

El comercio de las especias como factor principal que impulsó los descubrimientos geográficos de Europa Occidental

The spice trade as the main factor that drove the geographic discoveries of Western Europe

Juan MASCAREÑAS PÉREZ-IÑIGO
Universidad Complutense de Madrid (España)
jmascare@ccee.ucm.es

Alfonso MASCAREÑAS GONZÁLEZ
Institución Educativa SEK

Recepción: Abril 2012
Aceptación: Junio 2012

RESUMEN

Hasta el advenimiento de la Edad Contemporánea las especias eran uno de los productos más demandados por los europeos tanto que los propios romanos organizaban las mayores flotas para ir a buscarlas a las costas de la India. Posteriormente, Portugal y Castilla (seguidas por Holanda e Inglaterra) se embarcaron en una serie de viajes arriesgados a lo largo del globo terráqueo buscando no sólo nuevas rutas para traerlas sino también controlar su comercio desde su propio inicio. Esa atracción, difícilmente explicable, por las especias financió dichos viajes y, por tanto, fue el culpable directo de que Europa occidental conociera gran parte de las tierras y poblaciones que conforman nuestro planeta marcando el inicio de los imperios europeos. Este trabajo intenta indagar en dicho proceso así como en los motivos que lo impulsaron.

Palabras clave: Especias, Comercio, descubrimientos.

Clasificación JEL: N73, N75, N76.

ABSTRACT

Until the advent of the Contemporary Age spices were one of the most demanded products by the Europeans while the Romans themselves organized the largest fleets to go looking for them to the coast of India. Later, Portugal and Castile (followed by the Netherlands and England) embarked on a series of risky journeys across the globe seeking not only to bring new routes but also controlling the trade from their own home. This attraction, difficult to explain, for spices financed these trips and, therefore, was the direct fault of Western Europe knew much of the lands and peoples that make up our planet marking the start of the European empires. This paper attempts to investigate such a process and the reasons that drove it.

Keywords: Spices, Commerce, Discoveries.

JEL classification: N73, N75, N76.



1. INTRODUCCIÓN

En un momento en el que la Unión Europea se encuentra ante el más difícil reto de su corta historia (“corta” en el sentido histórico del término) conviene resaltar la base comercial de su creación porque fue el comercio lo que llevó a su fundación en 1957 en un intento de evitar más guerras civiles europeas¹ que impedían la creación de una zona económica (y, posteriormente, política) que pudiera competir en un mundo de grandes bloques económico-políticos en el que los estados europeos por sí solos ya poco podrían hacer. Es interesante que uno de los “padres” de la Unión, Jean Monnet (1888-1979), fuese un exitoso empresario² vitivinícola francés de la región de Cognac que, por motivo de sus negocios, visitó países como Canadá, Estados Unidos, China, Egipto, Rusia y otros muchos del viejo continente; muchos de estos países eran totalmente desconocidos para los europeos en la Edad Media. Porque conviene recordar que esa Europa, a la que Jean Monnet intentaba volver a situar en primer plano a través de su unión económico-política, había comenzado su andadura mundial también gracias al comercio porque fue éste el que hizo que los europeos descubrieran realmente el globo terráqueo y los países que lo habitaban. Y dentro de los muchos productos con los que se podía comerciar a fines de la Edad Media había uno que destacaba especialmente y que se convirtió en el motivo básico para financiar las expediciones comerciales (luego llamadas de “descubrimiento”) de la época: las especias³.

75

La palabra especia procede de *species*⁴ nombre con el que a partir del siglo IV un filósofo llamado Macrobio denominó a las hierbas aromáticas y a las propias especias. Luego en el siglo XII quedó fijada en Francia la denominación *espice* o *espesse*.

No es fácil definir qué se entiende por *especia* (un químico, un historiador, un cocinero, un botánico, etc., darían diferentes respuestas) de hecho los diccionarios dan definiciones muy generales. Por ejemplo, el diccionario de la RAE⁵ define la especia como una "sustancia vegetal aromática que sirve de condimento", o el diccionario de la lengua inglesa Webster⁶ como "una sustancia vegetal aromática y picante, como la canela, el clavo, etc., que se utiliza para sazonar los alimentos o bebidas". Las especias no son hierbas ni hojas, sino que se obtienen de otras partes de la planta: tallo, raíz, capullo, resina, semilla, fruto o estigma. Crecen en el trópico, mientras que las hierbas aromáticas lo hacen en climas templados, por ello las especias siempre han sido más difíciles de obtener y, por tanto, mucho más caras que las hierbas. Las características que forman la esencia de la especia son sus raros aceites y oleorresinas, compuestos muy volátiles que son los responsables de su sabor, aroma y propiedades preservativas.

Se sabe que las especias no sólo eran conocidas sino muy valoradas en una época tan lejana como la del final del tercer milenio antes de Cristo. De ella procede el primer documento conocido que se refiere a su uso y que fue descubierto en la antigua ciudad

de Mari (sobre el río Eufrates en el territorio de la actual Siria); en él se hace referencia al uso del comino y del cilantro para mejorar el sabor de la cerveza. Otra tablilla de arcilla escrita en la misma zona en 1721 aC, menciona el uso del clavo por un rey local denominado Yadihk-Abu⁷. Esto es asombroso en sí mismo porque, en aquellos tiempos (y hasta el siglo XIX de nuestra era), el clavo sólo crecía en unas minúsculas islas⁸ pertenecientes al archipiélago de las Molucas, que se encuentra a una distancia muy lejana de Siria (unos 10.000 km en línea recta) y, teniendo en cuenta los muy rudimentarios medios de transporte existentes en aquellos tiempos resulta verdaderamente increíble que un rey sirio dispusiera de dicha especia⁹ y, aún más, le diera tanta importancia como para reflejarlo en una tablilla.

2. GRECIA Y ROMA

Centrándonos en la antigua Europa, las especias¹⁰ eran conocidas por los griegos que las consideraban, debido a su escasez, un bien de lujo y, por tanto, muy caro. Y ello a pesar de que gracias al Imperio Macedónico los contactos con la India (productora de *jengibre*, *canela* y *pimienta*) eran más fáciles y frecuentes¹¹.

76 En cuanto Roma se hizo con el control de Egipto (año 30 aC) los empresarios romanos concededores de los altos rendimientos proporcionados por el negocio de las especias se lanzaron a organizar la primera ruta de las especias permanente. Su incentivo eran los altos precios que la clase dirigente romana estaba dispuesta a pagar por lujos de tipo exótico. Además, los empresarios romanos se iban a encargar del negocio del transporte en su totalidad, sin intermediarios, lo que reducía mucho los costes y aumentaba el beneficio.

Sólo diez años tardaron en crear las principales bases de la ruta: nuevos puertos en el Mar Rojo, oasis y pozos en las rutas caravaneras desde aquellos hasta el Nilo. Todo ello en competencia con la potencia comercial de los Nabateos, que poseían rutas terrestres propias que atravesaban la península arábiga hasta llegar a Petra desde donde la ruta terrestre seguía vía Asia Menor hacia Roma. La ruta romana, conocida como el *Periplo*¹², consistía de dos rutas diferentes (fig. 1). La primera costeaba África desde el Mar Rojo hasta lo que hoy es Mozambique y buscaba marfil, incienso, pieles, esclavos, ébano, animales exóticos y oro.





