



Universitat Autònoma de Barcelona

ADVERTIMENT. L'accés als continguts d'aquesta tesi queda condicionat a l'acceptació de les condicions d'ús establertes per la següent llicència Creative Commons:  http://cat.creativecommons.org/?page_id=184

ADVERTENCIA. El acceso a los contenidos de esta tesis queda condicionado a la aceptación de las condiciones de uso establecidas por la siguiente licencia Creative Commons:  <http://es.creativecommons.org/blog/licencias/>

WARNING. The access to the contents of this doctoral thesis it is limited to the acceptance of the use conditions set by the following Creative Commons license:  <https://creativecommons.org/licenses/?lang=en>

El comercio de las especias orientales desde la Antigüedad a las Cruzadas.

Un estudio geopolítico

Román Hereter

Universitat Autònoma de Barcelona
Doctorado en —Cultures en contacte a la Mediterrànea”
Director: Ramon Járrega
Tutor: Ramón Martí
2018

Índice

Agradecimientos	5
Introducción	9

I. Gastronomía, comercio y predominio de las rutas terrestres en la Antigüedad

Los inicios del comercio.....	17
Definición de especias y claves de su importancia comercial.....	19
Las especias y su utilización en la gastronomía de Egipto, Mesopotamia y Oriente Próximo.....	23
La cocina griega y la expansión helenística.....	33
El Imperio aqueménida.....	41
El avance de Alejandro hacia Oriente y el descubrimiento de sus territorios, productos y costumbres por parte del mundo occidental.....	51
La herencia de Alejandro y el Egipto de los Ptolomeos.....	57
La gastronomía y las especias en época romana.....	69
El Imperio parto.....	81
Craso y el trasfondo económico de la Batalla de Carrás.....	87
La mirada de Roma hacia Oriente y la “legión perdida” de Craso.....	91
Repercusiones de la derrota de Carrás y posteriores guerras contra los partos.....	97
La “Ruta de la Seda” en época romana y las “relaciones” Roma-China.....	101
El Imperio kushan.....	109

II. El control romano de Egipto y el aprovechamiento de los vientos monzónicos que propiciaron el comercio marítimo directo entre Roma y la India

El comercio romano con Oriente.....	115
Augusto y Egipto.....	121
El Periplo del Mar de Eritrea.....	125
El comercio de especias en época imperial.....	135
Nuevas guerras contra el Imperio parto.....	147
Las evidencias arqueológicas-1: las monedas.....	153
Las evidencias arqueológicas-2: la cerámica y las ánforas de Arikamedu y Pattanam.....	157
Las evidencias arqueológicas-3: los datos arqueobotánicos.....	175
El declive del comercio romano directo con la India.....	179

III. Tardoantigüedad y Alta Edad Media: la paralización de los flujos comerciales intereuropeos y la presencia de las especias en las fuentes escritas.

El colapso de las estructuras imperiales romanas.....	185
Las fuentes escritas y los tratados agronómicos.....	197
El Imperio bizantino	205
La continuidad urbana en la Edad Media	211
El Imperio sasánida.....	227
Las conquistas árabes y la constante presencia de las especias en el mundo islámico.....	233
Las diversas cocinas árabes.....	269

IV. Las Cruzadas y el restablecimiento del comercio marítimo y terrestre.

La reacción europea.....	277
Las Cruzadas	291
Las rutas comerciales y documentación catalana referente a las especias.....	331
Nueva mirada hacia Oriente y redescubrimiento de un mundo exótico y sorprendente	347
La cocina medieval, la profusión de los libros de cocina y las especias.....	357
Conclusiones.....	377
Índice de ilustraciones.....	387
Bibliografía.....	389

Agradecimientos

La decisión de afrontar una tesis doctoral de estas características, tanto en su espacio geográfico como temporal, ha venido determinada por múltiples influencias y sensaciones acumuladas durante varios años en las que han intervenido gran cantidad de personas cuya lista y motivos excederían el número de páginas de este humilde apartado de agradecimientos, por lo que me voy a limitar a señalar los más relevantes en una sucesión diacrónica, empezando por los orígenes de la Humanidad.

Al catedrático de Prehistoria de la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona Eudald Carbonell i Roura por nuestras intensas y fecundas charlas de arqueología y viajes mantenidas durante sus diversas y sucesivas campañas de excavación llevadas a cabo durante los meses de agosto en el Abric Romaní de Capellades. Al catedrático Jordi Estévez i Escalera i a la doctora Cristina Rihuete Herrada, ambos del Departamento de Prehistoria de la Universitat Autònoma de Barcelona, que estuvieron a punto de conseguir que me decantara por la investigación anterior al descubrimiento de la escritura, animando profundamente mi curiosidad por la evolución humana.

Al catedrático Josep Guitart i Durán, también de la UAB, responsable de que cursara el Máster Interuniversitario (UAB y URV) en el Institut Català d'Arqueologia Clàssica, a su directora en aquel momento, la catedrática Isabel Rodà de Llanza y a mis profesores de Historia Antigua de la UAB, Tomás Gimeno Fabregat por sus amplios conocimientos sobre historia social y económica, al catedrático Alberto Prieto Arciniega por sus consejos para que profundizara en las obras de Marcial y Juvenal para conocer el modo de vida de la Roma imperial, a Joaquim Pera Isern por la transmisión de conocimientos sobre cerámica, Esther Rodrigo Requena sobre la antigua Grecia, Borja Antela Bernárdez sobre Alejandro Magno, Joan Oller Guzmán y Jordi Vidal Palomino sobre guerra e imperialismo y especialmente en Mesopotamia, César Carreras Monfort que me abrió una serie de pistas respecto a China y la Ruta de la Seda y Jordi Cortadella Morral, que me aconsejó cursar paralelamente los grados de Historia y Arqueología.

Al catedrático de Historia Medieval de la Universitat de Barcelona, Antoni Riera i Melis, ya no sólo por sus amplios conocimientos sobre alimentación en general y las especias en particular durante la Edad Media, sino por haberme animado a estudiar sus precedentes en época antigua incidiendo en la comparativa de las fuentes escritas con los hallazgos arqueológicos. Al doctor Xavier Ballestín Navarro de la misma universidad, tanto por sus competencias en historia de la navegación en el Mediterráneo como por las pistas necesarias para el estudio de los *bahriyyun*, radanitas y karimis, los documentos de la Geniza y el debate historiográfico sobre la importancia de La Meca como enclave comercial en la época de Mahoma, además de espolearme en el estudio fruto de esta tesis. El doctor Antoni Virgili Colet, profesor de la UAB, fue determinante en la comparativa entre Chris Wickham y Henri Pirenne, uno de los ejes centrales del presente estudio en época medieval y sus compañeros, también profesores, Helena Kirchner Granell y Félix Retamero Serralvo, resultaron claves en los ámbitos de la arqueología agraria y las relaciones con Al-Andalus.

En Historia Moderna, momento en que se producen las evidencias más claras de la importancia de las especias en la Historia de la Humanidad y ya fuera del marco temporal del presente estudio, quiero agradecer las aportaciones de Ignasi Fernández Terricabras y Bernat Hernández Hernández, también profesores míos en la UAB. Y a Josep Fontana i Lázaro, profesor emérito de la Universitat Pompeu Fabra, cuya donación de más de 37.000 libros y documentos a la biblioteca de dicha universidad me ha permitido acceder a materiales directamente relacionados con el presente estudio pertenecientes el ámbito anglosajón y que han resultado determinantes en el mismo.

Debo así mismo agradecer las aportaciones y el alto nivel de debates realizados en el marco de aquel grupo de tarde de los cursos 2009-2010 y 2010-2011 del Graduado de Historia de la UAB y en especial de mis compañeros Jesús Sánchez Buitrago y Manel Pica Torné, donde el nivel crítico de los mismos resultó crucial sentando las bases de nuestra formación histórica. Y también al Catedrático del Departamento de Economía y Organización de Empresas de la Universitat de Barcelona, Lluís de Borja Solé, por sus contribuciones sobre economía.

Ya fuera del ámbito propiamente académico, debo resaltar que dicha tesis no hubiera sido posible sin la colaboración de una serie de personas que me han permitido o facilitado el estudio sobre el terreno de muchos de los lugares claves en las rutas comerciales estudiadas o a informaciones y puntos de vista situados fuera del ámbito propiamente occidental.

Entre ellas quiero destacar al doctor Mohammed Mamdouh El-Beltagui, exministro del gobierno egipcio y a Mohammed Hassaneim por sus facilidades en el conocimiento de algunos de los lugares más destacados de la historia de Egipto y especialmente por los permisos de acceso al camino entre Myos Hormos y Coptos (ruta empleada por los romanos por la que transitaban los productos procedentes de la India entre el Mar Rojo y el Nilo) y la sinagoga de Ben Ezra en el Viejo Cairo.

Al expresidente del Yemen Ali Abdullah Saleh, sus ministros Husein Al Awadi y Khaled Al Rowaishan y a los señores Alwan S. Al-Shaibani y Marco Livadotti, que me permitieron conocer de primera mano las estructuras tribales del país, presentándome a algunos de los *sheiks* más destacados, y acceder a áreas restringidas del mismo.

Al señor Akhtar Mommunka en Pakistán por sus facilidades en el conocimiento del enclave de Taxila y a los responsables del convoy humanitario desde Peshawar a Afganistán, que me permitieron atravesar el Kyber Pass hasta este país y comprender el marco y funcionamiento de las rutas terrestres realizadas todavía a lomos de camellos bactrianos.

También a Iskender Çayla y Hüseyin Akbas en Turquía, Ahmed Radif A. Sattar y Dassim Yousif Hmod en Irak por la visita a las antiguas ciudades de Mesopotamia, Kamkar Emami y Mariam Seirani en Irán por el acceso y pernoctación en algunos de los *caravanserais* de la Ruta de la Seda, Sadir Khalikov en Uzbekistán y Anada Tileka Ranpatidewa en Sri Lanka.

En la India, los señores Vinay Maheshwary y Shilendran M. me facilitaron el acceso a los *ghats* occidentales de Kerala, donde se hallan las principales plantaciones de pimienta y otras especias, y al enclave de Pattanam, donde pude visitar la zona durante la campaña de excavaciones de 2014. Así mismo mi agradecimiento al Dean de Asuntos Académicos del Centro de Estudios del Patrimonio del Estado de Kerala y a la doctora Roberta Tomber del Museo de Londres por su colaboración en todos los aspectos relacionados con el ánfora romana procedente del Maresme hallada en las mismas. Y al profesor Ravitchandirane del Departamento de Historia del Tagore Arts College de Pondicherry, por su colaboración durante mi visita a Arikamedu en febrero de 2018.

Finalmente, como en los actos protocolarios, he dejado para el final las personas más relevantes relacionadas directamente con la tesis: mi agradecimiento a mi tutor Ramón Martí Castelló, doctor y profesor de Historia Medieval de la UAB y auténtico referente en la tercera y cuarta parte de este trabajo y a mi director, el investigador del ICAC doctor Ramon Járrega Domínguez, cuya docencia en la asignatura Arqueología de la Antigüedad Tardía y la Edad Media, representó la bisagra necesaria para el estudio diacrónico del comercio de las especias orientales desde la Antigüedad a las Cruzadas. Sus conocimientos, rigor científico, aportaciones y consejos han constituido en todo momento el faro necesario para llegar a puerto.

Si tras el presente estudio puedo aportar alguna novedad a la Historia, lo debo a todos ellos, habrá valido la pena todo el tiempo dedicado, y por ello, vaya por ellos mi más sincero agradecimiento.

Introducción

*Pero el gran negocio del comercio oriental,
que lo convertía en un comercio
verdaderamente ligado a la vida diaria,
era la importación de especias.
Nunca se insistirá demasiado
sobre su importancia.*
Henri Pirenne, 1937

Esta frase del prestigioso historiador belga resulta incontestable en Época Moderna, es discutida por algunos medievalistas y provoca cierto escepticismo en demasiados especialistas en Historia Antigua. Por lo que desde nuestro convencimiento de que es necesario conocer profundamente los precedentes de toda etapa histórica, vamos a plantear la hipótesis de que el comercio de las especias orientales y su tráfico comercial han sido claves en buena parte de la Historia de la Humanidad, estudiando con atención a partir de qué momento y hasta cuándo exactamente.

La Historia es la interpretación del pasado bajo parámetros del presente. Y solo en un mundo globalizado como en el que nos ha tocado vivir, se puede entender la globalización existente en épocas pretéritas, donde los intercambios comerciales funcionaron entre territorios que, a priori, podrían parecer tremendamente alejados entre sí.

En múltiples ocasiones, la Geografía explica la Historia. Tanto en un territorio pequeño que hace falta defender, en una región que se pretende dominar, en un imperio que se quiere conquistar, o en una dimensión continental en la que extender largas rutas comerciales, con una mirada, se pueden comprender y explicar los procesos que motivaron una serie de acontecimientos históricos previamente conocidos.

En algunas ocasiones se intenta contraponer Arqueología e Historia, cuando está claro que ambas disciplinas están en una relación de complementariedad, porque buscan el mismo fin: interpretar el pasado. Ciertamente la Historia se ha basado tradicionalmente en la utilización de los textos, y la Arqueología suele desenterrar restos mucho más materiales, pero unos y otros se presentan juntos en la epigrafía, por sólo poner un ejemplo más que evidente.

La relación entre Geografía e Historia es una de las claves de la cuestión. El ser humano transita constantemente a través de una dimensión espacial y temporal que constituye el lenguaje de la vida, de la misma manera que el mundo lo hace en una dimensión mucho más amplia en lo que constituye el viaje de la Historia, realmente apasionante, al igual que la Arqueología.

Siempre hemos defendido que resultan mucho más importantes en Historia los procesos y sus interpretaciones. En ocasiones algunos historiadores han seleccionado a los protagonistas de los relatos a lo largo del tiempo y les han dado un componente heroico porque la Historia nace a partir de la epopeya, de la misma manera que la Arqueología nace del coleccionismo. Porque resulta mucho más sencillo valorar los hechos de los

personajes de la misma manera que resulta más atractivo ensalzar los objetos, pero superados estos niveles, hay que pasar a la interpretación de los procesos a través de los actos de los personajes, conocidos y anónimos, y de los objetos valiosos y cotidianos.

El arqueólogo no puede prescindir del conocimiento de la cultura. La catalogación es necesaria, pero sólo un instrumento. La clave, como hemos dicho, es la interpretación. En el fondo, Historia y Arqueología son dos caras de la misma moneda, admitiendo que en una de ellas hay un texto escrito y en la otra... no siempre.

Combinando la globalización actual, el conocimiento de la Geografía en su concepto amplio, aplicando la complementariedad necesaria entre Historia y Arqueología y observando la Historia a través de una perspectiva panorámica, estamos en condiciones de afirmar que las especias orientales y su tráfico comercial han sido claves en buena parte de la Historia de la Humanidad y protagonistas en las rutas comerciales de larga distancia entre Oriente y Occidente.

En líneas generales y en primera instancia, dichas especias empezaron a distribuirse por el Mediterráneo a través de los fenicios. Con las conquistas de Alejandro Magno, la ciudad de Alejandría suplantó a Tiro como eje del comercio de las especias. En época romana la llamada "Ruta de la Seda" unía China con Roma con el transporte de múltiples productos además de la seda, especialmente especias, y en los siglos I aC. y I dC. se dieron una serie de circunstancias que propiciaron el comercio marítimo directo entre Roma y la India. Con la división del Imperio Romano en dos, Constantinopla adquirió gracias a su posición privilegiada y a ser la capital del Imperio bizantino, el máximo protagonismo en las rutas comerciales, acaparando no solamente las que iban de Oriente a Occidente, sino también de norte a sur, con los varengos por el norte a través de los ríos Volga, Don y Dnieper, y los egipcios por el sur a través del Mediterráneo.

La expansión islámica supuso el dominio del mundo árabe de las zonas de Asia Central, lugares de paso clave en las rutas terrestres, y el control del océano Índico y de la parte sur del Mediterráneo que quedó completamente vedada a las flotas cristianas, por lo que los productos que pasaban por dichas rutas aumentaron espectacularmente de precio. De los artículos de lujo como la seda o los perfumes, se podía en algunos casos más o menos prescindir, pero de las especias utilizadas en gastronomía, no tanto, por lo que las ganancias proporcionaron una considerable base económica para el califato abasida. Su control, y el de papel de intermediario que desarrollaba paralelamente Bizancio, fue el trasfondo económico que desembocó en las Cruzadas, con el pretexto religioso de recuperar los lugares santos.

Las hordas mongolas debilitaron la fuerza militar del Islam, cuando Bagdad fue ocupada en 1258 por las tropas comandadas por los descendientes de Gengis Khan mientras Venecia iba acaparando poder naval tras los beneficios obtenidos durante las Cruzadas y el Imperio Latino. La pérdida del monopolio por parte de los comerciantes árabes de la "Ruta de la Seda" facilitó que venecianos como la familia Polo pudieran transitar por la misma, lo que representó un camino por el cual también fluyeron diferentes ideas religiosas y de conocimiento mutuo entre Oriente y Occidente, del mismo modo como había pasado en la Antigüedad, como demostraremos en la presente tesis.

Debilitados tanto Bizancio como el Islam, Europa ganó un constante protagonismo; y ante el control de ciudades mediterráneas como Venecia, Génova, Pisa, Marsella y también Barcelona en el comercio, Portugal y Castilla con el desarrollo de sus marinas, intentaron encontrar un nuevo camino naval hasta las Indias, que comportó la circunvalación de África, el descubrimiento de América, y la consecuente partición del mundo a través del Tratado de Tordesillas, cuando ya la Edad Media había llegado a su fin, mientras el Imperio otomano acabó sustituyendo poderes anteriores que habían dominado el mismo territorio.

Y como en Historia la continuidad es inevitable, las especias influyeron en el dominio del Mundo Antiguo, determinaron buena parte de los flujos comerciales de la Edad Media, e impulsaron el descubrimiento de nuevos mundos, por lo que han sido determinantes en buena parte de la Historia de la Humanidad.

Analizaremos aquí la evolución del comercio oriental en la Antigüedad y la Edad Media, con especial atención a las conquistas de Alejandro, los peajes de las rutas terrestres, las luchas contra los partos, las relaciones directas entre el Imperio romano y el subcontinente indio, el posterior papel de mediador del reino de Aksum, el colapso de las estructuras imperiales romanas, la continuidad urbana, las conquistas islámicas y la reacción europea con las Cruzadas, procesos todos en los que el comercio de las especias ha tenido un papel protagonista.

Mediante las fuentes clásicas y especialmente la Arqueología, constatamos la evidencia de asentamientos de ciudadanos romanos en algunos lugares del subcontinente indio, que incluso consumían productos procedentes de la península itálica (envasados en ánforas de la forma Dressel 2-4) e Hispania (Dressel 7, 8 y 20) y el indirecto entre Roma y el Imperio Han chino (Thorley 1971).

Las especias y su tráfico comercial han sido claves en la Historia de la Humanidad hasta bien entrado el siglo XVIII. Desde la conquista de Siria por parte de Pompeyo, la derrota de Craso frente a los partos en la batalla de Carrás y con el posterior control por parte de Augusto de los puertos egipcios del Mar Rojo, se producen una serie de cambios, primero durante la República y después en el Imperio romano, que influirán decisivamente en su expansión hacia Oriente.

El aprovechamiento de los vientos monzónicos en la navegación directa hacia la India, el descubrimiento de los cuales se atribuye a Hippalus; el texto en griego de un anónimo navegante datable hacia el año 70 dC, el famoso *Periplo por el Mar de Eritrea* que nos informa de las mercancías que se cargaban en cada puerto; la publicación de *De re coquinaria*, obra atribuida a Marco Gavio Apicio, con un alto contenido de especias en su recetas; y las referencias de Plinio el Viejo (*Naturalis Historia*, XII, 84) a la sangría económica que suponía para el Imperio el pago en oro romano de sedas y especias procedentes de Oriente, especialmente la pimienta negra, constituyen las principales fuentes escritas que nos sirven de referencia.

El registro arqueológico atestigua relaciones directas entre Roma y la India, como lo demuestran la gran cantidad de monedas romanas imperiales repartidas por los yacimientos del subcontinente, donde llama poderosamente la atención el enclave de Arikamedu excavado por Sir Mortimer Wheeler en la costa oriental de la India, cerca de Pondicherry, donde se han encontrado ánforas Dressel 7 y 8 y Dressel 20 (Lyding Will,

1991) que podrían confirmar el consumo por parte de la comunidad local de *garum* y aceite procedentes de la Bética; mientras que en Pattanam, en la costa oeste y muy cerca de las principales zonas de producción de pimienta, se ha encontrado un fragmento de ánfora de origen layetano, es decir, de la costa central catalana (Járrega y Hereter 2014).

Las relaciones entre Roma y la India fueron evidentes, con la existencia de un comercio marítimo directo, pero no así con China, ya que los imperios parto y kushan, hacían de tapón y obtenían altos beneficios sobre los productos que transitaban por las rutas terrestres, donde también predominaban las especias, a pesar del cariz romántico que ha acompañado desde las últimas décadas, la llamada “Ruta de la Seda”.

Los estudios de Schoff (1912) sobre el Periplo, el detallado trabajo de Miller (1969) sobre el comercio de las especias en el Imperio romano y la consulta de algunas fuentes indias y chinas (*Jatakas* o relatos budistas y Gan Ying, año 97), nos ayudarán a demostrar los cambios que afectaron a la gastronomía de los siglos posteriores.

Los productos orientales en general y las especias en particular llegan a Europa gracias al comercio, pero son fruto de la tierra y como producto de lujo producen altos ingresos fiscales. Por eso prestaremos una especial atención a la Tardoantigüedad y la Alta Edad Media y entraremos en la controversia entre Whickam (2005) y Pirenne (1935), que aunque diacrónica, está complementada viva.

Las conquistas del Islam frenaron el suministro que se había producido en la Antigüedad, y las Cruzadas fueron una respuesta con un alto contenido económico por el control de las rutas comerciales que enriquecían a los musulmanes, pero mediante los textos y su interpretación podremos averiguar las continuidades existentes. Precisamente las Cruzadas y su resultado económico multiplicaron exponencialmente las evidencias de existencia de especias orientales en las gastronomías de la Europa cristiana, apareciendo en gran proporción en los libros de cocina medievales.

Huyendo de compartimentaciones estancas de la Historia, muchas veces con fechas controvertidas, lo que nos interesa especialmente son los procesos de evolución y cambio. Hay una serie de productos que a lo largo de los tiempos, y curiosamente también en la actualidad, han venido de Oriente por una serie de rutas, el control de las cuales ha ido determinando las decisiones de una serie de estadistas y han provocado sangre, sudor y lágrimas durante mucho tiempo. Un tiempo, que aunque delimitado, no deja de ser una sucesión de momentos acontecidos y una realidad que para ser demostrada, tiene que trascender los años estrictos de un período histórico. Resultan apasionantes los paralelismos entre dos épocas separadas unos cuantos siglos entre sí, y que pocas veces son estudiadas mediante una visión panorámica, especialmente debido a la fragmentación histórica en especialidades.

Por eso empezaremos por el principio y hablaremos de los albores del comercio y dedicaremos una especial atención a la evolución de las rutas entre el Mediterráneo y el Extremo Oriente, relacionándolas con una serie de hechos históricos claves para su control como las conquistas de Alejandro Magno o la batalla de Carrás, donde Roma sufrió una de las derrotas más sonadas de su historia perdiendo un gran número de legionarios (se habla de 30.000, aunque siempre hay que ser muy cauto con las cifras de los ejércitos de la antigüedad) a las órdenes de Craso, un rico aristócrata de mediocre talento militar, del que se explica que puso en marcha su campaña contra los partos para

obtener una gloria equiparable a la de Pompeyo y César, mientras nosotros preferimos inclinarnos por una explicación mucho más económica: la de controlar las rutas terrestres con Oriente y los beneficios que comportaban. Para explicarlo haremos un repaso a su trayectoria. La derrota romana contra los partos, seguida de una segunda derrota de Marco Antonio, combinada con el control de Egipto por parte de Augusto, propició el comercio marítimo directo que tanto protagonismo tiene en las fuentes escritas y que la arqueología confirma continuamente.

La llegada de aceite y garum bético y de vino procedente de la *Laietania* a las costas de la actual India, testifican el trayecto más largo de productos hispánicos en lo que era el mundo conocido en el siglo primero de nuestra era. Es evidente que las cantidades serían sin duda testimoniales en comparación con los restos de ánforas acumuladas en el Monte Testaccio, en Roma (que responden a una realidad comercial diferente, como es el transporte masivo del aceite bético a la capital del Imperio), pero no se pueden explicar sin la existencia en dirección contraria de un comercio en el que predominaban las especias.

Hay que constatar que la palabra especia ha venido significando cosas algo distintas a lo largo de la Historia, pasando durante la Antigüedad como mercancía de distinción especial en valor, en comparación con los artículos ordinarios; a varias sustancias de origen vegetal de sabor fuerte y aromático, obtenidas de plantas tropicales, comúnmente utilizadas como condimentos (Miller, 1969) a partir de la Edad Media. Una consideración muy a tener en cuenta a la hora de interpretar los textos de los diversos autores.

Nosotros unimos los dos conceptos definiéndolas como “mercancías de origen vegetal de alto valor utilizadas comúnmente para condimentar alimentos” y al añadirles el adjetivo de orientales nos referimos a las llegadas al Mediterráneo y Europa procedentes de la India, Ceylán, China y zonas circundantes.

En alguna ocasión se nos ha sugerido que centráramos nuestra tesis en una sola especia, pero al estudiar el comercio, debemos hacerlo en su conjunto, ya que los mercaderes las solían traer en diferentes sacos, pero varias a la vez. Por desgracia, no eran transportadas en ánforas, lo que nos proporcionaría muchas más evidencias arqueológicas. Se suele afirmar que su precio aumentaba hasta 100 veces debido a los muchos intermediarios existentes. Para nosotros el precio dependía ciertamente de la larga distancia recorrida, de los diversos intermediarios que intervenían en la ruta, pero en gran medida de las tasas que se debían pagar en los territorios que transitaban; por lo que cuando se utilizaban rutas marítimas, bajaban drásticamente los mismos y podía subir exponencialmente el consumo, siendo utilizadas por una población más numerosa.

En Oriente se cultivaban multitud de plantas que se trajeron a Europa y al Mediterráneo, que como hemos dicho, estudiaremos en su conjunto, porque del comercio tratamos. Pero a la hora de señalar las cinco especias que más han influido en la Historia de la Humanidad, debemos destacar la pimienta, la canela, el jengibre, la nuez moscada y el clavo de olor. Pero vamos a empezar por el principio explicando la evolución del comercio.

*I. Gastronomía, comercio
y predominio de
las rutas terrestres
en la Antigüedad*

Los inicios del comercio

En épocas prehistóricas, algunos hombres iniciaron el comercio de larga distancia navegando a bordo de frágiles embarcaciones. Uno de los primeros productos comercializados fue la obsidiana, que como se afilaba con facilidad, permitía la fabricación de herramientas y armas. Procedente de los volcanes de Armenia, se empieza a encontrar en asentamientos mesopotámicos como Maghzaliya, posiblemente con anterioridad al 7000 aC. (Reade 1998, pág. 12). Con la introducción de la agricultura después de la Revolución Neolítica, las comunidades sedentarias transportarían cereales, animales de granja y algún tejido o herramienta, para cambiarlos por las pieles de animales con los cazadores-recolectores.

El transporte por agua resulta siempre más económico y eficaz que el terrestre, especialmente, cuando no hay caminos. Un caballo puede transportar hasta 90 kilos de peso. Arrastrando una carreta podría llevar 1.800, pero se necesita una buena carretera. El mismo caballo puede mover más de 25.000 kilos siempre que estos estén depositados sobre una barca que el animal pueda arrastrar desde tierra, en lo que se denomina "camino de sirga" (Bernstein 2010, pág. 40).

Posiblemente así se inició el comercio. Hace seis mil años el hombre descubrió como depurar el metal de cobre. Poco después, desde las minas anatolias de Eganía, se empezó a transportar en barco a través del río Éufrates hasta los primeros asentamientos de Uruk, en el actual Iraq. Más tarde se descubrió que resultaba más sencillo importarlo desde la tierra de Magán, en Omán, cerca del estrecho de Ormuz. Pronto se mezclaría el cobre con un nuevo metal "exótico" importado, el estaño, dando lugar al bronce, que se mezclaba en proporción de diez a uno, hacia el 2.800 antes de Cristo. Pero ¿de dónde procedía el estaño? De mucho más lejos: del norte de Europa y de Asia Central (Cierny-Weisgerber 2003, pp. 23–31).

En el aspecto geográfico, Jared Diamond recalca especialmente la importancia del eje oeste-este de Eurasia, la masa terrestre más extensa del planeta, cuando afirma que la rápida difusión de cultivos a partir del Creciente Fértil se debe a este eje, cuyos territorios están en la misma latitud, tienen la misma duración exacta de los días, y variaciones estacionales y similares regímenes de lluvias. El sur de Italia, el norte de Irán y Japón se asemejan entre sí en cuanto al clima (Diamond 1998).

Pero este eje, no sólo serviría para la rápida difusión de plantas y animales domésticos, sino que seguiría siendo crucial en la futura Historia de la Humanidad. Ya lo era en época neolítica, donde parte de la media luna que forma el Creciente Fértil coincide con la línea recta que une Anatolia con el Golfo Pérsico y por eso confluyen las circunstancias que permiten la domesticación y sedentarización, con las rutas comerciales, probablemente precedentes. Es por eso que nos atrevemos a afirmar que primero surgen las migraciones humanas, esto es obvio, después el comercio, y a lo largo de las rutas comerciales, empiezan a florecer las aglomeraciones sedentarias que acabarán conformando las ciudades.

La supervivencia de las naciones mesopotámicas de Sumeria, Acadia, Asiria y Babilonia, asentadas en la zona denominada "el Creciente Fértil" dependía del

intercambio de sus alimentos agrícolas por metales de Omán y el Sinaí, granito y mármol de Anatolia y Persia, y maderas del Líbano. También surgió la agricultura, ejército, religión y administración en el Valle del Indo, el actual Pakistán, en las ciudades de Harappa y Mohenjo Daro, y hay pruebas arqueológicas de comercio entre ambas regiones, separadas por más de 5000 kilómetros de distancia (Bernstein 2010, pág. 47).

Volviendo a Oriente Próximo, hacia el año 2000 antes de Cristo se encontraron muchas más minas de cobre, por lo cual bajó su valor, y se empezó a utilizar la plata como medio de intercambio, cuyo uso facilitaba la compra y venta de otros productos, naciendo el concepto actual de moneda, que aparecería como tal durante el siglo VII aC. en Lidia (Walker 2002, pág. 144).

Mientras 3000 años antes de Cristo la zona del Golfo Pérsico constituía la principal arteria comercial, con la extensión de la civilización hacia Egipto, Fenicia y Grecia, ganaba importancia la ruta marítima del Mar Rojo, lo que resultó muy rentable para los egipcios (Bernstein 2010, pág. 47).

Entre 1250 aC. y el siglo II dC. se desarrollaron las rutas terrestres comerciales entre China, India, Asia Occidental y el Mediterráneo, favorecidas en parte por la domesticación de camellos: *Camelus dromedarius*¹ que permitió a los árabes nómadas controlar parte del comercio de larga distancia con Oriente a través de la península arábiga. La navegación ya era conocida en Sumeria entre el cuarto y el tercer milenio antes de Cristo y probablemente en China e India desde antes. Los egipcios mantenían rutas comerciales a través del Mar Rojo con mercancías que les llegaban de Arabia y de la llamada “Tierra de Punt”, cuya ubicación exacta aún suscita fuertes controversias y como veremos más adelante actuaba como centro reexportador (Noah Kramer 1956, Espinel, 2011).

De acuerdo con el profesor de la Universidad de Delaware, Robert Allen Denemark, la expansión del comercio desde el Mediterráneo al Valle del Indo, incluyendo el Imperio Hitita, Siria, Egipto, Mesopotamia y el Golfo Pérsico, representó un sistema mundial, donde a pesar de las diferentes autonomías ideológicas, todos eran parte de un mundo común y donde sus componentes interactuaban a través de las rutas que propiciaron la difusión de la tecnología, el comercio y la religión, y fueron vitales para el crecimiento de la civilización urbana (Denemark 2000).

Unos contactos que posteriormente quedaron unificados bajo el Imperio persa que más tarde conquistaría Alejandro Magno, iniciando la fascinación por Oriente que prevalecería en Europa a través de los siglos posteriores.

¹ También llamado camello arábigo, se diferencia del camello bactriano, *Camelus ferus*, en su pelaje más corto, cuerpo menos robusto y presencia de una joroba en lugar de dos.

