

COLON, PIZARRO Y LAS ESPECIAS

PLUTARCO NARANJO

Academia Ecuatoriana de la Historia

Quito, 1989

LAS ESPECIAS Y LA MITOLOGIA

Al principio fue el humo, el perfume. Etimológicamente perfume (del latin per y fumus) quiere decir: a través del humo. En efecto, gracias al humo que se desprende al quemar las oleoresinas, cortezas de ciertos árboles u hojas, se puede tener esa deliciosa sensación de ciertos árboles u hojas, se puede tener esa deliciosa sensación olfativa. Pero en las antiguas civilizaciones con ese humo no se trataba solo de gozar del aroma, sino sobre todo de rendir culto a los dioses.

El humo sube, se eleva. En casi todas las religiones el cielo, la morada de los dioses, ha estado identificado como "lo de arriba". Merced al humo se podía pues llegar hasta esas deletéreas y divinas regiones.

Fumus parece que deriva del griego thyós y esta voz a su vez, de thyein que significa ofrecer sacrificios. De la misma raíz deriva thyme que es "honor, gloria". Pero thymós significa también alma o espíritu y de allí deriva el nombre de timo con el que se denomina a una de nuestras glándulas, bajo la antigua suposición de que era de asiento anatómico del alma. Finalmente thymon es el nombre griego (latin thymus) de varias plantas aromáticas, una de ellas, en español, tomillo, que servía para los sacrificios y para rendir culto a los dioses, mediante el humo de sus hojas y de sus flores. Nacieron así derivados sahumerios o inciensos.

Desde el principio los aromas o fragancias, los buenos olores, estuvieron vinculados con lo bueno, lo divino; los malos olores, como los que se desprenden de la materia en descomposición, en cambio, estuvieron relacionados con lo malo, con lo demoníaco.

La técnica de ahumar alimentos y hasta el vino, al principio destinados al culto, llevó al descubrimiento de que las carnes y pescados ahumados no se corrompen por largo tiempo, lo cual se atribuía a la acción divina. También las especias y condimentos, por el intenso y grato aroma que desprenden, estuvieron dedicados, inicialmente, al culto, a la preparación de comidas para los dioses. La ambrosía, ese manjar de los dioses, se preparaba con especias. Según la mitología griega convertía en divinos a los humanos que tenían el privilegio de comerla.

Grecia, situada en una estratégica encrucijada entre Fenicia y el Asia, entre África y Europa, pudo asimilar ciertas costumbres, tradiciones y muchos valores culturales del Este y el Sur y transferirlos hacia la naciente Europa.

El arte de ahumar o perfumar o aromatizar con semillas, flores o productos vegetales, estuvo ya muy desarrollado en el antiguo Egipto. El faraón, dios-hombre, a su muerte era embalsamado. Es decir para preservar eternamente tanto su cuerpo como su espíritu divino, era sometido al procedimiento de extracción de vísceras y luego de perfumación le aplicaban las especias y condimentos como orégano, mejorana, comino, anís y canela como ungüentos y bálsamos.

LA HISTORIA CIERTA DE LAS ESPECIAS

La primera noticia susceptible de datación sobre uso de especias y condimentos, en especial del ajo y la cebolla, provienen de los jeroglifos de la pirámide de Cheops (2590-2568 a.C.). Así mismo en un monumento dedicado al faraón Sajure, del siglo XXV a.C.,

se registra la entrega de: ébano, oro, plata y 80.000 medidas de mirra, procedentes de la tierra de Punt, actualmente Eritrea.

Pero si los sucesos narrados por la Biblia se remontan a más de 3000 años antes de la era cristiana, querría decir que éste es el primer libro que menciona a los perfumes, las especias y los condimentos.

En efecto, en Génesis 2:12 se nombra al bedellium, que se lo ha identificado como la resina del arbusto Commiphora muluks que crecía en la costa occidental de la India y cuyos humos aromáticos se utilizaban ya en ceremonias religiosas. En Crónicas II:XVI:XIV se describe el entierro del rey Asa en medio de humos aromáticos. En otros libros y secciones se cita, entre los regalos que llevó la reina Saba a Salomón, bálsamos y especias. Así mismo la Biblia menciona las crecidas rentas que el famoso rey obtenía de los tributos impuestos a los comerciantes que transitaban por su territorio, llevando las especias desde Oriente hacia los puertos del Mediterráneo. La Biblia, finalmente, se refiere en varias ocasiones a la canela y la casia.

Cada región del mundo, cada cultura descubrió muy tempranamente en su historia las plantas aromáticas y los condimentos y desarrolló los más variados mitos, usos y tradiciones.