Fig.1 La ruta romana hacia la India conocida como “el periplo”

La otra era la ruta de la India. Sus 120 barcos eran los mayores que Roma sabía construir e iban protegidos para hacer frente a los piratas que surcaban aquellas aguas. Partía entre Mayo y Agosto (cuando el Monzón sopla hacia el Este¹³) de alguno de los puertos egipcios del Mar Rojo, atravesaba el estrecho de Bab el Mandeb y al llegar a la altura del cabo de las Especias (cabo Guardafui) giraban al Este directos a la India¹⁴ a la que llegaban alrededor de treinta días más tarde (la ruta bordeaba todo el subcontinente indio hasta llegar a la desembocadura del río Ganges).

77

A cambio de manufacturas romanas (vidrio y objetos artísticos), estaño, el apreciado coral del Mediterráneo, y sobre todo de monedas de oro y plata romanas¹⁵ los barcos cargaban grandes cantidades de pimienta, *malabathrum*¹⁶. También se embarcaban mercancías provenientes de otros mercados orientales como seda de la China, nardos del Himalaya e, incluso, *nuez moscada* y *clavo* provenientes de las Molucas (éstas sólo al final del Imperio). Pero la *pimienta* era la reina y el principal atractivo de la expedición¹⁷.

Entre Noviembre y Marzo, el viento cambiaba de dirección soplando hacia el Oeste, momento en que la flota aprovechaba para volver hacia la costa egipcia del Mar Rojo. Las mercancías se transportaban por grandes caravanas hacia el Nilo, desde ahí en barcas hacia Alejandría donde se trasvasaban a los barcos que las llevarían al puerto de Ostia, viajando a través de la ruta más concurrida de la antigüedad, y desde éste a Roma donde se vendían en mercados específicos (el barrio de los perfumistas) cuyas ruinas aún pueden verse en la actualidad. La ruta abarcaba unos 8.000 km., posiblemente la más larga del mundo antiguo.

La existencia de la ruta marítima de las especias contribuyó a la caída de sus precios. Así una libra de *pimienta negra* valía¹⁸ unos 4 denarios, la blanca alcanzaba los 7, el *jengibre* 6, la *casia* oscilaba entre 5 y 50, el *aceite de canela* variaba entre 35 y 300

denarios y si la *canela* era pura una libra alcanzaba el rango de 1.000-1.500 denarios. Teniendo en cuenta que por esa época un soldado romano venía a ganar unos 225 denarios anuales es fácil comprender que la pimienta fuera ampliamente utilizada por la población romana¹⁹. No es de extrañar que la *pimienta negra* fuera la especia más utilizada por los ciudadanos romanos cuyo precio, en el siglo I, era unas 270 veces más barato que la misma cantidad en oro lo que llevó al historiador Plinio el Viejo a quejarse de que cada año el Imperio dedicaba 50 millones de sextercios para comprar especias, lo que según él acabaría empobreciéndole (es decir, era un dinero gastado de forma totalmente improductiva pero que beneficiaba a los hindúes que recibían multitud de moneda de oro y plata).

La situación cambió a comienzos del siglo IV, el precio de la pimienta se había multiplicado por tres y el comercio de especias caía rápidamente. Cuando la tribu africana de los Blemmyes se hizo con el control del Mar Rojo, la ruta se cortó y murió. A partir de ese momento hasta el siglo XVI serán los árabes los que intermediarán en el negocio de las especias²⁰.

En conclusión, el mundo asiático que los romanos conocían llegaba, por la costa, hasta el río Ganges; no conocían la China pero sabían que existía²¹ y también sabían que había más territorios al este de la India de donde procedían algunas de las especias más valiosas. Y ese conocimiento se debía en gran parte al interés que las clases pudientes de Roma tenían sobre los artículos de lujo orientales (en los que las especias ocupaban un lugar clave) y las no tan pudientes en el interés que demostraban hacia la pimienta negra.

78

3. LA IMPORTANCIA DE LAS ESPECIAS

Hasta este momento hemos visto que el comercio de especias era relevante en la Edad Antigua pero no era el único de los bienes de lujo que podría financiar cualquier expedición por peligrosa que resultara. Sin embargo, a lo largo de la Edad Media va a ir adquiriendo un aura que convertirá a las especias en sinónimo de riqueza y que podía sustituir al dinero cuando éste escaseaba (de hecho aún seguimos hablando en casi todos los idiomas europeos del “pago en especia”). Los historiadores no se ponen de acuerdo en absoluto en la razón por la que eran tan valiosas así que hemos de deducir que probablemente ello es así porque no hay una única razón que lo explique. Veamos algunas de ellas²².



Transportando mirra a Egipto. Relieve en el templo de la reina Hatshepsut en Deir el-Bahri Egipto, siglo XV AC.

3.1. *La conservación de alimentos*

Las propiedades fungicidas, bactericidas o bacteriostáticas -eliminan o inhiben el crecimiento de los organismos responsables del

deterioro de los alimentos- de determinadas especias como la *canela*, la *pimienta*, la *mirra*, el *clavo*, la *casia* y la *cúrcuma*, por ejemplo, las hacía imprescindibles para conservar los alimentos perecederos; en especial las dos primeras son las más efectivas. Precisamente por esa función conservadora se las utilizaba (especialmente la *canela*, la *casia* y la *mirra*) como componentes de los ungüentos y cremas utilizados en los procesos de embalsamado de cadáveres en el antiguo Egipto (Por ejemplo, al faraón Ramsés II se le introdujo una pareja de granos de pimienta en sus orificios nasales al morir el 12 de Julio de 1224 a.C.). También se usaban para eliminar o camuflar los malos olores de los alimentos, algo habitual en los lugares cálidos, fruto de su temprana descomposición (el *tomillo* y el *romero*, en el área mediterránea, o la *albahaca*, en China).

Sin embargo, Turner²³ dedica varias páginas a discutir este tema con el que no está de acuerdo. Considera que el problema era el mal sabor de los alimentos en salazón. En la Edad Media, los animales se sacrificaban en noviembre debido a la escasez del follaje necesario para su alimentación durante el invierno; para no echar a perder la carne se la salaba y así no se descomponía pero, a cambio, el sabor era bastante desagradable lo que se podía disimular con el uso de especias como la pimienta. Keay²⁴ tampoco está de acuerdo pues considera que tanto los químicos como los expertos culinarios actuales han demostrado que las especias ni son tan buenas para conservar ni disimulan el sabor de la carne deteriorada (más aún, en algunos casos, la potencian).

79

Derivado de lo anterior, algunas especias -el *romero* y el *tomillo*- se utilizaban a modo de ambientador para combatir los malos olores²⁵ de las estancias cerradas quemándolas en las chimeneas. Con ese objetivo en los templos romanos y, posteriormente en las iglesias cristianas, se echaba *incienso* como medio de enmascarar los malos olores provenientes de la aglomeración humana en su interior²⁶.

3.2. *El uso medicinal*

Determinadas especias tienen propiedades antimicrobianas que ayudan a evitar el contagio de algunas enfermedades. Así, los egipcios descubrieron muy pronto que el *ajo* tenía propiedades muy beneficiosas para la salud y lo incluyeron en la dieta obligatoria de sus esclavos (el bulbo del ajo es un buen antibiótico natural). Sin embargo, el uso del ajo y de las cebollas provoca mal olor -halitosis- que se combatía mascando *menta*.