Definición de especias y claves de su importancia comercial

Como hemos mencionado en la introducción, la definición de especias no resulta sencilla, ya que en este caso, la etimología no es de mucha ayuda. La palabra proviene del latín, *speciēs*, lengua en la que significa “mercancía de distinción especial en valor, en comparación con los artículos ordinarios” (Miller 1969), aunque más tarde su significado fue atribuido a las sustancias vegetales aromáticas o picantes empleadas para sazonar alimentos. Según el diccionario de Oxford, *species* son “varias sustancias de origen vegetal de sabor fuerte y aromático, obtenido de plantas tropicales, comúnmente utilizadas como condimentos”.

Sin embargo, J. Innes Miller, en su libro *The Spice trade of the Roman Empire, 29 B.C. to A.D. 641* (1969, reed. 1998), mantiene que en la mente de los autores clásicos se incluía en el concepto de especias a los ingredientes para ungentos, los polvos para perfumes y cosméticos, el incienso y las medicinas, así como las antídotos contra el veneno, mientras que la función de las especias como condimento para la comida y el vino se desarrolló en la Roma Imperial. Augusto envió barcos de grandes dimensiones a buscar especias a la India, financiados con las mejores monedas de oro y plata disponibles. En la primera mitad del siglo primero antes de Cristo, las especias fueron claramente un objeto de lujo.

El conocimiento de los monzones trajo un cambio revolucionario en el comercio entre la India y Roma, y como relata el *Periplo por el Mar de Eritrea*, el gobierno romano envió grandes buques a los puertos de la costa Malabar donde se embarcó gran cantidad de pimienta y *malabathrum*². Antes del descubrimiento de los monzones, el norte de la India fue el principal exportador de especias al mundo clásico. A partir de entonces, una gran variedad de especias viajaron hacia el mundo romano por vía marítima a través del puerto de Barygaza (actual estado de Gujarat) y otros puertos, en la costa oeste del subcontinente indio.

Según el Institut d'Estudis Catalans, “espècia” es una sustancia vegetal aromática o picante que se emplea para condimentar la comida, como pimienta, azafrán, canela, clavo. La Enciclopedia Catalana, *espècia*, la define cómo:

Substància aromàtica i estimulants del gust, d'origen vegetal, emprada per a condimentar aliments. A l'edat antiga, els grecs i els romans ja coneixien el comerç d'espècies orientals, que hom troba a la farmacopea hipocràtica i que omplia els graners —horrea piperataria— de Roma. A l'època d'Alexandre eren dutes en caravanes a través d'Àsia per la ruta de la seda. Quan aquest itinerari caigué sota el control de pobles iranoscites, hom adoptà el fluvial i marítim pel Nil, la mar Roja i l'oceà Índic. Uns cent vint vaixells duïen anualment de l'Extrem Orient a Alexandria espècies i també fustes precioses, perfums, voris, etc, a canvi de metalls, vidre, llums d'oli, esclaus, moneda, ambre i corall. Les invasions bàrbares i els trasbalsos de l'alta edat mitjana alteraren en gran part aquest comerç. A partir del s. XII el pebre negre de Malabar i Ceilan, el gingebre de l'Índia i d'Aràbia, la nou moscada i el clau de giroflé de les

² *Cinnamomum tamala*, que podríem traducir vulgarment com a Canela Tamil, o més correctament canela de la Costa Malabar, a diferència de *Cinnamomum verum*, o canela de Ceylán (actual Sri Lanka).

illes de les Espècies (les Moluques) i la canyella de la Xina i Ceilan assoliren una voga immensa a Europa, motivada per una alimentació molt més carnívora que no pas la dels antics.

En el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española se define “especia” como “una sustancia vegetal aromática que sirve como condimento; por ejemplo el clavo, la pimienta, el azafrán, etc, y también como postres que servían antiguamente para beber vino”. Hablaremos más adelante sobre la relación entre especias y vino, ya que desde nuestro punto de vista, en la antigüedad, no solo el vino se mezclaba con agua, sino que en muchos casos, se especiaba, de manera parecida a lo que pasa en la actualidad en los fríos mercados navideños centroeuropeos donde se sirve vino caliente aromatizado con canela.

Si realizamos una comparativa con los tiempos contemporáneos, según datos de 2003-2004 de la *Food and Agriculture Organization*, FAO, de las Naciones Unidas (<http://www.fao.org>), el mayor productor de especias del mundo es la India con 1.600.000 toneladas, seguida de China con 66.000 toneladas, Bangladesh con 48.000, Pakistán 45.300, Turquía 33.000 y Nepal con 15.500 toneladas; repartiéndose otros países 60.900 toneladas, lo cual representa esto último solamente el 3% de la producción mundial. Desde la época del rey Salomón, regiones de la India exportaban especias a Occidente, lo que representaba una parte importante de la historia económica de los tiempos antiguos.

Muchos autores clásicos describen el origen y el comienzo del uso de las especias. Teofrasto (371-287 aC) autor de *De historia plantarum*, *De causis plantarum*, discípulo de Aristóteles y denominado el “padre de la botánica”, fue el primero en descubrir las diferentes plantas y sus productos. Plinio el Viejo (23-79 dC.), en su *Historia Natural* (Libro XII), describe minuciosamente las especias, y el *Periplo del Mar de Eritrea*, del cual hablaremos extensamente más adelante, nos habla del comercio de las especias entre Oriente y Occidente.

Hoy en día, se consideran especias a las partes duras, como la semilla o corteza, de ciertas plantas aromáticas, aunque por similitud, muchas veces también se engloba a las hojas de algunas plantas, a las que deberíamos llamar hierbas. La mayoría de plantas aromáticas usadas en nuestros días son prácticamente las mismas que se usaban ya en la Antigüedad. Permiten potenciar el sabor de los alimentos siempre que se utilicen en cantidades pequeñas ya que si se usan en concentraciones elevadas pueden resultar tóxicas, y en ocasiones contribuyen a abrir el apetito.

Tanto las hierbas como las especias se pueden clasificar en dos grupos, las que modifican tanto el sabor como el aspecto de los alimentos (por ejemplo azafrán, canela, tomillo y romero) y las que excitan el paladar (pimienta, pimentón o nuez moscada, entre otras). Además del uso culinario, han sido utilizadas en medicina y en primitivos rituales de brujería. Antes de la generalización del uso de medicamentos, se solían prescribir remedios realizados con hierbas, a veces con eficacia, que en ocasiones han servido para la obtención de compuestos presentes en algunas medicinas actuales.

En esta tesis nos ocupamos en sentido amplio de las especias orientales ya que son las que han tenido incidencia en el comercio entre Oriente y Occidente y más concretamente de la pimienta en sus distintas variedades, la canela y el jengibre, que mayor protagonismo tuvieron en época Antigua y Medieval, mientras que la nuez moscada y el clavo de olor lo obtendrían en época Moderna.

Otros aromatizantes utilizados en gastronomía como el orégano, el tomillo, o el eneldo, como que crecen en climas mediterráneos y su valor no es alto, se deben clasificar como plantas aromáticas. No como especias. Una excepción viene dada por el azafrán, que aunque crece en climas mediterráneos, sigue teniendo un alto coste debido a la recolección de los estigmas secos del pistilo de la flor *Crocus sativus*. Pero como ya se cultivaba en Santorini en época minoica como veremos más adelante, no la podemos considerar como oriental.

La importancia comercial de las especias entró en declive en los siglos XVII y XVIII en Europa cuando otros productos como el té, el café, o el chocolate, las suplantaron como producto de prestigio, pero especialmente porque pudieron plantarse en zonas tropicales de las colonias europeas (Le Gouic 2005), bajando considerablemente de precio. Sin embargo, siguieron y siguen utilizándose ampliamente en cocinas como la turca, la árabe o la magrebí. Y también en el mundo occidental, aunque de una manera mucho más restringida, ya que las últimas tendencias culinarias inciden en el sabor original de los productos alimenticios. Quizás por ello hay una cierta reticencia en admitir su papel protagonista que ha tenido durante la Historia.

Las especias y su utilización en la gastronomía de Egipto, Mesopotamia y Oriente Próximo

Podemos conocer la alimentación de los egipcios de la Antigüedad a través de una gran cantidad de fuentes de información. A nivel arqueológico, los restos de alimentos de ofrendas mortuorias nos ofrecen información sobre los métodos de preparación de los alimentos; los restos en las momias humanas nos permiten conocer las características de la última comida del difunto; las momias permiten evaluar la edad, la antropometría, las enfermedades y las carencias alimentarias del individuo; las excavaciones en basureros urbanos nos hablan de los alimentos consumidos por las clases más bajas; los restos de ánforas de los tipos de alimentos conservados; los restos de naufragios del comercio de los alimentos. Por otro lado, tenemos las fuentes artísticas especialmente en templos y tumbas, con frescos de ofrendas en las que vemos toda clase de alimentos; y por los frescos y bajorrelieves funerarios conocemos las distintas actividades agrícolas y ganaderas, los sistemas de caza y pesca, el tratamiento y elaboración de los alimentos y el desarrollo de los banquetes. Las mesas y paneles de ofrendas funerarias nos permite conocer el nombre de los alimentos y la cantidad diaria disponible y las maquetas funerarias dan información de los alimentos destinados al muerto. Finalmente y a través de las fuentes literarias tenemos conocimiento de la relación entre religión y alimentación a través de los textos cosmológicos, mitológicos y religiosos.

La descripción de los alimentos que deben contener las ofrendas funerarias y las invocaciones para asegurar el tránsito del muerto sin incurrir en abominaciones alimentarias nos ha llegado a través de los textos funerarios como los Textos de las Pirámides o el Libro de los Muertos. El comportamiento frente a los alimentos, a través de textos sapienciales como las Enseñanzas de Kagemni o las Máximas de Ptahhotep. La situación de la población contemporánea en narraciones diversas como las Lamentaciones de Ipuwer, la Sátira de los oficios o el Cuento de Sinuhé. La gestión de aportaciones regulares de ofrendas de alimentos funerarios a través de la correspondencia privada como la del sacerdote de Ka Hekanakht, las listas de alimentos y sus cantidades a través de papiros y ostracas³ de contabilidad, y finalmente los usos y costumbres alimentarias contemporáneas e históricas están presentes en las referencias gastronómicas a través de textos griegos, romanos y árabes de Heródoto, Diodoro, Plutarco, Apicio, etc. (Reixach-Cervera-Salas Salvadó 2005, pág. 41).

Los antiguos egipcios tenían como base de su alimentación los cereales (trigo almidonero, trigo escanda, mijo y cebada), que ya desde los primeros momentos de la civilización faraónica proporcionaban dos productos básicos como el pan y la cerveza. Había gran variedad de panes en función de ingredientes adicionales como leche, huevos, miel, dátiles o algarrobas, utilizando granos de cizaña y semillas de sésamo (Reixach-Cervera-Salas Salvadó 2005, pág. 43) y no sabemos si algunas especias.

³ Fragmentos calcáreos o de cerámica sobre los que los escribas o sus aprendices esbozaban un dibujo o un texto, resultando mucho más económico que un papiro.

También está documentado el consumo de frutas, verduras y legumbres, las más comunes (lechugas, ajos, cebollas, lentejas, habas) para el grueso de la población y algunas otras frutas se cultivaban en los jardines privados de los templos y de las casas de las clases dirigentes, para consumo de las mismas. Durante la época tinita y las tres primeras dinastías del Imperio Antiguo, es decir, antes de Keops, se recolectaba la palmera datilera, se cultivaba la higuera y la vid, añadiéndose posteriormente cultivos como por ejemplo el melón y la sandía. A partir del Imperio Medio se introdujo la granada, procedente del Próximo Oriente, la manzana, el algarrobo, la chufa, los garbanzos y los guisantes; mientras que en el Imperio Nuevo se generalizó el cultivo de la palmera dum⁴, la mandrágora y se importaron algunas frutas tropicales: cocos, almendras y piñones, mientras que la pera, la ciruela y el melocotón solo aparecen a partir de la época grecorromana, al igual que los cítricos (Reixach-Cervera-Salas Salvadó 2005, pp. 44-5).

Los rebaños de bóvidos pertenecían a la familia real y a los grandes templos, donde también se comían pelícanos, perdices, codornices, pichones, palomas, patos y ocas, mientras que cabras y ovejas resultaban más accesibles para el resto de la población. Parece ser que el cerdo quedaba limitado a zonas marginales con escasez de cereales y a las clases más desfavorecidas, mientras que el pollo se introdujo en época romana. La mayoría de la población basaba su ingestión de proteínas a través del pescado, bien fresco o conservado, con más de sesenta clases de peces identificadas (Reixach-Cervera-Salas Salvadó 2005, pp. 47-8)

Al contemplar los bajorrelieves de los templos o las pinturas de las tumbas se observan ofrendas acumuladas, gentes trayendo utensilios o conduciendo ganado. La repostería egipcia era muy importante con la utilización de la miel producida en colmenas de tierra, y los pasteles se usaban también para curas terapéuticas, endulzados con dátiles, miel o pasas. El vino, estaba reservado a las clases acomodadas, mientras que la cerveza era la bebida más común, económica y abundante, que se bebía en todo el país. Su producción está documentada ya en las mastabas del Imperio Antiguo. La cerveza se bebía en campos, barcos, recepciones y, en las casas de bebida de las ciudades, llamadas «casas de la cerveza». Elaborada con trigo o cebada y mezclada con dátiles, cuyo azúcar aseguraba la fermentación de la bebida, se conservaba bastante bien y era vendida en ánforas cerradas.

La lengua egipcia distinguía las grasas de origen animal (*adj*) de las de origen vegetal (*merehet*), el aceite de oliva (*neheh*) era muy apreciado y la sal se utilizaba tanto en la cocina como en la conservación de alimentos. Las fuentes atestiguan la generosa utilización de plantas aromáticas en la cocina, como el cilantro, el sésamo, el eneldo, el tomillo, la mostaza, el perejil, la menta o el anís. En cuanto a las especias orientales, es evidente que se utilizaron la canela y la pimienta (Reixach-Cervera-Salas Salvadó, 2005, pág. 49) pero resulta clave, saber a partir de que época.

⁴ *Hyphanae thebaica*, originaria del Valle del Nilo, de varios troncos. Se utilizaban tanto sus frutos, los dátiles, como la fibra y su hoja. Por el contrario, la palmera datilera, *Phoenix dactylifera*, es oriunda del sudeste asiático.

La expedición de la reina Hatshepshut a la tierra de Punt

La primera expedición ampliamente documentada para ir en busca de mercancías de alto valor la tenemos en el viaje al país de Punt durante el reinado de la reina Hatshepshut (1490 aC.-1468 aC.), durante el Imperio Nuevo. Su antecesor Thutmosis I conquistó territorios extranjeros y la reina-faraón pudo gozar de un período de paz y, a partir del año octavo de su mandato, se inauguró una especie de dominación pacífica del mundo que rodeaba a Egipto (Bedman-Martín Valentín 2009, pág. 225). Algo parecido a lo que sucedería siglos más tarde con Augusto al frente del Imperio romano.

Los consejeros de Hatshepshut le propusieron viajar a las terrazas del incienso, más generalmente identificado como el País de Punt, que integraba el concepto de lo exótico fuera de los límites del Valle del Nilo, y que poseía la fama de ser el país de los perfumes, origen de las principales materias aromáticas utilizadas en los rituales.

Las fuentes documentales no determinan la ubicación exacta del país de Punt, como si de un secreto de estado se tratara, aunque los egipcios conocieron la existencia de este mítico lugar desde muy antiguo. La primera expedición se había llevado a cabo durante el reinado de Sahu-Ra⁵, según el texto inscrito en el reverso de la Piedra de Palermo (Bedman-Martín Valentín 2009, pág. 227), y todavía hoy en día hay un intenso debate al respecto.⁶

Los relatos literarios clásicos egipcios mencionan que estaba situada en Oriente, en la dirección del sol al amanecer, por lo que era el lugar de residencia del dios Ra sobre la tierra. De allí venía el *antyu* de los textos, el incienso en resina de olíbano⁷ o de mirra, imprescindible en el culto de dioses y faraones. En la actualidad, la mayoría de investigadores identifican la localización de Punt en algún lugar de África oriental, en una zona del sur del Sudán (Bedman-Martín Valentín 2009, pág. 229), aunque desde nuestro punto de vista dicha situación no se corresponde en absoluto con el lugar de la salida del sol mencionada en los textos, ya que el sol sale por el este y no por el sudeste.

Lo que es innegable es que entre este lugar y el Egipto faraónico se interponía un odiado enemigo de los egipcios, el pueblo de Kerma que actuaba de intermediario y por ello los asesores de Hatshepshut le propusieron alcanzar Punt por mar, evitando el curso del Nilo a partir de la primera catarata.

Parece que el mayordomo de Amón Sen-en-Mut comprendió la alta rentabilidad política que podría reportar a la reina la organización de una expedición comercial al país del incienso, con un objetivo claro: traer a Egipto los árboles del incienso para obtener las resinas y perfumes necesarios para el culto. Se aparejaron cinco barcos, de casi 24 metros de eslora, 6 de manga y 2 de calado y se asignó una dotación de 210 hombres. Salieron de Coptos⁸, en el curso del Nilo a través de los *wadis* hasta el mar Rojo donde

⁵ Segundo faraón de la V dinastía (2471-2458 aC, según von Beckerath 1997).

⁶ Ver la obra de Diego Andrés Espinel, *Abriendo los caminos de Punt, Contactos entre Egipto y el ámbito afroárabe durante la Edad de Bronce (c. 3000 a.C.-1065 a.C.)*, Editorial Bellaterra, 2011.

⁷ Conocido, también como francoincienso, es una resina aromática obtenida del árbol *Boswelli sacra*.

⁸ Capital del V nomo del Alto Egipto, su nombre egipcio era Gebtu, en griego Coptos, en copto Kepto y en árabe Qift. Situado al norte de Tebas a orillas del Nilo, se comunica con el Mar Rojo a través del Valle del Hadrammat. El lugar será más tarde ampliamente utilizado por los romanos en su comercio de especias.

tripulación y mercancías se embarcaron en el puerto de Mersa Gauasis⁹ para iniciar el viaje marítimo de cerca de mil kilómetros (Bedman-Martín Valentín 2009, pág. 235).

Cuando la flota llegó a Punt, tal como nos informan las inscripciones del templo de la reina Hatshepshut en Deir el Bahari, se formó la expedición terrestre que llegaría caminando hasta el lugar donde residían los reyes de Punt y sus cortesanos. Estos parecían tener aportaciones sanguíneas diferentes entre gentes de piel cobriza oscura y el color negro de los nubios. Los relieves de Deir el Bahari muestran agua bajo las viviendas por lo que vivían en palafitos. Había palmeras Dum, palmeras datileras y palmeras cocoteras, totalmente extrañas en el paisaje egipcio. Entre la fauna que reproducen los bajorrelieves, destacan jirafas, monos, rinocerontes, panteras y leopardos y los peces tropicales típicos del Mar Rojo (Bedman-Martín Valentín 2009, pág. 238).

Dicha fauna parece confirmar la localización sudanesa a donde llegó dicha expedición, pero el gran debate historiográfico sobre la localización de Punt y el hecho por nosotros mencionado de que el sol sale por el este, nos hace pensar que en realidad el concepto de Punt por parte de los egipcios se refiere en sentido amplio a los territorios de los que venían las mercancías tan exóticas y preciadas, como mucho más tarde, los contemporáneos de la Edad Media, se referían a los territorios orientales. Tampoco podemos abstenernos de mencionar que en tiempos de Augusto, ahora sí, las especias orientales y especialmente la pimienta transitaban desde el océano Índico a los puertos del Mar Rojo, para después a través de los *wadis*, llegar hasta el Nilo y embarcarse nuevamente en Alejandría con destino a la península itálica. Resulta evidente que en este capítulo tratamos del Egipto faraónico y será en el dedicado al comercio romano hacia Oriente donde abundaremos ampliamente en el tema.

Mediante la negociación con los reyes de Punt, los expedicionarios de Hatshepshut obtuvieron 31 árboles verdes, con las raíces bien conservadas y protegidas que acabarían en el jardín del templo. Tras las celebraciones del regreso de un viaje que duró ocho meses y en el que también se trajeron otras mercancías preciosas como maderas de ébano, marfil, oro y piedras verdes del país de Amun, se plantaron los árboles (Bedman-Martín Valentín 2009, pág. 240-241).

Dicen Teresa Bedman y Francisco J. Martín Valentín que «el viaje al país de Punt supuso un hito en la historia de la humanidad, en la medida en que fue una auténtica decisión estratégica política internacional, destinada a controlar una ruta comercial de primer orden para los intereses de Egipto. Garantizar que el incienso o mirra, el antyu, estuviera en los bienes de producción egipcia por medio de la importación de los árboles de los que se extraería la resina, sólo tiene parangón en Europa en el siglo XVI del gusano de seda para poder producirla sin necesidad de importarla de China» (Bedman-Martín Valentín 2009, pág. 247).

Lo que a nosotros nos interesa en el marco de esta tesis son principalmente dos cosas. La primera es que si los árboles no se murieron en los años posteriores, el incienso de olíbano y la mirra no se tendrían que ir a buscar a tierras lejanas sino que a partir de aquel momento se produciría en suelo egipcio, cosa que no pasaría en siglos posteriores con la pimienta ni con la canela. La segunda es que la expedición fue una iniciativa para evitar los intermediarios del reino de Kerma que intermitentemente controlaban el territorio entre la primera y tercera catarata. Lo mismo que haría Augusto más adelante para evitar principalmente el imperio parto; y todavía después las flotas castellana y

⁹ A 25 kilómetros al norte de la actual Sáfaga.

portuguesa para evitar el mundo dominado por los musulmanes. En todos los casos, ahora sí, en la búsqueda de las tierras originarias donde crecían unas especias que no se podían trasplantar en la zona mediterránea debido a su imposible aclimatación.

Si los egipcios fueron más allá de las costas sudanesas no lo podemos corroborar por el momento, pero ahí está el debate sobre la localización del país de Punt, no en la expedición de Hatshepsut, sino durante toda la historia del Egipto faraónico.

La primera evidencia constatada de presencia de pimienta en el antiguo Egipto es la encontrada en el relleno de la nariz de la momia de Ramsés II (1279-1213 aC. según la datación clásica), cuando está fue enviada a París para protegerla de las invasiones de bacterias, insectos necrófagos, microbios y hongos que la estaban afectando. Tras muchos días de repetir los ensayos varias veces, se llegó a la conclusión de que el relleno de la nariz real estaba formado por pimienta negra (*Piper nigrum*), sin descartar la posibilidad de que también pueda existir alguna pequeña cantidad de granos de mostaza¹⁰ (Llagostera 2010, pág. 76).

Esteban Llagostera añade que el empleo de estas sustancias llevó a pensar a los investigadores entre los que se encontraba que los antiguos egipcios conocían ya las propiedades conservadoras de estas semillas y que tras la investigación, realizada en septiembre de 1976, llamaron a Mme. Desroches-Noblecourt y le enviaron un detallado informe de los resultados obtenidos, tras lo que la prestigiosa egiptóloga confirmó que durante una exploración endoscópica de la cavidad abdominal realizada con un fibroscopio, habían encontrado dos granos de pimienta en la cavidad, que sin duda habían caído a través del esófago, durante el proceso de momificación (Llagostera 2010, pág. 77).

Cómo veremos más adelante, mucho después, la dinastía ptolemaica desarrolló el comercio directo con la India a través los puertos del Mar Rojo, que se incrementaría con el aprovechamiento de los vientos monzones. Alejandría se convertiría en el centro comercial de introducción de especias procedentes de la India en el mundo grecorromano porque tras la decadencia de las dinastías egipcias después del reinado de Hatshepsut, los fenicios se hicieron cargo del comercio en el mar Rojo (Bernstein 2010, pág. 51).

La gastronomía y las especias en Mesopotamia

En Oriente Próximo hay que distinguir dos zonas dietéticas bien delimitadas. La mesopotámica con prevalencia de la cebada, el sésamo y la palmera datilera; y la sirio-levantina, con preponderancia del trigo, el olivo y la vid (Sanmartín 1998, pág. 115).

En el III milenio antes de Cristo, los mesopotámicos elaboraban distintas variedades de queso y múltiples clases de pan. La principal hortaliza era la cebolla, además de puerros y ajos. Existen referencias a los nabos, pepinos, setas y raíces, y en cuanto a las frutas se comían uvas, manzanas, peras y granadas. Se consumía carne de vacuno, cerdo, cabra, oveja y aves de caza condimentadas con hierbas aromáticas y posiblemente fueron los primeros en producir embutidos como apunta una tablilla en la que se menciona el

¹⁰ *Brassica nigra* o *Sinapis alba*

relleno de un intestino (Bottéro 2002). Alrededor del año 2000 aC, la dieta se enriqueció con el consumo de pescados, tanto de mar como de río, además de moluscos y crustáceos. El caluroso clima propició la utilización de métodos de conservación, bien en aceite, en salazón o mediante el método de desecación para poder consumir los distintos alimentos a lo largo del año. Distintas clases de cerveza, una de ellas a base de dátiles, estaba presente tanto en rituales como en la vida diaria.

Aunque en los textos mesopotámicos en lengua acadia aparecen numerosos términos que parecen corresponder a especias, no sabemos a cuales se refieren. Desde el imperio acadio aparecen documentos de palacios, templos, e incluso en casas particulares. Asimismo, unas tablillas atribuidas al sur de Babilonia por su traductor J. Bottéro, contienen recetas de cocina. Hay más de veinte términos acadios que designan productos de este tipo, pero casi ninguno recibe una identificación clara por parte de los estudiosos (García Lenberg 2005, pág. 115).

García Lenberg en su artículo menciona el *kasú* o *gazi* que aparece ligado a un proverbio sumerio que lo relaciona con la carne y podría tratarse de la mostaza o de la cuscuta¹¹, que se cultivaban localmente. En los documentos jurídicos y en la correspondencia privada aparece el *samassammu*, que podría ser el sésamo y el *sahlu*, que parece considerarse imprescindible, pero no ha sido identificada.

García Lendberg señala también que el sésamo¹², que aparece en varios registros arqueológicos de Oriente Próximo, se pudo haber importado en un principio desde el Valle del Indo hacia el 2300 aC, aunque después se cultivaría en Mesopotamia, ya que la latitud es similar, por lo que no la podemos considerar como especia oriental más tardíamente.

Parece claro que en época paleobabilónica la cocina mesopotámica gustaba de perfumar literalmente sus platos (García Lenberg 2005, pág. 121), pero lo hacía con coriandro, comino, sésamo, menta e hinojo, y quizás también con azafrán. También se documentan en los textos cuneiformes una serie de vocablos (*sahunu*, *halazzu*, *budú*, *hinhinnu* y *zurum*) que parecen designar productos aromáticos. Quizás, según la autora, alguna de ellas designe las alcaparras, la mostaza o el clavo, que se han encontrado en el registro arqueológico, pero de las que no se conoce el nombre, y quizás otra sea la pimienta que hasta ahora parecía la gran ausente de la cocina mesopotámica a pesar de la importancia que tendría en la cocina oriental posterior y que ha sido hallada en Siria en el nivel del Bronce Medio del Tell Qara Quzaq, cerca de Alepo (García Lenberg 2005, 122-3).

Aparecen especias durante el Bronce Medio en dos excavaciones realizadas a lo largo del río Éufrates (Tell Qara Quzaq, cerca de Alepo, y Terqa, cerca de Mari), ambas en Siria, lo que corrobora que el nacimiento de las primeras ciudades se produjo a lo largo de las rutas comerciales, como hemos apuntado anteriormente. Jean Claude Margueron nos lo confirma en su libro *Los mesopotámicos* (1991) cuando dice que el proceso de neolitización del Oriente, nació en la región de las colinas del Creciente Fértil, pero no se realizó completamente hasta su expansión por los territorios de alrededor y en particular hacia los grandes valles del Tigris y el Éufrates. No es solamente el crecimiento del ámbito agrícola lo que explica el nacimiento de las ciudades, sino

¹¹ Género de entre 100 y 170 especies de plantas parásitas de color amarillo, naranja o rojo, incapaces de fotosintetizar por carecer de clorofila, dependiendo de plantas parasitadas para su nutrición.

¹² *Sesamum indicum*, también llamado ajonjolí.

también, y quizás sobre todo, la puesta a punto de relaciones comerciales, sin las cuales no es concebible ningún surgimiento del país sumerio (Margueron, 1991, reed. 2012, pág. 252). No es sólo la administración de los grandes dominios agrícolas lo que impulsó el lanzamiento de las ciudades, como se pensó en un principio, sino también el desarrollo del comercio (Margueron 1991, reed. 2012, pág. 253).

La ciudad de Sippar se halla a unos veinte kilómetros al sur de Bagdad, donde los cursos del Tigris y el Éufrates están próximos. Las mercancías citadas en las tablillas de *naditus* (sacerdotisas acadias) eran artículos de lujo, como aceite de enebro, aceite de mirto y perfumes, que se vendían a cambio de plata (Leick 2002, pág. 229).

Algunos de los canales construidos en el IV milenio, servían sin duda para el regadío, pero otros estaban destinados al transporte (Margueron 1991, reed. 2012, pág. 158). Los *tamkaru(m)* o mercaderes, eran los empresarios del transporte internacional caravanero que actuaba generalmente por encargo del palacio o del templo (Sanmartín 1998, pág. 104).

Los fenicios y las especias

Los fenicios, pueblo semita cananeo procedente en su origen del actual Mar de Omán desde donde emigraron alrededor del 2900 aC. hacia el actual territorio del Líbano, fue el primer pueblo de la Antigüedad en introducir las especias en el ámbito mediterráneo. Tiro, una de sus ciudades más importantes, se convirtió en el punto de encuentro de mercaderes de todo el mundo conocido para conseguir la mencionada mercancía, además de su importancia en la producción de púrpura.

A pesar de que la fama de los fenicios proviene de sus actividades comerciales marítimas, también destacaron mediante el tráfico de caravanas de dromedarios. En Arabia cargaban esencias, mirra, oro y piedras preciosas, en Asiria conseguían porcelanas y piezas labradas de marfil, procedentes de China telas de hilo, sedas y algodón y de la India las codiciadas especias. Cada una de las ciudades fenicias fue constituyéndose en un estado autónomo centrado en el comercio y Tiro reemplazó hacia el 1100 aC. en importancia a Sidón, destruida por el rey Filisteo Ascalón (Tur Marí-Pons Biescas 2005, pág. 89).

La ciudad de Tiro está situada en la actualidad al sur del Líbano, a 21 kilómetros de la frontera israelí, a 37 kilómetros al norte de San Juan de Acre, y a 32 al sur de Sidón. La antigua Tiro se encuentra en Fenicia meridional y tenía dos zonas, una insular y otra continental. La zona insular estaba separada del continente por un estrecho de 500 a 700 metros de anchura, y posteriormente unida a la zona continental por un istmo artificial, obra de las tropas de Alejandro Magno, construido cuando el líder macedonio asedió la ciudad en el 332 antes de Cristo (Warry 2011).

Tiro fue la más importante de las ciudades de Fenicia, fundada a la vez que Sidón, Biblos y la actual Beirut (Mourad, 1998). Era una ciudad isleña fuertemente fortificada junto a la costa con muros defensivos de 45 metros de altura y dedicada al comercio marítimo, cuya flota se construía gracias a los bosques de madera de cedro libanés, y poseía abundante agua potable procedente de la zona continental. Los comerciantes tirios fueron los primeros que se aventuraron a navegar en las aguas mediterráneas

fundando numerosas colonias y logrando gran prosperidad económica, hasta su caída ante las tropas de Alejandro.

En principio los fenicios eran los únicos que conocían la procedencia de las especias, o cuanto menos el lugar donde ellos las compraban, guardando celosamente el secreto ante las posibles preguntas del resto de mercaderes mediterráneos. Desde nuestro punto de vista, un momento clave en este proceso fue durante el siglo VIII aC. durante la dominación asiria tanto de fenicia como de Chipre, que coincide con el momento más activo del comercio fenicio. Durante los siglos IX y VIII aC. los reyes asirios impusieron grandes tributos a Tiro (Tur Marí- Pons Biescas 2005, pág. 93). El profeta Ezequiel describe los productos negociados por sus mercaderes entre los que podemos destacar la canela y la caña aromática¹³ (Ezequiel, XXVII, 1-27, 33). También en el Antiguo Testamento se describen las expediciones conjuntas del rey de Tiro y de Salomón en el Mar Rojo, probablemente a Somalia, como aparece en el libro primero de los Reyes. (1 Re. IX. 26-28; X 11.22).