La mayoría de especias sobre todo las más aromatizadas son propias de las zonas tropicales.

Las especias utilizadas en el antiguo mundo: Egipto, Arabia o más tarde Grecia, en su mayoría, no eran nativas de esas regiones sino de Oriente, lo cual revela que entre los primeros productos de intercambio comercial estuvieron las especias y que éstas contribuyeron, desde tiempos inmemoriales, a dar forma y contenido a la historia de la humanidad.

LAS ESPECIAS Y LA EXPANSIÓN DEL COMERCIO

Durante los primeros milenios, de los cuales tenemos alguna información, el comercio se limitó y más si se trataba de grandes distancias, a aquellos artículos del más alto valor y estimación y poco peso, como las plantas y objetos necesarios para el culto a los dioses, inclusive, plantas siquedélicas, así como plantas curativas y en general medicinales; luego, ciertas gemas o piedras preciosas, también vinculadas, al principio, al culto y al arte de curar. Más tarde vendría el comercio de artículos suntuarios y se abriría, desde China, la ruta de la seda y después del descubrimiento de América, se iniciaría el comercio a gran distancia y gran volumen de otros artículos, entre ellos alimentos, siendo el azúcar uno de los primeros y más importantes. Los tesoros llevados de América junto con las utilidades del comercio de azúcar se cuentan entre los agentes detonantes de la revolución industrial del Viejo Continente.

Entre otros, tres factores revolucionaron el primitivo comercio y lo impulsaron por rutas intercontinentales. Primero, la invención de la vela de navegar que permitió a los fenicios surcar por todo el Mediterráneo y asomarse hasta el Báltico y las costas

occidentales de África e inclusive recorrer mares ajenos como el mar Rojo; permitió a los egipcios desplazarse por el Nilo, el Mediterráneo y el mar Rojo, igualmente a los chinos, por sus mares. El otro factor sería la "revolución de los camellos" esos rumiantes especies de barcos del desierto, capaces de transportar hasta cinco quintales y hasta 30 Km de distancia por día. En Arabia, aproximadamente mil años antes de Cristo, comenzó el empleo del camello que permitió abrir rutas a través de los desiertos del Asia Menor. El tercer factor fue la constatación, por parte de los árabes, de la regularidad, del cambio de dirección del viento que llamaron mausim (estación o tiempo) y que pasó a otras lenguas como monson. De abril a octubre sopla a través del mar Índico desde el Sud-oeste hacia la India y el resto del tiempo, en sentido inverso. Este conocimiento permitió a los árabes una más rápida y exitosa navegación por dicho mar.

Gracias a la progresiva ampliación del comercio, las especias, de invaluables elementos destinados al culto, pasaron también a aromatizar y condimentar la comida y bebida de reyes y príncipes; de nobles y cortesanos; de sacerdotes y brahamanes; de shamanes y caciques. Fue preciso, desde luego, que pasen muchos siglos para que lleguen hasta la humilde mesa de plebeyos y proletarios. Por hoy, el comercio internacional de aproximadamente 40 especias diferentes, es del orden de un millón de toneladas al año y cerca de un billón de dólares.

EL ANTIGUO COMERCIO DE LAS ESPECIAS

Esa historia romántica del origen de las especias, esa historia que se pierde en la penumbra de la leyenda y de los mitos, al

llegar a esa época de la humanidad que Hobbes la calificó como la del "hombre, lobo del hombre", se transforma en una brutal historia de ambiciones, de lucha, de cruel denominación y esclavismo y que finalmente desemboca en algunos de los grandes descubrimientos geográficos.

Milenios antes de nuestra era Arabia meridional que, por sus riquezas y esplendor sería llamada por los latinos Arabia Félix y que ahora puede conservar el calificativo gracias al petróleo, fue uno de los más activos centros del comercio de incienso y mirra, de especias y perfumes. Separada del Africa por solo el estrecho mar Rojo y de Persia por el golfo Pérsico, más allá del cual está la India y Ceylán, Arabia se convirtió en el corazón del intercambio comercial del mundo de esa época.

en el Oriente, en China y la India, desde tiempos inmemoriales también, se utilizaban las especias tanto las propias nativas cuanto las procedentes del Archipiélago Malayo. Entre ellas estaban la canela, el clavo de olor, el cardamomo, la casia, el jengibre, la pimienta y la nuez moscada.

La isla de Ceylán, entre la India, China y las islas de las especias, se convirtió en el centro comercial de Oriente y puente hacia la no lejana Arabia.