Las especias picantes proporcionan calor a quien las consume facilitando la sudoración y que el cuerpo se refresque (y elimine toxinas) si se consume en lugares cálidos, o calor interior si se ingiere en lugares fríos. También se las utilizaba en la América precolombina como anestésico (los *chiles*) gracias a la capsaicina que contienen. El *jengibre* era muy utilizado en la India contra las dolencias de los aparatos digestivo, circulatorio y respiratorio así como contra el mareo y el dolor, en general. Por esas mismas razones Confucio recomendaba su uso en China.

Este uso de las especias fue, en palabras de Turner (2004: 183), la razón más importante para la supervivencia del comercio del lujo a larga distancia durante los años oscuros de la Edad Media; así que gracias a las especias Europa se mantuvo en contacto con el lejano Oriente.

3.3. *Medio de pago*

A finales del Imperio Romano, cuando las especias comenzaron a escasear, se las empezó a usar como si fueran dinero siendo habitual su uso para pagar rescates, alquileres, impuestos, salarios, etc. Entre los innumerables ejemplos, el rey visigodo Alarico pidió un soborno a la ciudad de Roma si no quería ser saqueada del que formaban parte 3.000 libras de *pimienta*. Y esto fue solo el comienzo, durante los siglos venideros se afianzó su uso como medio de pago universalmente reconocido entre otras razones por la falta de una unidad monetaria válida durante la Alta Edad Media y por la dificultad añadida de emitir moneda (no se disponía de oro ni de plata suficientes). Hay registros de siervos comprando su libertad a cambio de unas libras de *pimienta*, de alquileres denominados en dicha "unidad monetaria" o el pago de aduanas de los mercaderes alemanes en el Londres del siglo X²⁷ por sólo citar unos pocos ejemplos.

A parte de los tres motivos anteriormente expuestos por el que las especias llegaron a ser el objeto de deseo máspreciado en la Baja Edad Media y en gran parte de la Edad Moderna para John Keay el motivo principal fue la vanidad personal y la obsesión con el prestigio social²⁸.

80

4. EL COMERCIO DE ESPECIAS EN LA EDAD MEDIA

La caída del comercio de las especias fue muy notoria pero no llegó a desaparecer. Incluso a pesar de la escasez de suministro hay escritos de cocina del siglo VI que hablan de las bondades del *clavo*, especia procedente de las Molucas que sólo hizo su aparición en el Imperio Romano en sus últimos años. En esas fechas las caravanas de especias estaban controladas por judíos y bizantinos y se extendían desde Trebisonda en el Mar Negro hasta Barcelona²⁹, llegando hasta París, Orleans y Lyon. En cuanto a Oriente, las rutas llegaban hasta Ceilán vía el Mar Rojo o el Golfo Pérsico. El idioma de las especias, al menos, en Europa era una mezcla de sirio, hebreo y latín.



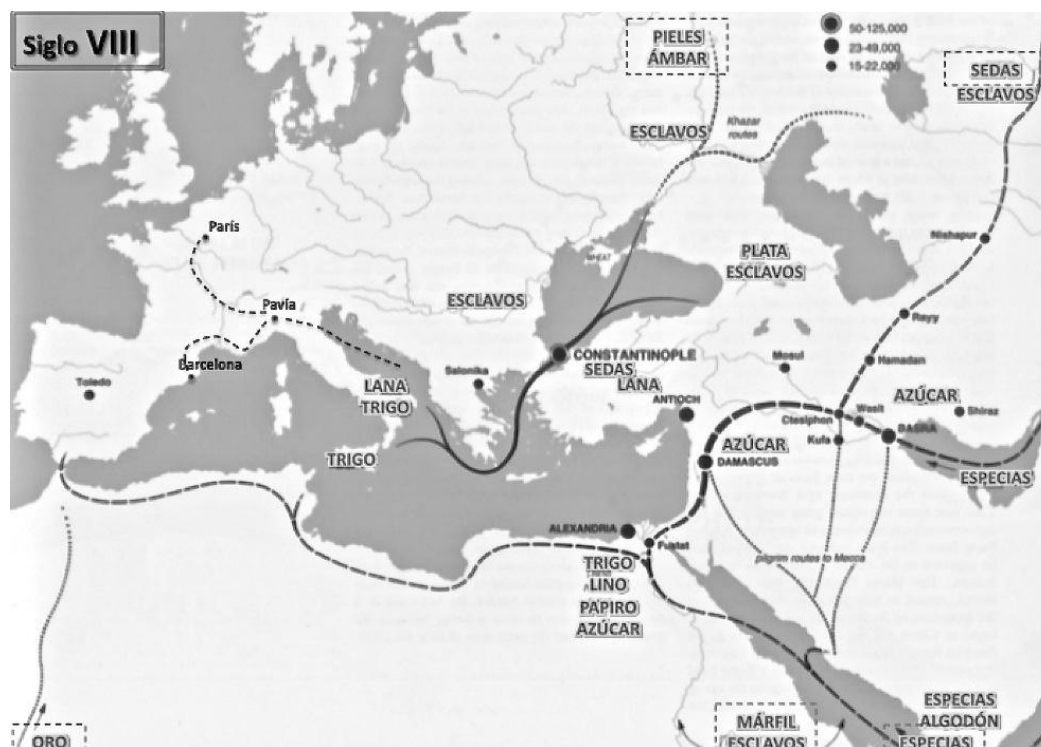


Fig.2 El comercio en Europa y norte de África hacia el s VIII [Fuente: Colin McEvedy]

La llegada del Islam lo cambia todo. A finales del siglo VII y comienzos del VIII (ver figura 2) la ruta de las especias es un monopolio musulmán. Desde Malabar en la costa oriental hindú hasta Córdoba, todo está controlado por los árabes. Incluso sus comerciantes negocian directamente en las Molucas³⁰ y en la propia China (poseían un enclave comercial en Cantón en el siglo VIII). Una de las rutas conectaba con Bizancio en el Mar Negro desde donde se trasladaba a Europa occidental (otra por el norte de África llegaba hasta Córdoba).

A cambio de especias los europeos proporcionaban pieles y ámbar del Báltico, esclavos³¹, corcho y metales de los Alpes y los Balcanes. El punto central de la ruta en su vertiente europea, ya a finales del siglo IX, era la ciudad italiana de Pavia (todo comerciante de especias que deseara hacer negocios en la ciudad italiana debía pagar anualmente al tesorero real una libra de *pimienta*, otra de *canela*, otra de *galangal* o *jengibre azul* y otra de *jengibre*; a la esposa del tesorero se le entregaba un peine de marfil, un espejo, 20 sólidos de oro y un denario de plata³²). Además de los judíos empiezan a mostrar su poderío económico los mercaderes venecianos, que presionan a Bizancio -de quien dependen políticamente- para monopolizar la ruta de las especias desde el Mar Negro hasta Europa e incluso prohíben a los judíos ir en sus barcos para eliminar competencia. En estas fechas debido al auge de la economía europea aumenta también el suministro de especias hasta un nivel nunca visto desde la época romana.

5. PORTUGAL Y EL IMPERIO DE LA PIMIENTA

Desde comienzos del siglo XV los portugueses, liderados por el príncipe Enrique el Navegante, se plantean la creación de una nueva ruta de las especias bordeando África lo que les permitirá eliminar a los árabes como intermediarios³⁵; pero hay algo más, no sólo buscan comerciar buscan controlar la fuente de las especias: unas misteriosas islas³⁶ que se encuentran a varios miles de kilómetros al Este de la India en un lugar desconocido pero unas islas que no tienen precio³⁷. Si lo logran se harán con el control de la “santa trinidad de las especias”: *clavo*, *nuez moscada* y *macis* (la cáscara de la nuez moscada). Si juntamos este objetivo con el bloqueo turco a las rutas orientales de las especias no extrañará que los mercaderes genoveses decidan asentarse en Portugal y ofrezcan los conocimientos de sus marinos y cartógrafos a los monarcas portugueses (uno de ellos era Cristóbal Colón).