Las evidencias arqueológicas apuntan a un precedente de la llegada de la canela. En Tel Dor, actual Israel, situado a 30 kilómetros al sur de Haifa y 2,5 al oeste de Hadera, cuya historia documentada comienza en la Edad de Bronce Posterior, aunque la ciudad fue fundada en el Bronce Medio; mencionada en la Biblia como una antigua ciudad real de los cananeos (Josué 12:23) y uno de los distritos del comisariado de Salomón (Jueces 1:27; 1 Reyes 4:11) tenemos la primera evidencia del sabor de la canela en el Mediterráneo. Concretamente a finales del siglo XI, principios del X aC, a partir de los análisis (Gilboa-Namdar 2015) de 5 frascos fenicios encontrados en contextos domésticos que contenían Cinnamaldehyta, uno de los tres principales componentes de la canela (Tomaino *et alii* 2005). Los frascos que forman parte de un grupo de 10 procedentes de dos lugares más de Israel (Tell Qasile en Tel Aviv: 4 en contextos religiosos; y Kinneret en el lago Tiberiades o Mar de la Galilea: 1 en contexto doméstico), son pequeños (50 mililitros), tienen paredes gruesas, lo que indica un esfuerzo especial para evitar su rotura, y disponen de cuellos muy estrechos, sugiriendo que fueron fabricados para contener un precioso líquido. También los análisis han determinado la presencia de ácido tartárico, considerado a menudo un marcador para el vino (McGovern 2009). No sólo se trata de una evidencia de la llegada del sabor de la canela al Mediterráneo, ya que la mezcla pudo ser elaborada en Asiria e importada desde allí¹⁴ sino del hecho de que el vino se empezó a especiar, como mínimo hace 3.000 años.

El esplendor de Tiro se inició en tiempos del rey Hiram (969-939 aC.) que mantuvo buenos lazos de colaboración con su aliado el rey Salomón, cuando se construyó el templo de Jerusalén en el que participaron obreros procedentes de la ciudad fenicia.

No se conoce ningún tratado de farmacopea fenicia, pero algunos productos como el cinamomo (canela) fueron conocidos por los griegos a través del mercado fenicio y fueron los fenicios quienes surtían a los griegos de sustancias exóticas (Blázquez 1999,

¹³ *Acorus calamus* o cálamo, originaria del sudeste asiático, se asemeja a los juncos y posee hojas largas de bordes afilados. Utilizada como tónico en casos de debilidad general del aparato digestivo, su tallo semileñoso se utilizó en la Antigüedad clásica para fabricar cálamos (caña hueca cortada oblicuamente en su extremo) para la escritura.

¹⁴ Al final de la Edad del Bronce se recuperó el comercio con Egipto y Mesopotamia.

pág. 118). Como los demás pueblos de la antigüedad, navegaban desde finales de marzo hasta octubre, los meses con mejor clima.

La alimentación de los fenicios y cartagineses era una muestra de la globalización alimentaria a nivel mediterráneo. Se debe a los fenicios la explotación ganadera de la gallina, la introducción del cultivo del olivo, la elaboración del aceite, la explotación de la industria de las salinas y la producción de *garum* que más tarde sería tan apreciado por los romanos.

Además de las especias indígenas, nos dicen Josep Tur Marí y Antoni Pons Biescas, a través de las caravanas les llegaban (a Tiro) especias y plantas aromáticas procedentes de la India y de Arabia. A Tiro, verdadera encrucijada entre Oriente y Occidente, llegaba mirra, incienso y, especialmente canela, la más importante de las especias (Tur Marí-Pons Biescas, 2005, pág. 107). Fenicios y cartagineses utilizaban como fármacos, entre otros la canela y la pimienta (Tur Marí-Pons Biescas 2005, pág. 109).

Sin embargo, las murallas de Tiro no pudieron impedir que al ser conquistada la ciudad por Alejandro Magno, éste se hiciera con el control del mercado de las especias. A fines del siglo IV antes de Cristo y tras la fundación, en territorio egipcio, de Alejandría, el nuevo imperio ptolemaico obtuvo una de las bases económicas para su prosperidad, desplazando a Tiro como centro del comercio de las especias en el Mediterráneo.

La cocina griega y la expansión helenística

La expansión llevada a cabo por Alejandro conquistando los territorios del Imperio persa cimentó unidades políticas que posteriormente afectarían a las rutas comerciales del Imperio romano, por lo cual dedicaremos el presente capítulo a la expansión helenística, no sin antes repasar algunas de las bases de la cocina griega.

Los héroes de la *Iliada* y la *Odisea* pasan hambre (*limós*) lo que explica sus intentos de expansión hacia zonas orientales del Mediterráneo. Entre sus alimentos se citan carnes de vaca, cabra, oveja y cerdo, asadas al espeto y salpicadas con sal y harina. También se nombra la carne obtenida de la caza como la cabra montesa, el ciervo, el venado, la liebre y el jabalí, además de la pesca. Del mundo vegetal provienen los alimentos más relevantes como el trigo, la escanda, la espelta y la cebada entre los cereales, mientras que se enumeran legumbres como las habas y los garbanzos. La vid, los higos, las pasas, las manzanas, las peras, las granadas y las aceitunas (ingeridas en esta época como frutos, ya que parece que el aceite para cocinar y condimentar todavía no era conocido) completaban la dieta homérica (Gil Sostres 2005, pág. 66).

Entre los siglos VI y V aC. la medicina adquiere una nueva dimensión que desemboca en la dietética hipocrática y la idea del “humor”, entendido como un fluido más o menos viscoso que permanece inalterable en las transformaciones que sufre la naturaleza viva. (Gil Sostres 2005, pág. 67). La dietética hipocrática está integrada por 5 componentes principales: alimentación (comida y bebida), ejercicios físicos, trabajo, peculiaridades del territorio y costumbres sociales. (Gil Sostres 2005, pág. 70). El libro 2 “Sobre la dieta” de los tratados hipocráticos (*Corpus hippocraticum*) ofrece un amplio catálogo de alimentos organizados en grupos:

Cereales: cebada, trigo, mijo, espelta.

Legumbres: las actuales habas, guisantes, garbanzos, lentejas, y las desaparecidas almortas, arvejas y semillas de lino.

Carnes: cabra, oveja, vaca, cerdo como principales y también se mencionan asnos, caballo y perro como posibles fuentes de proteínas, pero con una valoración muy inferior.

Caza: jabalí, liebre, perdiz.

Aves: palomas y gallinas.

Pescados: salmonetes, gobios, lubina, mújel y anguila entre los más valorados, completados por percas, pulpos y sepias en menor medida.

Productos animales: queso y miel.

Frutas: moras, peras, manzanas, membrillos, granadas, pepinos, melones, uvas, higos.

Frutos secos: almendras, bellotas y hayucos.

El punto culminante de la medicina griega será Galeno, nacido en Pérgamo en el 130 dC. quien incorpora que el concepto de salud consiste en el perfecto equilibrio, en una armonía totalmente opuesta al estado de enfermedad, teniendo en cuenta las distintas edades del hombre (Gil Sostres 2005, pág. 75).

En la obra dedicada a los alimentos –Acerca de las facultades de los alimentos”, redactada en Roma entre el 180 y el 192 dC. se amplía la lista que ofrecía el libro hipocrático –Sobre la dieta” y añade entre otros productos el arroz introducido desde Oriente, las lechugas, las endivias, la remolacha y la col (Gil Sostres 2005, pág. 79).

Esta claro que en esta época la sal, junto al aceite, el vinagre y las plantas aromáticas como laurel, eneldo, tomillo, orégano, menta, mostaza y otras muchas hierbas, son los condimentos utilizados en la cocina griega, además de las venidas de lejos como la pimienta, la canela y el silfio¹⁵ (que parece haber desaparecido), (Gil Sostres 2005, pág. 82). Los frescos de los palacios de Akrotiri, en la isla de Santorini, demuestran que hacia el 1500 aC. ya se cultivaba azafrán, porque en la imagen se ve la recolección de las flores (Abulafia 2011, pág. 53), pero a pesar de su alto precio a lo largo de la Historia, no la podemos considerar como una especia oriental como hemos mencionado anteriormente.

Resulta evidente que la cocina griega es la madre de la cocina de occidental y aporta a la mediterránea la entrada de la carne de cerdo, los asados y los guisos a base de hierbas aromáticas. Deméter era una de las diosas de los antiguos griegos a la que ofrecían panes recientemente horneados, frutos y miel, mientras que Dionisos era el dios del vino (Flacelière 1989, pág. 215). Los invitados a los banquetes comían apoyados sobre su brazo izquierdo, teniendo que utilizar únicamente los dedos de la mano derecha para tomar los alimentos dispuestos en las bandejas. En estos banquetes, la mujer quedaba en un segundo plano, cocinando, pero nunca participando en ellos (Dalby 1996, pág. 5)¹⁶.

Las secas tierras griegas resultan ideales para los olivos, que proporcionaban en la antigüedad y siguen proporcionando en nuestros días aceite de oliva. Del aceite, el del primer prensado se utilizaba para comer, el del segundo para el cuerpo y el del tercero para iluminar (Pérez Ballester 2012). Los viñedos, que se plantaban ya desde la Edad del Bronce, también sobreviven en tierra seca, pero precisan de más atención.

Los vinos griegos y los banquetes

Tanto vinificados en tinto, como en rosado o blanco, los vinos griegos eran famosos por su origen, como los de Lesbos, Quíos o Rodas, y solían consumirse mezclados con agua, y en ocasiones aromatizados con miel, tomillo, o canela.

El vino llegó a Grecia a través de la isla de Creta, muy probablemente procedente de Egipto y Fenicia, y a partir del territorio heleno fue cultivándose posteriormente a lo largo de Sicilia, sur de la península itálica (que conformaban la Magna Grecia) y las costas de la actual Libia (región de la Cirenaica). Ya desde el siglo VII aC. el vino ya era una bebida utilizada por los griegos, aunque reservado para ocasiones especiales, y tan sólo incluido en la dieta diaria por las clases acomodadas.

¹⁵ Fue una planta usada como medicamento y condimento gastronómico muy valorada en la antigüedad que se extinguió en el siglo I probablemente debido a la sobreexplotación por su valor y al hecho de que no podía cultivarse. Plinio narra que un tallo fue enviado a Nerón desde la Cirenaica (Plinio el Viejo, *Naturalis Historia*, XIX, 15).

¹⁶ Como todavía en la actualidad sucede en la mayoría de los ágapes gastronómicos ofrecidos por los árabes, como hemos tenido la oportunidad de experimentar personalmente.

El *sympósion*, tradicionalmente traducido como “banquete”, y más literalmente como “reunión de bebedores”, era uno de los entretenimientos preferidos de los griegos y estaba dividido en dos partes: la primera consagrada a la comida, generalmente bastante simple, y la segunda especialmente a la bebida. También se consumía vino mientras se comía; y las bebidas de la segunda parte del banquete podían acompañarse con castañas, habas, semillas de trigo tostadas, o incluso pasteles de miel, en una especie de pica pica destinado a absorber el alcohol y de esta forma prolongar la posibilidad de seguir bebiendo.

Conocemos el funcionamiento de los banquetes a través de obras como el “Banquete de Platón” o El “Banquete de Jenofonte” y de las imágenes de muchas cerámicas áticas de figuras rojas. La segunda parte de los banquetes, que en el mundo semita se llamaban *marzeah*, era inaugurada por una libación, en Grecia generalmente en honor de Dionisos. Posteriormente se discutía o jugaba a varios juegos de mesa y en algunos casos, bailarinas, acróbatas, y músicos solían amenizar la velada. Un “rey del banquete”, elegido al azar, se encargaba de ordenar a los esclavos la proporción entre el vino y el agua requerida.

Como hemos dicho, reservado a los hombres a excepción de bailarinas y cortesanas, el banquete podía estar organizado por un particular que invitaba a sus amigos o a su familia, o podía reunir a los miembros de una asociación religiosa o club aristocrático. Los más ricos realizaban grandes banquetes, pero en la mayoría de las casas griegas, en las fiestas religiosas o en los acontecimientos familiares, se realizaban los banquetes más modestos.

En el objeto de esta tesis, lo que nos resulta más interesante de los banquetes, donde en muchas ocasiones se negociaban acuerdos comerciales, es el hecho de que el vino se especiase, especialmente con canela, lo que también ocurría en las negociaciones de los fenicios con algunos pueblos indígenas de la costa levantina de la península ibérica, donde se han encontrado morteros para triturar especias al lado de los habitáculos donde se celebraban las reuniones y junto a ánforas vinarias (Sardà 2008).

La expansión helenística

Parece bastante claro que buena parte de la formación intelectual de Alejandro Magno (356-323 aC.) se debe a su maestro Aristóteles (384-322 aC.), en cuyas obras encontramos una serie de elementos que propiciarán los deseos de conquista hacia Oriente del monarca macedonio, con la intención de controlar las ya existentes rutas comerciales terrestres.

Aristóteles escribió cerca de 200 tratados, de los cuales sólo nos han llegado 31, y algunas de sus ideas que fueron nuevas para la filosofía de su tiempo, hoy forman parte del sentido común de muchas personas. El filósofo había nacido en la ciudad de Estagira, en la península Calcídica entonces perteneciente al reino de Macedonia. En el 343 aC. el rey Filipo II le llamó para que tutelara la educación de su hijo de 13 años, viajando a Pella, capital del reino macedonio, y fue el tutor de Alejandro durante al menos dos años, hasta que el joven iniciara su carrera militar.

Ampliamente reconocido como el padre fundador de la lógica, Aristóteles realizó una serie de escritos sobre la materia, tradicionalmente agrupados bajo el nombre *Órganon*¹⁷, que constituyen la primera investigación sistemática sobre las bases del razonamiento válido o correcto, y sus propuestas ejercieron una influencia sin par durante más de veinte siglos.

Su célebre teoría de las seis formas de gobierno se basa en el objetivo tanto del bien común como del particular. Los regímenes políticos que buscan el bien común son la monarquía, si gobierna una sola persona, la aristocracia si gobiernan pocas personas, o la república si gobiernan muchas personas; mientras que las degradaciones de estos regímenes son respectivamente la tiranía, la oligarquía o la demagogia.

En botánica, Aristóteles sistematizó el reino vegetal dividiéndolo en dos grandes grupos: las plantas con flores y las sin flores. Y aunque puedan parecer inconexos los conceptos de política y plantas aromáticas, los aunamos en esta tesis a través del comercio cuando afirmamos que el comercio de las especias orientales, plantas exóticas en definitiva, ha sido determinante en la Historia de la Humanidad, porque han intervenido en gran medida en las decisiones políticas tanto de gobiernos monárquicos, aristocráticos, como republicanos.

Aristóteles hizo distinciones, en *Oikonomikon* aunque no escribió la totalidad del libro, entre el comercio lícito para el intercambio de mercancías y el incorrecto que sólo buscaba la obtención de ganancias y otros temas, que sirvieron, como base, para establecer la ciencia económica. Para él, la economía es la ciencia que se ocupa de la manera en que se administran unos recursos, o la ocupación de los recursos existentes con el fin de satisfacer las necesidades que tienen las personas y los grupos humanos.

Fue Aristóteles quien demostró por primera vez la esfericidad de la tierra, mediante la caída de objetos a un punto común, la sombra curva de la superficie de la tierra sobre la luna en un eclipse, el paso de un barco en el horizonte, y la aparición de nuevas constelaciones en un viaje norte sur (Miller 1969, reed. 1998, pág. 268).

Todos estos conceptos los apuntamos porque sin duda influyeron en la educación de Alejandro, el primero que abrió directamente las rutas orientales al mundo mediterráneo desde la antigua Grecia aprovechando los caminos existentes en el Imperio aqueménida, porque si combinamos lógica, gobierno monárquico e interés por el comercio; podemos intuir que en la expansión de Alejandro hacia Oriente, una vez conquistado Tiro y derrotado Darío, pudo influir el pensamiento aristotélico con un peso específico sustancial del dominio de las rutas comerciales frente a los deseos de gloria que tradicionalmente ha enfatizado la Historia, del mismo modo que, como veremos más adelante, Craso no sólo pretendía una gloria con la cual contrarrestar a la acumulada por Pompeyo y César cuando se enfrentó a los partos, sino el control de la ruta comercial, todavía terrestre, que pasaba por el territorio dominado por el Imperio parto.

Pero volvamos a Alejandro. Después de dedicar los primeros años de su reinado a imponer su autoridad sobre los pueblos sometidos por Macedonia, que habían aprovechado la muerte de Filipo para rebelarse, lanzó en el 334 a.C. a su ejército contra el poderoso y extenso Imperio persa, cambiando en sus trece años de reinado la

¹⁷ Compilados por Andrónico de Rodas, director de la escuela peripatética entre los años 78 al 47 a.C. contándose como el onceavo sucesor de Aristóteles en dicha dirección.

estructura política y cultural de la zona al conquistarlo y haciéndose con un dominio que se extendía por la Hélade, Egipto, Anatolia, Oriente Próximo y Asia Central hasta los ríos Indo y Oxus. Habiendo avanzado hasta la India, donde derrotó al rey Poro en la batalla de Hidaspes en el 326 aC. La negativa de sus tropas a continuar hacia Oriente le obligó a aceptar su propuesta de regresar a Babilonia.



Figura I. Larnax (cofre de cenizas) de Filipo II de Macedonia, padre de Alejandro Magno, Museo de Vergina. Grecia. Foto R. Hereter.

Vanagloriado como el más heroico de los grandes conquistadores o denostado como un tirano megalómano que destruyó la estabilidad creada por los persas, se hizo con el control de las preciadas rutas comerciales que habían enriquecido al Imperio aqueménida.

No nos vamos a entretener en las distintas batallas de Alejandro en su avance hacia Oriente (Granico, Issos, Gaugamela, etc.), pero si en el sitio de Tiro ya que, como hemos dicho anteriormente, esta ciudad monopolizaba buena parte del comercio de las especias y estamos convencidos de que lo que le costó someter a la ciudad, que curiosamente había estado en poder de los egipcios desde Tutmosis (s. XIV aC.) hasta Ramsés II (s. XIII AC), influyó determinadamente en su consciencia sobre la base de su riqueza y la importancia del comercio de las especias, cuyo mercado, ya en época ptolemaica, se desplazaría a la ciudad de Alejandría.

En el año 332 aC, tras el dominio de Sidón y Tiro, Alejandro pasó a controlar las costas de Levante y las vías de acceso a las grandes rutas de caravanas que convergían hacia el Mediterráneo (Tranoy 2008, pág. 66).

El asedio de Tiro se produjo sobre esta base costera situada de forma estratégica en el Mediterráneo. El ejército macedonio no pudo capturar la ciudad con métodos convencionales, puesto que se encontraba en una isla y sus murallas llegaban hasta el mar. Por todo ello, Alejandro estableció un bloqueo y asedio que duró siete meses, plan que concluyó de forma exitosa, convirtiéndose en uno de los capítulos más importantes de su campaña en Asia.

Alejandro había ordenado a sus ingenieros que utilizaran los escombros pertenecientes a la ciudad abandonada en el continente para construir una calzada elevada y, una vez cerca de las murallas, emplearía su maquinaria de asedio tanto desde la calzada como desde sus barcos, para de este modo poder castigar y finalmente derribar las fortificaciones. Tiro era la más importante ciudad-estado fenicia, con cerca de 40.000 habitantes. La isla estaba rodeada por unas formidables murallas que alcanzaban los 45

metros de altura en la zona frente a la costa, y poseía 2 puertos, uno al sur, en dirección a Egipto y otro al norte, en dirección a Sidón (Flavio Arriano, *Anábasis de Alejandro*, II, XXI).

La flota local estaba en mejor situación que la que apoyaba a los macedonios y proveía la isla de suministros que venían desde Cartago, por lo que los tirios se consideraban invulnerables. Por otro lado, el rey tirio no estaba presente durante el asedio, pues se hallaba al servicio de la flota persa. Alejandro venía desde Sidón, donde había situado en el poder a Abdalomino¹⁸, y antes de entrar en Tiro, recibió la bienvenida de los generales tirios, lo que hizo sospechar a Alejandro. El macedonio sabía que el objetivo de controlar la ciudad era necesario si quería asegurarse el dominio sobre la costa mediterránea, lo que le permitiría marchar hacia Oriente sin temer a que los persas trasladaran la guerra a Grecia. Después de tomar la ciudad, la arrasó por completo. Se había retrasado más de 7 meses en su camino hacia Egipto para conquistar la pequeña isla. Según Arriano murieron 400 macedonios y 8.000 tirios defendiendo la ciudad, 2.000 tirios fueron crucificados y 30.000 ciudadanos y extranjeros convertidos en esclavos. (Flavio Arriano, II, XXIV). Estamos convencidos de que, después de la toma de Tiro, Alejandro tomó conciencia de la importancia del comercio de las especias, que había sido una de las bases de la potencia de la ciudad, además de la púrpura¹⁹.

Como nos dice Miller (1969), Alejandro, en su paso a través de Fenicia y más tarde en el Golfo Pérsico, había oído hablar de las riquezas de los árabes en el comercio de la casia, la canela, la mirra, el incienso y los nardos, y deseaba explorar la costa del Golfo Pérsico y más allá de Arabia. A tres de sus capitanes se les instruyó en consecuencia. (Miller 1969, reed. 1998, pág. 254).

Tras el asedio de Tiro, las únicas dificultades antes de llegar a la satrapía de Egipto eran las ciudades fortificadas de Acre y Gaza. No encontró resistencia en la primera por lo que pudo penetrar en Palestina hasta llegar a Gaza, cuya situación en una colina no permitió a los macedonios utilizar directamente sus máquinas de asedio contra las murallas, por lo que tuvieron que construir un terraplén en la parte sur de las mismas. En esta lucha, Alejandro resultó herido por un dardo en el hombro, pero con su victoria abrió el camino hacia la conquista de la satrapía de Egipto, donde fue muy bien recibido por sus habitantes, que lo apoyaban para de este modo librarse del dominio de los persas, otorgándole la corona de los dos reinos²⁰ y por tanto el título de faraón en noviembre de 332 aC. en Menfis.

¹⁸ Su sarcófago, exhibido en el Museo Arqueológico de Estambul, se conoce como el “Sarcófago de Alejandro” por representar en uno de sus lados al líder macedónico en plena batalla.

¹⁹ La púrpura de Tiro, también llamada púrpura real o púrpura imperial, es un colorante o tinte extraída de la mucosidad o secreción del gastrópodo marino *Murex brandaris*, conocido en Andalucía como cañailla. El historiador Teompopo (Quíos 380-323 aC.), citado por Ateneo (12:526) alrededor del 200 aC. escribe, “La púrpura para los tintes valía su peso en plata en Colofón” (antigua ciudad griega de Jonia, levantada en la orilla del río Ales, cerca de Éfeso), (Gulick, 1941). Para producir un gramo de púrpura se precisaban unos 9000 moluscos, lo que explica su alto precio. Los romanos lo utilizaban para teñir túnicas ceremoniales. Sin embargo el descubrimiento de un número considerable de conchas de *Murex* en Creta, (Reese 1987, Stieglitz 1994) y las correspondientes dataciones de cerámica, sugieren que los minoicos pudieron haber sido los pioneros de la púrpura imperial durante el Minoico Medio (ss. XX-XVIII aC.), siglos antes que los Tirios.

²⁰ Signo distintivo de los faraones y dioses del Antiguo Egipto.

Es conocido el episodio de la visita al oasis de Siwa, donde presuntamente Alejandro fue deificado, siendo saludado por el sacerdote del templo como Hijo de Dios. Es posible que existiera un error debido al escaso dominio del griego del propio sacerdote que saludaría al viajero como *Paidion* (hijo mío), diciendo en su lugar *Paidios* (Hijo de Dios), (Forster 2009, pág. 260). Alejandro preguntó si se acabaría convirtiendo en el rey del mundo, a lo que le contestaron afirmativamente.

Parece que tras el regreso de Siwa, sus aspiraciones en la vida cambiaron por completo y nunca más volvió a considerar a Grecia como el centro del mundo (Forster 2009, pág. 60).

Parece que ningún egipcio se opuso al ver sustituido el dominio persa por el griego. La primera invasión persa de las tierras egipcias había tenido lugar tras la batalla de Pelusio²¹ que supuso la derrota de Psamtek II por Cambises (525-522 aC.). Las actividades de este conquistador ofrecen una imagen contradictoria en las fuentes, ya que los comentarios de los autores grecolatinos son negativas, mientras que las pruebas egipcias muestran a un soberano que no pretende herir la sensibilidad egipcia, todo lo contrario que Jerjes (486-485 aC.), (Lloyd 2007, pp. 495-6).

Entre tanto, el rey persa Darío terminó la construcción de un canal cuyas obras se habían iniciado en el reinado de Nakau II (más conocido como Neco)²², que iba desde la rama pelusíaca del Nilo atravesando Wadi Tumilac hasta los lagos Amargos y el mar Rojo, que se interpreta como un intento de situar Egipto dentro de la red de comunicación imperial (Lloyd 2007, pág. 496). En el año 341 aC, la reanudación del control persa significó el saqueo de los templos, la demolición de las defensas de las principales ciudades y el nombramiento de una administración provincial persa (Lloyd 2007, pág. 504).

En enero del 331 aC. Alejandro fundó la ciudad de Alejandría en una parte muy fértil del delta del Nilo, con un doble motivo: económico, para abrir una ruta comercial en el mar Egeo; y cultural, como la creación de una ciudad al estilo griego en Egipto, la planificación de la cual dejó en manos del arquitecto Dinócrates de Rodas²³. La ciudad no era solamente una colonia greco-macedónica, sino que se proyectó en un emplazamiento ocupado por un pequeño pueblo egipcio cuyo componente nativo se había incrementado en la primera mitad del siglo III aC. por el traslado de los habitantes de Canopus²⁴: judíos, frigios y otras gentes procedentes de Asia Menor. La nueva ciudad era conocida por los egipcios como *Rhakotis* que en lengua demótica significa «solar en obras». La afluencia de extranjeros no tardó en hacer de Alejandría una ciudad cosmopolita.

²¹ Ciudad del Bajo Egipto situada en el extremo nordeste del delta del Nilo, en su desembocadura más oriental, llamada Pelusia, conocida como *Ostium Pelusiacum*.

²² Tras repeler un ataque babilónico en el 601 aC, capturar Gaza y dominar las provincias fenicias del imperio neo-asirio incluyendo Palestina, el faraón Neco II ordenó construir un canal para comunicar el brazo oriental del Nilo desde el norte de Bubastis, hasta el mar Rojo.

²³ Además del diseño del plano de la ciudad de Alejandría es también conocido por el monumento funerario de Hefestión en Babilonia y la reconstrucción del Templo de Artemisa en Éfeso.

²⁴ Ciudad portuaria cuyo nombre egipcio *Kah Nub* significa «suelo de oro» en alusión a su carácter comercial, situada a 25 kilómetros del centro de Alejandría y a tres kilómetros de Abukir. El brazo occidental del Delta del Nilo se conoce como brazo canópico. En la antigua ciudad se adoraba una forma de Osiris representado por una vasija con cabeza humana, dando origen, erróneamente a la denominación de «vasos canopos», donde se depositaban las vísceras de los difuntos.

Tras su estancia en Egipto, la victoria en la batalla de Gaugamela, el 1 de octubre de 331 aC. a unos 27 kilómetros al nordeste del actual Mosul y la consecuente huida de Darío, Alejandro vio abiertas las puertas no solo a la conquista del Imperio persa, sino al dominio de sus rentables rutas comerciales y su valiosa infraestructura.

Robin Lane Fox ha sido uno de los autores que ha estudiado más a fondo la figura de Alejandro y afirma que en Gaugamela, Alejandro se apoderó de lo que un persa denominaría el imperio occidental, ya que todavía tenía que acercarse a lo que los iranianos consideraban su hogar. Al este y al sureste, se extendían las provincias de los medos y los persas, de los bactrianos, los sogdianos y las tribus de las montañas, a donde Darío podía retirarse y levantar una segunda línea de resistencia. Hasta que Darío no fuese capturado, Alejandro no sería rey de Asia, y éste lo sabía (Lane Fox 2008, pág. 309).

El Imperio aqueménida

La derrota de Darío en Gaugamela representó el libre acceso al Imperio aqueménida para las tropas macedonias. Si hurgamos en su historia entenderemos la amplitud de sus dominios, ya que fue el primero y más extenso imperio de los persas, que se extendió por los territorios de los actuales estados de Irán, Irak, Turkmenistán, Afganistán, Turquía, Chipre, Siria, Líbano, Israel y Egipto. Su expansión territorial se había iniciado durante el reinado de Ciro II (559-530 aC.), con la anexión del reino de Media, y alcanzó su máximo apogeo en el 500 aC, cuando llegó a dominar parte de los territorios de los actuales estados de Libia, Grecia, Bulgaria y Pakistán, así como ciertas áreas del Cáucaso, Sudán y Asia Central. Las grandes conquistas lo convirtieron en el imperio más grande en extensión hasta la derrota del último de sus reyes, Darío III a manos de Alejandro.

Las fuentes para el estudio del imperio aqueménida son especialmente problemáticas, no tanto por su escasez como por ser a menudo contradictorias entre sí, no estando todas las regiones ni las épocas documentadas por igual. La mayor parte de la documentación se refiere al siglo V aC, cuando Heródoto se ocupó de narrar los éxitos griegos en las Guerras Médicas, a la vez que de la época anterior a la conquista de Alejandro, excepto lo mencionado, casi no tenemos información, al no contar con textos griegos al respecto.

Lo que si parece claro es que la vida diaria de los pueblos conquistados por dicho imperio no sufrió demasiadas transformaciones a lo largo de su historia, ya que el propio imperio pensaba en sus dominios no como una nación en la que sus habitantes debían transformarse en persas, sino como un mosaico de naciones bajo su dominio. (Wise Bauer 2008, pág. 538).

En el aspecto geográfico, es mucho más abundante la información en lo referente a las regiones occidentales del Imperio, más cercanas a las ciudades griegas, que a su parte oriental, por razones obvias, ya que las fuentes siguen siendo griegas. Todos los autores griegos, como por ejemplo Ctesias de Cnido y Jenofonte, sin embargo, coinciden en lo esencial de su visión del Imperio aqueménida: por una parte admiran su riqueza y poder, pero por otra lo consideran un sistema político corrupto y decadente, presentando al rey como una figura débil, víctima de las maquinaciones de las mujeres y los eunucos de la corte.

En época aqueménida, el persa antiguo²⁵, antecesor del actual idioma hablado en Irán: el farsi, se escribía en una variedad de escritura cuneiforme solamente descifrada a comienzos del siglo XIX, gracias en gran parte a los esfuerzos de Henry Rawlinson y a su trabajo con la inscripción de Behistún (Rawlinson 1846-51), que hace un relato detallado de las circunstancias en que Darío I accedió al poder. Actualmente, se conocen numerosas inscripciones en persa antiguo, pero, en general se restringen al ámbito de las declaraciones de la realeza, expresiones de su poder e ideología (Stolper,

²⁵ Llamado también persa aqueménida, documentado en inscripciones cuneiformes desde hace más de 25 siglos. Farsi viene de la forma árabe de expresar "persi" debido a la carencia del fonema /p/ en árabe.

& Tavernier 2007). Son fuentes de información útiles para conocer la actividad constructiva de los reyes, y la imagen que tenían de sí mismos, pero no suelen proporcionarnos información sobre otros ámbitos que nos interesan profundamente como el de la alimentación y el comercio.

Las excavaciones resultan todavía muy incompletas. Las principales son los grandes centros reales de Pasargarda, Persépolis y Susa, así como tumbas rupestres como las de Naqsh-e Rostam. Muchas excavaciones se han visto dificultadas porque algunos lugares, como por ejemplo, Arbela y Ecbatana, están actualmente cubiertos por las grandes ciudades modernas de Erbil y Hamadán, respectivamente. Tampoco a nivel arqueológico se ha demostrado demasiado interés por el periodo en cuestión, por lo que los niveles de ocupación de época aqueménida han sido escasamente documentados.

Gracias a Ciro (555-529 aC), rey de Anshan, el dominio meda sobre la meseta iraní fue breve. El monarca creó un poderoso ejército siguiendo el antiguo modelo asirio. Al suceder a su padre Cambises I en el 559 aC., las entidades políticas hegemónicas en la región eran el Imperio neobabilónico, el Reino meda, Lidia y Egipto. Entre los años 553 y 550 aC, Ciro derrotó al rey meda Astiages, tomó su capital, Ecbatana, y se llevó sus tesoros a Anshan. La Crónica del rey neobabilónico Nabonido²⁶ informa que el rey persa resultó favorecido por el amotinamiento de las tropas medas contra su propio rey, hecho confirmado por la historia que narra Heródoto (*Los nueve libros de la Historia I*, 123-128) sobre la traición del general meda Harpago²⁷.