Por siglos el comercio de especias, joyas, oro y otros artículos valiosos se realizó, de preferencia, por las vías marítimas; pero como rutas complementarias o independientes se desarrollaron también líneas terrestres a través de los actuales territorios del Irán, sur de Rusia, Irak, Siria, Israel y la propia Arabia, conflu-

yendo todo ello hacia los puertos de Líbano como Tiro, Cidón y Acra.

Alejandro Magno al extender el dominio desde Macedonia hasta el río Indo, contribuyó a dar mayor vida a las rutas terrestres y a proporcionar a Grecia las exóticas especias a menor precio.

Poco tiempo después de desintegrado el inmenso reino de Alejandro los reyes Ptolomeos, de Egipto, intensificaron el comercio marítimo. Estrabón menciona que del puerto egipcio Myos-Hormos, sobre el mar Rojo, salían regularmente alrededor de 120 barcos hacia Ceylán y la India. Alejandría a la par que el mayor centro de arte y cultura, famosa por su biblioteca y faro, fue convirtiéndose en el puerto de exportación de especias y otras mercancías destinadas al norte de África y sobre todo hacia el sur de Europa, gracias a que a ella confluía el comercio Oriental, desde el mar Rojo.

La conquista de Alejandría por los romanos, pocos años antes de la era cristiana, en razón del intenso comercio de este puerto con la metrópolis romana, devino en el mayor centro mercantil del mundo y en el emporio de las especias, los perfumes, los bálsamos y las joyas.

Los griegos, sobre todo los romanos incorporaron a la terapéutica todas las especias y plantas aromáticas. Plinio El Viejo, en su famosa obra Historia Natural, especie de enciclopedia de la época, describe las propiedades medicinales de cada una de estas plantas o de sus productos, al tiempo que ridiculiza las fantásticas leyendas que con los árabes habían protegido su negocio.

Los hábiles comerciantes árabes mantuvieron en gran secreto el sitio de origen de las especias, justificando su alto precio por lo riesgoso de la empresa. Afirmaban que los árboles de la canela, por ejemplo, crecían en profundos valles plagados de serpientes y que la casia, se encontraba en zonas pantanosas infestadas por terribles animales alados.

Los romanos aprovecharon los conocimientos de los árabes acerca de los monsones, construyeron mejores barcos y rompieron el monopolio de las especias. Roma pudo disfrutar entonces de especias y condimentos baratos. Prosperaron la gastronomía y la cosmética. El célebre gourmet Apicius escribió una de las primeras obras de culinaria bajo el título: De re coquinaria.

La aristocracia romana se volvió adicta a los perfumes y a los buenos sabores. Usaron perfumes para aplicarse en la piel, para el baño, para el vino y hasta para el aceite de las lámparas. Tanto por esta razón cuanto por el empleo medicinal, la demanda de especias, bálsamos y perfumes creció desmesuradamente.

Cuando Alarico, rey godo llegó a las puertas de Roma (septiembre del 408) la pimienta se vendía, al peso, equivalente al de la plata. El rey Alarico para no saquear Roma pidió como tributo 5.000 libras de oro, 30.000 de plata, 4.000 túnicas de seda, 3.000 pieles y 3.000 libras de pimienta. Roma pagó el tributo y se salvó momentáneamente pues en la tercera invasión (agosto del 410), cayó en manos de los godos. Roma y su comercio de las especias sufrió un colapso temporal que se volvió definitivo a consecuencia de la caída de Alejandría en manos de los árabes (641). Después de la (hégira) en el año 622, comenzó a surgir incontenible la

era musulmana. Mahoma que, en su juventud, fue un exitoso comerciante de especias, después de la revelación, escribió El corán (en árabe quiere decir libro) y se convirtió en el profeta. Según la tradición, Mahoma habría dicho: "cuando fui llevado al cielo, cayeron a la tierra algunas gotas de mi sudor, sobre las rosas y ese es mi olor. Quien huele el olor de la rosa huele a Mahoma".

EL IMPERIO MUSULMAN Y LAS CRUZADAS

Hacia comienzos del siglo VIII el imperio musulmán se extendía a lo largo de 10.000 Km., desde España hasta el oeste de China. Los musulmanes dominaron el comercio de las especias y los perfumes; inventaron la extracción de las esencias de las flores, inventaron el alambique o destilador, con el cual destilaron y produjeron licores espirituosos. El monopolio de las especias siguió en manos musulmanas hasta el siglo XI.