Persiguiendo la búsqueda de la ruta hacia la India y hacia las misteriosas islas de las especias los marinos enviados por la corona portuguesa van descubriendo para los europeos la costa atlántica africana (hasta 1434 sólo se conocía hasta el cabo Bojador siendo Gil Eanes el primero en superarlo en dicho año) así como un buen grupo de islas del Atlántico (Madeira, Azores, Cabo Verde, etc). Al mismo tiempo van creando asentamientos fortificados en la costa que les servirán para comerciar con los nativos (oro y esclavos, por ejemplo) y como último punto de avituallamiento de la siguiente expedición³⁸. Así en 1488 Bartolomeo Dias alcanza la punta sur del continente, donde se unen los océanos Atlántico e Índico, el cabo de Buena Esperanza.

83

Cuando aún quedan más de cinco años para que Vasco de Gama llegue a la India (21 de mayo de 1498) llegan noticias a Portugal³⁹ de que un antiguo navegante suyo, Cristóbal Colón, al mando de una flota castellana que partió hacia el oeste buscando una ruta hacia las islas de las especias mucho más corta que la “africana” ha llegado a unas islas que bien pudieran ser aquellas. Esto desata un conflicto diplomático con Castilla; a fin de cuentas las largas y costosas inversiones portuguesas dedicadas a controlar el comercio de las especias podían venirse abajo si Colón había acertado. El conflicto termina con la firma del Tratado de Tordesillas el 7 de Junio de 1494 por el que se delimitan las zonas de influencia de ambas coronas a lo ancho del globo terráqueo en cuanto a los territorios por descubrir. Se fijaba la línea de demarcación a 1.185 millas al oeste de Cabo Verde; más allá era de Castilla, antes de ella de Portugal. Pero el problema que los negociadores tenían en mente era por dónde pasaba esa línea al otro lado del globo terráqueo, que era más o menos donde calculaban estaban las islas de las especias. Ese problema se agudizó cuando los portugueses se hicieron con su control (su emplazamiento era un secreto de Estado) no tenían claro si estaba en terreno propio (como así era) o en el castellano (la medición de la Longitud sólo fue posible varias

centurias después). De hecho, se pensaba que dichas islas debían estar a pocas millas al oeste de la costa occidental de América⁴⁰.

Cuando Vasco de Gama consigue llegar a la India⁴¹, ya hay fundadas pruebas de que Colón se ha topado con territorios desconocidos y no con la India o las islas de las especias⁴². Para Portugal fue una gran noticia así que el rey Manuel decidió proseguir con su idea de conquistar el área de cultivo de la especias; por otra parte, Venecia sufrió la peor noticia posible exceptuando la privación de su libertad en palabras de un contemporáneo (Girolami Priuli) puesto que ahora los portugueses tenían su propia ruta y no tenían que negociar con intermediarios como les ocurría a ellos con los musulmanes⁴³.

El objetivo de Portugal era controlar la costa de Malabar (lugar de producción de la *pimienta*) y localizar y conquistar las misteriosas y escurridizas islas de las especias (donde se producía *el clavo*). Para ello el 8 de Marzo de 1500, Pedro Álvarez Cabral salió de Portugal con una flota de 13 navíos que transportaba un millar de hombres armados. Con objeto de aprovecharse de los vientos que rolaban desde el Oeste para poder pasar rápidamente el Cabo de Buena Esperanza se dirigió hacia el Sur-Oeste y así fue como se topó el 22 de abril de 1500 con Brasil⁴⁴. Al final la costa de Malabar caerá en manos portuguesas creándose así el "imperio de la *pimienta*", que más que consistir en territorios bajo control portugués lo que controlaba era los enclaves importantes para el comercio de las especias.

84

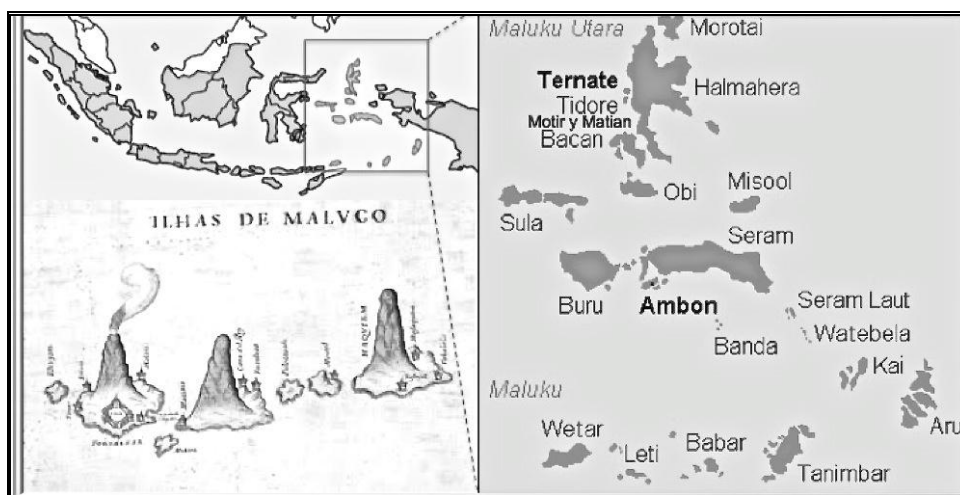


Fig. 4 Las "islas del clavo" en el archipiélago de las Molucas (al sur de ellas están las islas Banda donde se producía la nuez moscada)

En 1511 Francisco Serrão descubría las pequeñas islas del oeste de las Molucas (Ternate, Tidore, Motir, Matian y Bacan), único lugar del mundo en el que crecía el *clavo*. Serrão⁴⁵ se casó con la hija del Sultán de Ternate controlando así el enclave y dando a



Portugal el control del *clavo*⁴⁶. Por aquella época Portugal intentaba controlar todas las rutas comerciales del sur de Asia, desde la Península arábiga hasta las Molucas, siendo Afonso de Albuquerque el hombre encargado de ello⁴⁷. Por supuesto, Portugal no se quedó ahí sino que también exploró la costa oriental china e, incluso, estableció relaciones con Japón; dado que entre este último país y China no había relaciones, los portugueses actuaban de intermediarios. Después de varios intentos infructuosos de establecerse en Cantón acabaron teniendo un puesto comercial en Macao (1557) y otro en la ciudad japonesa de Nagasaki (1571) conectando ambos enclaves algo que les reportó sustanciales beneficios.

6. BUSCANDO LAS ISLAS DE LA ESPECIAS: CRISTÓBAL COLÓN Y FERNANDO DE MAGALLANES

Cristóbal Colón pensaba que navegando hacia el Oeste en un par de meses se alcanzarían las costas de la India lo que permitiría conseguir las especias antes de que los portugueses consiguieran alcanzar el subcontinente (si hubiera acertado, Castilla habría puesto el pie en el archipiélago de las especias 19 años antes que Portugal) y de forma mucho más barata (lo que aumentaría los beneficios). Como es sabido falló estrepitosamente pero por el camino descubrió un continente⁴⁸ que poseía no pocas riquezas⁴⁹ que acabarían haciendo olvidar a Castilla el negocio de las especias.