Tras unificar a los persas y someter a los medos, Ciro, llamado después "el Grande", emprendió la conquista de Babilonia, acabando con el Imperio neobabilónico, y conquistando Siria, Palestina y Asia Menor. Al contrario que los conquistadores asirios y babilonios precedentes, trató con benevolencia a los pueblos sometidos y perdonó a los reyes enemigos. En general, siguió la estrategia de dejar las estructuras administrativas de los lugares conquistados, pero sometidas al poder imperial. Murió en el 530 aC. durante una campaña contra los masagetas de Asia Central, y fue sucedido por su hijo Cambises II (530-522 aC.), quién continuó la conquista dirigiéndola contra Egipto, presumiblemente planeada ya en tiempos de su padre.

Cambises II, que había sido comandante del ejército persa durante varios años, no atacó la frontera noroeste que le había costado la vida a su progenitor, sino que trasladó la capital desde Pasagardas a Susa, más cercana al corazón del Imperio, y dirigió su vista hacia Egipto (Wise Bauer 2008, pág. 576).

Cambises II murió en julio de 522 aC. durante una revuelta liderada por un clan sacerdotal que había perdido su poder después de que Ciro conquistase Media. En el momento de la muerte de Cambises, el Imperio se extendía desde el Mediterráneo, incluyendo Egipto y Anatolia, hasta la cordillera de la Hindu Kush en el actual Afganistán, lo que suponía el mayor territorio hasta entonces conocido, bajo las órdenes de un sólo hombre.

El sucesor de Cambises II, Darío I, se dedicó básicamente a organizar el extenso imperio heredado. Reestructuró las satrapías, existentes ya desde el reinado de Ciro,

²⁶ También llamado Nabonides, fue el último rey del Imperio neobabilónico, finalizando su reinado con la caída de Babilonia ante Ciro el Grande en el 539 aC.

²⁷ Cortesano del rey medo Astiages.

estableciendo veinte encabezadas normalmente por miembros de la familia real y de las familias aristocráticas. En cuanto a su actividad constructora, destaca sobre todo la fundación de Persépolis (518-516 aC.), así como la realización de trabajos en Ecbatana y Susa. Durante su reinado, continuó la expansión territorial: Tracia y parte de la India fueron anexionadas, mientras que las tropas persas fueron derrotadas por los escitas europeos (*circa* 513 aC.) y por los griegos en la Primera Guerra Médica (492-490 aC.).

Construyó el Camino Real de Susa a Sardes, una carretera desde la capital de Lidia en el oeste de la actual Turquía, hasta Susa para traer el correo imperial, como se suele afirmar, aunque en una convicción más geoeconómica como la nuestra, lo hizo para afianzar, abaratar y controlar las rutas comerciales entre Oriente y Occidente.

La escalera del Apadana, en Persépolis

No nos vamos a entretener en las Guerras Médicas, pero sí en la escalera del palacio del Apadana²⁸ en Persépolis²⁹, cuyos relieves nos permiten conocer las naciones que tributaban al Imperio persa, lo que constituye una prueba arqueológica de su extensión geográfica y permite interpretar los presentes más valiosos procedentes de cada una de las satrapías que eran ofrecidas al rey. Cubierta por los restos del tejado incendiado por Alejandro del palacio del Apadana, la escalera este permanece muy bien conservada. Se divide en tres plafones: norte, central, y sur, además de los triángulos bajo los escalones (Briant 1996, Dutz-Matheson 1998 y Stierlin, 2006).

En el plafón sur está representada la llegada de las delegaciones que proceden de veintitrés naciones sometidas, conducidas alternativamente por guías persas y medos. Cada delegación está separada por arbustos. El guía lleva al delegado al frente, cogido de la mano. La calidad del acabado difiere ya que todos los relieves no han sido pulidos, y su detalle es variable. El desfile presenta cerca de 250 personajes, cuarenta animales, y varios carros. Con una altura de 90 cm, los registros alcanzan los 145 metros de longitud. La disposición de las representaciones podría corresponder a un orden protocolario, sin saberse si tal orden sigue una secuencia determinada por las filas horizontales o verticales. Parece que los medos eran los primeros, y los etíopes los últimos, pero ninguno sigue la lista secuencial de las satrapías dada por la inscripción del rey. La disposición de las delegaciones no parece seguir tampoco un orden cronológico a partir del orden de incorporación de las diferentes satrapías al imperio. En cambio, podría estar en función del tiempo de viaje que las separa de Persépolis. Este razonamiento se apoya en los textos de Heródoto: *“de todas las naciones, los persas honoran primero a las que tienen más cerca, en segundo lugar a las que están más distantes, y tienen menos estima a las más lejanas”* (Heródoto I, CXXXIV).

Se sabe por las tablillas del Tesoro que las ofrendas traídas por las delegaciones no corresponden en este momento a un impuesto, sino a regalos destinados al rey o a un uso ceremonial. Al no haber inscripciones, la identificación de la procedencia de las

²⁸ Sala hipóstila de audiencias en los palacios de los antiguos reyes persas.

²⁹ La construcción de Persépolis, comenzada por Darío I (las tablillas encontradas atestiguan actividad constructiva desde el 509 aC.), continuó a lo largo de más de dos siglos hasta su destrucción por Alejandro en primavera del 330 aC. El Palacio de la Apadana, o Sala de Audiencias de Darío, se empezó a construir en el año 515 aC. El edificio tiene una planta cuadrada de 60,5 metros de lado y 36 columnas de las que 13 permanecen en pie.

diversas delegaciones supone un problema, ya que hay que centrarse en los vestidos y los tocados y las ofrendas.



Figura II. Detalles de ofrendas de la Escalera de la Apadana, Persépolis.
Fotos R. Hereter

En las interpretaciones realizadas por Pier Briant (1996), Erner F. Dutz & Silvia A. Matheson (1998) y Henri Stierlin (2006) se pueden distinguir las siguientes delegaciones.

- 1) **Medos**: conducidos por un persa, esta delegación es la más importante de todas. Los sujetos portan vestidos, brazaletes, una espada, copas y un vaso. Se trata probablemente de otras tribus medas que las que sirven al imperio desde su fundación, lo que explicaría el estatuto de sometidos. Al principio del imperio, dichas tribus permanecieron fieles a Astiages, habiendo reunido Ciro a las otras.
- 2) **Elamitas**: Elam es persa desde la fundación del imperio por Ciro el Grande. La delegación conducida por un medo ofrece una leona y dos crías, así como espadas y arcos.
- 3) **Armenios**: esta delegación porta un vaso con dos asas, finamente trabajado, y un caballo.
- 4) **Aracosios**: Los pantalones que muestran los integrantes de dicha delegación son todavía utilizados en la actualidad en el Beluchistán. Uno de los sujetos va vestido con una piel de felino. Las ofrendas son un camello y varias jarras.
- 5) **Babilonios**: ofrecen un toro, tazones, y un colgante idéntico a los de las representaciones del palacio de las 100 columnas, el Tesoro o el Tripylon.
- 6) **Asirios y fenicios** (o lidios): este relieve está muy detallado. Las ofrendas consisten en vasos y copas labradas como vasos de bronce o de plata, con asas dobles que representan toros alados, joyas como brazaletes con cierres adornados, y un carro enganchado con caballos de pequeña talla. Los vestidos y peinados de los sujetos están muy trabajados, se distinguen incluso papillotes usados por los judíos ortodoxos. La identidad de la ropa mantiene una controversia sobre los orígenes de estas delegaciones, pero para nosotros resulta relevante el hecho de que fenicios y asirios formen parte de la

misma delegación, cuando hemos señalado anteriormente la relación de unos y otros respecto al comercio de las especias en torno a la ciudad de Tiro. Distribuidas en el Mediterráneo por los fenicios, ciertamente, pero adquiridas por estos en territorio controlado por los asirios.

7) **Arios o Aracosios:** corresponden a las regiones de Herat y de Mashhad y sus ofrendas son un camello y varios vasos.

8) **Cilicios o asirios** procedentes del sur de Asia Menor, no se identifica exactamente si son una cosa a la otra. Portan dos carneros, pieles, un vestido, copas y vasos. Esta representación está trabajada minuciosamente, y aparece el detalle de los vestidos con cordones, cinturones, cofias, etc.

9) **Capadocios:** Destacan por la atadura de su capa en la parte superior del hombro; pertenecen al mismo grupo que los armenios, medas, y sagartios. Regalan un caballo y varios vestidos.

10) **Egipcios:** el relieve ha sido perjudicado por la destrucción del Apadana, aunque se pueden identificar gracias a las características del vestido.

11) **Escitas:** esta satrapía se extendía desde Ucrania en las estepas norteñas del Cáucaso, hasta el norte de Sogdiana. Los sujetos están cubiertos con un típico gorro escita. Traen un caballo, vestidos, y lo que podrían ser brazaletes con broches.

Christopher Beckwith, en su libro sobre los imperios de la Ruta de la Seda, indica que a pesar de ser conocidos por su carácter guerrero, los escitas, desde su base en la estepa, desarrollaron un importante comercio a larga distancia descrito por Heródoto y otros escritores griegos y que unía Grecia, Persia y las tierras del este, con el que obtuvieron grandes riquezas (Beckwith 2009, pág. 59). Más adelante hablaremos del por qué Alejandro decidió no invadirlos, girando y dirigiendo sus tropas hacia el sur. De momento proseguimos con el resto de las naciones que figuran en la escalera del Apadana.

12) **Lidios o jonios:** estas satrapías griegas estaban fusionadas y eran administradas desde Sardes. Visten del mismo modo y portan tejidos, pelotas de hilo y copas que contienen probablemente tintes.

13) **Partos:** bajo el imperio de los aqueménidas, los partos estaban sometidos y es sólo después del periodo griego seléucida cuando dominarán ellos Persia, lo que constituirá, como veremos, un serio problema para Roma. Partia correspondía en el momento de la construcción del palacio (515 aC.) al actual Turkmenistán. La delegación lleva vasos y un camello y los personajes están tocados con un pañuelo alrededor del cuello, una clara alusión a su talante caravanero.

14) **Gandharienses:** dicha satrapía se halla río arriba del Indo, entre Kabul y Lahore, en el oeste del actual Punjab. Ofrecen lanzas y un búfalo asiático.

15) **Bactrianos:** Portan un camello y vasos. Naturales de Bactriana al norte de Afganistán, los sujetos llevan una cinta en la cabeza.

16) **Sagartios**: sus vestidos y presentes como trajes y un caballo, son parecidos a los de los medos, capadocios y armenios, lo que sugiere la pertenencia a un mismo grupo. Su tierra de origen es mal conocida: ya que puede ser vecina de Tracia en Asia Menor, o cerca del mar Negro y del Cáucaso, incluso situada en las estepas de Asia Central cerca de Bactriana.

17) **Sogdianos**: tenían por origen Sogdiana, un territorio ocupado actualmente por los estados de Tadjikistán y Uzbekistán, que abarca las famosas ciudades de Bujara y Samarcanda. Traen un caballo, hachas, objetos que pueden ser brazaletes, y una espada.

18) **Indios**: procedentes del Sind, el valle bajo del Indo, están vestidos con un taparrabos, y calzados con sandalias. Portan un burro, hachas, y cestas con provisiones sobre la espalda por medio de una balanza, lo que para nosotros resulta una clara evidencia arqueológica de las especias como regalos y la importancia de las cantidades debido a su alto precio. En este momento actuaban sin duda como intermediarios ya que los territorios donde se producía la pimienta (actual estado de Kerala) y la canela (isla de Ceilán), estaban mucho más al sur.

19) **Tracios o escitas**: Tracia estaba situada entre el mar Egeo y el mar Negro, en un territorio hoy compartido por Grecia, Turquía y Bulgaria. Los personajes traen un caballo y un gorro puntiagudo de largas patas, parecido a los gorros escitas.

20) **Árabes**: procedentes de Fenicia-Asiria. Están calzados con sandalias, y vestidos con túnicas con ribetes bordados. Traen un dromedario, símbolo de su importancia como mercaderes en las rutas caravaneras.

21) **Draganianos**: No queda claro si se trata de individuos que vienen de Merv en Bactriana (estados actuales de Afganistán, Uzbekistán y Tayikistán) o sujetos que vienen de la región de Kermán, al este de Irán. Su estilo de peinado sostendría un origen cerca de Kandahar, así como su escudo, lanza, y el tipo del buey que les acompaña.

22) **Somalíes o libios**: nueva controversia. Acompañados por un carro, los personajes portan un kudú o un íbice, están vestidos con pieles, pero no son negroides. El tipo morfológico de los individuos, así como la presencia de un carro, indicaría un origen libio, mientras que el antílope y las pieles sostendrían un origen situado más al sur, como Yemen o Somalia. Nuevamente un ejemplo de comercio indirecto o de existencia de intermediarios.

23) **Nubios, etíopes o abisinios**: se trata de sujetos negroides, ahora sí, que traen un okapi o una jirafa, colmillos de elefante y un vaso.

El panel sur de la escalera este de la Apadana de Persépolis constituye sin duda un mapa humano que refleja la extensión del Imperio aqueménida, un estado multinacional dominado por los persas, en el que los cargos de importancia recaían sobre miembros de esta etnia. Sin embargo, los diferentes pueblos del imperio, y especialmente aquellos con mayor trayectoria histórica, como asirios, babilonios, judíos o egipcios, disfrutaron de una gran autonomía, y pudieron conservar sus costumbres, sus instituciones, su lengua y su religión, mientras que la administración quedaba bajo control persa. El centro administrativo del imperio se encontraba en el palacio real, con un complicado

aparato burocrático. Desde la época de Darío, la sede real se situó en la ciudad de Susa, aunque el monarca pasaba temporadas en Babilonia, Ecbatana y las grandes fiestas se realizaban en Persépolis, la única ciudad importante del Imperio persa que Alejandro decidió destruir.

Persépolis era el centro espiritual del Imperio persa, donde tenían lugar los principales actos y ceremonias como la fiesta de año nuevo y la presentación anual del tributo ante el Gran Rey por parte de los súbditos del imperio. También era donde los embajadores griegos habían tenido que postrarse ante los soberanos persas desde la época de Darío I. La ciudad se identificaba por tanto con el dominio persa, y el trato que recibiera debía enviar un mensaje muy claro a unos y a otros. El día antes de que Alejandro la abandonara en abril del 330 aC., los macedonios prendieron fuego a sus palacios (Pomeroy *et alii* 2011, pág. 439).

Organización y comunicaciones del imperio

La organización social del Imperio aqueménida es poco conocida. La mayoría de los investigadores como Georges Dumézil opina que persistía la división en tres estratos o castas características de los pueblos indoiranios e indoeuropeos en general, que aparece reflejada en la colección de textos sagrados pertenecientes a la religión zoroastriana denominada Avesta: guerreros, sacerdotes y campesinos. Estrechamente relacionada con esta división en tres castas, existía una estructura tribal basada en la ascendencia patrilineal.

Los aqueménidas, como hemos comentado, permitían cierta autonomía regional en la forma del sistema de satrapías, unidades administrativas organizadas sobre una base geográfica. El término "satrapía" proviene de las fuentes griegas "*satrapeia*". La voz griega procede del antiguo persa "*ṣsaça-pā-van*", que designa a la persona que gobierna este territorio, el sátrapa, y que significa "protector del imperio". No hay acuerdo en cuanto a si el término "*dahyu*" (plural "*dahyāva*"), que aparece en las inscripciones reales, puede ser interpretado en el sentido de "satrapía", como sostienen algunos autores (Jacobs 2006), o si carece de cualquier implicación administrativa. La organización de las satrapías, la extensión de las cuales era muy variable, reutilizaba en parte las estructuras previas a la conquista, permitiendo subsistir hasta cierto punto a las antiguas instituciones de poder locales. En cuanto a los ejércitos provinciales, tampoco queda claro si sus comandantes dependían directamente de la autoridad central, o si respondían al sátrapa local.

El Imperio aqueménida recaudaba cuantiosos impuestos, parte de los cuales se amonedaban en oro y plata acuñándose monedas como el dárico³⁰ o el siclo³¹. Gran parte de los ingresos se destinaban a construcción de obra pública, como la red de caminos con los cuales se pretendía unir las diversas partes del imperio, el más famoso de los cuales es el Camino Real de Susa³² a Sardes³³. Darío I construyó suntuosos

³⁰ Moneda de oro de alrededor de 8,4 gramos, introducida por Darío I.

³¹ Era una unidad hebrea que tenía varios valores según la fecha y región, pudiendo ser de oro o de plata. Se citan valores de 9, 11, 14 y 17 gramos. Aparece citada en la Biblia y es el origen de la actual moneda de Israel, el nuevo shekel.

³² En la parte inferior de los Montes Zagros, a unos 250 kilómetros al este del río Tigris.

³³ A unos 96 kilómetros al este de Esmirna, en la actual Turquía.

palacios y monumentos en Susa y Persépolis. El tercer gran gasto del Imperio aqueménida lo constituía el enorme ejército.

En una inscripción encontrada en Susa, se menciona la orfebrería de oro egipcia, la piedra lidia y las maderas de Ghandara como parte de los materiales llegados de los extremos más alejados del imperio para la construcción del nuevo palacio de Darío. También en esta época, una inscripción babilónica menciona a una mujer hindú, Busasa, que había viajado desde el Indo y a través del Golfo Pérsico por mar hasta Babilonia, siempre dentro del imperio persa, porque este se había convertido en un puente entre la India y los pueblos de occidente (Wise Bauer 2008, pág 588).

El comercio era amplio, sin duda, impulsado por una infraestructura eficiente que propiciaba el intercambio de artículos procedentes desde los más lejanos extremos del imperio y por los que sin duda el estado debía obtener ingresos.

Para facilitar las comunicaciones en sus extensos dominios, Darío ordenó la construcción de varias carreteras que unían Susa y Babilonia con las capitales más importantes de las satrapías. Es conocida por la descripción que de ella hace Heródoto (V, 52-54; VIII, 98) la "calzada real", que unía Susa con Sardes, atravesando Asiria, Armenia, Cilicia, Capadocia y Frigia, con una longitud total de 2.600 kilómetros (13.500 estadios³⁴, o 450 *parasangas*³⁵), que por regla general se tardaba tres meses en recorrer. A lo largo de la calzada, había postas situadas a una jornada de distancia las unas de las otras, y los lugares más vulnerables, como los vados de los ríos o los puertos de montaña, estaban custodiados por soldados. Relevos de correos a caballo podían alcanzar las regiones más remotas en quince días. Sin duda, otras carreteras tuvieron igual o mayor importancia, aunque fueran menos conocidas por los autores griegos: su existencia y eficaz funcionamiento ha sido constatado por las tablillas de Persépolis. El sistema postal creado por Darío despertó la admiración de Heródoto por su gran eficacia.

Resulta evidente que la unificación territorial bajo un mismo poder hacía menos peligrosos los viajes. Todas estas medidas produjeron un auge en el comercio a lo largo del imperio incentivando de gran manera el desarrollo económico, lo cual consiguió poner del lado persa algunas zonas que originalmente los rechazaban.

Un gran desarrollo alcanzaron también en época aqueménida las comunicaciones marítimas. Darío I ordenó la apertura del canal en el istmo entre el brazo oriental del Nilo y el Mar Rojo, construido por el faraón Neco II, ensanchándolo significativamente, de forma que, según Heródoto, "los trirremes podían navegar en paralelo por sus aguas" (Heródoto, II, 158). Como consecuencia, el comercio entre el Mar Rojo y el Mar Mediterráneo se incrementó considerablemente. Por encargo de

³⁴ En Grecia un estadio tenía siempre 600 pies, pero la medida del pie no era la misma en todas las *polis*. Si se divide la circunferencia de la tierra 40.000.000 de metros entre 216.000 (60 grados x 60 minutos x 60 segundos), el resultado es la medida de un estadio: 185 metros. En Atenas el Partenón tenía 100 pies de 0,308 metros cada uno, lo que coincide con los 185 metros del estadio (aunque en el estado de Olimpia medía 182,27 metros y el estadio ático 177,6 metros). En Egipto un estadio (compuesto por 300 codos egipcios tenía 157,7 metros) y en Roma un estadio romano tendría 185 metros (la octava parte de una milla romana).

³⁵ Unidad de distancia histórica irania comparable a la legua europea. Podía haber sido originariamente alguna fracción de la distancia que podía recorrer un soldado de infantería en un período determinado de tiempo. Heródoto (V, 53) habla de un ejército que avanza el equivalente a 5 *parasangas* en un día.

Darío, el navegante Escílax de Carianda exploró la ruta marítima entre Mesopotamia y el valle del Indo entre el 519 y el 512 aC y completaron el viaje en 30 meses (Heródoto, IV, 44)³⁶. La ruta comercial entre Mesopotamia y Egipto circunnavegaba la Península Arábiga.

A medida que los persas iban incorporando a su imperio nuevas zonas, mostraban políticas muy tolerantes. Los gobiernos locales contaban con miembros de las élites locales, los impuestos generalmente eran menores, los persas tenían una gran tolerancia religiosa, e incluso liberaron muchos pueblos sometidos, como por ejemplo los judíos que se encontraban deportados en Babilonia³⁷. También las zonas de Asia Central se mostraron fieles al gobierno persa puesto que cuando este se hundió, estas zonas continuaron la resistencia contra Alejandro Magno durante varios años.

Las zonas que más rechazaron a los persas fueron Jonia, Egipto, Mesopotamia y Media. Los jonios tenían una idiosincrasia diferente, basados en el modelo de ciudad-estado griego, en los primeros años se sublevaron constantemente contra los persas pero después, con el auge económico, se transformaron en súbditos leales del imperio.

Sin duda, el principal punto débil del Imperio persa fue su organización militar. A pesar de contar con un ejército y una flota incomparable en número, su organización y tácticas eran mediocres. El ejército estaba formado por un núcleo de élite que era la guardia personal del emperador, también denominados los "inmortales"³⁸, y a ellos se añadían miembros de los pueblos dominados, no existiendo unidades estándar sino que era un ejército tremendamente heterogéneo y carente de tácticas para combatir en formaciones, al contrario que los ejércitos griegos, mucho más disciplinados y experimentados y con tácticas de combate y equipos superiores, como se demostró en las batallas libradas contra Alejandro Magno.

De esta forma Alejandro pudo conquistar un imperio cuya economía se basaba en el comercio, la agricultura y la minería y que situado en la zona central del territorio euroasiático se convirtió en auténtico cruce entre Oriente y Occidente, y por tanto en el centro del comercio del mundo. Con su apertura a Occidente en el siglo IV aC. cambió las estructuras de Grecia, influyendo en los siglos posteriores cuando ya Roma dominaría el *Mare Nostrum*. Pero antes, Alejandro todavía tendría que llegar a la India.

³⁶ Considerado el primer griego en narrar sus exploraciones desde un punto de vista geográfico, Escílax de Carianda es nombrado por Estrabón en tres pasajes de su Geografía (XII. 4.8; XIII 1.4 y XIV 2.20).

³⁷ Desde el 586 aC. tras la toma de Jerusalén y la destrucción del Templo por Nabucodonosor II hasta el 537 aC, una parte de hebreos que habitaban anteriormente el Reino de Judá estuvieron exiliados en lo que se conoce como Cautiverio de Babilonia.

³⁸ Heródoto los llamó los Diez Mil o *Athanatoi*, literalmente inmortales, (Historia VII.83.1). Los propios persas no utilizaban este término que podría ser una corrupción de la palabra *anusiya*, que significa "compañeros". El término hace referencia a que si un soldado caía, otro ocupaba su lugar, por lo que el número de 10.000 nunca menguaba.

El avance de Alejandro hacia Oriente y el descubrimiento de sus territorios, productos y costumbres por parte del mundo occidental.

Los extranjeros que vivían en Persia se sintieron identificados con Alejandro y se comprometieron con él como nuevo gobernante. En su idea de conquista, también estaba la de querer globalizar su imperio, mezclando diferentes etnias y culturas. Los sátrapas en su mayoría fueron ratificados por el macedonio, aunque supervisados por un oficial griego que controlaba el ejército. Alejandro había invadido la Sogdiana y la Bactriana, se había casado con la princesa Roxana y llevaría a su ejército a atravesar el Hindu Kush y dominar el valle del Indo, con la única resistencia del rey indio Poros³⁹ en el río Hidaspes. Pero no decidió ir más al norte, sino que giró hacia el sur como hemos dicho anteriormente. Beckwith interpreta que las dificultades para enfrentarse a una nación nómada no le aseguraban el éxito (Beckwith 2009, pág. 67).

Podría resultar una explicación razonable desde un punto de vista estrictamente militar, pero si introducimos valoraciones económicas, resulta mucho más evidente resaltar que dirigirse hacia el sureste resultaba más provechoso, tanto por las rutas comerciales que se podrían controlar, como por las riquezas del subcontinente indio. En resumen, hacia el norte tenía extensas estepas, al frente los Himalayas y hacia el sur tierras productivas y atractivas rutas comerciales.

La región de Bactriana constituía un nudo de comunicaciones de las rutas caravaneras que se dirigían hacia los cuatro puntos cardinales, incluida China, conocida con el nombre de *Serica*, donde se hallaba un punto no localizado que aparece en los relatos de los viajeros, la famosa “Torre de Piedra”.

Jean Noel Robert lo explica en su libro *De Roma a China* comentando que al salir de Bactriana se encontraba el punto de encuentro de los caravaneros, llamado «la Torre de Piedra», que marcaba el final de la primera etapa que había conducido a los viajeros a través del antiguo Imperio persa, donde las mercancías cambiaban de manos y continuaban su camino hacia el país de los *seres* o el de los romanos. El Éufrates significaba la mitad del trayecto según Ptolomeo, que estimaba en once mil kilómetros aproximadamente, la distancia entre Siria y la capital de *Serica* (Robert 1996, pág. 197).

Hay infinidad de lugares donde se pudieron levantar torres de piedra (por ejemplo Thaskent significa “castillo de piedra”), pero Robert destaca como posible ubicación un lugar situado cerca de Yarkand en la vertiente este del Pamir y el otro al oeste de Kashgar por donde pasaba la “Rta de la Seda” y por donde todavía hoy pasa la línea que une Kashgar con el extremo norte de Pakistán (Robert 1996, pág. 197). Y lo enlaza con el conglomerado de rutas existentes antes del comercio romano, cuando menciona la intensa actividad comercial que relacionaba la India con Ceilán que a su vez también

³⁹ Su reino era llamado Pauravas en fuentes indias y comprendía más de 100 ciudades en el Punjab occidental, cuya capital de la época podría ser la actual Lahore.

debía comunicar la India con Birmania y China a través de rutas tanto terrestres como marítimas y que puso en comunicación a los indios con los árabes y África a través de Socotra, antes de entrar en contacto, finalmente, con Egipto. Siguiendo el río Indo, los viajeros remontaban hacia Taxila y Bactriana, después pasaban hacia China a través de Bactriana o Sogdiana o bien alcanzaban el mar Caspio para tomar la ruta norte del tráfico de la seda para llegar hasta Ponto Euxino⁴⁰, en la época de Alejandro Magno, cuando el comercio romano todavía no existía. Más tarde esta misma ruta, con Bactriana como lugar de encuentro, volverá a ser utilizada para evitar el temible Imperio parto y alcanzar así el Imperio romano (Robert 1996, pág. 218).

Beckwith indica que tanto las fuentes chinas como las griegas contienen descripciones de ciudades de Bactriana, como Gelonus⁴¹ y la propia Bactria⁴² (Beckwith 2009, pág. 68).

Alejandro puso toda su atención en el subcontinente indio e invitó a todos los líderes tribales de la anterior satrapía de Ghandara⁴³, al norte de lo que ahora es Pakistán, para que se sometieran a su autoridad. El primer reino indio que se interponía entre Alejandro y los reinos del norte de la India era Taxila⁴⁴, cuyo rey, Taxiles⁴⁵, tomó su nombre cuando ascendió al trono. Taxiles esperaba aliarse con Alejandro para atacar al vecino reino de Hidaspes, gobernado por Poros y cuyo ejército incluía escuadrones de elefantes (Wise Bauer 2008, pág. 683).

Los rajás de algunos clanes de las montañas, incluyendo los *aspasioi* y los *assakenoi* de la tribu de los kambojes, conocidos en los textos indios como *ashvayanes* y *ashvakayanes*, nombres que se refieren a la naturaleza equestre de su sociedad (de la raíz sánscrita *-ashva*”, que significa ‘caballo’) se negaron. Sisikottos, que había ayudado a Alejandro en esta campaña, fue nombrado gobernador de Aornos. Alejandro cruzó el Indo y luchó y ganó una batalla épica contra el gobernador local Poros, que controlaba la región del Punjab, en la Batalla de Hidaspes (actual río Jhelum, afluente del Indo) el 326 aC. Al este del reino de Poros, cerca del río Ganges, estaba el poderoso imperio de Magadha, gobernado por la dinastía Nanda. Temiendo la perspectiva de tener que enfrentarse con otro gran ejército indio y cansado por una larga campaña, el ejército macedonio se amotinó en el río Hifasis, actualmente río Beas, negándose a seguir hacia el este por lo que, este río marca el límite más oriental de las conquistas de Alejandro Magno.

⁴⁰ Nombre que dieron los griegos al Mar Negro.

⁴¹ De acuerdo con Heródoto, la capital de la tribu escita de los Budini, que ocupaban el curso medio del río Volga.

⁴² Actual Balj, ciudad de Afganistán ubicada a 20 kilómetros al noroeste de Mazar-e Sarif y a 74 kilómetros al sur del río Amu Daria.

⁴³ Región histórica que comprende el sureste del actual Afganistán, el centro y el norte de Pakistán y el noroeste de la India, incluyendo Cachemira.

⁴⁴ La capital, del mismo nombre, está situada a 30 kilómetros al noroeste de Islamabad.

⁴⁵ Nombre dado por los griegos, ya que en realidad se llamaba Mofis u Omfis



Figura III. En el mapa se muestra la máxima extensión del imperio de Alejandro, la ruta seguida por este a lo largo de sus conquistas y algunas de las ciudades fundadas por él, las 18 Alejandrías. (Fuente: <http://www.lahistoriaconmapas.com/cronologia/siglo-iv-a-c/el-imperio-de-alejandro-magno-o-imperio-macedonico>)

Pobladas con nativos y los heridos de guerra, su estilo de vida había suscitado escasa admiración, hasta que las inscripciones y los restos arqueológicos hallados en Susa y el Oxo empezaron a revelar su lado humano (Lane Fox 2008, pág. 776).

Con sus acciones, Alejandro extendió ampliamente la influencia de la civilización griega y preparó el camino para los reinos del periodo helenístico y la posterior expansión de Roma. La expedición de Alejandro abrió a los helenos las puertas de Oriente y originó la más profunda renovación de su conocimiento al mundo, sobre todo al sobrepasar Mesopotamia y llegar a Irán, a las estepas, al Himalaya y a la India. Los progresos realizados después de él, cuando los intereses comerciales rivalizarán con la curiosidad científica, fueron a la vez lentos y limitados (Will 1998, pág. 471).

Tras la victoria sobre Poros, el ejército de Alejandro había sufrido pérdidas considerables y cuando sus soldados se percataron de que su líder quería cruzar el Ganges, lo que suponían enfrentarse nuevamente a más tropas y elefantes, se negaron a continuar (Plutarco, *Alejandro*, 63, pág. 369).

Tras reunirse con su oficial Coenus, se convenció que era mejor regresar. Alejandro envió la mayor parte de sus efectivos a Carmania, al sur del actual Irán, con su general Crátero, y ordenó montar una flota para explorar el Golfo Pérsico bajo el mando de su almirante Nearco, mientras que él conduciría el resto del ejército de vuelta a Persia por la ruta del sur a través de Makran, en Pakistán y el desierto de Gedrosia, ahora parte del sur de Irán.

En vez de haber rehecho sus pasos a través del paso del Kyber, prosiguió con su ejército por la orilla del Indo hasta llegar al mar situado al sur para continuar hacia el oeste. Siete meses de pesada travesía a través de territorios y ciudades hostiles. De regreso a Susa, Alejandro dejó de pensar en la campaña de la India y en la medida de lo posible se concentró en sus funciones de rey y no de conquistador (Wise Bauer 2008, pág. 684).

El macedonio había dejado, sin embargo, refuerzos en la India. Nombró a su oficial Peitón, sátrapa del territorio del Indo, cargo que este ocuparía durante los próximos diez años hasta el 316 aC. y en el Punjab dejó a cargo del ejército a Eudemo, que se convirtió en gobernador de una parte de este territorio tras la muerte de Taxiles. En el 312 aC. Chandragupta Maurya fundó el Imperio Maurya en la India y derrotó a los sátrapas griegos (Boesche 2003, pp. 9-37).