Antes que se inicie la era musulmana, en el siglo IV, el imperio romano se extendió hasta el mar Negro. Bizancio con el nuevo nombre de Constantinopla, se convirtió en la capital del imperio romano de oriente. Roma tuvo así una puerta directa hacia el Oriente, por la cual comenzaron a llegar por la vía alterna, atravesando las regiones del mar Caspio y el Negro, las especias y otras mercaderías de las exóticas y lejanas tierras de la China y la India. Venecia y Génova fueron poco a poco surgiendo como potencias marítimas y centros de convergencia de las especias, joyas y perfumes que venían desde el norte de África y el cercano oriente.

en 1096 se inició la primera Cruzada. En el ambiente profundamente

religioso de la Europa de esa época la exaltada prédica de Urbano II y de Pedro el Ermitaño logró, con facilidad, levantar fervorosos ejércitos y huestes de simples siervos dispuestos a la conquista de Jerusalén. Pero en el fondo, no fue solo el anhelo de libertar el Santo Sepulcro lo que movió a semejante odisea en la que murió desde el rey Godofredo hasta incontables cruzados. También hubo móviles comerciales entre los cuales estaban precisamente las especias. Conquistada Jerusalén, las repúblicas de Venecia, Génova y Pisa obtuvieron amplios privilegios mercantiles en todas las regiones conquistadas a los musulmanes y además se les otorgó tierras para edificaciones comerciales.

Durante la cuarta Cruzada que partió, en 1202, desde Aquilea y Venecia, esta segunda ciudad llegó a su apogeo. Numerosos barcos llevaron a los cruzados y peregrinos hacia Constantinopla; luego las embarcaciones llevaron las provisiones y vituallas y cada vez volvieron cargados de especias y otras mercaderías de Oriente.

La colonización y dominación comercial del Cercano Oriente, hacia finales del siglo XIII, terminaron en un completo fracaso, después de que Siria y Palestina fueron conquistadas por los turcos y luego cayeron en sus manos las ciudades de Tiro, Sidón, Beirut y otras. Subsistieron por un período adicional solamente algunas factorías mercantiles venecianas y genovesas.

LA BUSQUEDA DE NUEVAS RUTAS

Surgió la necesidad de buscar nuevas vías, nuevas rutas para el próspero negocio de mercancías orientales del que usufructuaban Venecia y Génova. En 1271 los ricos mercaderes Nicolás, su hijo

Marco y Mateo Polo emprendieron un largo viaje hacia Catay, portando cartas y regalos de Gregorio IX para el Gran Khan Kubilay que residía en Pekín. La familia Apolo cumplió con su cometido; Marcos se quedó durante 16 años llegando, inclusive, a ser gobernador de una de las provincias chinas y finalmente volvió a Venecia con poca mercancía pero cargado de una extraordinaria experiencia.

Las rivalidades comerciales entre Génova y Venecia desencadenó, en más de una oportunidad la lucha armada. En una de ellas, en 1298, Marco Polo cayó prisionero de los genoveses. Su encarcelamiento le dió la oportunidad para, en colaboración de su compañero de celda, Rustichello Depisa, escribiera sus memorias bajo el título de El Libro de Marco Polo, pero que fue conocido más con el nombre de Milione, por las riquezas que describe de China y sobre todo del Gran Khan.

Durante siglo y medio después de la última cruzada el comercio a través de Constantinopla fue incrementándose hasta la caída de esta ciudad en manos de los turcos, en 1453, quedando interrumpido el intercambio comercial entre oriente y occidente.

Génova y especialmente Venecia gozaban de opulencia, se habían convertido en las potencias marinas más importantes de Europa. Los grandes recursos económicos acumulados en Venecia, Florencia, Pisa y otras ciudades italianas permitieron el desarrollo del arte y la cultura en general, iniciándose el Renacimiento.

Los árabes aprovecharon las circunstancias para incrementar considerablemente los impuestos a las especias y mercancías que atravesaban sus dominios. El sultán de Egipto impuso un tributo equivalente a un tercio del valor de las mercancías, las especias, que

de artículos suntuarios se habían convertido ya en artículos de primera necesidad, alcanzaron precios exorbitantes en Europa. Una libra de azafrán equivalía al costo de un caballo de la mejor raza; una libra de nuez moscada equivalía a siete reses de buen tamaño y peso; la pimienta servía como moneda y excedía el precio de la plata.