85

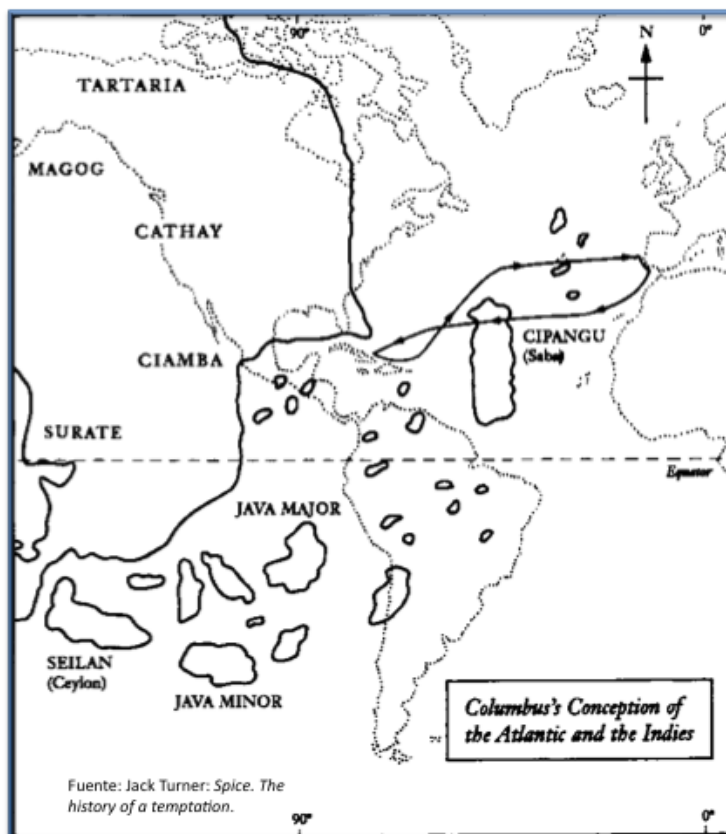


Fig. 5 La idea que tenía Colón del Atlántico y las Indias [Fuente: Turner 2004]

El portugués Fernando de Magallanes, que había navegado por Malabar y Malaca, tenía la intuición de que navegando hacia el Oeste más allá del nuevo continente descubierto por Colón se podrían alcanzar las Molucas rápidamente. Intentó sin éxito convencer a su monarca de su gran idea; pero éste no quería líos con Castilla porque la idea de su súbdito implicaba atravesar la zona castellana del tratado. Así que Magallanes decidió ofrecer sus servicios a Carlos, el joven monarca castellano, al que convenció basándose en que las Molucas podían caer en la zona asignada a Castilla por el Tratado de Tordesillas⁵⁰ y el 20 de Septiembre de 1519 partía del puerto de Sanlúcar de Barrameda al frente de una flota de cinco barcos y 270 hombres. Magallanes acabaría encontrando la muerte a manos de los nativos en la isla de Mactán (Filipinas) el 6 de marzo de 1521.

El mando de la expedición recayó en Gonzalo Gómez de Espinosa quien con la ayuda del esclavo malayo o filipino de Magallanes⁵¹ localizó la isla de Tidore dejando atónita a la guarnición portuguesa de la isla gemela de Ternate que veía como un par de barcos castellanos (sólo quedaban dos) anclaban en la isla cercana. Uno de los dos barcos estaba en mal estado -el Trinidad- y al final encallarían cayendo sus tripulantes presos de los portugueses (cuatro de ellos conseguirían con el tiempo volver a Castilla).

86

El otro, el Victoria, comandado por Juan Sebastián el Cano, ya había zarpado previamente hacia el Oeste buscando la ruta portuguesa hacia la península ibérica siempre con el peligro de ser apresados por los lusitanos puesto que al fin y al cabo iban cargados de especias por un territorio que no era el suyo. Al final el 6 de Septiembre de 1522 el Victoria arribó a Sanlúcar con 18 supervivientes y 381 bolsas de *clavo*, es decir, unos 27.300 kilos (también había muestras de *canela*, *nuez moscada* y *macís*). Una vez vendidas las especias hubo dinero para pagar todos los gastos de la expedición, que no eran pocos, y aún sobró dinero. Así que las especias financiaron la primera vuelta al mundo.

A raíz de esta expedición los castellanos argumentaron que las islas de las especias estaban en su zona del tratado, las discusiones continuaron y continuaron hasta que la boda de Carlos I y su prima Isabel de Portugal las finalizó. Porque por el tratado de Zaragoza (1529) Portugal adquiriría los derechos de las Islas de las Especias a cambio de 350.000 ducados de oro de 375 maravedís cada uno⁵², cifra que sirvió para pagar los esponsales (hubo voces contra el acuerdo porque se estimaba que las islas generaban 40.000 ducados anuales de beneficios, es decir, se las entregó a cambio de sólo nueve años de beneficios estimados).

Gracias al comercio de las especias a mediados del siglo XVI Europa occidental tenía una idea bastante acertada de las tierras que conformaban el globo terráqueo. En muy pocos años se había conocido todo el litoral sur y oriental de Asia hasta Japón, todo el litoral africano, se había descubierto un nuevo continente (América) y muchos archipiélagos en el Pacífico (un océano nuevo) y el Índico. Todos estos descubrimientos



directos e infinidad de indirectos⁵³ fueron motivados por la búsqueda emprendida por Europa occidental (Portugal, España, Holanda, Reino Unido y Francia) de las mejores rutas para hacerse con el control del comercio de las especias, comercio que financiaba muchas de las expediciones emprendidas.

7. EL FINAL DEL INTERÉS POR EL NEGOCIO DE LAS ESPECIAS

A pesar de los tremendos esfuerzos de Portugal por controlar el negocio de las especias, existían multitud de formas de evadirlo⁵⁴; en especial, la ruta marítimo-terrestre que comunicaba Malabar con Turquía y Venecia estaba fuera del alcance de los buques de guerra lusitanos. Hacia finales del siglo XVI aparecieron por Indonesia los hombres de la Compañía Holandesa de las Indias Orientales (VOC) creada para controlar el negocio de las especias mediante el control del territorio indonesio arrebatándoselo al imperio español⁵⁵. La Compañía, con una eficiencia y un control brutal sobre los nativos y sobre cualquier europeo que intentase sacar semillas, tenía un ejército propio al mando de Jan Pieterszoon Coen y fue la dueña del área durante el siglo XVI hasta que la Compañía de las Indias Orientales (EIC) británica le disputó el territorio a fines de dicho siglo.

Pero cuando esto ocurría el negocio de las especias se dirigía a su final. La clave del mismo radicaba en el control de las especias lo que era posible porque las más valiosas crecían en islas fácilmente controlables. Pero ¿qué ocurriría si se encontraban otros ambientes apropiados para ellas y se difundía su producción?. Muchos aventureros⁵⁶ lucharon por sacar *clavo* de las Molucas arriesgando su vida si eran capturados por los hombres de la VOC; muchos fracasaron en sus plantaciones pero otros lo lograron en Mauricio, Madagascar, Pemba, Zanzíbar, Seychelles, Cayenne y Haití; en 1843 la *nuez moscada* se introdujo en la isla de Granada en el Caribe. Increíblemente Indonesia se convirtió en importador de especias cuando había llegado a ser durante milenios el único productor de varias de ellas.