Las especias y Alejandro

Nearco, originario de Creta y trasladado a Anfípolis durante el reinado de Filipo II, fue uno de los oficiales y *hetairoi*⁴⁶ de Alejandro. Después de ser sátrapa de Licia-Panfilia, llegó a ser *narvaca* de la flota real en el 325 aC. Pilotó la expedición entre el Indo y el Éufrates y exploró el Mar de Omán y el Golfo Pérsico, como comentan Flavio Arriano en su *Anábasis de Alejandro*, y Estrabón en su *Geografía*. En el 326 aC., fue nombrado almirante de la flota que Alejandro había mandado construir en el río Hidaspes y estuvo al mando de la flota en el viaje desde el Indo al Golfo Pérsico.

Tras varios episodios que aparecen en el *Indica* de Flavio Arriano (Anábasis de Alejandro Magno, libro VIII), Nearco llegó a Carmania⁴⁷ donde se encontró con Alejandro tras su cruce del desierto de Gedrosia.

—La flota ancló en vados, un lugar habitado de Carmania... Navegaron un tramo de ochocientos estadios.... Y observaron un promontorio elevado que se adelantaba lejos del mar. El promontorio parecía estar a una jornada de distancia. Los que estaban familiarizados con esta región dijeron que este promontorio estaba en Arabia, se llamaba Maceta, y que desde allí se obtenía la **canela** y **otras especias** para comerciarlas entre los asirios” (Flavio Arriano, VIII, XXXII).

Este texto corrobora nuestra convicción apuntada anteriormente. La distribución de las especias por el Mediterráneo fue protagonizada por los fenicios, ciertamente; pero estas las adquirían de los asirios que las obtenían a su vez en el Golfo Pérsico, tres intermediarios al menos entre la India y el Mediterráneo.

Tras los festejos del encuentro, Alejandro ordenó a Nearco que completara su viaje.

—Si lograba conquistar a los árabes, tenía la intención de concederles el privilegio de continuarse gobernando a sí mismos de acuerdo con sus propias costumbres, como ya lo había hecho con los indios. La fertilidad de aquella tierra era un aliciente secreto para que la invadiera, porque supo que la gente obtenía la **casia** de los lagos, y mirra e incienso de los árboles; que la **canela** se cortaba de los arbustos, y que las praderas producían abundante **nardo**, sin intervención de la mano del cultivador” (Flavio Arriano, VII, XX).

Este otro párrafo nos demuestra que, a pesar de haber llegado al norte de la India, los griegos no conocían el origen de la canela (Ceylán), teniendo la percepción de que venía de Arabia, y no de la costa sur del continente africano (costas de Mozambique e isla de Madagascar) desde donde a veces se ha señalado (Adelaar 2006, pp. 205-232) que estos

⁴⁶ Miembro de la caballería de élite del ejército de Alejandro, que hacían las veces de guardia personal del macedonio.

⁴⁷ Actual provincia de Kermán, en Irán, al norte del Estrecho de Ormuz.

territorios actuaban de reexportadores a través de un tráfico marítimo por el Índico sur realizado con frágiles canoas, al menos en esta época, ya que no hay pruebas de presencia humana en la isla de Madagascar antes del nacimiento de Cristo y el primer asentamiento en la cuarta isla del mundo en cuanto a superficie se refiere se sitúa en el siglo IV de nuestra Era.

Muerte, sucesión y división del Imperio de Alejandro

Después de la muerte de Alejandro el 13 de junio del 323 aC. en el palacio de Nabucodonosor en Babilonia, el imperio se dividió entre sus sucesores, los diádocos, puesto que todos sus familiares y herederos, tanto su madre Olimpia, su esposa Roxana, su hijo Alejandro, la amante de este Barsine y su hijo Heracles, fueron mandados asesinar por Casandro, lo que supuso la extinción de la dinastía Argéada⁴⁸. A pesar de los intentos de mantener unificado el Imperio macedónico, este acabaría por dividirse en varios reinos independientes que fundaron sus propias dinastías. La dinastía ptolemaica fue fundada por Ptolomeo, que estuvo desde el primer momento en Egipto y se mantuvo aislado y estable desde entonces.

Ptolomeo se apoderó del cadáver, se investió de los títulos de Rey y Sóter (salvador), y se anexionó Cyrene, Palestina, Chipre, y partes de la costa de Asia Menor. La capital de estos considerables territorios era Alejandría, que pertenecía no tanto a Egipto como al Mediterráneo, porque los Ptolomeos representaban en Egipto el papel del faraón, construyendo solemnes templos arcaizantes como Edfú y Kom Ombo, pero en Alejandría eran helénicos. (Foster 2008, pág. 25).

La Dinastía Antigónida tuvo su centro en Macedonia y al hijo de Antígono Monoftalmos: Demetrio, como rey. Esta dinastía conquistó su reino a Casandro y ocupó también Grecia. La Dinastía Seléucida, cuyo poder se extendió por Babilonia y Siria, fue fundada por Seleuco I Nicátor (vencedor), que dominó después un territorio más amplio, puesto que se adueñó de la parte de Asia que estaba en poder de Antígono. Lisímaco obtuvo Tracia y Asia Menor, pero no consiguió una sucesión.

Parece ser que Alejandro había dado instrucciones a Crátero de construir una flota para realizar una expedición contra Cartago, pero sus sucesores decidieron no llevarla a cabo, basándose en que era una idea poco práctica y extravagante. En el testamento, descrito por Diodoro Sículo (*Bibliotheca Historica*, XVIII, 4, 1, 6) solicitaba expandir el imperio por el sur y el oeste del Mediterráneo. Y entre otras cosas construir...

—mil barcos de guerra, más grandes que los trirremes, en Fenicia, Siria, Cilicia y Chipre para la campaña contra los cartagineses y aquellos que vivían por las costas de Libia e Iberia y las regiones costeras que se extienden hasta Sicilia; construir una carretera desde el norte de África hasta las columnas de Heracles, con puertos y astilleros alrededor; y establecer ciudades y traer poblaciones de Asia a Europa y también en la dirección opuesta de Europa a Asia, para traer unidad y amistad al continente más extenso a través de alianzas matrimoniales y la unión familiar”.

Según Pomeroy, Burnstein, Donlan y Tolbert, Alejandro no aclaró a sus contemporáneos qué era lo que pretendía a la larga. Después de derrotar a Darío, de

⁴⁸ Familia que reinó en el Reino de Macedonia desde el 700 hasta el 309 aC.

vengarse de las Guerras Médicas, y de adueñarse del imperio persa y sus tesoros, ¿por qué continuó adentrándose en Oriente? ¿Tenía decidido un plan de conquistar el mundo cuando salió de Macedonia, o sus ambiciones fueron aumentando con cada nuevo triunfo? (Pomeroy *et alii* 2011, pág. 447).

Nosotros nos inclinamos por esta segunda opción, pero no dejamos de pensar que la combinación entre lógica, gobierno monárquico e interés por el comercio, heredada de su maestro Aristóteles, motivó sus deseos de expansión hacia Oriente, de donde podría seguir aprendiendo mucho, a la vez que controlar las rutas comerciales que habían enriquecido al Imperio aqueménida. Entre las culturas orientales se le conoce como Eskandar-y Maqduni, “Alejandro de Macedonia” en farsi. Su nombre en urdu e hindi, Sikandar-e-azam, también se utiliza como sinónimo de ‘experto’ o ‘extremadamente habilidoso’ (Connerney 2009, pág. 214). Entre sus habilidades, destacaban una visión global del mundo conocido y una clarividencia en la importancia de las comunicaciones para fomentar el comercio. Con toda probabilidad, si sus tropas no se hubieran amotinado, hubiera seguido hacia el sudeste para conquistar todo el subcontinente indio, un territorio rico en especias, y la Historia hubiera sido claramente diferente a como seguiremos explicándola.

Se dice que Augusto, cuando se enteró de que Alejandro no sabía que hacer el resto de su vida porque ya había realizado la mayor parte de sus conquistas a los 32 años, el emperador romano se preguntó sorprendido cómo no se le había ocurrido que el hecho de gobernar su imperio constituía un reto mayor que el de conquistarlo (Pomeroy *et alii* 2011, pág. 451).

La herencia de Alejandro y el Egipto de los Ptolomeos

Los diádocos o ‘sucesores’, son los antiguos generales de Alejandro que tras su muerte se repartieron el imperio, disputándose poder y hegemonía sobre sus colegas con varios pactos y seis guerras que duraron 20 años. Posteriormente se estableció un sistema político que hasta el inicio del Imperio romano en el Mediterráneo oriental a principios del siglo II aC. proporcionó el marco del desarrollo cultural helenístico.

Antígono fue contemporáneo de Filipo II, padre de Alejandro. Su base de poder estuvo primero en Anatolia, pero venció a Eúmenes de Cardia y pasó a gobernar la mayoría de la parte asiática del imperio alejandrino. En los años siguientes Ptolomeo y Seleuco fueron sus principales oponentes. El poder de Antígono I Monoftalmos (el tuerto) fue tan grande que los otros diádocos temieron ser sometidos por él. Ptolomeo, Seleuco y Lisímaco se aliaron en su contra y lo derrotaron en el 301 aC. en la decisiva batalla de Ipsos⁴⁹, en la que fue asesinado. A pesar de esta derrota, Antígono fue el fundador de la última dinastía de reyes macedonios, la dinastía Antigónida. Su hijo Demetrio I Poliorcetes (literalmente, ‘asediador de ciudades’) siguió intentando lograr el control del centro de Macedonia, y su nieto Antígono II Gónatas, consiguió finalmente asegurar para sí mismo y sus sucesores el trono macedonio.

Ptolomeo I se hizo cargo después de la muerte de Alejandro de la satrapía de Egipto, donde más tarde, para legitimar su poder, trasladaría el cadáver de Alejandro, cuya tumba todavía se busca, y fue el más prudente e inteligente de todos los Diádocos sucesores, renunciando a las ambiciones territoriales con las que se le tentó y respetando las tradiciones nacionales y religiosas egipcias y restaurando los monumentos y templos dañados por los persas (Padró 2010, pág. 358).

Ptolomeo extendió su imperio a Cirene y Chipre y lo afianzó con una buena organización de la administración y el ejército en el interior. Promovió las ciencias y las artes, creando entre otros la famosa biblioteca de Alejandría, que posteriormente ampliaría su hijo Ptolomeo II Filadelfo, constructor del famoso faro. La ciudad fue el centro económico del mundo helenístico y el principal mercado de especias del Mediterráneo (Fraser 1972).

En Alejandría, las mercancías importadas son mucho más numerosas en los canales que las que llegan por mar, de modo que el puerto de Alejandría situado en el lago es más rico que el puerto marítimo, que exporta muchas más mercancías de las que importa (Monteil-Tranoy 2008, pág. 79), un interesante constatación de que el mundo Mediterráneo consumía muchos más productos de Oriente y Egipto que a la inversa, lo que más tarde explicará la gran cantidad de monedas de oro encontradas en la India y el desequilibrio de la balanza comercial que será una constante a lo largo de la Historia.

⁴⁹ Acontecida en Frigia, se enfrentaron según Plutarco (Vida de Demetrios, XXVIII, 6. XXX), 70.000 hombres a pie, 10.000 a caballo y 75 elefantes por parte del ejército antigónida a 64.000 hombres 15.000 jinetes, 400 elefantes y 120 carros de guerra por parte de las fuerzas coaligadas.

La preeminencia comercial de Alejandría se basaba en tres puertos principales, el Gran Puerto al este, que acogía a los barcos más grandes; el Puerto Eunosto al oeste, ambos en el Mediterráneo; y el puerto del lago Mareotis, que recibía los cargamentos procedentes de tierra firme con los cuales se alimentaban las exportaciones (Lloyd 2007, pág. 527)

Las monarquías de los diádocos descansaban en dos pilares: la sucesión de Alejandro y la aclamación del ejército. Los estados no existían, independientemente de su forma de gobierno: por ejemplo, los reyes no eran reyes de Siria, sino reyes en Siria. Todo el país conquistado era teóricamente propiedad del rey, por lo que este podía también legarlo a una potencia extranjera como los romanos, como haría el rey de Pérgamo Atalo III⁵⁰.

Los diádocos y sus sucesores gobernaban mediante edictos, con el monarca asesorado por un grupo de amigos y familiares. El hombre más importante tras el rey era su administrador, responsable del comercio, las finanzas, la administración, el ejército y la política exterior. Si bien ya puede considerarse en la época de los diádocos la existencia de un estado absolutista que tuvo una influencia determinante sobre los tiranos griegos, cartagineses y romanos, el típico culto helenístico al gobernante no empezó hasta la llegada de sus sucesores, los llamados epígonos.

La estructura territorial de los reinos de los diádocos se remonta a Alejandro, que había otorgado el poder militar de los sátrapas a los estrategas macedonios, quienes asumieron gradualmente toda la responsabilidad administrativa. La eliminación de la corrupción, la inactividad económica y la a menudo caótica iniciativa privada hizo de Egipto uno de los países más ricos y al rey Ptolomeo I el hombre más rico del mundo antiguo. También se benefició de la inclusión de los ricos distritos de los templos, anteriormente una especie de estados dentro del estado (Dieter 1999). Su capital, Alejandría, siguió siendo hasta la época del emperador romano Augusto, el mayor centro comercial del mundo entonces conocido, cuando posiblemente fue sustituido por la Roma de un millón de habitantes. La Ciudad Eterna entraría en crisis posteriores y probablemente Alejandría volvería a desempeñar un papel preponderante antes del esplendor de Bizancio.

Bernstein afirma que Alejandría sería el legado más perdurable de Alejandro, durante siglos la base del provechoso comercio con Arabia, India y China... El Egipto de los Ptolomeos, heredó las tradiciones comerciales y de navegación de las dinastías precedentes, así como las técnicas fenicias de construcción de barcos, que se basaban en cascos de madera de cedro. Esto permitió a los egipcios ser los primeros en abrir una vía en el mar Rojo hasta el Océano Índico, y desde allí establecer un comercio marítimo regular hacia la India (Bernstein 2010, pág. 53).

En el Egipto ptolemaico, los productos alimentarios básicos como el aceite, la sal, el pescado, la cerveza, la miel y los dátiles, la fabricación de papiro, textiles, vidrio y artículos de lujo y el transporte, la banca y el comercio exterior eran responsabilidad del Estado. Este protegía su propia economía con aranceles de hasta un 50% y consiguió una expansión del comercio con el este con importantes excedentes comerciales. La base económica de la brillante situación financiera de Egipto se basaba en la perfección del sistema tributario, con impuestos sobre la herencia, las personas, el ganado, los

⁵⁰ Reinó del 138 aC. al 133 aC., dedicó su tiempo al estudio de la medicina, la botánica y la jardinería y no teniendo hijos ni herederos, legó su reino en su testamento a la República romana.

edificios, el suelo, el tráfico y las importaciones, y el desarrollo del comercio exterior (Padró 2010, pág. 363).

El judaísmo tuvo un considerable auge con los diádocos y sus sucesores. El centro intelectual del judaísmo helenístico dejó de ser Jerusalén y pasó a Alejandría, lo que después explicará su papel en el comercio de especias. Y a la ciudad llegaban todo tipo de informaciones procedentes del mundo conocido.

En la segunda mitad del siglo II aC. bajo el reinado de Ptolomeo VIII Evergetes⁵¹ II, un marinero indio tocó por primera vez tierra egipcia en la costa del golfo de Suez y fue encontrado por la guardia del rey medio muerto. Sorprendidos de que no entendiera su lengua, lo llevaron ante su soberano que ordenó que le cuidaran y le enseñaran griego. Cuando pudo expresarse, contó que procedía de la India, que se había perdido y que tras la muerte de sus compañeros había sido empujado por los vientos hasta las costas de Egipto. El hombre propuso al rey servirle de guía para alcanzar las costas de la India y el monarca autorizó una expedición al mando de un griego ambicioso instalado en Alejandría, Eudoxio de Cícico⁵². El capitán indio reveló al griego cómo utilizar los vientos del monzón para llegar hasta la India en línea recta partiendo desde el cabo Guardafui⁵³ a través del mar Eritreo, viajando en verano para la ida y en invierno para regresar a Egipto. Estrabón (*Geographiká*, II, 3, 117), que, como hemos dicho, nos cuenta este episodio tomado de Posidonio, explica que Eudoxio partió cargado de presentes hacia la India y regresó con aromas y piedras preciosas ante el rey de Alejandría (Robert 1996, pág. 219).

—A partir del 200 aC. los mercaderes griegos ptolemaicos extendieron gradualmente sus actividades comerciales hacia la India y Eudoxo de Cícico, viajó directamente desde Egipto hasta la India por la larga ruta costera más allá de Bab el Mandeb, rodeando las orillas meridionales de Arabia y luego las orientales hasta el estrecho de Ormuz, en la boca del Golfo Pérsico, y siguiendo la costa de lo que ahora es Irán y Pakistán hacia los centros comerciales del sur de la India, una distancia total de unas cinco mil millas. Esta proeza desembocó en el memorable “descubrimiento” de los monzones del océano Índico” (Bernstein 2010, pág.55).

Las expediciones de Alejandro habían incluido topógrafos, cuyos registros fueron de gran importancia para la Geografía. Incluso en su época, Piteas de Masilia⁵⁴ navegó hasta el Mar del Norte y descubrió una misteriosa tierra que denominó Thule (Whitaker 1982, pp. 148-164). Cómo acabamos de ver, Ptolomeo II envió emisarios a la India y mandó explorar el interior de África.

⁵¹ Benefactor.

⁵² Según Posidonio, más tarde recogido en la *Geographia* de Estrabón (II, 3), el sistema de vientos monzónicos del océano Índico fue aprovechado por primera vez por Eudoxio en el 118 aC. En un primer viaje y en el 116 aC. en un segundo viaje. Durante el siglo II los barcos griegos e indios se reunían para comerciar en el puerto de Adén, llamado Eudaemon para los griegos. Más tarde intentó una circunnavegación de África partiendo de Gades (Cádiz) pero se vio obligado a regresar antes las adversidades (Tozer 1997).

⁵³ Se trata del vértice llamado Cuerno de África, en la entrada al Golfo de Adén desde el Mar Árabe, hoy perteneciente a la República de Somalia.

⁵⁴ Nacido en la actual Marsella alrededor del 350 aC. Atravesó el Estrecho de Gibraltar y visitó la Galla, el ahora llamado Mont Saint Michel, Britania, las islas Orcadas, las Shetlands, llegando hasta Thule, que podría tratarse de Islandia, las Islas Feroe o hasta la costa de Noruega, aunque sus descripciones de “fuego siempre luciente” hace pensar en Islandia. Viajó con un solo barco y su travesía duró un año.

Desde la misma Antigüedad hasta el siglo XIX la época de los diádocos se había considerado bastante negativamente. Para Plutarco (*Vidas Paralelas*, III) la libertad acabó con la muerte de Demóstenes en el 322 aC, y, por lo tanto, a comienzos de esta época. La época de los diádocos y sus sucesores marcó el final de la antigua Grecia. La evaluación positiva de la época del reinado de los diádocos se debe principalmente al historiador del siglo XIX Johann Gustav Droysen⁵⁵ que además acuñó el término “Helenismo”, a la que considera “la época moderna de la Antigüedad”. Droysen se rebeló contra la idealización de la época clásica y dijo que los diádocos llevaron a cabo con éxito la superación del sistema de las *polis*, además de conseguir unos grandes países gracias a una auténtica planificación política y económica centralizada, superado el esquema y papel de las ciudades-estado.

Con Droysen se acuña la evaluación de los reinados de los diádocos como parte de un mundo civilizado relativamente moderno, creado por una época de expansión económica, progreso técnico, movilidad, individualismo y encuentro de diferentes culturas. Tiene que señalarse que ni siquiera hoy se ha llegado a un acuerdo general al respecto⁵⁶.

La importancia de la época de los diádocos resulta prácticamente indiscutible en el ámbito de la política exterior ya que fue entonces cuando se desarrolló un sistema de control que dio solidez a las relaciones entre los estados a pesar de los enfrentamientos iniciales. Entre estos estados hubo sin duda mayor entendimiento en el comercio transaccional porque procedían de un tronco común.

Cuando Seleuco I abandonó a Chandragupta sus satrapías “indias” desde el Hindu Kush hasta el Océano Índico, es probable que esta concesión fuese acompañada de acuerdos comerciales (Will 1998, pág. 474). Todas las rutas, marítimas o caravaneras, que desde Asia central y oriental, desde la India, desde Arabia y desde África, convergían hacia el Mediterráneo, no eran nuevas y los griegos conocían desde hacía siglos la mayoría de los productos que por ellas se transportaban. La novedad reside en que, en adelante, no sólo los puntos finales de las rutas sino en algunos casos gran parte de sus recorridos estaban en manos de soberanos griegos (Will 1998, pág. 475).

No era el caso de las regiones originarias de la pimienta ni de la canela, debido evidentemente, a que sus soldados y generales lograron, en su momento, convencer a Alejandro de emprender el camino de regreso.

Aunque los soberanos persas habían acuñado moneda, al igual que algunos de sus sátrapas, la economía monetaria no se había difundido en aquel imperio, y las regiones marítimas del mismo que la habían adoptado, sin tanta facilidad como en Asia Menor,

⁵⁵ Droysen, Johann Gustav, *Geschichte Alexanders des Großen*, 1883 y *Geschichte des Hellenismus*, 1836-1843.

⁵⁶ El historiador norteamericano Peter Green hace en su estudio “*Alexander to Actium*” (1990) una evaluación bastante negativa, diferente de las de Graham Shipley *The Greek World After Alexander 323-20 BC-* (2000) y Hans-Joachim Gehrke, *Geschichte des Hellenismus*, (1990). En cambio, Alexander Demandt, *Die hellenistischen Monarchien* (1995) defiende las conclusiones de Droysen y destaca las similitudes entre el helenismo y la época moderna. Según él, la época de los diádocos fue, en relación con la arcaica y la clásica, similar a la época moderna respecto a la Edad Media y la Antigüedad. Él ve similitudes en la ampliación del espacio vital, el establecimiento de regímenes coloniales en las naciones menos desarrolladas tecnológicamente, el progreso científico y técnico, la urbanización y la aparición de un mercado mundial. (Demandt, 1995).

lo habían hecho bajo la influencia del comercio griego. Fueron Alejandro y sus sucesores, los que difundieron este instrumento, inseparable de la civilización griega desde dos siglos antes (Will 1998, pág. 484).

El Helenismo, cuyo comienzo constituye la época de los diádocos, está considerado como el periodo literario más prolífico de la antigua Grecia. Estos ya reunieron en sus bibliotecas las obras de autores contemporáneos aunque por desgracia apenas se conservan escritos históricos o filosóficos del momento. La mayoría se perdieron aparentemente en la época bizantina, ya que no se correspondían con el ideal de lenguaje propugnado. La destrucción de la biblioteca de Alejandría sin duda contribuyó también a dicha realidad. Se conservan algunos fragmentos de autores griegos como Timeo de Tauromenio⁵⁷, Jerónimo de Cardia⁵⁸ y Posidonio de Apamea⁵⁹. Las fuentes de autores en torno al mundo romano son más claras, el siciliano Diodoro Sículo (*Bibliotheca Historica*), el galo Pompeyo Trogo (*Historiae Philippicae*), y el greco-alejandrino Apiano (*Historia Romana*), son más claras y resultan por tanto, fuentes antiguas importantes.

Algunas de las evidencias del esplendor de la época de los diádocos nos la proporciona la arqueología, aunque los restos de las capitales de los mayores reinos son bastante exiguos, a pesar de los principales descubrimientos hechos en Mileto, Éfeso y Pérgamo. Conocemos los títulos y retratos de los diádocos gracias a las imágenes de las monedas y a los bustos de mármol.

Como dice Édouard Will, si juzgamos la prosperidad de un mundo según el total de la riqueza acumulada, el mundo helenístico fue verdaderamente próspero, y vemos pruebas de ello en el terreno y en los museos (Will 1998, pág. 497).

La crisis entre los diádocos y sus ejércitos no es la única que se produjo tras la muerte de Alejandro. En Bactriana tuvo lugar una revuelta de los colonos griegos, instalados para proteger una frontera particularmente vulnerable, que exigieron su repatriación en el 325 aC. (Diodoro Sículo XVII, 99, 5-6 y XVIII, 7). Hay que recordar que las colonias militares fundadas por Alejandro en Bactriana y Sogdiana fueron mayormente pobladas por colonos griegos⁶⁰.

Bactriana fue confiada entonces al sátrapa de Aria y Dranguiana, el chipriota Estasanor de Solos⁶¹, quien se hizo así con un vasto territorio. A pesar de todo, una serie de reinos se sucedieron en el cruce entre el mundo mediterráneo, China y la India, que durante

⁵⁷ Nacido en Taormina en el 350 aC. Escribió treinta y ocho libros sobre la historia de los griegos en el Mediterráneo occidental, considerándose el primer historiador griego que profundizó en la historia romana (Cornell 1999).

⁵⁸ Escribió la historia de las luchas de los diádocos y sus descendientes, desde la muerte de Alejandro hasta las guerras de Pirro de Epiro (323 aC.-272 aC., en las que se incluyen las guerras pírricas contra la República Romana).

⁵⁹ Aclamado como el mayor polímata (erudito en diversos campos) de su época, hizo largos viajes por todo el mundo romano con fines científicos, describiendo además el mundo de los celtas. En Gades observó que las mareas estaban conectadas con la órbita y los ciclos lunares.

⁶⁰ Los rebeldes formaron un ejército estimado en 20.000 hombres de infantería y 3.000 jinetes. Pérdicas creó un ejército integrado por macedonios y tropas orientales reclutadas en las diferentes satrapías, que acabó comportando la muerte de los colonos.

⁶¹ Probablemente entró al servicio de Alejandro tras la conquista de Chipre en el 333 aC.

mucho tiempo seguirían controlando las rutas comerciales por las cuales transitaban las especias.

Una de las cosas que más llama la atención de la época es el completo desconocimiento mutuo, a tenor de las fuentes, de la existencia de China. Los escritos griegos de la época de Alejandro no hacen referencia alguna a China ni a la seda; asimismo, los escritos chinos de esa misma época lo ignoran todo acerca de los países occidentales (Boulnois 2009, pág. 41). No pasará lo mismo a partir del reino grecobactriano.

El Reino grecobactriano

El Reino grecobactriano fue fundado hacia el año 250 aC. por Diodoto I cuando se independizó del Imperio seléucida del rey Antíoco II, aprovechando que éste estaba en guerra con la dinastía ptolemaica de Egipto. Dominaba las zonas de Bactriana y Sogdiana que comprenden los actuales territorios norteños de Afganistán y algunas partes de Asia Central, siendo el área más oriental del mundo helénico entre los años 250 y 125 aC. cuando la expansión del reino hacia el norte de la India significaría el nacimiento del Reino indogriego, que perduraría hasta el año 10 de nuestra era.



Figura IV. Mapa del reino grecobactriano en el 180 aC. Fuente: Greco-BactrianKingdomMap-fr.svg.

Hacia el 180 aC. los monarcas grecobactrianos llegaron a conquistar casi todo el Valle del Indo y gran parte de la Cuenca del Ganges, territorios que corresponden a casi la totalidad del actual Pakistán y el noroeste del India, pero a este momento de máxima extensión territorial, le siguió casi inmediatamente la secesión de los territorios al sur y al este del Hindu Kush, que se transformaron en el Reino indogriego. El fin del Reino grecobactriano ocurrió cuando su territorio fue invadido hacia el 130 aC. por los toarios que en su lugar, y después del Reino indogriego, fundaron el Imperio kushan, del cual hablaremos ampliamente más adelante. La poca información que todavía se tiene, se basa en las observaciones numismáticas y en fuentes clásicas de autores griegos, latinos, indios y chinos (Justino, Estrabón, Polibio y Crónicas Han).

El nuevo reino, considerado como uno de los más ricos de Oriente, *opulenissimum illud mille urbium Bactrianum imperium* escribe Juniano Justino (XLI, 1), se extendió

considerablemente, y hay indicios que desde la ciudad de Alejandría Escate⁶², fundada a 350 kilómetros de Alejandría de Oxiana⁶³, por Alejandro en agosto del 329 aC, (Prevas, 2004 pág. 121), habría liderado expediciones en territorios como Kashgar y Ürumqui en el Turkeistán chino, estableciendo los primeros contactos entre China y el oeste alrededor del año 220 aC⁶⁴.

Los greco-bactrianos fueron los primeros del mundo en utilizar monedas de cuproníquel (en porcentaje de 75/25), aleación sólo conocida en esta época por los chinos con el nombre de “eobre blanco”, que también se utilizaba en algunas armas del periodo de los Reinos Combatientes (s. V aC.-221 aC.), lo que puede corroborar los primeros contactos directos entre ambos mundos, el chino y el helenístico. La práctica de exportar metales chinos, particularmente hierro, como medio de intercambio, está comprobada en este periodo. Los reyes Agatocles y Pantaleón fabricaron las monedas alrededor del año 170 aC, y esta aleación no volvería a ser empleada en numismática hasta el siglo XIX (Bopearachchi 1991).

La Dinastía Han envió al embajador Zhang Qian a Bactriana en el 126 aC. informando de la presencia de productos chinos en los mercados bactrianos, que los mercaderes locales habían comprado en mercados indios como el de Shendu⁶⁵, y cuando volvió a su país, informó al emperador Wudi sobre el nivel de sofisticación de las civilizaciones urbanas de Fergana, Bactriana y Partia, haciendo que el emperador se interesara en incrementar las relaciones comerciales con estos territorios. (Sima Qian, Shiji⁶⁶ 123,) aspecto que como veremos más adelante, se prolongó en época romana con la alianza entre China y los partos.

Según las crónicas Han, posteriormente al 162 aC. debido a la presión de los Xiungnu (hunús), las tribus nómadas yuezhi se desplazaron desde la cuenca del Tarim hacia el oeste, atravesando la civilización de Tu-Yuan⁶⁷, con toda probabilidad posesiones griegas en el Valle de Fergana, y se instalaron al norte del Oxus, en los actuales países de Kazajstán y Uzbekistán, en el norte de los territorios grecobactrianos. Se describe a Tu-Yuan como una poderosa civilización urbana que tuvo numerosos contactos e intercambios con China desde el 130 aC. Los yuezhi habrían ocupado aparentemente los territorios grecobactrianos norteños durante el reinado de Eucrátides I, quien se encontraba ocupado luchando en la India durante esta época (Watson 1993).

Hacia el año 140 aC., los escitas del este, fueron presionados por el sur por la migración de los yuezhi, y empezaron a invadir varias partes de Partia y Bactriana, atacando en dirección a las ciudades de Merv, Hecatompilos y Ecbatana, derrotando y asesinando al rey parto Fraates II, hijo de Mitrídates I, y enrolando a tropas mercenarias griegas bajo su dirección, asimiladas durante su victoria ante Antíoco VII Evergetes. Posiblemente

⁶² Alejandría Última, fundada en agosto del 329 aC. por Alejandro en la parte sudoeste del Valle de Fergana, que corresponde en la actualidad a la ciudad de Khodjent en el Tadjikistán. Más allá se encontraban las tribus nómadas de los escitas y masagetas que Alejandro decidió no combatir.

⁶³ A orillas del río Oxo (Amu Daria) en su confluencia con el Kokcha, actual ciudad de Ay Khanum, o “Dama Luna” en uzbeko, en la actual provincia afgana de Kondoz.

⁶⁴ Varias estatuas y representaciones de soldados griegos han sido encontradas en el norte de Tien Shan, en las zonas fronterizas de China, y se muestran hoy en día en el Museo de Xinjiang en Urumqui, como apunta John Boardman en su libro *The Diffusion of Classical Art in Antiquity* (Boardman, 1995).

⁶⁵ Término chino relativo a la India, que procede de su principal elemento topográfico, el río Indo.

⁶⁶ Famosa historia de China comprendida entre los años 2697 aC. y 86 dC.

⁶⁷ También llamado Dayuan, generalmente asociado al Valle de Fergana.

Bactriana también fue atacada por los escitas, que se acabarían desplazando al sur y al sudeste, en los actuales territorios de Afganistán e India, bajo la presión de los yuezhi. La cultura de estas invasiones nómadas está documentada en algunos lugares arqueológicos como Tilia Tepe (la colina dorada), al noroeste de Afganistán, donde el arqueólogo ruso Viktor Ivanovich Sarianidi y su equipo desenterraron seis tumbas con un riquísimo ajuar con más de veinte mil objetos como discos de oro, joyas, monedas y armas, que atribuyó al Imperio kushan (Sarianidi, 1985).

Los bactrianos fueron conocidos por su alto nivel de sofisticación helenística y por mantener contactos regulares con el Mediterráneo y la India, con la que llegaron a intercambiar embajadores. Sus ciudades, como Ay-Janoun, probablemente Alejandría de Oxiana en el noroeste de Afganistán (Bernard, 1994) y Bactria, la moderna Balkh, donde se han encontrado restos helenísticos, demuestran una sofisticada cultura urbana de corte helenístico.

