

Las especias

Las especias son plantas consumidas por sus cualidades aromáticas y sazonzadoras. Sus características se deben a grupos químicos denominados terpenos.

Algunos investigadores piensan que las especias —casi todas de origen tropical— sirven para:

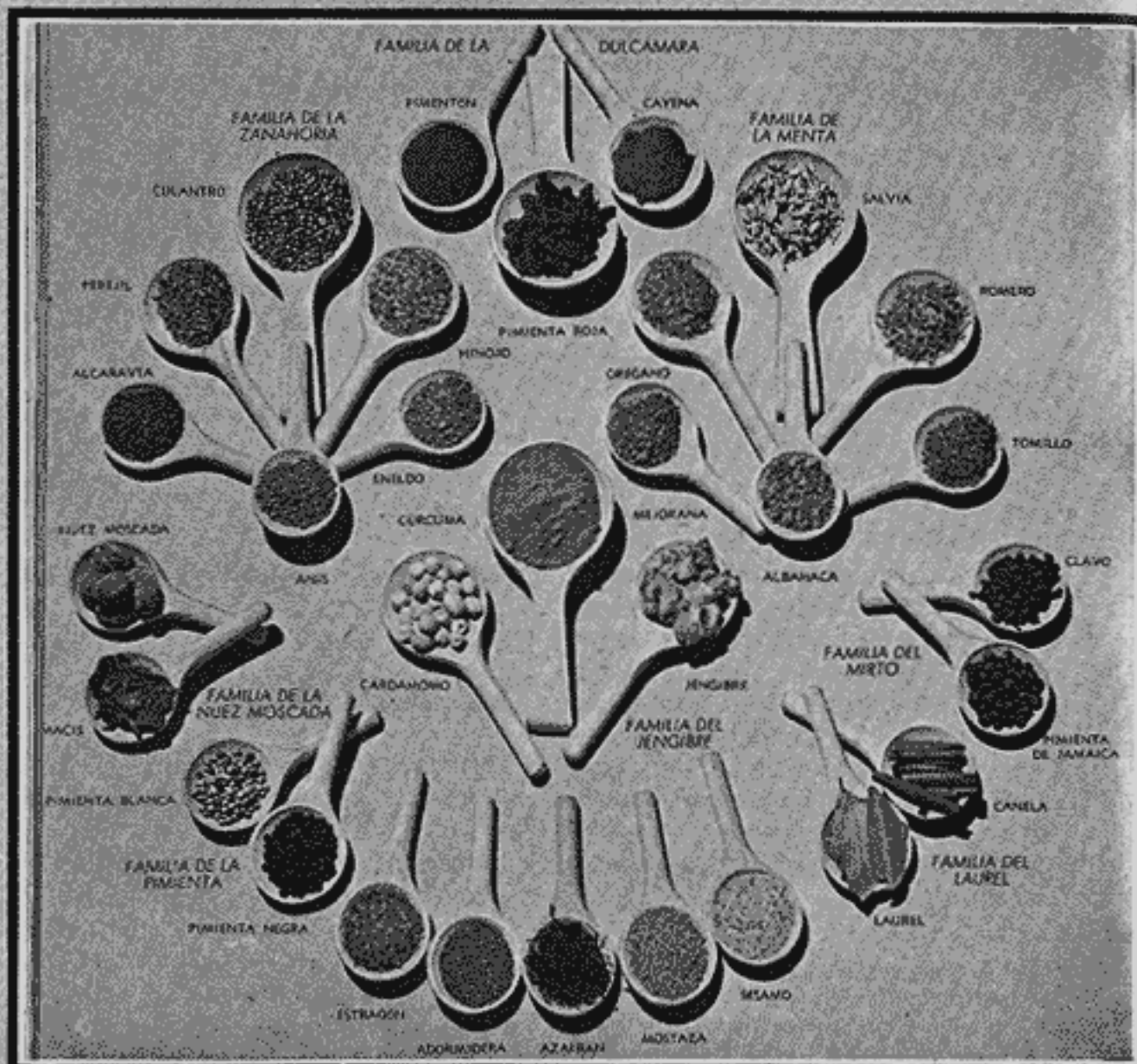
- Evitar la monotonía en la alimentación;
- disfrazar el sabor desagradable de la carne vieja, sobre todo cuando no existe refrigeración;
- aumentar el ritmo de sudoración y refrescar el cuerpo

El descubrimiento del Continente Americano fue directamente inspirado en la búsqueda de una ruta más para las especias de las Indias, particularmente la pimienta, y el costo del mal afortunado viaje de Magallanes alrededor del mundo (1519-1522) fue totalmente pagado con los clavos y otras especias de la única nave sobreviviente que llegó de regreso a Europa.