Enrique, llamado el Navegante, aunque nunca se hizo a la mar, trato de convertir al Portugal en potencia marítima; pero fue a su sucesor, el rey Don Juan II, a quien le cupo la gloria de los primeros descubrimientos. En efecto, Diogo Cao, Escudero de la Casa Real, en 1482, navegando a lo largo de la costa occidental del Africa, logró atravesar la línea ecuatorial y llegar hasta Namibia, es decir, hasta cerca del extremo sur del continente. Cinco años más tarde (1487) Bartolomé Díaz dobló hacia el Este el cabo de las Tormentas que más tarde fue llamado de Buena Esperanza. Abrió así la puerta para la conquista de la India, Ceilán y las islas de las especias.

Vasco de Gama fue el encargado, por el rey Manuel I, de Portugal, de realizar la gran hazaña de navegar hasta la India, habiendo llegado a Calicut en mayo de 1498, con sus cuatro barcos, los mismos que regresaron repletos de especias. El rey le premió con el nombramiento de Almirante de Indias, Persia y Arabia. Quedó así finalmente abierta la tan anhelada ruta entre Portugal y las Indias Orientales, pero, además, desde el segundo viaje de Vasco de Gama se inició la colonización de parte de la India y otras regiones de Asia, por parte de los portugueses, a cuyas manos se trasladó el antiguo monopolio de especias que hasta tanto mantenía Venecia.

LA RUTA DE COLON

Un precoz navegante genovés, Cristóbal Colón, quien desde los 14 años había recorrido ya el Mediterráneo a lo largo y a lo ancho, de regreso de un viaje hacia Inglaterra e Islandia, salvó milagrosamente la vida, al zozobrar el barco, frente a las costas de Portugal. Lisboa, en ese entonces, era un atareado centro de actividad náutica. Allí se encontraban los mejores cartógrafos de Europa y había efervescencia por los viajes y los descubrimientos, en especial a lo largo de las costas africanas y las islas Canarias y de Cabo Verde.

Allí se casó con Felipa Perestrello, hija de un conocido navegante de origen Genovés, Bartolomé Perestrello, quien poco después fue designado gobernador de la isla Madeira. Allí se trasladó también Colón, en calidad de agente comercial de la casa genovesa Centurione. Antes de este viaje Cristóbal había tenido la oportunidad de ponerse en contacto con cartógrafos y navegantes, pues su hermano Bartolomé, quien también llegó a Lisboa, comenzó a trabajar con ellos.

La observación de maderos, cañas y otros objetos arrojados por el mar hacia las costas occidentales de la isla y que no correspondían a la flora africana; la observación de las grandes mareas que no se compadecían con el concepto de que el planeta tierra estaba limitado por abismos y quizás alguna lejana noticia de la concepción griega de que la tierra era redonda, hicieron concebir a Colón la posibilidad de una ruta hacia el occidente para llegar a las Indias Orientales. Además, su fervorosa lectura de los viajes de Marco Polo alimentaron su fantasía y finalmente su deci-

sión de emprender en semejante empresa. Se afirma que consultó sobre su proyecto al sabio florentino Toscanelli, quien le había alentado en su proyecto. Es muy probable que el cosmógrafo Toscanelli haya estudiado algo de la filosofía griega. Pitágoras fue el primero en postular la redondez de la tierra, bajo el razonamiento lógico de que si el sol y la luna eran esféricos, la tierra también debía serlo. Hiparco y Aristóteles llegaron a conclusiones parecidas. Un siglo más tarde Eratóstenes, fundador de la geodesia, hizo cálculos más aproximados sobre la circunferencia del planeta.

Vinculado como estaba ya Colón a la vida de Portugal, propuso al rey Juan I, el auspicio para su expedición por una ruta que según creía sería mas corta para llegar hacia Cipango y Catay. Pero, tanto por las exageradas condiciones que ponían Colón ~~de~~ tanto porque el rey estaba más interesado en la vía por las costas del Africa, el apoyo no prosperó.

Son muy conocidas las peripecias por las que pasó Colón durante sus siete años de bregar ante la corte española hasta conseguir su objetivo. España no tenía experiencia sobre los altos rendimientos del comercio internacional de las especias; esta razón, cuanto las pretensiones de Colón, entre otras, aquella de convertirse en virrey de las tierras que descubriese y almirante de la mar océano, pesaron en el ánimo de los reyes españoles quienes finalmente descartaron el proyecto. Fue entonces cuando Luis de Santangel, escribano de raciones y según parece judío converso, al decir de Bartolomé de las Casas: "No pudiendo sufrir el daño y menoscabo que juzgaba a los reyes seguirse, así en perder los grandes bienes y riquezas que Cristóbal Colón prometía", se diri-