Algunas de las monedas grecobactrianas, y las de sus sucesores indogriegos, están consideradas como el mejor ejemplo del arte numismático griego, con una buena mezcla de realismo e idealización e incluyen las más grandes monedas acuñadas en el mundo heleno (Gholamreza 2005). Las más grandes monedas de oro fueron acuñadas por Eucrátides I y las más grandes de plata por los reyes indogriegos de los que hablaremos a continuación.

El Reino indogriego

Surgido como una escisión del Reino grecobactriano, el indogriego se extendió por varias partes noroccidentales y septentrionales del subcontinente indio. Dominado por una minoría de origen griego y atacado por poderosos enemigos, se vio fragmentado varias veces aunque estuviera unificado por su singularidad cultural. Así, entre los años 180 aC. y hacia el 10 dC. fue gobernado por una sucesión de más de treinta reyes helenísticos, a menudo enfrentados entre sí.

Durante los dos siglos de dominio, los reyes griegos de India combinaron lenguas griegas e indias y diversos símbolos, como se puede apreciar en las monedas, y mezclaron la cultura griega antigua con la hindú, especialmente en lo referente a sus creencias religiosas con un fuerte influjo del budismo, como lo atestiguan los restos arqueológicos de sus ciudades y en las evidencias en las que se expresan sus muestras de apoyo a esta religión, habiendo conseguido un nivel de sincretismo espectacular cuyo resultado es el arte grecobudista⁶⁸, a veces llamado estilo Ghandara (Wenzel, 2000).

Los griegos de la cuenca del Indo y la alta cuenca del Ganges desaparecieron como entidad política alrededor de 10 dC, tras las invasiones del territorio meridional de la cuenca del mencionado río llevadas a cabo por los partos y, especialmente por los tocarios, que fundaron en su lugar el Imperio Kushan, del cual hablaremos ampliamente en un capítulo monográfico. Las bolsas de poblaciones griegas probablemente permanecieran durante varios siglos más, tal como se supone que ha sido el caso de las

⁶⁸ Caracterizado por el sincretismo entre el realismo del arte helenístico y las primeras representaciones de Buda en forma humana.

etnias actualmente llamadas kalash⁶⁹, en la actual zona pakistani de Chitral y nuristani, en la provincia de Nuristán, en Afganistán.

Las monedas del rey indogriego Menandro, que reinó del 160 al 135 aC, encontradas desde Afganistán hasta el centro de la India, muestran la inscripción “Rey Menandro el Salvador” en griego. Otros reyes posteriores, como Zoilo I, Estratón I, Heliokles II, Teòfilo, Peukolaos, Menandro II y Archebis, muestran en sus monedas la inscripción “*Maja Rashasa Dharmika*”, literalmente “rey del dharma”. Algunas de las monedas de Menandro I y Menandro II, incluyen el símbolo budista de la rueda de ocho radios, asociada a los símbolos griegos de la victoria, como la palma o la corona de la victoria que lleva la deidad Niké (Tarn, 1951). Según un texto del Milinda Panha, Menandro I se había convertido en un *arhat* budista (alguien que ha alcanzado el nirvana).

Tras el reinado de Menandro I, algunos dirigentes indogriegos como Amintas, Nicias, Peukolaos, Hermaeos, Hippostratos y Menandro II se mostraban en esculturas a ellos mismos o a deidades griegas con el gesto de bendición que se hace con la mano derecha conocido en el budismo como *mudra*, con el pulgar y índice unidos con los otros dedos extendidos. En el budismo, este gesto significa la transmisión de las enseñanzas de Buda (Wulf 2008).

Menandro, conocido como Milinda en fuentes indias en idioma Pali, estableció su capital en Sagala, en el actual Sialkot, región del Punjab, uno de los centros budistas más importantes según el capítulo I del Milinda Pañha⁷⁰. Las excavaciones realizadas cerca de Taxila, han sacado a la luz los restos de una importante ciudad griega construida por Demetrio I de Bactriana y reconstruida por Menandro I, donde las estupas budistas se encontraban junto a templos hindúes y griegos, demostrando la tolerancia religiosa y el sincretismo de la época (Marshall 1960).

Estrabón (*Gh*, 15, 698) también sugiere que dichas conquistas griegas alcanzaron la capital Pataliputra, actual Patna, en el noroeste de la India.

Se cree que algunos de los elementos del budismo *mahāyā'na* pueden haber surgido alrededor del siglo I aC. en el noroeste de la India, durante la época de estas interacciones. Según la mayoría de estudiosos, los sutras principales del *mahāyā'na*⁷¹ fueron escritos después del año 100 aC., cuando surgieron los conflictos entre las sectas Nikaya (que solo aceptan como auténticos los sutras contenidos en el Canon Pali), que se basan en la humanidad o superhumanidad de Buda y en cuestiones metafísicas, influidos por las enseñanzas griegas (McEvelley 2002).

⁶⁹ Entre 3000 y 6000 habitantes con ojos y cabellos claros que contrastan con los pueblos vecinos.

⁷⁰ Libro budista que data aproximadamente del año 100 aC. que recoge el diálogo en el que Menandro I (Mininda en pali), hace preguntas sobre budismo al sabio Nagasena. El rey aparece rodeado constantemente por 500 soldados griegos y dos consejeros llamados Demetrio y Antíoco. El contexto cultural en el que se inscribe la obra es el diálogo platónico, una muestra más del sincretismo del grecobudismo.

⁷¹ Literalmente “Gran vehículo” es una de las tres ramas del budismo que reconoce la enseñanza del propio Buda más como un método que como una doctrina, siendo mucho más científico indagando para descubrir la verdad. Se diferencia del *Theravada* en que este se atiene estrictamente a las enseñanzas del Buda histórico, y del *Vasharaiana* en que este último adopta técnicas adicionales (*upaya*) que son prácticas esotéricas que solo pueden ser iniciadas y transmitidas por un maestro espiritual.

La cultura de Gandhara

Gandhara es una región situada al sudeste del actual Afganistán, al centro y norte de Pakistán, y al noroeste de India, incluyendo la mayor parte del actual estado de Cachemira. Fue una satrapía del Imperio persa de los aqueménidas desde el siglo VI aC. Tras la conquista de Alejandro, se mantuvo dentro de la cultura helenística con los soberanos greco-hindúes, hasta que fue anexionada al imperio Kushan, que adoptó la herencia cultural griega. Fue un importante centro del budismo, el arte del cual, gracias a los influjos griegos, es conocido como arte grecobudista. Posiblemente el recuerdo toponímico de la antigua Gandhara se mantiene actualmente en la ciudad de Kandahar, en Afganistán, pero la etimología de este último nombre también puede venir de Alejandría....., Iskanderiya....., Kandahar.... (Bussagli 1996).

El grecobudismo constituye el sincretismo cultural entre la cultura griega y el budismo, que se desarrolló durante 800 años en Asia Central, en lo que hoy en día son los estados de Afganistán y Pakistán, desde el siglo IV aC. hasta el siglo V dC. Influyó en el desarrollo artístico, y probablemente también conceptual, de la rama *mahayana* del budismo, antes de su exportación al nordeste de Asia a partir del siglo I, llegando hasta China, Corea y Japón (Williams 1989) La interacción entre la Grecia helenística y el budismo empezó cuando Alejandro conquistó Asia Menor y Asia Central.

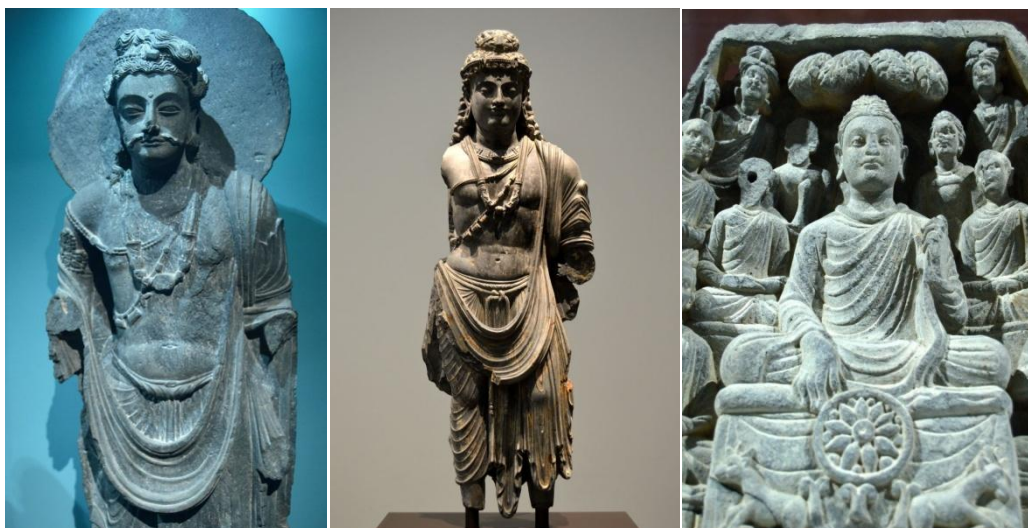


Figura V. a) Bodhisattava Maitreya de esquivo gris, Gandhara, Afganistán, Government Museum and Art Gallery, (Chandigarh, India); b) Buda, alrededor del Valle de Swat (Pakistán), Philadelphia Museum of Art (Filadelfia, EEUU), c) Figura de Buda, cultura Gandhara, Museo Chhatrapati Shijavi (Bombay, India). Fotos: R. Hereter.

El hijo de Filipo II de Macedonia había fundado varias ciudades en los territorios conquistados, especialmente en las áreas del río Amu Daria y Bactriana, expandiéndose los asentamientos griegos hacia el Khyber Pass, Gandhara y el Punjab. Estas regiones corresponden al único paso existente entre el Himalaya y el Hindu Kush, a través del cual se produjo la mayor parte de los contactos entre la India y Asia Central, generando un intenso intercambio cultural y comercial.

Tras la muerte de Alejandro, su general Seleuco I Nicátor creó el Imperio seléucida que se extendía hasta zonas del actual Pakistán y Afganistán. Más tarde, la parte oriental del

imperio se separó formando el Reino grecobactriano entre los siglos III y II aC, que sería sustituido entre el siglo II y el I aC. por el Reino indogriego y entre los siglos II y III por el Imperio kushan. El contacto entre las culturas griega y budista tuvo lugar durante varios siglos, hasta el siglo V dC. con las invasiones de los hunos y la posterior expansión del Islam (Hause-Maltby 2004).

Los kushan, una de las cinco tribus de la confederación tocaria procedentes del actual territorio chino de Xinjiang, se asentaron en Bactriana alrededor del 125 aC. Una vez desplazados los grecobactrianos, invadieron las zonas norteñas de Pakistán y la India alrededor del año 1 de nuestra era. Por aquel entonces ya habían estado en contacto con la cultura griega y los reinos indogriegos durante más de un siglo. Usaban el alfabeto griego para escribir su idioma, como se muestra en las monedas de la época. Algunas esculturas de los kushan sugieren que también adoptaron la cultura y la mitología, puesto que representan a Dionisio y la historia del Caballo de Troya, y es probable que comunidades griegas se mantuvieran bajo el régimen kushan, que cómo veremos más adelante, quedaba separado del Imperio romano por el de los partos (Rafetta 2000).

Fernando Wulff Alonso, plantea en su libro *Grecia en la India* que la cantidad de componentes helenos lleva a pensar que el *Mahabharata* se elabora substancialmente de una vez, y con textos griegos en la mano de su autor/es (Wulff 2008, pág. 484) para añadir más tarde que cabría incluso preguntarse si no podría ser útil el *Mahabharata* para lanzar miradas renovadas a la propia tradición helena y hasta para la reconstrucción de textos perdidos (Wulff 2008, pág. 506).

Esta simbiosis grecobudista será la mayor beneficiaria del control de las rutas comerciales durante mucho tiempo, en las cuales religión y comercio irán de la mano.

El declive ptolemaico

El desgaste de las posesiones egeas y sirias de los Ptolomeos a finales del siglo III aC. y principios del II, terminaría con dejarles solo dos provincias extranjeras: Cirenaica y Chipre (Lloyd 2000, reed. 2007, pág. 537).

Una serie de acontecimientos tuvieron lugar en el marco del creciente intervencionismo de Roma en el Mediterráneo Oriental, lo que supuso la desaparición del reino de Macedonia (167 aC.), la absorción del reino de Pérgamo (133 aC.), la gradual erosión del poder seléucida culminada con la anexión de lo que quedaba del imperio (64 aC.) y al final la desaparición del reino de los Ptolomeos con el suicidio de Cleopatra (Lloyd 2000, reed. 2007, pág. 539).

A partir de entonces Egipto entró de lleno en la órbita romana, para ocupar un lugar clave entre Oriente y un Occidente bajo un mar, el Mediterráneo, unificado bajo un sólo poder y con un mercado inmenso que abastecer.

La gastronomía y las especias en época romana

El Imperio romano adaptó la herencia griega. Paul Veyne lo explica con una visión panorámica cuando afirma que algunas civilizaciones tienen una difusión que no sabemos explicar. Grecia conquistaría a su conquistador romano de la misma manera que siglos más tarde Persia conquistaría a su vencedor islámico (Veyne 2009, pág. 313). En palabras del poeta Horacio, *Graecia capta ferum victorem cepit et artis/intulit agresti Latio*. “La cautiva Grecia cautivó al vencedor e introdujo las artes en el rústico Lacio” (*Epístolas*, 2,1, 156-157). Y además de las artes, introdujo también las especias orientales, añadimos nosotros, porque frente a una Europa Occidental con predominio del paisaje rural en los territorios de la Península Itálica, Hispania, Galia, Britania y el norte de África, se extendía un Mediterráneo Oriental mucho más urbanizado, con un comercio mucho más dinámico.

Y porque desde el Egipto ptolemaico se empezaba a desarrollar un tráfico marítimo directo con la India que acabaría perjudicando las largas y costosas rutas terrestres hacia el subcontinente. Como veremos más adelante, se acabaría estableciendo una ruta anual que partía en abril para aprovechar los monzones del suroeste, volviendo en octubre, época de los monzones del nordeste. Este convoy acabaría surtiendo a Roma de especias, tanto para la cocina, como la canela, la casia, la cúrcuma, el jengibre y especialmente la pimienta, como para aceites, cosméticos y perfumes.

En las bodegas de muchos barcos griegos llegaba la pimienta al por mayor, con la que se aromatizaba el trigo, de otro modo insípido, y la cebada, base de la cocina mediterránea, tanto de los pobres como de los romanos ricos (Bernstein 2010, pág. 57). Nosotros ponderaremos la idea en su momento, porque de ningún modo podemos pensar que durante toda la historia de Roma, desde su fundación en el siglo VI aC. hasta la división del Imperio romano en el 395 dC, se comía por igual.

Pero la pimienta se popularizó de tal manera que cuando el godo Alarico pidió un rescate a Roma en el 408 dC. exigió más de 1.300 kilos de la especie negra. “Cinco mil libras de oro, tres mil de plata, cuatro mil túnicas de seda, tres mil pieles escarlatas y pimienta por un montante de tres mil libras” (Zósimo, V, 41, 4).

La cocina en la antigua Roma

A pesar de la imagen suntuosa ofrecida generalmente de la cocina romana, debemos destacar los orígenes humildes y austeros de la cocina del Lacio. Hasta el siglo II aC. la cocina romana se basaba en alimentos básicos como *pulmentum*⁷² o papilla de mijo, cebada o guisantes, queso de leche de oveja, carne de oveja hervida, col, habas, etc, evolucionando a medida que se extendía su territorio y riquezas.

La arqueología ha desenterrado utensilios de cocina; en Pompeya y Herculano se han encontrado cocinas y hornos donde se cocía el pan en el momento en que ambas ciudades fueron cubiertas por la lava del Vesubio. Disponemos de pinturas, mosaicos y

⁷² Polenta.

bajorrelieves relacionados con la alimentación, representaciones de comidas, de banquetes... (Bàguena 2005, pág. 135).

Entre las fuentes literarias destacan entre otras el tratado *De agricultura*, de Catón (s. II aC.) con recetas para preparar aceitunas y pasteles; *De re rustica* de Varrón (37 aC.) con escritos sobre el aceite, vinos y el secado de frutas; los 37 volúmenes de la *Naturalis Historia* de Plinio el Viejo (77 dC.) con un amplio estudio de plantas y animales; y *De arboribus* y *De re rustica* de Lucio Junio Moderato, más conocido como Columela (s. I dC.), donde por una parte habla de la agricultura y de los árboles y por otra defiende a la agricultura como base de la sociedad romana.

Estas obras científicas se pueden completar con otras de carácter más lúdico con referencias a la alimentación como las *Geórgicas* de Virgilio (29 aC.) y sus descripciones de la vida en el campo; los *Epigramas* de Marcial (80 dC.), repleto de ironías sobre la comida; el *Satiricón* de Petronio (s. I dC.), del que aunque solo se conservan algunos fragmentos, destaca el famoso banquete de Trimalción y su gusto por el lujo; o las comedias de Plauto (s. II aC.) donde aparecen pícaros cocineros.

Un punto y aparte viene dado por el único libro de recetas de cocina conservado de época romana (los griegos se perdieron todos) como es *De re Coquinaria*, atribuido a Apicio y dividido en diez tratados, del que nos ocuparemos ampliamente más adelante por su alta proporción de pimienta empleada en la mayoría de recetas que ofrece. Citado por Marcial en sus *Epigramas* y criticado por Séneca debido a su desmesura, este ciudadano considerado un gran gourmet vivió en época de Tiberio y habiéndose gastado una gran fortuna en ágapes suntuosos, acabó suicidándose, dicen, por miedo a no poder proseguir con su ritmo de vida. Pero como hemos dicho ni todo el mundo romano, ni en todas las épocas de su historia, se comía por igual.

Se han definido 5 grandes fases experimentadas por la cocina romana, y por extensión mediterránea, a lo largo de su historia (Riera Melis 2004, pág. 47-70). Un periodo arcaico, esencialmente rústico y vegetariano, cuando Roma no era sino el centro de una federación de pastores y agricultores, alimentados básicamente de sémola de cereales hervida, menestra de legumbres, ensaladas de verduras y pan. La carne y el pescado se consumían con frecuencia pero en cantidades muy pequeñas, casi como si de un condimento se tratase.

Durante la República, los romanos entraron en contacto con los sistemas alimentarios etruscos y helenísticos, adoptando el aceite, el vino, el *garum* y el laserpicio⁷³, la primera especia documentada (*NH*, XII, 49), y renunciando gradualmente a la recolección de hierbas y frutos silvestres, que se convierte en una tarea secundaria, reservada exclusivamente a las mujeres de los colectivos más pobres. El desarrollo de la esclavitud permitió a los estamentos intermedios rurales y urbanos el descargar la tarea de preparar los alimentos sobre esta mano de obra servil, mientras que las clases privilegiadas contrataban los primeros cocineros profesionales (Riera Melis 2004).

A partir de la época de Augusto y de la dinastía Julio-Claudia, la conquista del Mediterráneo oriental y la erradicación de la piratería favorecieron, entre el 27 aC. y el 68 dC, los intercambios comerciales y culturales con las evolucionadas sociedades del

⁷³ Como hemos dicho anteriormente, el silfio en griego, laserpicio en latín, procedente de la Cirenaica, silvestre e imposible de cultivar, desaparecida desde la Antigüedad.

Asia Menor y el Próximo Oriente, mientras el desarrollo económico y la multiplicación de los alimentos aceleraron los cambios en la alta cocina romana, que, con la adopción de las especias orientales, se hizo más dulce, perfumada y sabia (Riera Melis 2004).

Durante el Alto Imperio, a partir de la instauración de la dinastía de los Flavios, la situación empezó a cambiar, entre desórdenes interiores, amenazas exteriores, carestías generales y locales, se acentuaron las diferencias sociales y mientras los colectivos acomodados incrementan el consumo de carne, especias y otros productos exóticos, las capas bajas urbanas vieron degradarse ininterrumpidamente su dieta (Riera Melis 2004).

Con la subida al poder, en el 235 dC, de Maximino el Tracio, hijo de un godo y una alana, se inicia un largo periodo de decadencia y desintegración del Estado romano conocido como Bajo Imperio; una etapa caracterizada por la caída demográfica, la contracción económica, los enfrentamientos interiores, la instalación de colectivos de mercenarios extranjeros en las provincias periféricas, el incremento de la presión fiscal, el desplome gradual de las fronteras y la difusión del cristianismo. La entrada en contacto con los pueblos germánicos provocó, en el plano alimentario, una atenuación de las influencias orientales, una sustitución progresiva de calidad por cantidad y una sobrevaloración de la carne (Riera Melis 2004).

El hundimiento del Imperio de Occidente y la creación de los reinos germánicos en el siglo V, supuso el aumento de transferencias entre las culturas latina y germánica. Los romanos redescubrieron los bosques y los yermos, mientras los "bárbaros" adoptaron algunos elementos de la vieja agricultura esclavista mediterránea y se articularon en la red mercantil imperial. El área roturada retrocedió frente a los yermos y la ganadería bravia ocupó las llanuras. Pero estos cambios no significaron una ruptura de los contactos comerciales directos entre ambas cuencas del Mare Nostrum, sino sólo una reducción sensible del volumen de los intercambios. Las flotas bizantinas y los mercaderes sirios aseguraron los enlaces entre los puertos de Levante y las riberas de Occidente. Periódicamente llegaban a Narbona, Barcelona o Tarragona, ciudades con una comunidad judía importante, embarcaciones procedentes de Alejandría, Constantinopla o Antioquía, con sus cargamentos de artículos de lujo. Y de los puertos egipcios del Mar Rojo continuaban saliendo embarcaciones rumbo al Océano Índico, aunque en menor medida porque el mercado había disminuido (Riera Melis 2004).

Las frecuentes estancias de eclesiásticos hispanos en Constantinopla acreditan también que los enlaces marítimos entre las ciudades portuarias ibéricas y bizantinas continuaban funcionando con relativa normalidad. La arqueología ha demostrado la existencia de colonias mercantiles extranjeras en todas las principales ciudades marítimas de la Tarraconense y las especias continuaron fluyendo, en la tardoantigüedad, desde Siria y Egipto hacia los puertos del Mediterráneo occidental. La expansión islámica, al integrar, entre el 632 y el 750, Siria, Irak, Persia, el Norte de África y la Península Ibérica, provocó una profunda reorganización de las rutas comerciales entre el Lejano Oriente y Europa Occidental, cerrando a la navegación cristiana el Océano Índico, que se convirtió en un vasto ámbito reservado a las flotas árabes, hindúes y chinas (Riera Melis 2004, pp. 47-70).

Costumbres alimenticias

Como hemos visto el pueblo romano ingería en un principio el *–pulmentum*”, una especie de papilla de harina de trigo y agua. Asimismo se conocía la levadura, denominada *–fermentum*” y aunque su pan era fermentado, hacían otros tipos de panes: uno sin fermentar y otro ligeramente fermentado. El *–garum*”, se fue utilizando para condimentar o aliñar cualquier comida. Este era una salsa pastosa que se obtenía prensando carne de varios pescados azules con sal, mezcla a la que se le añadían plantas o hierbas olorosas locales como el hinojo, la menta, la albahaca, el tomillo, etc. (André 2009).

El *–ientaculum*” se correspondía con el desayuno, o lo que es lo mismo, la primera comida del día. Hay que tener en cuenta que el romano se levantaba muy pronto, por lo que no era normal hacer comidas copiosas al principio del día, sino todo lo contrario. En general era bastante simple y casi siempre tomada de pie, consistiendo en pan untado con ajo o sal o sin untar, acompañado con un trozo de queso (André 2009).

El *–prandium*” se ingería a mediodía, pero era una de las comidas que los romanos solían saltarse habitualmente, o la única que hacían durante todo el día dependiendo de sus posibilidades económicas, y consistía en una dieta a base de pan, carne fría, verduras y fruta acompañada con vino, pero siempre en cantidades moderadas.

El principal ágape romano, que podríamos entender como la cena, se producía después del baño, al final de la hora octava o *nona*, hacia las 3 de la tarde, cuando los romanos tomaban verduras como entrantes en forma de ensaladas o a la plancha, y carne roja o blanca, o pescado. La forma de cocinar la carne pasaba por los asados aromatizados con hierbas o la carne a la plancha aliñada con habas, coles, espárragos, etc, mientras que los pescados eran variados según la época como sardinas o pez espada. Finalizados los segundos platos se pasaba a los postres que solían ser frutas de temporada: uvas, manzanas, etc., acompañadas de vino (André 2009).

Al igual que en los banquetes griegos, los romanos no solían beber mientras comían, considerando que el sabor del vino desvirtuaba el de los diferentes platos de la cena, por lo que el consumo de la alcohólica bebida se posponía hasta llegados los postres o finalizados estos, cuando los comensales estaban saturados de comer y llegaba la hora distendida de las largas conversaciones entre los invitados (André 2009).

La presencia hispánica en el Imperio romano viene dada por la incorporación de jamones y salazones, además de la ingente cantidad de cereales, vinos y aceite, que se exportarían al por mayor.

De re Coquinaria y el Banquete de Trimalción

Son dos los escritores que más y mejor constancia han dejado de la *–alta*” cocina y de las tradiciones culinarias en la época romana: Apicio y Petronio. Por orden cronológico, empezamos por Marco Gavio Apicio, nacido hacia el 25 aC. y por tanto en época de Augusto, pero cuya madurez y presunta publicación de sus recetas corresponden a la de Tiberio, ya que murió alrededor del año 37. Se le atribuyó la autoría del libro de recetas *De re coquinaria libri decem* (–Los diez libros de cocina”), que constituyó una obligada

referencia durante varios siglos. Los títulos, escritos en griego, de los diez libros de Apicio, son los siguientes:

1. *Epimeles*. Reglas culinarias, remedios caseros, especias.
2. *Artopus*. Estofados, picados, etc.
3. *Cepuros*. Hierbas que sirven para cocinar.
4. *Pandecter*. Generalidades.
5. *Osprion*. De las verduras.
6. *Tropherter*. De las aves.
7. *Polyteles*. Excesos y exquisiteces.
8. *Tetrapus*. De los cuadrúpedos.
9. *Thalassa*. Del mar.
10. *Halieus vel halieuticon*. Del pescado y sus variedades.

Apicio fue considerado como un refinado conocedor y también, como un gran despilfarrador que se hizo notar por sus extravagancias y sus gustos caros. De las recetas de Apicio, se desprende que a los romanos de su época les gustaban las salsas y las carnes. Hay que destacar que los diez ingredientes más comunes en las recetas de Apicio son la pimienta negra, el *garum*, el aceite de oliva, la miel, el apio, el vinagre, el vino, el comino, la ruda⁷⁴ y el cilantro; mientras que el ajo queda ausente, probablemente para tratarse del condimento de los pobres.

La pimienta es un ingrediente que aparece ni más ni menos que en 349 de las 468 recetas que contiene el texto, lo que constituye el 74,57 %, rozando las tres cuartas partes.

Otro punto de referencia de la gastronomía romana es Petronio⁷⁵, el llamado “árbitro de la elegancia” (Tácito, *Annales*, XVI, 18) en tiempos de Nerón. El *Satiricón* es la plasmación más objetiva de la vida romana en aquel tiempo, junto con el “Año de Oro” de Lucio Apuleyo y las sátiras y epigramas de Juvenal y Marcial. El *Satiricón* nos permite conocer cómo se disponía una mesa en un banquete ostentoso y cuál era el ritual desarrollado, subrayando que los condimentos tenían un papel importante. Aquí vemos unos ejemplos: *mulsum*⁷⁶, vino mezclado con miel y pimienta. Huevos de pasta, rellenos de ave, rodeados de yemas a la pimienta y al *garum*. Jabalí relleno de salchichas y embutidos....

Resulta difícil buscar una clara explicación al alto porcentaje de condimentos de la cocina romana de la época entre las que se suelen apuntar varias explicaciones como que el uso de especias sería un buen sistema para conservar los alimentos (para nosotros válido para los embutidos entendidos como piezas de carne picada, condimentada con hierbas aromáticas y diferentes especias introducida en piel de tripas de cerdo, pero discutible para acompañar las carnes asadas o guisadas en cuanto a la conservación, aunque no en lo referente al sabor); que los romanos tenían el paladar educado a los sabores fuertes y picantes (para nosotros posible para contrarrestar una dieta demasiado monótona); que creían que la posesión de especias procedentes de países lejanos les proporcionaba una alta valoración económica y social (en nuestra opinión sin duda, pero

⁷⁴ *Ruta graveolens*, nativa del sur de Europa, ofrece un ligero toque entre picante y amargo, y hoy se utiliza en la Grappa.

⁷⁵ Cayo Petronio Árbitro, nacido en Massalia, fue procónsul de Bittinia y más tarde cónsul.

⁷⁶ Denominado posteriormente clarea o aloja fue muy común en época visigoda.

depende del precio de la especia en cuestión en cada momento); y que mediante dichas especias podían potenciar sabores y olores de alimentos sin demasiada personalidad (desde nuestro punto de vista, absolutamente incontestable). Probablemente un combinado de todo ello sea el motivo principal, junto a otro, para nosotros, también determinante: la posibilidad de adquirir dichas especias debido a su precio, que como veremos, variará debido a una serie de circunstancias históricas.

Si analizamos un poco las recetas que Apicio nos ha legado, veremos que las salsas realizadas con la mezcla de diferentes plantas aromáticas, en una media de ocho, son protagonistas en la mayoría de sus platos. El autor nos enumera un extracto de sustancias básicas necesarias en cualquier cocina: azafrán, pimienta, jengibre, laserpicio, hojas de nardo, bayas de arrayán, costo, cariofilada, espiga india, adena, cardamomo y espiga de nardo. En grano: higos, bayas de ruda, bayas de laurel, eneldo, apio, hinojo, ligústico⁷⁷, ravenissa blanca⁷⁸, cilantro, anís, perejil, alcaravea y ajonjolí. Y secas: raíz de benjuí, menta, nevada, salvia, ciprés, orégano, cebolla, enebro jengibre, genciana⁷⁹, bayas de tomillo, cilantro pelitre, cidro, zanahoria, cebolla de Askalon o *ascaloniam caepam*, raíz de junco, eneldo, poleo, chufa, ajo, legumbres secas, mejorana, helenio, laserpicio y cardamomo..

Vino especiado

La antigua Roma ejerció un papel fundamental en la historia del vino. Las primeras influencias de la viticultura en la Península Itálica vinieron de la mano de griegos y etruscos, pero el auge del Imperio romano supuso un aumento en la tecnología y el conocimiento de la producción de vino, que se extendió a muchas partes del imperio. Las obras de los escritores romanos como Catón, Varrón, Virgilio, Horacio, Columela, Plinio y Paladio, permiten comprender el papel del vino en la cultura y las costumbres de la época sobre su producción. Muchas de las técnicas y principios desarrolladas por primera vez en la época romana pueden encontrarse en la producción de vino actual.

Durante la mayor parte de la historia vinícola romana, el vino griego fue el más apreciado, teniendo las variedades locales precios mucho más bajos. En su apogeo, se estima que Roma consumía cerca de 1,8 millones de hectólitros de vino al año, aproximadamente medio litro diario por cada hombre, mujer y niño (Phillips 2000, pp. 35-45).

Uno de los centros vinícolas más importantes del mundo romano fue la ciudad de Pompeya, obviamente hasta el año 79. Su zona de influencia albergaba una vasta extensión de vides, y servía como importante centro comercial con las provincias romanas extranjeras. Era una de las fuentes principales de vino para la ciudad de Roma (Tchernia 1986).

Fenicios y cartagineses fueron los primeros en introducir la viticultura en Hispania, pero la influencia romana, con nuevas técnicas y el desarrollo de sus redes viarias, trajo

⁷⁷ *Levisticum officinale*, probablemente originaria de Asia Central, empleada como diurético.

⁷⁸ *Diplotaxis erucooides*, extendida por la cuenca del Mediterráneo.

⁷⁹ *Gentiana lutea*, nativa de las montañas del centro y sur de Europa. Según Plinio el Viejo (*NH* XXV,34) y Discórides (*De materia medica* III, 3), su nombre deriva de Gentio, rey de Iliria en el siglo II aC, a quien se atribuía el descubrimiento de su valor curativo.

nuevas oportunidades económicas a la región, elevando la producción de vino de cultivo agrícola privado a empresa comercial viable. Los mercaderes de vino romanos estuvieron dispuestos a comerciar con el enemigo y el aliado por igual. El manual de Catón fue seguido fervientemente y sirvió de libro de texto sobre la producción de vino romano durante siglos (Johnson 1989).