87

8. CONCLUSIONES

A lo largo de este trabajo hemos visto como la necesidad de conseguir especias aumentó el conocimiento que los pueblos europeos tenían del mundo. Los romanos conocían toda la costa de la India hasta el Ganges gracias a dicho comercio; incluso sabían de un pueblo, el chino, con el que nunca contactaron porque tanto los partos como las tribus del norte de la India se encargaron de evitar el contacto, dado que ello les hubiera perjudicado comercialmente. Los portugueses descubrieron toda la costa africana desconocida (más de la mitad), el océano Índico (que les permitía unir directamente la punta sur de África con Indonesia sin costear África ni India) así como las islas de Indonesia, Malasia y las Molucas; contactaron con los chinos estableciendo bases comerciales en su costa (Macao, fue su principal exponente) y con Japón. Los castellanos persi-

guiendo el mismo propósito dieron al mundo occidental un nuevo continente y, como éste les bloqueaba su paso hacia las islas de las especias, organizaron la primera vuelta al mundo que, a su vez, dio a conocer el océano Pacífico, el archipiélago de las Marianas, el de las Filipinas (la joya de la corona castellana en Oriente), Nueva Guinea y el emplazamiento de las Molucas (que los Portugueses mantenían en secreto). Otras futuras potencias como Inglaterra y Holanda se afanaron en encontrar un paso por el Ártico (el famoso “paso del noroeste”) que les permitiese llegar más rápidamente a las islas de las especias al final decidieron ir por las rutas marítimas conocidas y hacerse, primero los holandeses, y luego los ingleses, con el territorio que antaño había pertenecido a Portugal; estos últimos, de paso, descubrieron Australia y Nueva Zelanda por poner los dos ejemplos más relevantes.

Todos estos descubrimientos que afectaron a la historia del mundo de una forma decisiva fueron posibles gracias al impulso de comerciantes-aventureros y naciones que buscaban enriquecerse mediante el comercio de las especias. Y, ¿por qué se pagaba tanto dinero por hacerse con ellas? No está claro que fueran sus acreditadas capacidades curativas, culinarias, etc., lo que desataba la pasión por las mismas, posiblemente era el deseo de los más ricos y poderosos de demostrar su riqueza al estar dispuestos a pagar las cantidades que fueran necesarias por poseer las especias más deseadas (*clavo*, *nuez moscada* y *macis*); eso sin despreciar el gran negocio que representó la pimienta hasta que el chile americano acabó con ella (baste decir que la India, el principal productor de pimienta produce hoy más chile que pimienta). Las personas estaban dispuestas a embarcarse para conseguirlas sabiendo que era muy alta la probabilidad de morir en el intento porque si conseguían volver con las codiciadas especias podrían vivir sin problemas el resto de sus vidas.

88

Al final las especias fueron trasplantadas a otros territorios de clima y latitud similar, aumentando su producción y reduciendo sus precios y su aura hasta convertirse en el bien de consumo que son hoy; y haciendo que hayamos olvidado que gracias a ellas Europa decidió asomarse más allá de sus fronteras hasta poner en marcha un proceso de descubrimientos que ya no se detuvo hasta que los europeos, y sus descendientes americanos, alcanzaron cualquier punto del globo terrestre que desconocían.

BIBLIOGRAFÍA

BERNSTEIN, W. (2008): *A Splendid Exchange. How Trade Shaped the World*. Grove Press. Nueva York.

BROMBERGER, M. y BROMBERGER S. (1969): *Jean Monnet and the United States of Europe*. Coward-McCann. New York.



- BUCCELLATI, G. y BUCCELLATI, M (1983): "Terqa: The First Eight Seasons". *Les Annales Archeologiques Arabes Syriennes*. Vol XXXIII, Tomo 2, pp.: 47-67.
- CORN, C. (1999): *The Scents of Eden: A History of the Spice Trade*. Kodansha America. Nueva York.
- DALBY, A. (2002): *Dangerous Tastes: The story of Spices*. University of California Press. Berkeley (Cal.)
- DIAZ-TRECHUELO, L. (1994): "El Tratado de Tordesillas y su proyección en el Pacífico". *Revista Española del Pacífico* nº 4. Año IV. Enero-Diciembre.
- FICALHO, Conde de (1886): *García da Orta e u seu Temp*. Imprensa Nacional. Lisboa. Disponible en Internet:
http://archive.org/stream/garciadaortaeose00fica/garciadaortaeose00fica_djvu.txt
- FREEDMAN, P (2005): "Spices and Late-Medieval European Ideas of Scarcity and Value," *Speculum: A Journal of Medieval Studies* 80 (October): 1209-27.
- FREEDMAN, P (2008): *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination*. Yale University Press. New Haven.
- HALSALL, P. (2000): "The Periplus of the Erythraean Sea: Travel and Trade in the Indian Ocean by a Merchant of the First Century". *Ancient History Sourcebook*. Fordham University. Nueva York. Disponible en Internet:
<http://www.fordham.edu/halsall/ancient/periplus.asp>
- HOLLAND, T. (2010): *Milenio*. Planeta. Barcelona.
- KEAY, J. (2006): *The Spice Route. A history*. University of California Press. Berkeley (California).
- LACH, D (1994): *Asia in the Making of Europe*. University of Chicago Press. Chicago (Ill.).
- McEVEDY, C. (1992): *The New Penguin Atlas of Medieval History*. Penguin Books. Londres.
- MELON, A (1961): "El primer manual español de Geografía". *Anales de la Universidad de Murcia* vol 19 nº 1. Descargable en:
<http://hdl.handle.net/10201/21743>
- NORWICH, J. (2004): *Historia de Venecia*. Almedina. Granada.
- PINAR, S. (2000): *El Sueño de las Especias*. CSIC. Madrid.

PLINIO, C. (1624): *Historia Natural*. Editor Luis Sánchez. Madrid. Traducido por Gerónimo de Huerta. Disponible en Internet:

<http://archive.org/details/historianatural00segogoo>

POLLMER, U. (2000): “The Spice Trade and its Importance for European Expansion” *Migration & Diffusion*, Vol. 1, nº 4, pp.: 58-70.

REID, A. (1990): An “Age of Commerce” in Southeast Asian History. *Modern Asian Studies*. Vol 4 nº1 pp.: 1-30.

SCAMMELL, G. (2002): *The First Imperial Age. European Overseas Expansion: 1400-1715*. Rutledge. Nueva York.

SCHOFF, W. (1912): *The Periplus of the Erythraean Sea*. Longmans, Green and Co. Nueva York. Traducido del texto original griego (anónimo) y anotado. Disponible en Internet: <http://archive.org/details/periplusoferythr00schouoft>

SMITH, S. (2007): “Demystifying a Change in Taste: Spices, Space, and Social Hierarchy in Europe, 1380-1750”. *International History Review*. Vol 29, nº 2, pp.: 237-257.

SODERSTROM, M. (2010): *Making Waves. The Continuing Portuguese Adventure*. Vehicle Press. Montreal.

90

TURNER, J. (2004): *Spice. The History of a Temptation*. Harper Perennial. Londres.

WELCH, J. (1994): *The Spice Trade: A Bibliographic Guide to Sources of Historical and Economic Information*. Greenwood Press. Westport (CT).