gió a la reina isabel y entre otras cosas le dijo: "Heme maravillado mucho no haber aceptado una empresa como este Colón ha ofrecido, en que tampoco se perdía puesto que vana saliese, y tanto bien se aventuraba conseguir para servicio de Dios y utilidad de su Iglesia, con grande crecimiento del estado real de Vuestras Altezas y prosperidad de todos estos vuestros reinos, porque en la verdad, Señora serenísima, este negocio es de calidat, que si lo que tiene Vuestra Alteza por dificultoso o por imposible a otro rey se ofrece, y lo acepta y sale próspero, como este hombre dice, y, a quien bien lo quiere entender da muy buenas razones para ello, manifiestos son los inconvenientes que a la autoridad de Vuestras Altezas y daños a vuestros reinos vendrían. Y esto así sucediendo, lo que Dios no permita, Vuestras Altezas toda su vida de sí mesmas tenían queja terrible, de vuestros amigos y servidores con razón culpados seriades, a los enemigos no les faltaría materia de insultar y escarnecer, y todos, los unos y los otros, afirmar osarían que Vuestras Altezas podrán sentir e quizá padecer, no es muy escuro a los que profundamente lo consideran".

Y más pudo el pensamiento pragmático de un hombre de negocios que los consejos de sabios y filósofos. La reina convino en el auspicio y se firmaron los correspondientes despachos. Uno de ellos establece: "Que todas y cualesquiera mercaderías, siquier sean perlas preciosas, oro o plata, especería y otras cualesquier cosas y mercaderías de cualquier especie, nombre y manera que sean que se compraren, trocaren, fallaren, ganaren e hoberen dentro de los límites del dicho almirantazgo, que desde agora Vuestras Altezas hacen merced al dicho D. Cristóbal, y quieren que haya y lleve para sí la décima parte de todo ello, quitadas

las costas que se hicieren en ello; por manera que de lo que quedare limpio y libre haya y tome la décima parte para sí mismo y haga de dello su voluntad, quedando las otras nueve partes para Vuestras Altezas.-Place a sus Altezas.- Juan de Coloma".

Se entregaron también a Colón cartas de recomendación para el Gran Khan en las cuales se les hace saber: "Como Sus Altezas lo enviaban y llevaba su autoridad rogándoles que lo tuviesen por encomendado, como su embajador y criado y mandasen ha hacerle tan buen tratamiento como, Sus Altezas entendían hacer a los que a ellos enviasen y trajesen sus cartas".

El objetivo específico de la expedición de Colón fue, pues, el abrir una ruta comercial para el intercambio de perlas, piedras preciosas y especias y adicionalmente el descubrir islas y nuevas tierras que no estuviesen bajo los dominios del Gran Khan.

Colón regresó triunfalmente a España no tanto por las especias, cuanto porque había "comprobado" que la tierra era esférica y que podía irse hacia las Indias tomando la vía del occidente. De regreso de su primer viaje trajo, en efecto, pequeñas muestras de especias americanas que excepto el ají, llegaron en descomposición. Ni Colón ni los que le siguieron en los viajes sucesivos encontraron las famosas especias orientales, pero encontraron en Jamaica y otras islas y luego en México la malaqueta, que los españoles le denominaron pimienta gorda que pasó al inglés con el nombre de allspice, es decir toda especia, debido a que su aroma se parece al olor tanto del clavo, como de la canela y de la nuez moscada. Más tarde encontraron también la vainilla y muchas otras especias y condimentos menores.

LA RUTA DE PIZARRO

El oro atrae y corrompe. El oro deslumbra y desencadena pasiones. La ruta de Francisco Pizarro es la ruta del oro.

Blasco Núñez de Balboa posesionado de una parte de la zona del Darien, en el istmo de Panamá, acompañado de algunos de sus hombres realiza una primera visita al poderoso cacique Comagre. Este los recibe pacífica y amistosamente. Les agasaja, con chicha, frutas tropicales y finalmente un recipiente con piezas de oro equivalentes a 4.000 onzas de oro. Todo fue ver el oro para que esos valientes y decididos exploradores se lancen como lobos hambrientos. Espectáculo ante el cual, Comagre, a través de su intérprete les dice: "Cuan extraño es que disputéis y luchéis por tal insignificancia, que expongáis vuestras vidas a las mayores incomodidades y peligros nada más que por tan grosero metal. Allende estas elevadas montañas se extiende un mar enorme y todos los ríos que fluyen a él arrastran oro consigo. Allí vive un pueblo que se traslada en barcos velas y remos como los vuestros y sus reyes comen y beben en recipientes dorados. Allí podréis encontrar tanta cantidad de ese metal amarillo como deseéis. Es un camino peligroso, pues estoy seguro que los caciques os impedirán el paso. Pero ese camino puede cubrirse en unos cuantos días".