Plinio el Viejo⁸⁰, autor de la enciclopedia romana *Naturalis Historia*, con sus 37 libros dedicados al emperador Tito que fueron publicados póstumamente después de su muerte en Stabia, cerca de Pompeya debida a la erupción del Vesubio, da mucha importancia al vino y la viticultura. El libro 14 trata exclusivamente del propio vino, incluyendo una clasificación de primeros crudos de Roma. El libro 17 incluye una discusión sobre varias técnicas viticultoras y una formalización temprana del concepto del “terroir” francés: lugares únicos que producen vinos únicos. En su clasificación de los mejores vinos romanos, Plinio concluye que el lugar tiene más influencia en la calidad final del vino que el tipo concreto de uva. Las primeras secciones del libro 23 tratan de ciertas propiedades medicinales del vino.

Plinio fue un firme defensor del emparrado de viñas en pérgolas y advirtió que todos los mejores vinos de Campania empleaban esta técnica (*NH*, XIV, 10). Debido a los peligros del cultivo y podado de la viña en árboles, Plinio recomendaba no usar mano de obra esclava sino contratar trabajadores en los viñedos estipulando en su contrato el pago de una tumba y los gastos del funeral. Describió algunas de las variedades contemporáneas señalando que el *amineanus* y el *nomentanus* eran los mejores. Dos de las variedades de vino blanco que describió, *arcelaca* y *argitis*, pueden ser antiguos ancestros de la actual uva Riesling (Johnson 1998, pp. 68-74). Plinio también es la fuente de una de las más famosas citas latinas sobre el vino: *volgoque veritas iam attributa vino est* (*NH*, XIV, 141) “la verdad es ampliamente atribuida al vino” o “hay verdad en el vino”, alusiva a la locuacidad frecuentemente confesional producida por la embriaguez, que se ha traspolado habitualmente con la mucho más repetida *in vino veritas*.

Está claro que el consumo de vino fue masivo en la antigua Roma. No hemos encontrado de momento ninguna referencia al porcentaje de vino que se especiaba, pero si tenemos claro que en algunas ocasiones al vino se le añadían especias incluso ya desde época fenicia, como sugiere el hallazgo de morteros-trípode para triturar especias asociados a ánforas T-10.1.2.1 y a los *pitthoi* en los yacimientos del curso inferior del Ebro entre los siglos VII y VI aC. como Els Barrancs (Peñíscola), El Palau (Alcalà de Chivert), Puig de la Nau (Benicarló), Puig de la Misericordia (Vinarós) (Oliver 1991: 1098) y Sant Jaume (Alcanar) y la Moleta del Remei (Alcanar) (Gracia 2000: 265; citado en Sardà 2008, pp. 95-115). La pregunta surge inmediatamente. Suponiendo que una parte del vino consumido por los romanos se especiara y teniendo en cuenta la cantidad de vino consumido, ¿qué cantidad de especias sería necesaria?

Se distinguía el vino viejo, que había envejecido al menos un año, del nuevo. El *falernus* era especialmente apreciado por su capacidad para envejecer, diciéndose que necesitaba al menos 10 años para completar este proceso, consiguiendo su cumbre entre

⁸⁰ Gayo Plinio Segundo, nacido en Como en el año 23, miembro de la clase ecuestre, estudió botánica en el jardín de Antonio Cástor y conoció los antiguos árboles-lotos, *Diospyros lotus*, en los terrenos que habían pertenecido a Craso.

los 15 y los 20 años. Se decía que el vino blanco de *Surrentum* necesitaba al menos 25 años (Robinson 2006, pp. 589-590).

Como el vino griego, el romano se condimentaba a menudo con hierbas y especias, de forma parecida al vermut moderno y se almacenaba a veces en envases recubiertos de resina (Robinson 2006, pp. 589-590). Los romanos eran muy aficionados al aroma de los vinos y experimentaban con diferentes técnicas para mejorar el bouquet del vino. Una técnica que ganó cierta popularidad en el sur de la Galia era plantar hierbas como el espliego y el tomillo en los viñedos, creyéndose que los sabores se transferían a través del suelo a la uva (Phillips 2000, pp. 35-45). Otra técnica ampliamente practicada fue almacenar las ánforas en una cámara de humo denominada *fumarium*, para darle un sabor ahumado.

La cultura romana antigua estuvo fuertemente influida por los antiguos griegos. El vino tenía implicaciones religiosas, medicinales y sociales que lo separaban de otros alimentos. Cuando Roma entró en su época dorada en cuanto a viticultura y se expandió, empezó a emerger una visión “democrática” del vino en la cultura romana, viéndose esta bebida como necesidad diaria y no como un lujo reservado a unos pocos. Exactamente lo mismo que pasó con la pimienta.

Parte de esto se debió a cambios en la dieta: en el siglo II aC, los romanos empezaron a abandonar la dieta basada en el *pulmentum* para adoptar comidas conteniendo más pan, de forma que el vino se hizo necesario para ayudar a ingerir alimentos más secos.

Los romanos tuvieron como aportación en la tecnología del vino el haber empezado con la técnica del injerto en las cepas de los viñedos. El efecto de divulgación del vino que se hizo durante el Imperio romano fue muy extenso en Europa, puesto que plantó viñas en los territorios ocupados, llegando a haber viñedos incluso por encima de los 55° de latitud, en Normandía, Flandes y norte de Alemania. Se han encontrado herramientas agrícolas como cuchillos de podar cerca de acuartelamientos romanos en Tréveris y Colonia, pero el primer registro sobre la producción del vino en la zona aparece en la obra de Ausonio⁸¹ titulada *Mosella*, del 370 dC, después de que estuviera en Tréveris entre el año 364 y el 368 para educar al hijo de Valentiniano I, Graciano.

El *dolium* era una gran tina enterrada hasta el cuello en el suelo para poder facilitar el control de temperatura y el fermentado del vino; aunque también se utilizaba para otras finalidades, como el almacenamiento de cereales. Después del fermentado, el vino era tratado por el vinatero que le proporcionaba aromas. En algunas ocasiones se realizaban maceraciones en hierbas aromáticas, similares al procedimiento de obtención del vermut. Alguno de estos vinos aromatizados (*vinum conditum*) son el *nectaulis* (que poseía enula⁸²), el *murtidanum* (saborizado con arrayán) y el *vinum absinthiatum* aromatizado con absenta⁸³ (Tchernia-Brun 1999).

Debido a la densidad de los vinos romanos, éstos se mezclaban con agua igual que anteriormente lo hacían los griegos, en una proporción de dos terceras partes de agua y

⁸¹ Décimo Magno Ausonio, nació y murió en Burdeos (310-395) y reunió casi toda su obra, 20 libros, bajo el título general de *Opuscula*.

⁸² *Inula helenium* también llamada elecampana o helenio, insoluble al agua pero soluble en alcohol, utilizada en la antigüedad como medicina y condimento estimula los órganos secretores.

⁸³ *Artemisia absinthium*.

una de vino. Por regla general la mezcla *menstruum* la preparaba una persona denominada *cellarius* y lo hacía mediante un recipiente denominado *authepsa* (una especie de samovar como los utilizados en Rusia para hervir y conservar el té). A veces el *cellarius* le añadía semillas de hinojo para dar un carácter final al vino servido. Era muy habitual cocer el vino para obtener tres variedades: la *sapa*, que se reducía a dos tercios de su volumen, el *defrutum*, que se reducía a la mitad, y el *carenum*, reducido a un tercio.

Se sabe por las descripciones que hace Apicio que el vino se empleaba como ingrediente en la elaboración de platos romanos. Uno de los vinos del cual nos ha llegado su receta es el *conditium paradoxum*, muy conocido entre los legionarios, un vino avinagrado denominado *posca* y que se aliñaba con miel. Y en el caso de los ricos, además de miel, se añadía canela, como demuestra el Banquete de Trimalción anteriormente referenciado.

Miller apunta las “ventajas” de los vinos especiados para aumentar su fragancia y potenciar su sabor además del pensamiento generalizado de sus propiedades medicinales (Miller 1868, reed. 1998, pág. 4).

Desde nuestro punto de vista, de la misma manera que los griegos echaban en ocasiones canela al vino, lo propio hicieron los romanos ricos, mientras que los que tenían menos posibilidades podían aromatizarlo con hierbas locales. En cuanto a nuestro interés por las especias orientales, dicha aromatización es la base del actual vermut en el que se suele emplear canela y clavo.

Los cambios en la gastronomía de la Roma imperial y el protagonismo de la pimienta

Jean Noel Robert, nos describe la importancia de las fragancias orientales en época imperial en un párrafo que no nos resistimos a transcribir textualmente por la completa descripción que aporta.

—Roma cambió su olor. Una mejora del urbanismo, el ensanchamiento de las calles, un sistema de desagüe mejor preparado, una mayor abundancia en la distribución del agua, un aumento de los establecimientos de baño y la creación de las termas supusieron un progreso en la higiene y la limpieza tanto de la ciudad como de sus habitantes. Los barrios bajos, sin embargo, distaban todavía mucho de ofrecer un aroma agradable.... Pero junto a estos olores inevitables -y muchas veces insoportables- propios de una vida de miseria, la riqueza aprendió a enmascarar sus vicisitudes y adormecerse con los perfumes procedentes de lejanos países lo que proporcionó a los oficios de herborista y perfumista una renovada importancia. Al pasar cerca de un templo, el aire se hacía denso por el incienso de Arabia del cual los dioses no podían prescindir; el azafrán perfumaba el teatro y alcanzaba el anfiteatro para disimular el olor de la sangre de los gladiadores muertos tras haber saludado al César; en los baños y en los gimnasios de las termas, la sutilidad de las fragancias encontraba su fuente en la sabia dosificación de las plantas que componían los aceites indispensables para la suavidad de los cuerpos; los techos de los ricos comedores no dejaban de entreabrirse a la hora de la cena para dejar escapar los efluvios perfumados de la rosa mezclada con algunas flores orientales; los jardines, numerosos en Roma, ofrecían bocanadas de un aire ligero en el que flotaba el aroma del toronjil, mientras que las orillas del Tíber embriagaban a los paseantes con montañas de especias que habían llegado hasta allí desde China, la India o Asia.” (Robert 1996, pág. 260).

Con el nombre de *peperi* en Grecia y de *piper* en Roma conocemos la pimienta, planta de origen indio que fue introducida por los mercaderes fenicios. Dioscórides (II, 159) comenta que: “El pimentero es un árbol que nace en el India” e Isidoro de Sevilla, (XVII, 8, 8): “el árbol de la pimienta (*piper*) nace en la India”.

Los barcos indios navegaban a lo largo de la costa hasta el Golfo Pérsico, en la desembocadura del Éufrates, donde encontraban entre otros a los comerciantes de Palmira o bien desembarcaban sus mercancías en la costa oeste del Golfo Pérsico, desde donde partían las caravanas que atravesaban el desierto de Arabia hasta Petra o llegaban hasta la costa árabe del Mar Rojo desde donde los pueblos locales aseguraban el transporte hasta Petra. Antes de la creación del Imperio romano, las mercancías procedentes de la India llegaban al Mediterráneo de mano de otros pueblos tales como los árabes o los griegos de Mesopotamia, lo que explica por qué, por ejemplo, se atribuía un origen persa a la pimienta, conocida con el nombre de *peperi*, cuando en realidad se trataba de un producto exportado por los indios, *pipali* en lengua india (Robert 1996, pág. 218).

Al principio su uso no estaba muy extendido, pues a los romanos no les gustaba el sabor tan fuerte de la pimienta (Plutarco, *Moralia*, IX, 9) por lo que era sustituida por las bayas de arrayán y jengibre. Posteriormente, fue considerada un producto de lujo y muy caro, de forma que los nobles la empleaban en sus banquetes como símbolo de poder y prestigio. Sabemos que su precio llegó a ser de 15 denarios la libra de pimienta larga⁸⁴, 7 denarios la blanca y 4 la negra⁸⁵ (Plinio, *NH*, XII, 14, 3). En Roma se almacenaba al por mayor en los *horrea piperataria* situados al nordeste del Foro.

En el año 92 dC. Domiciano construyó unos almacenes al por mayor para vender la pimienta y otras especias procedentes de Egipto y Arabia, los *horrea piperataria* (Dion Casio, LXXII, 24), incendiados al final de la época de Cómodo (191 dC.) y probablemente también en la de Marco Aurelio Caro (283 dC.) y su solar fue ocupado posteriormente por la Basílica de Majencio (306-312 dC.). Algunos ladrillos se han encontrado en varias ocasiones bajo la basílica y al norte de la misma que podrían pertenecer a dichos almacenes. Y trescientos años después de la construcción de los almacenes, Alarico exigió 3.000 libras de pimienta como parte del rescate de Roma (Miller 1998, pág. 25).

Las pimientas de Malabar llegarían finalmente a los enormes *horrea* o almacenes de Ostia, Puetoli y, desde luego, de Roma. Aunque la imagen moderna de la ciudad imperial la constituyen las ruinas del Coliseo y del Foro, la vida económica de la antigua Roma se centraba a los lados de las calles donde se sucedían viviendas, tiendas y *horrea*. Probablemente ninguno tuvo la importancia de los *horrea piperataria*, o almacenes de especias, al lado de la Vía Sacra, la calle principal de la ciudad, que actualmente atraviesa el Foro... Desde allí la pimienta se distribuía a las tiendas al por menor, más pequeñas, en el “distrito de las especias” de los alrededores de la Vía Sacra, donde se vendía en paquetitos a las familias adineradas y de clase media (Bernstein 2010, pág. 58).

⁸⁴ *Piper longum*. Parecida a la pimienta negra, tiene un gusto más picante.

⁸⁵ *Piper nigrum* o pimienta negra, se recoge a la mitad de la maduración y es la más utilizada, a diferencia de la pimienta verde que son granos totalmente sin madurar y la pimienta blanca que es grano totalmente maduro sin cáscara, pero en los tres casos proviene de la misma planta.

La Basílica de Majencio sería una de las construcciones más admirables y sin duda el último gran edificio profano de la Antigüedad tardía. Las impresionantes dimensiones que tuvo y el sistema de construcción de sus cubiertas la convirtieron en uno de los edificios claves de esta civilización. La empezó Majencio al nordeste del Foro Romano a comienzos del siglo IV dC. (306-310) y la acabó Constantino (312). Según la hipótesis de Filippo Coarelli (1986), su función sería albergar la prefectura urbana, es decir, la jefatura judicial que administraba la ciudad de Roma. Se levantó sobre unos antiguos mercados de época flavia, los *Horrea Piperataria*, donde se almacenaban y vendían especias, pimientas y hierbas medicinales. Parece que la pimienta se vendía en cucuruchos de papel. Por ella se pagaban altos impuestos e incluso, era objeto de falsificación con polvo de plomo, como nos explica Isidoro de Sevilla (XVII, 8, 8):

—La pimienta es ligera cuando es antigua; en cambio, si pesa es nueva. Hay que evitar el engaño de los mercaderes, que suelen esparcir litargirio⁸⁶ o plomo sobre la pimienta muy vieja, después de humedecerla, para que gane en peso”.

Los romanos ignoraban dónde crecían estos pequeños granos blancos o negros, pero el aroma gustaba, más todavía que el jengibre de China, hasta el punto que una calle entera, abierta a principios del siglo II de nuestra era cerca del Foro de Trajano, sería consagrada al comercio de las especias bajo el nombre de *via piperatica*, o calle de las pimientas⁸⁷. Como el resto de artículos a la vez caros y codiciados, la pimienta sufrió una serie de transformaciones de las cuales los comerciantes extrajeron no pocas ventajas, como por ejemplo, mezclar la pimienta molida con diversas sustancias, entre ellas, el plomo pulverizado a fin de aumentar su peso por supuesto sin preocuparse por la salud de los consumidores. El precio variaba de 4 a 15 denarios la libra de 327 gramos según su calidad, una cantidad nada despreciable si pensamos que el mejor precio para una libra era de 16 sestercios mientras que el equivalente de un litro de aceite costaba de 2 a 3 sestercios. Pero para los romanos, suponía un tremendo refinamiento poder beber, por ejemplo, un vino mezclado con pimienta o perfumado de azafrán o con una pizca de dátiles machacados. Y no menos orgullo suponía, exportar hacia Oriente el “vino pimentado de Italia”, mostrando así a todo el Imperio lo que una nación civilizada podía hacer con los condimentos más acres, envolviendo en suavidad los sabores más fuertes (Robert 1996, pág. 262).

Dicha pimienta se trituraba en unos molinos llamados *piperata molea* y también se podía tostar. Su uso era tanto molido como sin moler. También para mezclar vinos (*piperata vina*) como nos explican Plinio (*NH*, XIV, 19, 6) y Apicio (*De re Coquinaria*, I, 1,1) produciendo un vino aromatizado. Se utilizaba como ingrediente básico para condimentar las carnes, como podemos leer en Ateneo (IX, 376 d): “Carne picada en trozos pequeños y adobada con granos de pimienta” o en otro pasaje (381 b): “eociné con abundante pimienta los exquisitos bocados de lechón” o en un tercero (406) en el que nos proporciona la receta de un plato de rosas: “La cazuela de rosas consiste en un plato con el cual perfumas no sólo tu cabeza sino también todo tu cuerpo. Después de picar las rosas más fragantes en un mortero, añadí los cerebros de ave y de cerdo cocidos, muy limpios, y yemas de huevo y además aceite, *garum*, pimienta y vino.

⁸⁶ Nombre dado por Discórides al material obtenido del proceso metalúrgico resultante de la separación del plomo y la plata

⁸⁷ Situada en el Mercado de Trajano, una gran área comercial semicircular de seis niveles, los tres primeros de tiendas (*tabernae*) y otros tres destinados a oficinas y una biblioteca, todo construido en paralelo al Foro de Trajano con el fin de consolidar la ladera del monte Quirinal.

Después de tritularlo todo cuidadosamente, lo eché en una cazuela nueva, poniéndola a fuego lento”.

Sobre los beneficios médicos conocemos que la pimienta era considerada afrodisíaca, por lo cual, para acrecentar la potencia sexual, se recomendaba pimienta en polvo con semilla de ortigas. Azafrán, jengibre, nardo, clavo, cardamomo poseían, además de su perfume, una fuerte carga histórica, la de un país lejano en el que todo era lujo y voluptuosidad y la de un viaje en el que los marineros habían burlado cien veces a la muerte para hacer vibrar las papilas gustativas de los privilegiados que podían permitirse adquirir dichas especias. Pero el condimento máspreciado, que se impuso como indispensable de las recetas más comunes fue la pimienta, blanca o negra, en granos o molida; que se encontraba en todos los platos (Robert 1996, pág. 261).

Plinio se sorprendió ante la invasión de esta moda: –Es realmente sorprendente que el uso de la pimienta se haya extendido tanto; en efecto, los aromas se buscan por su suavidad o por su aspecto mientras que la pimienta no posee ninguna propiedad que pueda hablar en su favor, ni como fruto, ni como semilla y su sola cualidad es una cierta acritud. Y sin embargo la hacemos traer de un país tan lejano como la India” (*NH*, XII, 14, 4).

Dioscórides (II, 159) afirma: –Toda clase de pimienta tiene virtud calorífica, péptica, epispástica, diaforética, detersiva de las sombras de las pupilas. Es conveniente, bebida y aplicada en unción contra los temblores febriles periódicos. Socorre a las mordidas de fieras venenosas y expele a los fetos. Se cree que aplicada después de la cópula deja estéril. Como bebida es buena para la tos y afecciones del pecho. Como unguento con miel es conveniente contra la esquinancia. Y bebida con hojas tiernas de laurel, resuelve los retortijones del vientre. Masticada con pasas, libera de las flemas. Es analgésica y sanativa, abre el hambre y mezclada con salsas, colabora activamente en la digestión”.

Convenimos en que las especias orientales en general representaban un alto coste para el mundo romano, aunque como hemos dicho anteriormente, una serie de circunstancias geopolíticas que desarrollaremos más adelante, abaratarían el precio de la pimienta, lo que justifica el aumento de su consumo. Pero en un principio ¿Por qué era tan cara? Sin duda por la lejanía de su zona de cultivo y por los intermediarios que la separaban del Mediterráneo, pero, desde nuestro punto de vista, especialmente por los peajes que suponía el tener que atravesar el Imperio Parto, el gran territorio que se interponía entre el Mediterráneo y la India.

El Imperio parto

Los partos eran un pueblo que fundó en el siglo III a.C. un imperio cuyo territorio quedaba al nordeste del Irán, conocido sobre todo por haber sido la base política y cultural de las dinastías arsácidas. El nombre latino *Parthia* deriva del antiguo persa *Parthava* o *Partawa*, que era la designación que se daban a sí mismos los partos en su idioma y se corresponde en líneas generales con la mitad occidental del Jorasán, limitando con Media al oeste, Hircania al noroeste, Margiana al nordeste y Aria al sudeste.

El Imperio parto era un estado feudal donde se instauraron condados dinásticos y cuyo gobierno central tenía poca importancia en contraposición al poder de la nobleza, lo que comportó cierta inestabilidad en el trono con luchas intestinas constantes. Culturalmente los partos eran tolerantes y estaban abiertos sobre todo a la cultura helenística, aunque con el comienzo de nuestra era empezaron a dar más importancia a la influencia iraní.

A pesar de las ciudades más importantes, la sociedad era mayoritariamente rural, dominada por terratenientes con gran número de siervos, esclavos y mano de obra contratada, aunque también existían las comunidades de campesinos libres (Schippmann 1987, pág. 532)

En primera instancia y a medida que los partos se desplazaban hacia el oeste, desde la meseta iraní a las llanuras de Mesopotamia, en su arte y cultura iba aumentando el influjo helenístico y del Próximo Oriente. Su primera capital estaba en el Irán nororiental; posteriormente se estableció a Hecatómpilos, situada cerca del actual Damghan, después Ecbatana y, finalmente, Ctesifonte⁸⁸. Se sabe muy poco de las religiones del ámbito parto. Por los restos arqueológicos que conserva Irán de este periodo se confirman los cultos a Heracles, Dionisio y otras divinidades helenísticas, unidas a divinidades locales (Invernizzi 1976). Antes y después de los partos, el culto de Ahura Mazda como suprema divinidad del zoroastrismo, florecía en el Irán, y fue el que predominó entre los partos. Hoy sabemos también que había grandes colonias judías en Mesopotamia y en el resto del territorio parto (Josefo, *Antigüedades Judías*, XVIII, 9,9).

Las fuentes principales con que contamos están escritas en griego o en latín, por lo que se reducen a una sucesión de guerras entre el Imperio romano y Partia, en las que suele salir beneficiado siempre el primero. Roma utilizó constantemente como estrategia en su política de expansión buscar la alianza con las aristocracias locales, hasta la desastrosa, para los romanos, batalla de Carrás.

⁸⁸ Seleucia del Tigris según Estrabón (XVI, 1, 16).

Origen del imperio

Originalmente, los partos habían sido una tribu escita, aunque hemos de admitir que *Escitia* era un término genérico, a modo de cajón de sastre, usado por los escritores grecorromanos para designar a las regiones orientales de la Llanura Septentrional Europea (Heather 2010, p. 25), distinguidos por ser criadores de caballos, camellos bactrianos y comerciantes de la “Ruta de la Seda”, con el nombre de *parni* o *aparni*, que residían en el sudeste del Mar Caspio. Después de haber conquistado la provincia persa de Partia, adoptaron el nombre de partos, derivado de este lugar.

Como región habitada por los partos, Partia aparece por primera como entidad política en las listas aqueménidas de gobiernos locales o satrapías, bajo su dominio. Antes, los pueblos de la región parecían haber sido sometidos a los medos (Diakonoff 1985, pág. 123), y textos asirios del siglo VII aC. mencionan un país llamado Partakka o Partukka (Diakonoff 1985, pág. 104).

Sea como fuere, un año después de que Ciro II derrotara al rey meda Astiages, Partia se convirtió en una de las primeras provincias en reconocer a Ciro como gobernante, y la alianza aseguró los flancos orientales de Ciro permitiéndole dirigir la primera de sus campañas imperiales contra Sardes (Mallowan 1985, pág. 406). Según las fuentes griegas, después de que Darío I consiguiera el trono aqueménida, los partos se unieron con el rey meda Fraortes para rebelarse contra Darío (522 aC.), pero el gobernador persa de la provincia consiguió reprimir la revuelta.

La primera mención iránica indígena de Partia está en la inscripción de Behistún (520 aC.) de Darío II, en la que Partia se encuentra incluida entre las satrapías cercanas de Drangiana y cuyo centro administrativo estaría en la ciudad posteriormente llamada Hecatómpilos (Cook 1985, pág. 248). Los partos también aparecen en la lista de Heródoto de pueblos sometidos a los aqueménidas; aunque el historiador griego incluye a los partos, corasmianos, sogdianos y areios, como pueblos de una sola satrapía, la decimosexta, cuyo tributo anual al rey, afirma Heródoto, era de tan sólo 300 talentos de plata (Cook 1985, pág. 252).

Tras la muerte de Alejandro (323 aC.), en la partición de Babilonia, Partia se convirtió en una región seléucida gobernada por Nicanor⁸⁹, mientras Fratafernes⁹⁰, se convirtió en gobernador de Hircania, atravesando el territorio diversas vicisitudes hasta que en el año 247 aC, después de la muerte de Antíoco II Theos, Ptolomeo III tomó el control de la capital seléucida de Antioquía, y aprovechando la incertidumbre de la situación política, Andrágoras, gobernador seléucida de Partia, proclamó su independencia y empezó a acuñar sus propias monedas (Will 1966, I).⁹¹ Andrágoras gobernó pocos años antes de ser vencido y ejecutado por los parnos⁹², liderados por Arsaces, lo que daría lugar al inicio del Imperio parto.

⁸⁹ Hijo de Parmenión y hermano de Filotas, ocupó el cargo de comandante en jefe de los hipaspistas o soldados a pie.

⁹⁰ Que en la batalla de Gaugamela (331 aC.) entre Darío III y Alejandro, era el gobernador aqueménida de Partia y comandaba una de las unidades partas bajo las órdenes de Darío, entregó su gobierno a Alejandro y más tarde fue confirmado como sátrapa.

⁹¹ Andrágoras era vecino y probablemente aliado de Diodoto I de Bactriana, que se independizó en la misma época dando lugar al reino grecobactriano, del que hemos hablado anteriormente.

⁹² Pueblo iraní oriental del valle del río Ocos, al sureste del Mar Caspio.

Tras la secesión de la región de Partia respecto al Imperio seléucida y la resultante pérdida de su apoyo militar, Andrágoras tuvo dificultades al mantener sus fronteras, y alrededor del año 238 aC, bajo el mando de Arsaces y su hermano Tiríades (Curtis 2007, pág. 7, Bivar 1983, p. 31), los Parni invadieron Partia y tomaron el control de Astabene⁹³ (Bickerman 1983, pág. 19), la región septentrional de aquel territorio, cuya capital administrativa era Kabuchan (Scjippmann 1986, pp. 525-36).

Entre el 250 y el 238 aC, los partos conquistaron, bajo el reinado de Arsaces, las regiones persas del imperio de los seléucidas, renovando de este modo el Imperio persa. Desde su base, las dinastías arsácidas extendieron paulatinamente su dominio para incluir la mayor parte del Gran Irán, a través de familias feudales partas que recibieron amplias concesiones de tierra en los territorios conquistados a partir de la Partia propiamente dicha.

El año 141 aC., siendo Mitrídates rey, los partos añadieron Mesopotamia a su imperio, siendo el primero en ostentar el título de *Sháh an Sháh* o “Rey de reyes”. Con Mitrídates II sobre el año 115 aC, se recibió una delegación enviada por el séptimo emperador de la dinastía china Han, Liu Che, más conocido como Wu Di o Wu de Han, (recordado por la gran extensión territorial que alcanzó China bajo su reinado), cuando probablemente se inició una alianza que duraría muchos años y que influiría decisiva y negativamente en la historia de Roma.

Con el escueto lenguaje propio de la historiografía china, el "Han Shu" o Libro de Han que cubre la historia de China desde el 206 aC. hasta el 25 dC., dejaría así recuerdo de un hecho maravilloso, el primer intercambio de embajadas entre un rey del Irán parto, Mitrídates II (123-87 a. C.), y el emperador chino, el sabio y poderoso Wu Di (110-86 a. C.)⁹⁴. A partir de entonces, los contactos entre ambos mundos mantendrían una amistosa e intensa continuidad, que se prolongaría en la época sasánida y fue a partir de entonces cuando se desarrolló el tramo iranio de la “Ruta de la Seda”.

Relaciones y enfrentamientos con Roma

Las relaciones de Partia con Roma empezaron en época republicana, en el 92 aC. cuando Sila llegó a dominar la Capadocia, ocupada por Mitrídates VI Eupator⁹⁵, rey del Ponto (120-63 aC.) y se encontró con una embajada de los partos, llegando a un tratado que reconocía la existencia de dos entidades estatales. Para Roma serían los terrenos del lado occidental del río Éufrates y para Partia los del oriental, tratado que llegaría hasta el año 53 aC, cuando Craso, sin autorización del senado romano, atacó a los partos en Carrás. Al acuerdo de Sila, sin embargo, seguirán en años sucesivos varios tratados con un punto de fricción recurrente en el reino de Armenia⁹⁶ que actuaba bajo influencia parta.

⁹³ Distrito entre Hicarnia y Partia. (Astawa).

⁹⁴ Isabel Cervera. *La época de los partos*, arthistoria.com/contextos.

⁹⁵ También conocido como el Grande.

⁹⁶ Independiente entre el 190 aC. y el 165 dC. y protectorado del Imperio romano desde el 165 dC. hasta el 428 dC. cuando en la Armenia oriental los sasánidas instalaron a un gobernador. Tras la división del Imperio romano en 384 el reino había sido dividido en Armenia Interior (Pontus y Capadocia) y Armenia Oriental.



Figura VI. Extensión del Imperio parto en el 54 a.C. Fuente: Satrapa1.com

Poco se sabe de la economía parta, pero aunque la agricultura tiene que haber tenido un papel importante, el comercio prosperó a través de la “Ruta de la Seda” al final del siglo II a.C, después de la embajada china anteriormente mencionada y cuando Hecatómpilos se convirtió en un importante cruce de caminos. Tras algunos problemas con tribus nómadas, el Imperio parto se convirtió en rival de Roma para conseguir la hegemonía al este del Mediterráneo, marcada por una serie de confrontaciones militares que caracterizó desde entonces la relación entre los dos estados que desembocaría en la Batalla de Carrás, en el 53 a.C., uno de los mayores desastres de las legiones romanas del cual hablaremos más adelante, y que proseguiría con la intención de Julio César de atacar al imperio rival, el nuevo fracaso de Marco Antonio y un nuevo proyecto de invasión por parte de Trajano.

Sin embargo el año 20 a.C., bajo el imperio de Augusto, Roma y el Imperio parto volvieron a reconocer el río Éufrates con la ciudad de Dura Europos como frontera. La ciudad había sido fundada en el 303 a.C. por Seleuco I Nicátor, uno de los herederos de Alejandro Magno. Dura, significa “fortaleza” en arameo, y Europos le fue añadido en honor al lugar de nacimiento del conquistador macedónico. La elección por parte de Seleuco fue debida a que la nueva ciudad, a orillas del Éufrates, se hallaba a mitad de camino entre Pérgamo y Bactria, en los dos extremos del Imperio seléucida (Schippmann 1987, pág. 532).

Después de la ocupación romana, Dura Europos, mantuvo su condición estratégica, como punto de contacto de las caravanas, junto con Palmira, constituyendo un tipo de enclave neutral que le permitió mantener un tráfico fluido de mercancías y estar ausente de la mayoría de los conflictos de la época. De las buenas relaciones con Palmira da testimonio el hecho de haberse construido dos templos en honor de sus dioses, Bel y Arsu, cuando Dura Europos actuaba como una cámara de compensación para el comercio entre romanos y partos (Cumont 1926 *et alii*, *Excavations Report* 1929-1952). Así, se desarrolló una cultura urbana singular, mezcla de todas las de la época, en la cual se comparten templos dedicados a Mitra, a dioses griegos como Zeus que llegó a tener tres templos, romanos, deidades locales, sinagogas e, incluso, a la nueva y

ascendente religión cristiana, situándose en la ciudad la iglesia más antigua de la cual se tiene noticia de esta religión. Durante todo este tiempo, aunque nominalmente bajo soberanía romana, eran los partos quienes controlaban la libertad de comercio de las ciudades en un tipo de acuerdo entre Roma y Partia.

La expansión de Trajano, que extendió los límites del Imperio a su máxima amplitud, asignó a Dura Europos un nuevo papel como ciudad fronteriza, siendo conquistada por la *Legio III Cirenaica*, en honor de la cual se levantó un arco triunfal. Se estableció una poderosa guarnición para el control de los partos. La nueva reorganización la asignó a la provincia romana de Mesopotamia, aunque después volvió a la de Siria. Se reforzó su condición militar y los campamentos se extendieron al norte de la ciudad. Sin embargo, se restauraron los viejos templos y se construyeron otros nuevos, siempre manteniendo el respeto a las características propias de un lugar donde las creencias más variadas tenían su espacio. Se construyó un anfiteatro en tiempos de Septimio Severo, coincidiendo con el momento de mayor esplendor (Leriche 1994).