WOLF, R. (1998): “Da Gama's Blundering: Trade Encounters in Africa and Asia during the European 'Age of Discovery'” *The History Teacher* vol 31, nº 3, pp: 1450-1520.



REFERENCIAS

- ¹ La guerra franco-prusiana de 1870 y las dos guerras mundiales de 1914-18 y 1939-45 por sólo citar los conflictos en los que se vieron envueltos de forma directa los dos pesos pesados de la Unión (Francia y Alemania).
- ² Jean Monnet, no era un diplomático, ni un político, ni un erudito. Ha sido llamado un "no especialista en cualquier campo". Ni siquiera un economista, ya que no recibió ninguna educación de nivel superior después de cumplir los 18 años de edad (véase Bromberger y Bromberger 1969; 20).
- ³ "Las especias proporcionaron el principal incentivo para viajar a lo desconocido; y los beneficios que proporcionaron garantizaron la financiación y el apoyo político necesarios para tales viajes" (Keay, 2006: 6).
- ⁴ En latín, significaba "tipo". De ahí derivó hasta reflejar cualquier bien que pudiera ser utilizado como medio de pago: "pagar en especie". De la misma palabra derivan: especial, especificar, especies, especial, etc.
- ⁵ 22ª edición.
- ⁶ *The New International Webster's Dictionary & Thesaurus*. Trident Press Int. 2000 edition. Pág. 927.
- ⁷ Véase Buccellati y Buccellati 1983: 54.
- ⁸ Ternate, Tidore, Moti, Makian y Batan.
- ⁹ Keay especula con la posibilidad de que la ruta de la Seda ya funcionara en aquella época y a través de ella llegaran las especias a Mesopotamia. Por otra parte citando a Paul Wheatley (*The Golden Kershonese*. University of Malaya Press. Kuala Lumpur 1961 pág.: 282-305) comerciantes pertenecientes a tribus isleñas locales conectarían las islas del clavo con la península malaya y el continente asiático (Keay, 2006: 9 y ss.). Esto último se mantendría así hasta el siglo XIV de nuestra era.
- ¹⁰ En las comedias griegas se citaban habitualmente al *cilantro*, *comino*, *sésamo*, *orégano*, y *azafrán*.
- ¹¹ De hecho, fue un empresario griego Eudoxo de Cícico quien intentaría crear en 120 a.C. la primera ruta comercial estable de especias con la India partiendo desde Alejandría. Su éxito desencadenó su fracaso porque debido a lo rentable del negocio al finalizar su segundo viaje vio como el faraón, envidioso de su éxito, le requisó todo el cargamento. Eudoxo no se rindió y decidió sortear Egipto para lo cual se embarcó en una odisea consistente en circunnavegar África yendo por el Oeste, viaje del que nunca regresaría. Tal vez Eudoxo había leído a Herodoto quien cuenta como en el siglo VI a.C. los fenicios habían logrado circunnavegar África; al historiador griego le sorprendían sus explicaciones de que el Sol siempre estaba al Norte en alguna parte del viaje. Esto sólo ocurre en el hemisferio Sur y era desconocido por los griegos, por lo que se puede considerar la prueba de la veracidad de dicha aventura.
- ¹² Escrito anónimo denominado Periplus Maris Erythraei (véase Schoff 1912) escrito hacia el siglo I.
- ¹³ El descubrimiento de la utilización de los vientos del sud-oeste para viajar rápidamente hacia la India desde Egipto y la península arábiga lo atribuye, un antiguo texto griego, a Hipp.alos (véase

Ficalho 1886). Aunque con este nombre se llegó a designar también al propio viento del sud-oeste y a una parte del Océano Índico.

14 La relación entre la India y el Imperio se reforzó con visitas regulares de embajadores hindúes a Roma y de establecimientos romanos permanentes en la India (como, por ejemplo, Muziris).

15 De ahí la cantidad de monedas romanas presentes en los museos hindúes. En la actualidad se cifran en 7.000 las monedas encontradas, sin duda una mínima fracción de las originalmente utilizadas.

16 U hoja de Malabar, un pariente de la *canela* muy apreciado por su aceite aromático.

17 Otro cargamento adicional eran los animales como loros, tigres, rinocerontes y elefantes. además de marfil negro, perlas, conchas de tortugas, diamantes, ónices, ágatas, cristales, amatistas, ópalos, berilios, zafiros, rubíes, turquesas, esmeraldas, etc.

18 Véase Turner 2004: 80 y 94.

19 Los romanos eran especialmente aficionados a las especias. No sólo las usaban en la gastronomía, sino que las aplicaban en los vinos y perfumes. Los legionarios salían a la batalla envueltos en el aroma de las especias y, para curarse la resaca, los ricos dormían con sus cabezas apoyadas sobre costosísimas almohadas rellenas con azafrán.

20 Aunque las especias seguirán llegando a Occidente lo harán de manera muy escasa lo que desatará la imaginación popular y las hará alcanzar la idea de algo muy caro, muy escaso y fácilmente transportable. De hecho, los almacenes donde se guardaban los bienes valiosos -no necesariamente especias- recibían el nombre de "spicarium" o especieros en la época goda. En cuanto a la parte del Imperio Oriental, o Bizancio, recibía los cargamentos de especias a través de rutas caravaneras que procedían de Arabia o de Partia dependiendo de la situación geopolítica imperante.

92

21 Los chinos también conocían la existencia del Imperio Romano y tanto éste como aquéllos deseaban contactar comercialmente de forma directa pero nunca pudieron hacerlo porque los partos, el este de China, y las tribus del noreste del subcontinente indio, sureste de China, se encargaron de evitarlo con objeto de no perder su privilegiada posición de intermediarios comerciales.

22 En palabras de Freedman 2008: Intro: "La pasión por las especias subyace en el inicio de la empresa colonial europea, una fuerza que rehace la geografía, la política, la cultura, la economía y la ecología de todo el globo."

23 Turner 2004:122 y ss.

24 Keay 2006: 28-31.

25 En la época romana se utilizaba la *canela* en los entierros de la gente pudiente de forma general fundamentalmente para mejorar su olor más que para conservar el cadáver. Así, cuando el dictador Sila falleció en 79 a.C. después de una lenta y dolorosa a muerte, causada por los gusanos que devoraban su carne, fue tal la cantidad de canela e incienso -210 litros- que se construyó una efigie del mismo sólo con la canela disponible.

26 Durante la Edad Media, mucha gente habitaba en las catedrales, de forma permanente o transitoria, en una parte importante de la nave principal (desde la puerta principal hasta el coro).

