

completa. Una lectura, sin duda, muy recomendable para todos aquellos que se interesan no solo por los orígenes de la alquimia, sino también por la cultura egipcia de los primeros tiempos del cristianismo.

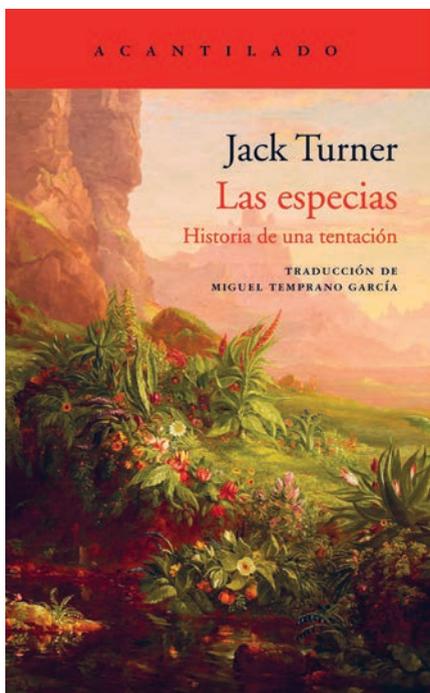
Joaquín Pérez Pariente
jperez@icp.csic.es

Las especias. Historia de una tentación

JACK TURNER

Traducción de Miguel Temprano García. Barcelona, Acanalado, 2018. 511 pp.

ISBN: 978-84-17346-03-4. PVP: 25 €



El contenido de esta obra, perfectamente claro en su título, es, por sí mismo, extraordinariamente atrayente y después, cuando uno se encuentra muy pronto párrafos como el siguiente, quiere avanzar en la obra para intentar asimilarlo: “Puede decirse, sin exagerar demasiado, que los imperios asiáticos de Portugal, Inglaterra y los Países Bajos surgieron de la búsqueda de la canela, el clavo, la pimienta, la nuez moscada y el macis, y algo parecido ocurrió con las Américas” (p. 18).

El autor de esta obra es Jack Turner (Sídney, 1968) y, según reza en la sobrecubierta del libro, es licenciado en Historia Antigua por la Universidad de Melbourne y doctor en Relaciones Internacionales por la de Oxford. La traducción, excelente, es de Miguel Temprano García.

Las especias es una obra que está organizada en cuatro grandes capítulos que tratan de estos productos desde cuatro aspectos: la búsqueda de las especias, el gusto por ellas, su importancia en relación con el cuerpo y su significado espiritual. La obra, subtitulada *Historia de una tentación*, se adorna con varios mapas, reproducciones de grabados botánicos, algunas fotografías, etc.

Desde un primer momento, Turner ve difícil utilizar un concepto claro que limite lo que es una especia, un término que no se ajusta estrictamente a la definición de, por ejemplo, nuestro *Diccionario* de la RAE, que restringe la denominación de especia a sus aspectos gastronómicos: “Sustancia vegetal aromática que sirve de condimento”. Por ello afirma: “si se pregunta a un químico, a un botánico, a un cocinero y a un historiador qué es una especia, se obtendrán respuestas muy distintas” (p. 29).

El autor aborda el porqué de la calidad de las especias, las razones de su comercio y, sin amarrarse a una tesis concreta, nos dice que “las especias tuvieron un papel más importante en la vida de las personas, un papel más conspicuo y más variado, de lo que podríamos inclinarnos a pensar” (p. 26). Se interesa por un comercio que transporta especias en los barcos, pero que hace lo mismo con la peste bubónica -documentada por primera vez en China en las primeras décadas del siglo XIV- que acompañaba a esos productos tan codiciados.

El coste de las especias hizo que durante muchos siglos fueran una variedad de moneda universal pero, queda claro, que las especias han tenido un gran atractivo a lo largo de la historia por otras peculiaridades y su valor económico fue un señuelo que quedó enmascarado por cualquier otro valor. Lo cual no implica que las especias no fueran demandadas por razones financieras y, por ejemplo, la expedición de Magallanes fue “rentable” económicamente gracias al cargamento de clavo que trajo Elcano desde las Molucas.

El encanto por estos productos ocurrió siempre en nuestra cultura porque, contrariamente a la opinión más general de que las especias volvieron a la cocina europea con los cruzados, lo cierto es que nunca la abandonaron y ya “los invasores godos que asediaron el desmembrado imperio occidental se aficionaron en particular a la pimienta de los romanos” (p. 144). Y es que se mantuvo o acrecentó el interés por las especias durante siglos: “El tráfico de especias duplicó más o menos su volumen en el transcurso de los cien años posteriores a Colón y alcanzó su cenit hacia finales del siglo XVIII” (p. 427).

Además, la gente era seducida por estos productos que, a veces, fueron ofrecidos a los dioses o usados como protectores del maligno. Se encontraban en tierras desconocidas y si eran caras algo tendrían, pero “gran parte de su hechizo se derivaba de un aire de misterio y sensualidad, un aire evocador de una utópica opulencia” (p. 208). Quizá, en la actualidad, el aire de misterio sobre estas sustancias ha desaparecido en parte pero, como nos recuerda Turner, parece que la secreta, y en consecuencia misteriosa, fórmula de la *Coca-Cola* está especiada con nuez moscada y canela.

El uso médico de las especias es la causa principal por la que el comercio a larga distancia se mantenga en la Alta Edad Media y su utilización como sustancias preventivas hace que un enfermo de peste pueda ser visitado por una persona “que se meta en la boca un trozo de mastiche, canela, cedoaria, o un gajo de limón o una semilla de clavo” (p.269).