Todos estos trabajos se debieron a que los árabes abastecían a Occidente, desde tiempos de egipcios, griegos y romanos, pero ocultaron cuidadosamente cuáles eran las fuentes de la canela y otras especias, así como la forma de obtenerlas. Posteriormente impidieron el paso de caravanas a través de su territorio, cuando los informes de Marco Polo abrieron los ojos de los europeos.

En 1416, el príncipe Enrique "el navegante" fundó una escuela de navegación en Sagres, cerca del Cabo de San Vicente, en Portugal, y a partir de entonces se dedicó a planificar y equipar viajes de exploración hasta su muerte, ocurrida en 1460. Los viajes continuaron y la canela fue el premio de Vasco de Gama, quien salió en 1497 de Portugal, dió vuelta al cabo de Buena Esperanza en dirección al Africa Oriental y después de cruzar el océano Indico arribó a la costa de Malabar.

Los portugueses, habían llegado en 1470 a la costa de Guinea en Africa y la dividieron en cuatro regiones



El polen

El polen es una célula de distintas dimensiones, cubierta por una bella pared que puede resistir hasta varios millones de años sin ser destruida, se forma en las anteras de los estambres y contiene a los "gametos" que vienen a fecundar a los óvulos.

El polen viaja de una flor a otra mediante diferentes estratagemas: las flores feas e inodoras, a través del viento; las bellas que tienen hermosos colores, perfumes y un néctar delicioso, lo hacen en una sabrosa aventura amorosa con una abeja, un colibrí de alas de cristal o una mariposa; las feas y de un aroma pútrido son correspondidas por las moscas y hay otras que prefieren hacerlo de noche... con los murciélagos. Todos los procesos desembocan en un nuevo ser, la semilla.

Sin embargo, el polen no siempre es un mensajero del amor, ya que puede producir alergia en algunas personas, y afecta los ojos y la nariz. Afortunadamente estas reacciones son extraordinarias y en su mayoría curables.

También es usado como alimento en Oriente y ocasionalmente llega a nosotros esta costumbre en forma de bolsas de té de granos polínicos y hasta se elaboran cápsulas de polen para disminuir las molestias de la colitis. Pero el uso más común es el del polen transformado en jalea real, —Sólo las abejas pueden hacerlo— Sirve, según los entendidos, para aumentar la belleza femenina, en tratamientos alimenticios o en forma de menjugo untado en las partes averiadas, pero el resultado todavía no lo puedo recomendar como verdadero.

J.J.R.

según sus productos principales: Costa de los Granos (Liberia), Costa de Marfil, Costa de Oro (Ghana y Togo) y la costa de los esclavos (Dahomey y Nigeria).

La costa de los granos producía los "granos del paraíso" (*Aframomun melangueta*) una planta parecida al gengibre. Las semillas son muy picantes y tienen un sabor más agradable que la pimienta verdadera (*Piper nigrum*). Los granos eran muy escasos y fueron sustituidos por los chiles del Nuevo Mundo en estofados "curries" y salsas picantes.

El polvo de curry contiene, entre otras especias, chiles secos y molidos, curcuma (*Curcuma longa*), gengibre (*Zingiber officinale*), así como fenogreco (*Trigonella foenumgraecum*).

El control de las especias por los portugueses duró cien años. Fueron sustituidos por los holandeses.

El control holandés de las especias permitió fundar la East India Company en Batavia, Java. En 1621 destruyeron todos los árboles de clavo y nuez moscada en las islas Molucas, salvo Amboyna, Temate y las islas Banda. Bajó la producción a una cuarta parte y obligaron así al incremento de los precios en Europa, hasta el máximo posible. De 1656 hasta 1833 monopolizaron la producción de la canela en Ceilán y hacia 1770 empezaron a cultivarla. Antes se explotaban solamente las plantas silvestres. Así, los accionistas de la Dutch East Indian Company hicieron grandes fortunas y con ellas, hasta patrocinaron las artes en Holanda.



Finalmente los contrabandistas sacaron semillas o plantas de las especias rumbo a las colonias inglesas. Así la nuez moscada vino a establecerse en Penang, Malasia y especialmente en Granada. También los franceses pudieron cultivar en Mauricio y Reunión, el árbol del clavo. De ahí, la especia fue llevada a la colonia inglesa de Zanzibar en Africa Oriental y a la vecina isla de Pemba, donde está el principal centro de producción actual.

La lucha por el control de las especias continúa en la actualidad y los Estados Unidos, están desarrollando plantaciones en países americanos "estables" como Costa Rica.

Es importante mencionar que el clavo sirve para elaborar pasteles dulces, y dentífricos; para disminuir el dolor de muelas; como agente clarificador de tejidos y para fabricar la vainilla sintética. La nuez moscada es insustituible en la elaboración de salsas, "catsups" y algunos platillos de "alta cocina".