27 Turner 2004:100-103 y 113.



El comercio de las especias como factor principal que impulsó los descubrimientos geográficos de Europa Occidental

- 28 Keay 2006: 31.
- 29 Las caravanas a Barcelona procedían del norte porque desde el año 801 Barcelona estaba ocupada por los Francos.
- 30 Estos comerciantes serán los que difundían la religión islámica en Indonesia, motivo por el que hoy en día es el mayor país musulmán. Véase Bernstein 2008: 77 y ss.
- 31 El comercio de esclavos eslavos (gentilicio del que deriva el nombre de “esclavo”) era uno de los negocios más lucrativos de Europa (de los francos, particularmente). Los ejércitos musulmanes necesitaban imperiosamente esos soldados puesto que los ciudadanos musulmanes no eran muy proclives a alistarse al ejército (véase Holland 2010:139 y ss.). Así, por ejemplo los ejércitos de Córdoba estaban compuestos habitualmente por varias decenas de miles de esclavos, incluso la guardia personal del emir, y luego califa independiente, era conocida como la “guardia muda” debido a su desconocimiento del árabe.
- 32 Turner 2004:107.
- 33 Jon Norwich (Norwich 2004:165-187) cuenta este episodio con toda profusión de detalles en especial los manejos del viejo y ciego dogo Dandolo para situar a Venecia a la cabeza del comercio de la época.
- 34 La ciudad de Kaffa en la península de Crimea pertenecía a los genoveses. Esta ciudad fue asediada durante años por el turco Kipchak. En pleno asedio llegó la peste negra que aniquiló tanto a sitiadores como a sitiados. Algunos de éstos huyendo de la ciudad embarcaron rumbo a Italia y junto con ellos iba la plaga.
- 35 “...cuando llegaban a Europa el valor de las especias estaba inflado astronómicamente en algunos casos al 1.000 por cien en otros aún más. Con el coste llegó un aura de glamour, peligro, distancia y beneficios” (Turner 2004: 6).
- 36 El *clavo* nacía en unas pequeñas islas del oeste de las Molucas: Ternate, Tidore, Motir, Matian y Bacan; mientras que la *nuez moscada* lo hacía en otro grupo de islas al sur de las Molucas: las islas Banda.
- 37 Véanse las cifras comerciales entre los siglos XV y XVII en Reid 1990 : 7.
- 38 Este sistema de creación de puestos avanzados que permitan a la siguiente expedición crear otro puesto más lejos aún y así sucesivamente hasta llegar al objetivo es muy similar al proceso de I+D por etapas realizado por las empresas actuales y como tal se podría modelizar como una opción real compuesta en la que la prima de la opción es el coste de establecer un puesto fortificado en la costa africana, lo que proporciona el derecho –pero no la obligación- de realizar otra expedición para establecer un puesto aún más avanzado.
- 39 El 4 de marzo de 1493 de regreso de su primera expedición Colón se ve obligado por una tempestad a arribar a Lisboa. Por eso los portugueses son los primeros en conocer el “éxito” de la expedición.
- 40 Martim Fernandez de Enciso en su *Suma de Geografía* escrito en 1519 situaba la línea de demarcación en la desembocadura del Ganges lo que hacía que las Molucas cayesen de lleno en territorio castellano (Turner 33).

- 41 Vasco de Gama llegó a tierra portuguesa el 9 de septiembre de 1499 con dos de los tres barcos con los que había partido desde Calcuta llevando consigo una pequeña cantidad de especias, debido a que sus barcos no eran cargueros sino barcos diseñados para la exploración. Aún así el impacto que causó en Europa fue muy llamativo.
- 42 Cuenta Turner (página 4) que entre los bienes que Colón trajo consigo para demostrar su estancia en la India estaba una cantidad de canela que al final no resultó ser tal sino la corteza de un árbol caribeño que el almirante intentó hacer pasar la especia. Turner cita a Gonzalo Fernández de Oviedo quién en su Historia General (Madrid, Ediciones Atlas 1959) explica de primera y única mano lo que trajo Colón a España en su primer viaje desde el Nuevo Mundo.
- 43 Venecia envió emisarios a Lisboa con la intención de desanimar al rey haciéndole ver lo peligroso de la nueva ruta. En concreto, Leonardo di Ca'Masser viajó con dichas instrucciones pero a poco va a la cárcel porque los mercaderes florentinos radicados en Lisboa ya habían advertido a las autoridades portuguesas de los manejos de los venecianos. Véase Norwich 467-468.
- 44 Nombre que procede del “palo-brasil” –de brasa-, nombre que diferenciaba esta especie en concreto de otra oriunda de Asia con el que se producía un tinte rojo.
- 45 Un amigo y compañero de Serrão en la aventura de las Molucas le comentó poco antes de volver a Portugal que la próxima vez que se vieran en Ternate él vendría desde el Este y no desde el Oeste como habían hecho ellos. Quien hizo esta promesa se llamaba Fernando de Magallanes.
- 46 En palabras del aventurero Tomé Pirés controlar Malaca era lo mismo que poner las manos en la garganta de Venecia Turner 2004: 29.
- 94 47 Hacia 1546 Alejandría volvía a ser el gran mercado de especias y Venecia renacía gracias a ello de sus cenizas; agentes portugueses informaban de que había unas 650.000 libras de especias listas para ser enviadas a Europa (Bernstein 2008:191). La razón era que el bloqueo portugués tenía tantos agujeros que se pensaba que el Virrey de la zona conspiraba abiertamente contra su rey dejando que las especias fluyeran libremente hacia Alejandría (Turner 2004: 24).
- 48 Y de paso una especia, el *chile*, que aunque poco rentable por la facilidad de plantarla en casi cualquier clima acabaría imponiéndose a la *pimienta* con tanta rotundidad como para que en la India y Tailandia haya sustituido a la propia *pimienta* originaria de allí.
- 49 Básicamente oro y plata. En especial, las minas de plata de los Virreinos del Perú y México serían la base de las monedas denominadas “piezas de a ocho” (piezas de ocho reales) que serían la moneda mundial utilizada a lo largo y ancho del globo hasta que su hija directa, el dólar americano (denominado así por el *Spanish dollar* o pieza de a ocho, de la que toma el 8 y las columnas de Hércules para formar el símbolo \$), tomara el relevo. Como curiosidad cuenta Bernstein (pág. 212) que las piezas de a ocho acuñadas en México eran las preferidas por la Compañía Holandesa de las Indias Orientales (VOC) porque era ampliamente conocido que las monedas acuñadas en Perú estaban bastante degradadas.
- 50 Melón F-8.
- 51 Para los filipinos este esclavo (Enrique de Malaca) es el primer hombre en dar la vuelta al mundo dado que Magallanes lo compró en 1511 como esclavo –le servía también de intérprete- cuando exploraba por aquellas aguas a las órdenes de Afonso de Albuquerque antes de volver a Portugal y pasar a Castilla. No se sabe con seguridad su lugar de procedencia aunque son grandes las posibilidades de que sea filipino.



- ⁵² Véase Díaz-Trechuelo 1994.
- ⁵³ Por ejemplo, las rutas atravesando el Índico desde el sur de África hasta Indonesia, bien para acortar camino como sucedía en el caso portugués (así Pedro de Mascarenhas descubrió en 1511 las islas que llevan su nombre: Mauricio, Reunión, Rodríguez, Cargados y Agalegas), o bien para evitar a los barcos de guerra portugueses como era el caso de los holandeses que se piensa que más de una vez recalaron en Australia sin saberlo.
- ⁵⁴ Nunca dominaron los golfos de Omán y Adén. Por ejemplo, y como ya se ha comentado anteriormente en la nota 47, en 1546 dos agentes portugueses estacionados en Venecia comunicaban que habían arribado a El Cairo 650.000 libras de especias con destino a la República Serenísima suficientes para abastecer Europa durante un mes. Venecia había restablecido sus relaciones con los turcos y las especias volvían a fluir a precios muy competitivos.
- ⁵⁵ Portugal pertenecía al Imperio español cuando los holandeses se hicieron con el control de las Molucas. La última batalla de la independencia holandesa tuvo lugar en Ternate en 1649 un año después del tratado de Münster que daba la independencia a Holanda (esto fue debido al retraso en las comunicaciones de la época).
- ⁵⁶ Pierre Poivre, por ejemplo, en 1756.

