

## Especies medicinales

De dónde viene y qué país la produce, no se sabe. Lo que se dice es que las varas secas, que hemos aprendido de los fenicios a llamar canela, son llevadas por unas grandes aves a sus nidos hechos de lodo. Estos nidos se encuentran en acantilados que ningún hombre puede escalar. El método que los árabes han inventado para conseguirla consiste en cortar los cuerpos de bueyes, burros u otros animales en grandes pedazos y dejarlos en el piso cerca de los nidos. Hecho esto, se retiran a una distancia segura y esperan. Las aves bajan y se llevan los enormes trozos a sus nidos que, al no ser lo suficientemente resistentes para soportar tanto peso, se rompen y caen al suelo. Entonces vienen los hombres y recogen la canela, que luego es exportada a otros países.

Así relata Herodoto el origen de una de las especias más importantes de su época. Esta anécdota refleja, más que la credulidad o la imagi-

nación del historiador griego, la importancia que tenía para los árabes mantener en secreto el origen de la canela y otras especias con las que comerciaron muy lucrativamente en Europa durante siglos. Tan importantes fueron especias como la pimienta o la nuez moscada, que fueron una de las razones que impulsaron los viajes de exploración del siglo xv. Para evitar el monopolio que en esa época tenían los venecianos, primero los portugueses y luego varias otras naciones europeas se hicieron a la mar en busca de las famosas Indias Orientales.

Sabemos que las especias se han utilizado para cocinar por lo menos desde la cultura egipcia. Al ser de fácil acceso, el ajo, la cebolla y la raíz fuerte se usaron siempre para mejorar el sabor de las comidas aburridas o podridas de los hogares más pobres en Europa. Las especias más exóticas, como el clavo o la mostaza, solamente llegaban a los hogares más ricos y su

SUSANA BIRO

uso era considerado una muestra de poder. Además de ser usadas en la comida, las especias se han combinado para aromatizar nuestros cuerpos y hogares. Incluso hasta la fecha, los inciensos y los perfumes son delicadas combinaciones de varias especias.

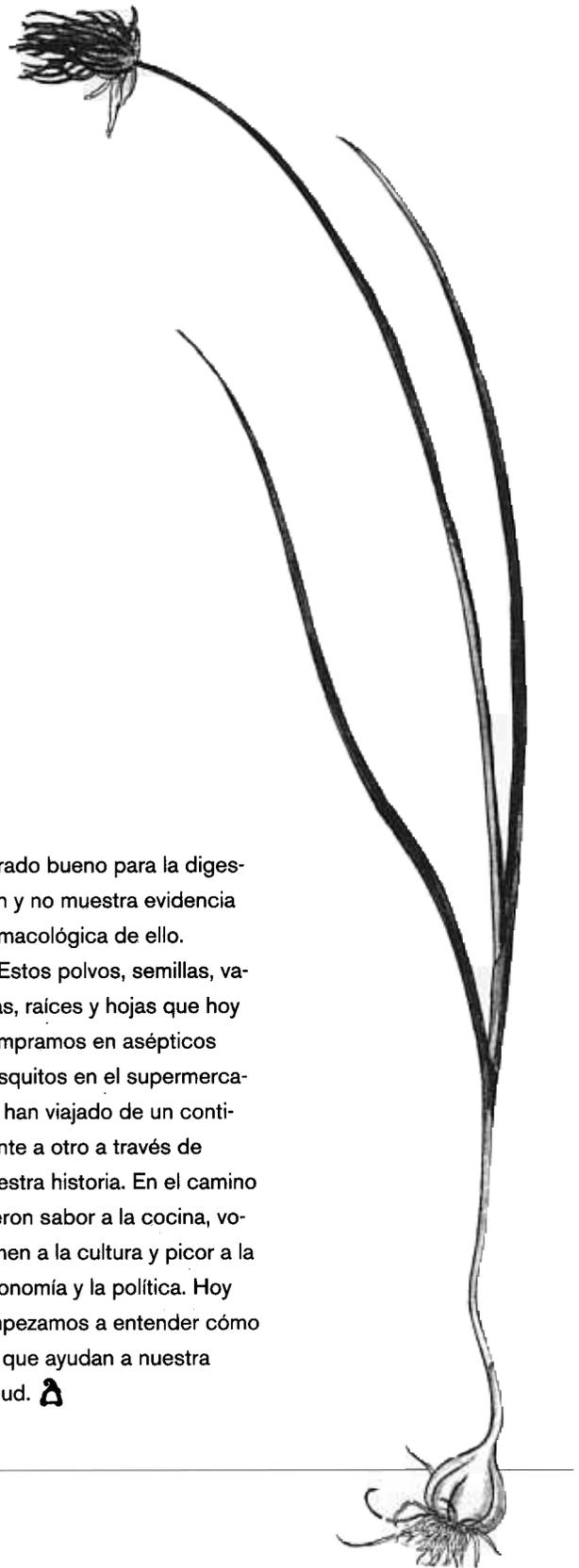
También desde las primeras culturas estas sustancias se utilizaron con fines curativos. Los griegos asociaban distintas especias con los cuatro humores del cuerpo: sangre, flema, bilis amarilla y bilis negra. Así, por ejemplo, el jengibre, que produce calor en la boca, se utilizaba para calentar el estómago y ayudar a la digestión. En México tenemos todo tipo de recetas para cualquier malestar. Por ejemplo, se dice que una tos muy fuerte se cura con una mezcla de miel, limón y ajo. Recientemente se han empezado a hacer estudios para conocer las sustancias activas que contienen estos exóticos ingredientes y las acciones de cada una de ellas sobre el funcionamiento del cuerpo humano. El depar-

tamento de historia y colecciones especiales de la biblioteca biomédica de la Universidad de California con sede en Los Ángeles (UCLA) ha elaborado una sencilla e interesante página que aborda el tema: <http://unitproj.library.ucla.edu/biomed/spice/index.cfm>.

En esta página se ubica de manera general a estas cortezas, raíces y semillas de todo el planeta dentro de la historia y la cultura. En varias de las secciones se recomiendan lecturas más profundas sobre los temas que se van tratando. Además, abordan brevemente cada una de ellas, contrastando lo que se dice y lo que hoy, desde la ciencia, se sabe de ellas. Acerca del ajo, por ejemplo, se ha comprobado que contiene sustancias químicas que reducen la hipertensión, el colesterol en la sangre y que atacan algunas infecciones. Sin embargo, para la mayoría de las especias citadas en esta página no hay evidencia de las cualidades que se les adjudica, como el anís, que en diversas culturas es consi-

derado bueno para la digestión y no muestra evidencia farmacológica de ello.

Estos polvos, semillas, varitas, raíces y hojas que hoy compramos en asépticos frasquitos en el supermercado han viajado de un continente a otro a través de nuestra historia. En el camino dieron sabor a la cocina, volumen a la cultura y picor a la economía y la política. Hoy empezamos a entender cómo es que ayudan a nuestra salud. **A**



Susana Biro  
Dirección General de Divulgación  
de la Ciencia, Universidad Nacional  
Autónoma de México.

#### IMÁGENES

P. 44: Ajo de jardín y p. 45:  
Ajo silvestre, *New Kreuter-  
buch*, Leonard Fuchs, 1543.