Es cierto que las especias eran parte fundamental de la farmacopea y de la medicina medievales: “las especias y las medicinas eran una y la misma cosa” (p. 241) y, por eso, nos recuerda Turner que en italiano se utiliza la palabra *speziale* para designar a un farmacéutico.

Participaron de la dieta, por su carácter seco y caliente, para mejorar las concepciones hipocráticas de los alimentos y así, en las casas de las personas con posibles se podía encontrar un especiero, “a medio camino entre el boticario y un asesor doméstico” (p. 198) o a medio trayecto entre la vida y la muerte, ya que preparar un camino para el sepulcro era literalmente “adobarlo” o especiarlo, *condire*, de ahí *condimentum* (p. 239).

Las especias han acompañado la alimentación desde siempre y han sido utilizadas, al menos en parte, para contrarrestar sabores demasiado ácidos, salados o incluso otros más desagradables. También aparecieron, desde un primer momento, los utensilios para el uso de estos productos, como los pimenteros de plata del mundo romano utilizados para acompañar un plato de jabalí o modificar el sabor del vino de falerno. Turner advierte muchas veces sobre ciertas corrientes de opinión no fundamentadas científicamente que se dan por seguras y, por ejemplo, dice que “quien crea que la Europa medieval vivía de una dieta de carne podrida y especiada es porque nunca ha intentado disimular con especias el sabor de la carne en descomposición” (p. 176); porque es difícil entender que se echen caras especias a la carne mala y barata.

En la Edad Media las especias fueron incorporadas a muchos platos de la cocina y, entre otras cosas, mejoraron la rigurosa dieta de la Cuaresma y también ayudaron a la conservación de los vinos y cerveza.

Pero también, para completar su valor, las especias tenían una gran impronta en lo que al erotismo se refiere. Constantino el Africano, intelectual importante del siglo XI -autor del libro *De coitu*, el tratado de “sexología” más significado en la Edad Media-, otorga a las especias un gran predicamento: especias contra la impotencia, para recuperar el vigor sexual, para reforzar la libido y... en estos años, como la impotencia era fría y el deseo caliente, las especias, que eran productos que calentaban, constituían unos excelentes afrodisiacos.

El libro se adentra en lo que son las especias desde muchos ámbitos en los que el autor demuestra unos importantes conocimientos del tema que aborda, tanto desde el punto de vista histórico, su especialidad, como literario o de otra índole. Así, van apareciendo a lo largo de la obra autores y textos de todas las épocas, de todos los estilos literarios y de toda condición: Ateneo de Náucratis (siglo II d.C.), autor de *El banquete de los eruditos*; Apuleyo con *El Asno de oro*; Apicio y su *De re coquinaria*; la famosa novela de Herman de Melville, *Moby Dick*; las poesías de Robert Herrick y muchos otros libros y autores.

Turner ha consultado una abundante bibliografía en la que aparecen numerosos personajes y libros de autores españoles, algo no demasiado frecuente en la

historiografía que se realiza por los intelectuales de habla inglesa. Y así, en *Las especias*, aparecen el médico Arnau de Vilanova; el mestre Robert (Robert de Noia), autor de un famoso recetario medieval; el polifacético médico de la Al-Ándalus del siglo X, Arib ibn Sa'id al-Katib al-Qurtubi; el viajero medieval Benjamín de Tudela; Rodrigo Sánchez de Arévalo, obispo de Zamora, que consideraba que los boticarios eran los que adulteraban las especias; el polígrafo franciscano medieval Juan Gil de Zamora; el médico Diego Álvarez Chanca; el geógrafo Martín Fernández de Enciso; san Isidoro de Sevilla; el médico y naturalista Cristóbal de Acosta; y otros, amén de personajes y obras de nuestra literatura clásica: don Juan Manuel, el pendenciero Arcipreste de Hita, Pero López de Ayala, Cervantes, etc.

En resumen, *Las especias* constituyen un sabroso libro, magníficamente editado, que contribuirá a conocer un mundo que tiene mucho de misterio y de mito.

Francisco Teixidó Gómez
teixidogomez@telefonica.net

El ojo del observador. Johannes Vermeer, Antoni van Leeuwenhoek y la reinención de la mirada

LAURA J. SNYDER

Traducción de José Manuel Álvarez-Flórez. Barcelona, Acantilado, 2015. 536 pp.

ISBN: 978-84-16748-58-7. PVP: 29 €

Laura J. Snyder (1964) es una historiadora que ejerció como docente de Filosofía durante más de cuatro lustros en la *St. John's University* neoyorquina. En 2015 escribió *El ojo del observador*, un espléndido libro que ahora ha sido traducido al castellano en una cuidada edición de Acantilado. La obra está llena de erudición, de afirmaciones basadas en una abundante bibliografía, de supuestos explicados con coherencia y todo con un lenguaje ameno que permite una lectura ágil del libro.

Ya desde el primer capítulo la autora nos muestra los ejes sobre los que gira la obra, la ciudad neerlandesa de Delf y las coincidencias entre dos personajes que en ella viven: un hombre de ciencia, Antoni van Leeuwenhoek, y otro del mundo del arte, Johannes Vermeer. Corre el año 1674 y "Vermeer está inclinado sobre una mesa, mirando a una caja de madera con una tapa de bisagras abierta, con su larga bata oscura tapándole la cabeza. En un extremo de la caja hay un tubo corto con una pieza de cristal pulido en forma de lenteja (de ahí su nombre, lente). En la parte de arriba