La ruta se abría entonces hacia el sur. Núñez de Balboa muy pronto descubriría el mar Pacífico pero las ambiciones estaban desatadas y pocas semanas después pagaría con su vida sus grandes ambiciones.

Será Francisco Pizarro quien heredará la calentura del oro y

navegará por el océano descubierto por Núñez de Balboa hasta llegar al legendario imperio del Virú o Pirú o Perú.

El inca Atahualpa, en su cautiverio, al conocer que Francisco Pizarro y sus hombres habían llegado hasta sus dominios en busca de tesoros pero que el motivo inicial de las expediciones desde España hacia las Indias, había sido el encontrar las especias, mientras llenaba las dos habitaciones de Cajamarca con oro y plata, mandó también traer una cantidad de ishpingo, que obsequió a Pizarro. Los españoles, al oler la flor de la canela, como le llamaron, pensaron que esa era, precisamente, la canela que buscaban. Atahualpa les dijo que partiendo desde la zona de Quito, su cuna natal, en dirección hacia el Oriente, transmontando la cordillera de los Andes, a pocos soles, estaba el país del ishpingo.

LA RUTA DEL ISHPINGO

El primero en aventurarse desde Quito hacia la Amazonía, siguiendo un antiguo camino de los indios Quijos, fue el capitán Gonzalo Díaz de Pineda. Con tenacidad hizo dos difíciles y costosos intentos. Dispensiosos en recursos materiales y vidas humanas. No es fácil salvar el Ande y penetrar en plena selva virgen.

La historia no es de los que fracasan. Tampoco Gonzalo Pizarro tendría mayor sitio en ella, de no haber sido por la feliz culminación de la expedición de Orellana que, por serendipiti, descubrió otra y fabulosa ruta.

Terminada la "pacificación" del Cuzco y otras regiones del Perú,

una de las primeras preocupaciones de Francisco Pizarro, fue lanzarse a la conquista del país de la canela; más él tenía que permanecer en el Cuzco. quién más confiable que su propio y preferido hermano menor, Gonzalo? Mandó pues, que Gonzalo alistase la expedición, la misma que salió desde Charcas a comienzos de marzo de 1539, conformada por más de un centenar de españoles de a pie y de a caballo, presididos por Gonzalo Pizarro quién, además, venía con los despachos de gobernador del reino de Quito y de los territorios de Pasto y Popayán, por los cuales estaba ya adelantada su propia conquista Sebastián de Benalcázar.

La expedición de Gonzalo Pizarro constituyó también otro rudo fracaso. No encontró los bosques de la canela ni las grandes poblaciones aborígenes que imaginaban, donde pudiesen conseguir cantidades comerciales de ésta y otras especias. Encontraron sí, en las orillas del Coca, árboles aislados de la canela americana. Pizarro y sus hombres sufrieron indecibles penalidades a lo largo de los dos años que duró la expedición. Hicieron su entrada de regreso a Quito en junio de 1543, apenas 80 de casi 300 expedicionarios españoles y ninguno de cerca de 4.000 nativos que fueron llevados a la fuerza.

LA RUTA DE ORELLANA

Francisco de Orellana gobernador, por ese entonces, de Guayaquil, con un grupo de expedicionarios propios siguió el camino de Pizarro y se unió a él en plena Amazonía. Siguieron juntos avanzando por las orillas del Coca hasta la navidad de 1541. El lunes 26 de diciembre, Orellana inició su grande y poco celebrada epopeya. en un improvisado bergantín dificultosamente construido

y además mal equipado, inició su navegación aguas abajo, por el Coca, en busca de sembríos o poblaciones aborígenes en donde el grueso de la expedición podía alimentarse y proveerse de víveres suficientes para la continuación de la ya tan prolongada y desesperante misión.

Más que navegar el bergantín fue arrastrado por la precipitosa corriente del Coca a razón de 25 leguas por día. Al cuarto día entraron en el río Napo y ante la imposibilidad de volver aguas arriba tuvieron que, realizando la primera votación democrática en América, decidir la continuación del viaje alentados por la hipótesis cierta de que los ríos van hacia los mares. Desde ese momento ya no había más el propósito ni de buscar poblaciones y alimentos, ni riquezas, ni especias sino salir hacia el Atlántico para desde allí volver a la madre patria. Días más tarde entraban en un inmenso río, el Marañón, que más adelante sería llamado el río de las amazonas y después de meses estarían ya en el Atlántico.