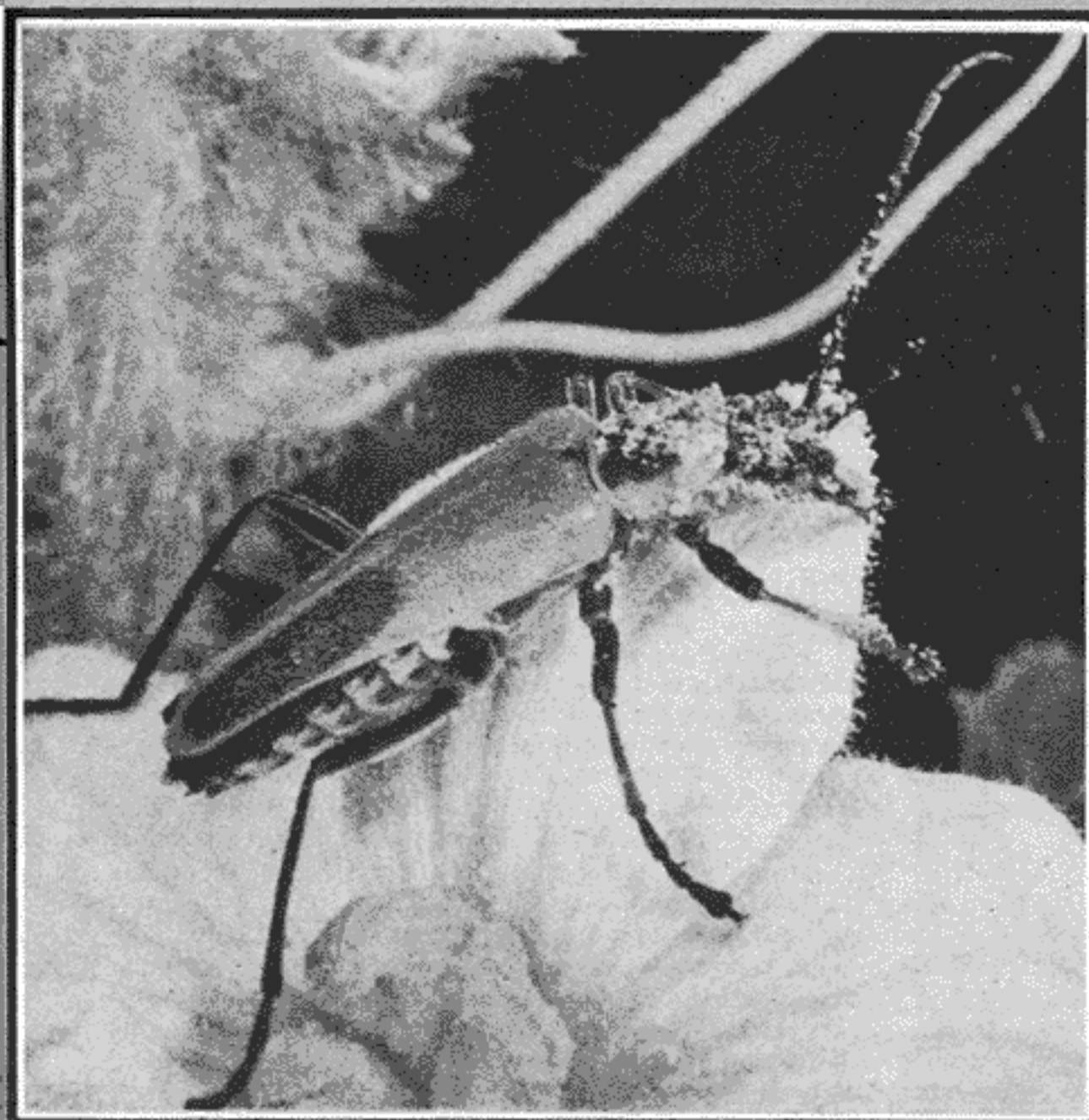
El continente americano tiene dos especias propias: el chile y la vainilla. Ambos fueron productos controlados por los españoles, pero el chile es una planta de fácil difusión y rápidamente se extendió su cultivo. La vainilla fue producto exclusivo de la Nueva España, escaso y difícil de cultivar en otras regiones, aunque actualmente no siga utilizándose más.

Es notable el modo en que las especias marcaron y marcan definitivamente las relaciones comerciales del mundo.

Jaime Jiménez R.

BIBLIOGRAFIA

A History of Spices, 1960. American Spice Trade Association, 82 Wall Street, New York 5, N. Y.



Un aterciopelado escarabajo resulta rociado con polen mientras trepa por la flor de una sandía. Su recubrimiento de finos pelos es apto para realizar la polinización cruzada.