



## Cuando las especias hacen historia

Por Tania Koster

Enero 2014

Las especias suelen ser el « toque secreto » e indefinido de un platillo en la diversidad de cocinas alrededor del mundo; se *finden* en los ingredientes – sutilmente a veces – para darles más fuerza y personalidad. La memoria del sabor y de los olores no se puede disociar de las especias; sus aromas evocan las reminiscencias de una cultura o de un lugar, alimentan el imaginario y pueden convertir el platillo más sencillo en una experiencia gastronómica.

Los siglos han desfilado y el aroma de las especias ha permanecido. En ocasiones fueron más valiosas que el oro mismo. Estrechamente ligadas a los grandes momentos de la historia, fueron capaces de inspirar conquistas, expediciones, y hasta fueron objeto de envidias. Desde tiempos remotos, los pueblos de Asia comerciaban con las especias. Todo se inició con la ruta del incienso establecida entre Egipto, Yemen e India. Ulteriormente, la ruta de las especias alcanzó el Mediterráneo, poniendo en relación las culturas. En la Antigua Grecia, las especias pertenecían a los sueños de los hombres y su poder permitía comunicar con los dioses.

El comercio de la especias empezó entre Europa y Asia por rutas terrestres, por medio de las caravanas provenientes de los lugares más recónditos de la China y de la India. Posteriormente, la apertura de las vías marítimas dominadas por los árabes, le dieron un impulso extraordinario. En aquel entonces, la canela, el cardamomo, la pimienta, el jengibre y la cúrcuma eran muy valorados; sus orígenes eran un secreto que alimentaba historias fantásticas.

Durante la Edad Media se apreciaba de manera especial las *species aromatica* que permitían “disfrazar” una cocina a veces deficiente. Varios otros usos les eran atribuidos: maquillar, curar, perfumar. En esos tiempos los primeros comerciantes de especias aparecieron y mientras Venecia se convertía en el centro del comercio de Europa, Marco Polo desarrollaba los intercambios en el Occidente y el Oriente.

El comercio de las especias propició el lanzamiento de nuevas exploraciones. Al buscar una nueva ruta hacia las Indias, Cristóbal Colón descubrió las Américas... las cuales traerían al mundo el sabor de nuevas especias: vainilla, cacao y pimiento. Los grandes descubrimientos de los Europeos colocaron las especias en el corazón mismo de los imperios y permitieron la dominación de Portugal, de los Países-Bajos, de Inglaterra y de Francia bajo la forma de las diferentes « compañías de las Indias » rivales entre sí. La implantación de los cultivos de las especias se extendió a través de sus colonias, iniciando la orientación hacia la mundialización.



Las especias son de origen vegetal y se producen a partir de flores, frutas, granos, corteza o de hojas. Cuando derivan de una planta deshidratada o transformada (como la vainilla), se llaman “especias” y dan mucho carácter a las preparaciones culinarias. Se convierten en “condimento” cuando acompañan un plato en forma de conserva natural o preparada (salsa de tomate). Los “condimentos aromáticos” (también llamados simplemente “especias”) son plantas consumidas tal cual, como la albahaca y el perejil, y procuran un sabor más suave.

El uso inicial de las especias en la comida tuvo fines meramente medicinales, ya que eran antiespasmódicas, digestivas, estimulantes, bactericidas o antisépticas según el caso. La salud se entremezcló con los sabores y aromas. Sin embargo, al filo del tiempo, la gastronomía *interfirió* y empezó a usar las especias para sazonar los platillos y no eclipsarlos.

La usanza de las especias es una ciencia casi instintiva en algunas cocinas del mundo (en especial en la cocina india). Se requiere saber en qué momento agregarlas (naturales o tostadas para desarrollar su aroma), solas o en mezclas, secas, frescas o húmedas. Su dosificación es todo un arte: ninguna puede opacar a las demás. Un error puede arruinar un platillo en un abrir y cerrar de ojos.

Las especias se fusionan con casi cualquier ingrediente de cocina. Existen sugerencias de uso, pero al fin y al cabo cada quien sabrá utilizarlas de acuerdo a sus gustos y sensibilidad. Es el momento justo en que la creatividad empieza a producir mezclas sorprendentes.

Desde sus orígenes, las especias han enriquecido las relaciones culturales entre los diferentes continentes. Hoy en día permiten viajar sin levantarse de la mesa...

#### **Maridaje especias-ingredientes (sugerencias):**

Albahaca: aves, tomates

All-spice (pimienta gorda): marinadas, charcutería, carnes, pasteles

Anís: repostería y dulces, salsa tomate, pescados

Apio en granos: sopas, escabeches, jugo de tomate

Azafrán: paella, risotto, sopa, pescado

Badiana: carnes blancas y postres (5 especias), pollo, platillos asiáticos

Canela: postres, 4 especias, fruta (manzana y pera), cerdo, calabaza de Castilla

Cardamomo: cordero, té, pescados

Clavo de olor: pan de especias, vino caliente

Comino: carnes rojas, cerdo, terrinas, zanahorias

Cúrcuma: pollo, sopas, verduras, pescados, arroz, marinadas

Jengibre: cítricos, res, galletas

Nuez moscada: salsa béchamel, pan de especias, coliflor, espinacas

Paprika: pollo, huevos, arroz, carnes estofadas

Pimienta: salsas, sopas, fresas, chocolate



*en el tintero de Jardín Secret®*

Polvo de aguacate: frijoles, caldos y sopas