Si indiscutibles méritos tiene Colón en su gran aventura, no menores y quizás mayores tiene Francisco de Orellana en su fabuloso viaje a lo largo de miles de kilómetros por el Amazonas para, finalmente, llegar hasta la propia España. Su expedición fue improvisada, con los pequeños recursos que podía disponer en plena selva amazónica, en tanto que Colón pudo disponer de los hermanos Pinzón, extraordinarios navegantes de tres embarcaciones debidamente preparadas en hombres, agua, alimentos y otros recursos, para una larga travesía. Dicho sea de paso, que en su veraz y cuidadoso relato, el dominicano Fray Gaspar de Carvajal, que acompañó en su expedición a Gonzalo de Orellana, nunca menciona

como propósito de la gran jornada ni de Pizarro ni de Orellana, la búsqueda de El Dorado. Esa tradición no se refiere a nuestra Amazonía sino probablemente a la de la sabana bogotana. Tampoco Carvajal habla de alguna lucha con las amazonas sino de la existencia entre los aborígenes, de algunas de esas tradiciones o mitos.

AMERICA TIERRA DE ESPECIAS

Es cierto que Colón ni llegó a las Indias, ni encontró las famosas especias orientales, sin embargo descubrió un vasto continente, pleno de innúmeras riquezas. Su descubrimiento dió nuevos rumbos a la historia de la humanidad.

América, como cualquiera región del mundo y más todavía su zona tropical ha sido y sigue siendo rica en especias y condimentos aborígenes. Aunque los tres que conquistaron el mundo son la pimienta gorda o allspice, la vainilla, que proviene de una orquídea y el ají o chile, desde los primeros años del descubrimiento de América se importaron hacia España otras especias. Monardes, famoso médico sevillano, que comenzó a utilizar plantas medicinales y especias americanas desde 1535 y más tarde publicó una obra que es la que ha merecido el mayor número de ediciones y traducciones a distintas lenguas, de los autores españoles de todos los tiempos, habla ya del uso en España de la canela americana, del ishpingo; igualmente de la pimienta lengua que dice llevan de Cartagena. Refiere: "Un caballero me dió un plato de ella porque trae mucha cantidad para servicio de la cocina... en lugar de pimienta negra y la tiene por de mejor gusto y más sana. Yo la he gustado y pica más que la pimienta negra y tiene más aromaticidad".

Cita también la pimienta de Indias, el palo aromático, el sasafrás, el paico y entre resinas, el copal y la tacahamaca y los bálsamos que más tarde serían famosos, el del Perú y el de Tolú; menciona así mismo el aceite de liquidámbar.

En solo nuestro propio territorio pueden mencionarse varias decenas de plantas aromáticas y condimentos, entre ellas el paico, el tzintzo o chincho, varios tipos de asnag-yuyus, varias especies de la familia de las salvias, igualmente de la familia de las piperáceas, el anicillo del país, etc.

Pero, sobre todo, las regiones tropicales de América resultaron apropiadas para el cultivo de algunas de las especies de origen oriental. Ya en 1540 se exportaban apreciables cantidades de jengibre. Monardes dice "Francisco de Mendoza, hijo del virrey Antonio de Mendoza, sembró en Nueva España clavo, pimienta, jengibre y otras especias". El jengibre prosperó fácilmente y desde entonces es un producto de exportación. El anís es otro de los productos de exportación de México; varios países de Sudamérica y sobre todo Guatemala son los principales exportadores de cardamomo; semillas de culantro se exporta desde México y Argentina; comino, desde México; inojo, desde Argentina y Brasil; ajo, desde Argentina y Perú; hojas de laurel, desde México; mejorana desde Chile, México y Perú; semilla de mostaza, desde Canadá y Chile; nuez moscada, desde Grenada, Jamaica, Trinidad y Tobago; orégano, desde la República Dominicana y México; paprica, desde Chile y México; pimienta, desde Brasil. Actualmente entre los principales exportadores de semillas de sésamo se encuentran Brasil, Colombia, Salvador, Guatemala, México y otros países. En cuanto

al picante y sabroso ají o chile, en la actualidad, se cultiva en todos los países de América y varios de ellos exportan al resto del mundo.

el continente Americano no solo ha contribuido a la buena mesa y a la buena alimentación con sus especias sino particularmente también con algunos alimentos básicos como la papa y el maíz; y muchos otros como el tomate, el aguacate y exquisitas frutas tropicales; no es cierto que Colón no hubiese llegado a un continente de especias!