Después, con la llegada de los sasánidas a mediados del siglo II, Dura Europos entró en un periodo de decadencia, siendo completamente destruida, sin saberse exactamente la fecha, quizás bajo el reinado de Sapor I, el segundo rey del Imperio persa sasánida que reinó desde el 241 al 272, en tiempos de Valeriano.

El Imperio parto en su esplendor había ocupado las zonas que en la actualidad comprenden Irán, Iraq, Turquía, Armenia, Azerbayzán, Turkmenistán, Afganistán, Tayikistán, Paquistán, Siria, Jordania, Kuwait y la costa del Golfo Pérsico de la actual Arabia Saudí. Los territorios comprenden la mayoría de Oriente Medio y suroeste de Asia, controlando la –Ruta de la Seda” y formando una superpotencia de tipo comercial al este del *Mare Nostrum*. Contrapesó la hegemonía de Roma en su flanco oriental, lo que explica el por qué de sus continuos conflictos armados.

Bajo el gobierno sasánida, Partia fue incorporada a la provincia recientemente formada de Jorasán, y dejó de existir como una entidad política. Parte de la nobleza parta siguió resistiéndose al dominio sasánida durante algún tiempo, pero la mayor parte cambiaron su alianza con los persas muy pronto. Varias familias nobles partas formaron una institución sasánida llamada las –siete dinastías” aunque cinco de ellas posiblemente no lo eran y se inventaron genealogías para enfatizar la antigüedad de sus linajes (Lukonin 1983, p. 704).

Craso y el trasfondo económico de la batalla de Carrás

Tradicionalmente se ha interpretado que cuando Marco Licinio Craso se enfrentó a los partos, lo hizo para equiparar su gloria a la de César y Pompeyo, en una competencia política de prestigio frente al pueblo de Roma. Nosotros nos inclinamos por una interpretación mucho más económica: la de controlar las rutas comerciales que atravesaban el territorio parto y eliminar los altos tributos que tenían que pagar las mercancías entre las que destacaban la pimienta y otras especias. La trayectoria de Craso avala esta hipótesis. Nos detendremos ampliamente en su vida, ya que desde nuestro punto de vista constituye el primer intento serio del expansionismo romano hacia Oriente y los partos constituyeron el principal motivo de que Roma no llegara ni a la India por las rutas terrestres ni a China de ninguna manera.

Tenemos referencias de Craso a través de Plutarco en sus *Vidas Paralelas*, Apiano, *Guerras Civiles*, Floro en su *Epitome* y las *cartas* de Cicerón. Más conocido como Craso el Triunviro, fue un importante aristócrata, general y político tardorepublicano que comandó la victoria decisiva de Lucio Cornelio Sila en la batalla de Puerta Colina y aplastó la revuelta de los esclavos liderada por Espartaco⁹⁷, una clara pugna por razones económicas y de orden público. Apoyó financiera y políticamente al joven y empobrecido Julio César, lo que le permitió embarcarse en su propia carrera política, llegando a un pacto secreto con César y Cneo Pompeyo Magno, conocido como Primer Triunvirato, para ostentar el poder en Roma. Las interpretaciones tradicionales (Marshall, 1976, Ward, 1977, Samson 2008) mantienen que a pesar de su proverbial riqueza, anhelaba la gloria militar, y por eso lideró una campaña contra los partos en la cual encontró la muerte, junto a su hijo y un gran número de integrantes de varias legiones, en la batalla de Carrás.

⁹⁷ En el año 73 aC. los esclavos se habían sublevado contra Roma bajo el mando de Espartaco y tras varias derrotas el Senado encomendó a Craso la tarea de sofocar la rebelión. Le fueron asignadas seis legiones además de las dos consulares de Gelio y Léntulo, sumando unos 40.000 soldados romanos. Craso les trató con una disciplina férrea, recuperando el castigo de la *decimatio*. Salieron victoriosos en varios enfrentamientos, matando a miles de esclavos rebeldes y forzando a Espartaco a retirarse al sur a través de Lucania hasta el estrecho de Messina. Según Plutarco, Espartaco hizo un trato con piratas cilicios para transportarlo a él y a unos 2.000 hombres a Sicilia, donde pretendía incitar una revuelta de esclavos y conseguir refuerzos. Aun así, fue traicionado por los piratas, que recibieron el pago, pero abandonaron a los esclavos rebeldes. Fueron capturados unos 6.000 supervivientes que fueron crucificados a lo largo de la Vía de Roma a Capua, es decir, la Via Appia. Pompeyo, que se había unido a la represión y Craso obtuvieron beneficios políticos por haber sofocado las rebeliones, volviendo a Roma con sus legiones y negándose a disolverlas. Ambos se presentaron al consulado en el 70 aC. y aunque Pompeyo no tenía este derecho debido a su edad y por no haber servido previamente como *praetor* o *quaestor*, ambos fueron elegidos cónsules aquel año, en parte por la amenaza implícita de sus legiones acampadas extramuros.

Marco Licinio era el tercero y menor de los hijos de Publio Licinio Craso Dives, cónsul durante el 97 aC. a las órdenes del cual luchó en el ejército. El mayor de sus hermanos, Publio, murió durante la Guerra Social, y su padre y su otro hermano, Lucio, fueron víctimas de la sangrienta represión de Cayo Mario y de Cinna cuando Marco era todavía joven. Para escapar de la muerte, buscó refugio en Hispania (85 aC.), donde, aprovechando las clientelas que su padre había extendido durante su gobierno en la provincia Ulterior, reclutó un pequeño ejército, poniéndose a las órdenes de Sila cuando este volvió a Italia como legado.

Destacó en la Primera Guerra Civil, y muy especialmente en la conocida batalla de Puerta Colina, el 1 de noviembre de 82 aC, enriqueciéndose extraordinariamente durante la dictadura de Sila y manifestando a partir de entonces una gran habilidad para los negocios. Especulando y extorsionando, acumuló una enorme fortuna con actividades tan variadas como casas de prostitución o brigadas de bomberos que sólo actuaban si el propietario accedía a vender la propiedad a precio de saldo. Se dice que cuando lo procesaron por acostarse con una virgen vestal, le absolvieron, al justificar que ella lo hizo para arrebatarse su propiedad y el jurado le acabó creyendo. Invirtió buena parte de su fortuna en finalidades políticas, extendiendo las clientelas populares, facilitando préstamos a familias nobles en difícil situación económica y manteniendo buenas relaciones con los núcleos capitalistas del orden ecuestre, lo que se puede interpretar como una relación directa con el comercio. No se arriesgaba a dejar sus improntas en ningún asunto, sino que empleaba intermediarios para que comprobaran por él hasta donde podían llegar, especialmente hombres con buenas perspectivas de futuro, utilizándolos como cabeza de turco, saliendo siempre indemne de cualquier problema. Según Plutarco, su fortuna pasó de los 300 talentos (7,2 millones de sestercios) a un capital de 7.100 talentos (170,4 millones de sestercios) antes de partir hacia su campaña contra los partos.

El año 65 aC. Craso revistió la censura junto a Quinto Lutacio Cátulo, tratando entonces de obtener poderes extraordinarios para transformar el reino de Egipto, aliado de Roma, en una provincia, que como también veremos más adelante, reportó una enorme riqueza a los emperadores; así como de inscribir en bloque los ciudadanos latinos de la Galia Transalpina en las listas de ciudadanos romanos, lo que le hubiera proporcionado una considerable clientela política. Ambos proyectos fueron detenidos por Cátulo, que interpuso su veto paralizando la actividad de la magistratura. Durante estos años, Craso protegió a Catilina, apoyando su candidatura a las elecciones consulares del año 64 aC., a pesar de que fue él mismo quien poco después pondría en conocimiento de Cicerón la preparación de la conjura.

En torno al año 59 aC. tuvo lugar la alianza secreta entre Craso y los dos políticos más importantes del momento, Pompeyo y César, conocida como Primer Triunvirato. Cada uno tenía sus propios intereses y los de Craso se centraban en que fuera aprobada una ley que rebajara el importe de arrendamiento del cobro de impuestos en la provincia de Asia, así como que se creara una comisión encargada de llevar a cabo los repartos de tierra a los veteranos.

En el 56 aC., a través de los Acuerdos de Lucca, se renovó el Triunvirato, siendo elegidos Pompeyo y Craso para el consulado del 55 aC. Estaba previsto que para ambos se crearan poderes proconsulares durante cinco años, parecidos a los que ejercía Julio César en la Galia. El proyecto transfería por un periodo de cinco años las provincias de

Hispania a Pompeyo y de Siria a Craso, con prerrogativas tales como realizar reclutamientos y tomar decisiones propias. Esta provincia prometía ser una fuente inagotable de riqueza, pero además, era la base para atacar a la vecina Partia, al otro lado del Éufrates, que se interponía en las rentables rutas comerciales con Oriente.

Es posible que Craso se viera a sí mismo como un nuevo Alejandro llegando hasta la India y todavía más allá. Era realmente chocante por su edad, que ya pasaba de los sesenta, y no dijo nada sobre su proyectada guerra con los partos cuando se aprobó legalmente el reparto de las provincias entre él y Pompeyo. Los partos no significaban ninguna amenaza para Roma en aquel momento ya que solían estar más ocupados en sus luchas internas por el poder que en la posibilidad de extender sus dominios. Por otro lado, nunca habían vulnerado los acuerdos suscritos en su día por Sila, ratificados posteriormente por Lúculo y Pompeyo, que señalaban el río Éufrates como frontera natural entre Roma y Partia (Uya Esteban 2012).

Sin embargo quienes conocían bien a Craso, podían intuir que no se conformaría con explotar Siria, ya que para ello no era necesario un ejército tan numeroso como el que pretendía desplazar. Su excusa fue que al no ser Siria una provincia estable, le haría falta un buen ejército para defender los intereses de Roma. Sin embargo, siete legiones más los auxiliares que tenía reclutados y los que pensaba reclutar, era una cantidad de efectivos militares demasiado grande como para engañar nadie.

Cuando corrió la voz sobre sus planes, dos de los tribunos elevaron protestas públicas y uno siguió al séquito de Craso cuando abandonó la ciudad maldiciéndolo por implicar a la República en una guerra tan injusta como innecesaria.

La derrota de Carrás

En noviembre del 55, Craso abandonó Italia para dirigirse a su nueva provincia, donde prepararía la grandiosa expedición. Pasó la mayor parte del año 54 aC. en Siria, recaudando impuestos para financiar la invasión, pero una lengua viperina insinuó que también se estaba llenando los bolsillos. Es obvio que la perspectiva de emprender una nueva campaña lucrativa era una de las principales razones por las que hubo deseado obtener un mando como opina Goldsworthy (2010, pág. 380). En el mes de junio del año 53 aC., su ejército, con siete legiones, 4.000 jinetes y tropas auxiliares, fue masacrado ante la superioridad de la caballería enemiga en las proximidades de Carrás, la actual Harrán, en Turquía

En el campo de batalla, los partos no parecían numerosos a la vista, pero se trataba de una estratagema del general Surena⁹⁸ que había ocultado la mayor parte del ejército tras una reducida vanguardia, aprovechando la orografía del terreno. El ejército de Surena estaba compuesto básicamente por unidades de caballería: jinetes arqueros⁹⁹ y lanceros, ya que la infantería era Armenia, aunque actuando en las filas del rey parto Orodes.

Las fuerzas romanas fueron incapaces de maniobrar tan rápidamente como sus oponentes y más de 20.000 soldados romanos acabaron perdiendo la vida y cerca de

⁹⁸ Comandante armenio de caballería procedente de una familia noble que sirvió al rey parto Orodes II.

⁹⁹ El poder militar de los partos recaía sobre todo en su caballería con arqueros y su caballería pesada, los *Katafraktoi* o catafractos, con el caballo también protegido con coraza y los *Klibanoforoi*.

10.000 fueron hechos prisioneros. Al final del día, el ejército parto dejó de combatir y se retiró, ya que tenían por costumbre no combatir por la noche y sólo esto evitó al ejército romano su aniquilación total.

Llegaron unos emisarios árabes al campamento de Craso y le hicieron saber que Surena estaba dispuesto a permitir retirarse a los romanos a cambio que se avinieran a firmar nuevamente la paz entre Roma y Partia. Craso, cuyo orgullo lo había llevado a ser engañado en varias ocasiones durante la campaña, sospechó de las intenciones de Surena y prefirió no ir a parlamentar. Pero sus hombres, hartos y a punto de amotinarse, le obligaron a ir a dialogar (Plutarco, *Vida de Craso*, 30.5), y abatido por la muerte de su hijo Publio durante la batalla, aceptó encontrarse con el general parto acompañado de sus legados Octavio y Petronio y algunos hombres más que se negaron a abandonar a su jefe. A la llegada al campamento enemigo, fue capturado y muerto, forzándolo a beber una copa de oro fundido, como símbolo de su afán por las riquezas (Dion Casio, *Historia Romana*, XL, 22.2). ¿Podría haber mejor prueba sobre sus motivaciones de conquista?

Los partos le cortaron la cabeza y la mano derecha al cadáver y abandonaron el resto del cuerpo sin darle sepultura. Así murió Marco Licinio Craso, víctima de su propia avaricia y calificado de los más brillantes entre los hombres de negocios pero de los más mediocres entre los generales.

Los partos se habían expandido por un amplio territorio configurando un imperio que supuso un desafío serio para el control de Oriente Medio al oeste del río Éufrates por parte del Imperio romano, llegando a reflejar un importante obstáculo en la política romana y haciendo frente en cierta forma al gigante que dominaba el Mediterráneo.

Para nosotros, no cabe duda que el esfuerzo de Marco Licinio Craso, empleado para derrotar a los partos, no era otro que controlar las rutas comerciales que por su imperio pasaban y evitar o adueñarse de los altos peajes que grababan el tránsito de los bienes orientales, donde predominaban las especias. Muchos años después, Caracalla escribió al emperador parto Artabano V, después de mandar estrangular a su esposa Fulvia Plaucila en el 212 dC. (Dion Casio. *HR* 78. 1.1), solicitándole la mano de una de sus hijas con el fin de unir los dos imperios, por lo que los preciados bienes manufacturados ya no serían pasados de contrabando por los comerciantes, se unificaría el consumo y se suprimirían las trabas (Herodiano, *HIR* 4.10.4). Esta propuesta resultó ser una artimaña de Caracalla para atacar por sorpresa a Artabano (Herodiano, *HIR* 4.11.5) por lo que no se llegó a ninguna unificación territorial, ni de eliminación de aranceles comerciales (Sevillano López-Soutar Moroni 2012, p. 147).

Por otro lado resulta muy posible que los chinos ayudaran a los partos ya que tenían muy buenas relaciones con ellos (Boulnois 2009, pág. 96) proporcionándoles tecnología para sus armas y armaduras, empleando catafractos, cuyo hierro podría ser de origen chino o bactriano, pero extraído o fundido con tecnología china, lo que resultó decisivo en su superioridad militar y que prefirieran un potente aliado entre ellos y Roma, que tenerse que ver las caras alguna vez con las legiones de la gran potencia del Mediterráneo.

La mirada de Roma hacia Oriente y la “legión perdida” de Craso

El expansionismo romano se remonta al momento en que Roma dirigió la mirada hacia el Mediterráneo oriental. Antes sólo se puede hablar de imperialismo accidental cuando la amenaza exterior que representaban los samnitas, los galos o los cartagineses, había incitado a Roma a hacer la guerra. Una vez victoriosa, se encontró propietaria de muchos territorios nuevos y a partir de la Segunda Guerra de Macedonia, se intuye el nacimiento del imperialismo romano.

Durante el siglo II aC., la China de la dinastía Han había empezado a comerciar con el reino de Bactria, y ya existían caminos que unían Xian en China y Antioquía en el Mediterráneo. Posteriormente la aristocracia romana se interesó por las sedas chinas, las perlas orientales y otros productos como la pimienta y la canela, como lo demostrarán las quejas de Plinio (*NH*, 12, 84) y Séneca (*Diálogos*, vol. 1) y el alto porcentaje de pimienta en las recetas de Apicio (*De re Coquinaria*). Igualmente fluyeron diversas ideas religiosas a través de la llamada “Ruta de la Seda” como el budismo y el cristianismo. Así esta ruta comercial, que uniría China con la Roma imperial, hacía posible los contactos comerciales o bélicos de Roma con otros pueblos como los partos.

La demanda de suntuosos bienes orientales por parte de Roma fue muy provechosa para todos los mercaderes y en particular para las gentes que dominaban las tierras que atravesaban las rutas comerciales, donde crecieron ciudades caravaneras como Palmira y Hatra. Desde territorio parto se comerciaba tanto con China como con el Imperio romano, y los productos procedentes de la India también venían por tierra a través de Partia, por lo que más adelante los romanos buscarían el contacto directo con la India por mar, cuando pudieron aprovechar el viento del monzón para empujar las velas de sus naves.

Ya desde el siglo IV aC. los nabateos habían impuesto tasas sobre todo producto extranjero que llegaba a sus mercados a través de las caravanas, convirtiéndose en una fuente de ingresos importante para Petra y otras ciudades nabateas. Estas tasas eran aplicadas por orden real sobre cualquier mercancía que arribaba al puerto de Leuke Kome, en el Mar Rojo, y a través de las rutas caravaneras continuaban hasta Petra. (Estrabón, *Gh.* 16.4.24). El impuesto del 25% podría ser común a toda la región del Próximo Oriente Romano, e incluso podría ser el origen de un impuesto imperial sobre los bienes importados (Pollard 2003).

Pensamos que se ha sobrevalorado la importancia de la seda en el tránsito comercial, que aún siendo destacable, nunca superó el valor económico de las especias. Plutarco (Craso, 24, 3) nos habla de las sobrerropas que cubrían las armas brillantes de los enemigos con yelmos y corazas de hierro margiano, de un extraordinario resplandor. Desconocemos si estas sobrerropas eran de seda. Pero Floro (Compendio de Historia Romana I, 46, 11, 8) añade que la desastrosa batalla de Carrás, fue la primera ocasión que tuvieron los romanos de ver la seda. Apenas un siglo más tarde, fue adoptada por los romanos elegantes, y desaprobado su uso por muchos filósofos (Séneca, *Diálogos*, I). Para nosotros ambas citas demuestran las relaciones entre el Imperio parto y China.

Por un lado los partos sorprendieron a los romanos con sus brillantes armaduras, probablemente fruto de la tecnología china para trabajar el hierro y por otro mostraron estandartes hechos con seda china.

Tras la derrota de Carrás, los romanos supervivientes se dividieron. Unos prefirieron entregarse porque Surena les hizo saber que ya tenía lo que quería: la derrota y muerte de Craso, y que les perdonaría la vida. En total fueron un total de 10.000 prisioneros romanos¹⁰⁰. Muerto el general romano y rechazado su ejército, la amenaza exterior ya no existía para Partia. Pero no quiso el destino que un hombre como Surena acabara mucho mejor que Craso ya que después de celebrar su victoria, el rey Orodes, temeroso del enorme prestigio del general, de sus dotes como militar y de su falta de escrúpulos, empezó a tomar las medidas políticas que creía necesarias para consolidar su poder y lo hizo ajusticiar por temor a futuras intrigas. Su cabeza rodó por la tierra, al igual que la de Craso.

No podemos dejar de pensar en la batalla de Gaugamela, ocurrida 278 años antes. Esta supuso la incursión del mundo mediterráneo en Oriente, mientras que Carrás, fue la barrera que paró una posible segunda oleada. O quizás no....

La “legión perdida” de Craso

Sabemos por Plutarco (*Vida de Craso*, XXXI) y Plinio el Viejo (*NH*, VI, 47) que alrededor de 10.000 romanos fueron hechos prisioneros después de la batalla de Carrás. ¿Qué destino les esperaba? A todas luces la esclavitud, pero si algunos prefirieron entregarse, fue sin duda a cambio de una promesa. Orodes no quiso desaprovechar la excepcional oportunidad de contar con prisioneros de un ejército romano y utilizó muchos de éstos para crear unidades militares destinadas a defender otras fronteras de sus dominios, las de su flanco norte.

Nos explica Plinio en su “Historia Natural” (VI, 47) que los prisioneros fueron llevados a Margiana, una región de Asia Central que limitaba al este con Hircania, al sur con Ariana y al este con Bactriana y que se caracterizaba por tener un clima templado, mientras Plutarco (*Vidas Paralelas*, IV, Marco Craso, XXIV) añade que de allí procedía aquel hierro tan brillante que usaban los ejércitos partos para sus armaduras. Era una zona rodeada de montañas en un entorno de mil quinientos estadios y de difícil acceso debido a unos desiertos arenosos que se prolongaban a lo largo de ciento veinte mil pasos.

En esta zona fue fundada por Alejandro Magno en el 328 aC (Lane Fox 2008, pág. 495) una de las muchas ciudades que llevaron su nombre, Alejandría, en las proximidades de la ciudad que después sería llamada Merv y actualmente Erk Kala, en la República de Turkmenistán.

La mencionada ciudad fue destruida por una invasión de los pueblos escitas norteros y reconstruida por Antíoco I Sóter a comienzos del III aC., que la rebautizó como Antioquía. Este rey pobló la ciudad con súbditos sirios cerca del nacimiento del río Margo, actualmente conocido como Murghab, y la rodeó en círculo con una muralla de

¹⁰⁰ Frenzo (2003) habla de 4.000 muertos, diez mil prisioneros y otros tantos que se libraron de caer en la batalla o a manos de los partos.

1.500 estadios. La mencionada ciudad existía todavía en tiempos de Orodes II de Partia, y allí fue donde envió los prisioneros romanos, desde donde su pista se pierde según las fuentes clásicas.

Como veremos seguidamente, la llamada "legión perdida" reaparece en forma de impronta genética en un remoto lugar del desierto de Gobi, cuyos legionarios derrotados primero por los partos en Turquía y después por los chinos en Uzbekistán, acabó en una meseta a las puertas del Tíbet, a siete mil kilómetros de Roma.

La sospecha de que los antiguos romanos habían llegado a China mil doscientos años antes de Marco Polo, empezó a plantearse cuando el sinólogo americano Homer Hasenpflug Dubs descubrió en 1955 el perfecto ensamblaje entre los datos de Plutarco y Plinio con las crónicas históricas de la dinastía Han posterior, que reinó en el Imperio del Centro entre los años 25 y 220 de nuestra era. Posteriormente, el diario norteamericano Los Angeles Times sacaba a la luz los primeros datos que identificaban un poblado remoto como punto final de la aventura de los legionarios de Craso. Desde entonces, los análisis del ADN realizados por la Universidad de Lanzhou confirman que un 46 por ciento de los habitantes de Zhelaizhai, entre los cuales hay ciudadanos pelirrojos y gente con nariz aguileña, muestran una curiosa afinidad genética con poblaciones europeas¹⁰¹.

Es posible que los prisioneros de Carrás fueran destinados a la esclavitud y los trabajos forzados (los que fueron prendidos durante la batalla), pero los partos conservaron algunas unidades dispuestas a continuar combatiendo (los que se entregaron posteriormente), en lugar de retirarse. Una parte de este ejército romano prisionero fue enviado a Turkmenistán para luchar contra los antecesores de los hunos, y allí desapareció su rastro para el mundo occidental. Tras haber estudiado las crónicas históricas chinas de la dinastía Han del año 36 aC, Dubs, creyó haber descubierto la continuación de la historia de la llamada "legión perdida". Según las mencionadas crónicas, en aquella época se quiso pacificar la frontera occidental con una campaña que culminó con la toma de la capital de los que más tarde serían conocidos como hunos, una ciudad de ubicación desconocida pero situada cerca del actual Tashkent, capital de Uzbekistán.

Los historiadores de la dinastía Han¹⁰² documentaron con detalle las fortificaciones cuadradas y las tácticas militares de unos "bárbaros" que combatían de una manera extraordinariamente organizada. Leyendo estas antiguas crónicas, Homer Hasenpflug

¹⁰¹ Ojos azules y verdes, cabellos rizados de color castaño, esqueletos con una altura mediana superior al metro ochenta. Si bien es cierto que muchos de estos argumentos pueden ser rebatidos y explicados por otras causalidades, la combinación de todos conforma una teoría apasionante.

¹⁰² En el año 36 aC. el general Gan Yanshou emprendió una campaña militar en los territorios fronterizos occidentales, la actual provincia de Xingiang, contra los nómadas "xiongnu". Las crónicas de esta campaña nos han llegado a través del historiador Ban Gu (32-92 dC.), que narra una biografía del general chino (Knechtges, 2010). Por aquel entonces sólo la zona del Pamir podía separar al ejército de Gan Yanshou de la hipotética Legión Perdida de Craso, si es que llegó a existir. Pero hay una cosa que hace pensar que probablemente estuvieron todavía más próximos. Cerca del actual capital del Tadjikistán, Dushambé, en la ciudad de Zhizhi, el historiador narra cómo su ejército se topó y se enfrentó a unos bárbaros, un misterioso enemigo constituido por soldados veteranos, disciplinados y protegido por una fortaleza de madera de forma cuadrangular, y como su infantería estaba perfectamente formada en una línea como de "escamas de pescado" que protegía sus cuerpos y extremidades.

Dubs, en su libro *A Roman City in Ancient China*, publicado en 1957, consiguió cerrar el círculo: estos defensores eran los miembros de la "legión perdida" que, derrotada de nuevo, se hundiría todavía más en el olvido. Los chinos hicieron mil prisioneros y enviaron los últimos restos del ejército romano a un pueblo remoto del desierto de Gobi, donde se tendrían que haber perdido por siempre jamás. Pero el antiguo nombre de Zhelaizhai, que se encuentra en la provincia de Gansu, los había sacado a la luz después de dos mil años. El topónimo "Li-Jien", documentado desde el año 5 de nuestra era, parece ser una variante china de *legio*, un nombre que designaba también a Roma desde que los antiguos chinos tuvieron noticias de su opulencia y poder a través de sus comerciantes en Alejandría. Oficialmente, el primer contacto entre Roma y la China tuvo lugar en 166 dC, cuando un embajador de Marco Aurelio consiguió llegar hasta Luoyang, la capital del otro gran imperio (Hill 2009, pp. 27-31). Pero la enorme distancia impidió mantener los contactos y los habitantes de "Li-Jien" acabaron, con el paso del tiempo, olvidando su pasado.

Los anales de los Han señalan, a principios de nuestra era, una ciudad llamada Likien, el primer nombre que los chinos otorgaron al Imperio Romano. En el año 36 aC. dos generales chinos hicieron prisioneros a ciento cuarenta y cinco mercenarios extranjeros que según la hipótesis de Dubs, podían ser legionarios romanos, fecha curiosamente coincidente con el año de la campaña de Marco Antonio en la que con 120.000 hombres llegó hasta el río Arase, donde fue derrotado por las fuerzas de Fraates IV, perdiendo, los romanos otra vez, 30.000 hombres.

Volviendo a Dubs, aquellos legionarios, nuevamente prisioneros de los chinos, fundaron una ciudad en China, cerca de Lop Nor¹⁰³. Los textos chinos se sorprendieron de sus conocimientos en arquitectura militar y en técnicas de defensa y de ellos los chinos aprendieron la famosa formación "de la tortuga" que adaptada a las necesidades de los hombres del Imperio del Medio, se convirtió en la formación "en escama de pescado" (Robert 1996, pág. 200).

¿Qué hay de cierto en esta historia? La actual ciudad de Tashkent estaba situada en la zona más oriental de Sogdiana, mientras que Antioquía (Merv) estaba en la zona central de Margiana, junto al río Margo. Que un grupo de romanos escapara desde Antioquía sin que les capturaran parece poco creíble por la distancia y la orografía. Margiana estaba rodeada de desiertos y aunque los escapados contaran con caballos, no estaban a la altura de los partos como jinetes en el supuesto de que fueran a por ellos. Además, la distancia entre ambas ciudades es considerable (920 kilómetros). De haber querido huir, posiblemente lo hubieran hecho en dirección oeste, hacia Roma en vez de adentrarse en tierras que no conocían.

Quizás Orodes II no destinara a todos los prisioneros romanos a una misma ciudad, sino que los repartió entre varias a lo largo de las fronteras de sus dominios. No sería una idea absurda porque separándolos hubiera sido más complicado que pudieran rebelarse. Con diez mil soldados romanos se pueden formar casi dos legiones, por lo que nos inclinamos por la explicación apuntada anteriormente de que algunos fueron esclavizados y otros integrados en unidades defensivas fronterizas.

¹⁰³ También llamado lago Taitema es un grupo de pequeños y hoy estacionales lagos salados situados entre los desiertos de Talamakán y de Gobi, al sur de las montañas Kuruktag en la actual Región Autónoma Uigur de Sinkiang, en China. En 1928 tenía más de 3000 kilómetros cuadrados y hoy forma parte del desierto de Lop.

Estrabón (*Gh*, libro XI) y Plinio (*NH*, VI, XIX) informan de que romanos y griegos sabían muy poco sobre los pueblos que habitaban al este y al norte de la región de Sogdiana. Intuía Estrabón que debían ser escitas, pero se trata sólo de una suposición, como él mismo reconoció. De la región de Sogdiana, los pueblos más próximos eran los masagetas y los sacas, que dominaban las zonas situadas al sudeste del Mar de Aral. Por ello nos tenemos que remitir a fuentes chinas¹⁰⁴ según las cuales desde principios del siglo II aC. había más allá de su frontera occidental un inmenso reino de los hunos que se extendía hacia el oeste y que motivó movimientos migratorios de pueblos escitas como los sacas, que coadyuvaron a la debilidad de Bactriana en su momento. También fueron estas migraciones la causa del final del dominio griego en la zona del actual Afganistán, a mediados del S. II aC. Por todo ello, no solamente rodeaban el Imperio parto los nómadas escitas, sino que se situaba cerca de sus fronteras el mencionado reino de los hunos.

Según el investigador australiano David Harris (1991), que trabajó como profesor de inglés a la Universidad de Lanzhou para investigar el tema, lo que ocurrió es que los romanos consiguieron escapar y huyeron hacia los territorios del rey huno Jzh-Jzh, a quién ofrecieron sus servicios como mercenarios ¿En qué idioma se podían haber comunicado? Posiblemente en griego, la lengua usada por los partos tanto para la diplomacia como para el comercio. Los hunos eran enemigos de los partos pero es posible que a través de comerciantes asentados en Sogdiana, por donde pasaba la “Ruta de la Seda” pudieran entenderse con los romanos. Jzh-Jzh era un rey muy belicoso y tenía pretensiones en la rica zona sur de China, por ello los chinos decidieron acabar con esta amenaza y lanzaron una ofensiva militar contra sus dominios. Una nueva opinión sugiere que estos guerreros eran descendientes greco-macedonios del ejército de Alejandro que luchaban como hoplitas en formación de falange (Matthew 2011).

En síntesis, nos movemos en un terreno lleno de hipótesis. Es complicado saber si aquellos defensores de la capital de los hunos eran parte de los 10.000 prisioneros capturados después de Carrás, ya que hasta la fecha no se ha encontrado en Zhelaizhai ningún resto arqueológico que lo confirme. De hecho, hay historiadores chinos que opinan que esta ciudad fue fundada antes de la batalla contra los hunos, y muchos de los textos que nos servirían para investigar estas cuestiones no han sido traducidos a otra lengua más comprensible para los occidentales. Quizás la lectura completa e interpretación de las fuentes chinas y la excavación de la ciudad de Zhelaizhai ofrezca la confirmación o el definitivo desmentido de que algunos legionarios romanos del ejército de Craso, pudieron poblar un pequeño pueblo de la lejana China, situado en el inhóspito desierto del Gobi, en la actual prefectura de Gansu. Hubiese sido el primer contacto entre Roma y China, mucho antes de embajadas posteriores ya en época imperial romana.

Buena parte de las respuestas del rastro de la “legión perdida de Craso”, podrían estar en la ciudad de Merv, al actual Turkmenistán. Fue una ciudad-oasis de gran importancia sobre la histórica “Ruta de la Seda”. Varias ciudades han existido en este lugar, lo que fue de suma importancia para el intercambio cultural y político en un lugar de importante valor estratégico.

¹⁰⁴ como los *Registros Históricos*, (*Shiji*), de Sima Qian, (Buckley, 2009, pág. 92).

Las excavaciones arqueológicas de la época soviética (Filanovich 1974) revelan que la ciudad podría haber sido fundada por Alejandro en el 328 aC; destruida por nómadas y reconstruida por el rey seléucida Antíoco I Sóter, con el nombre de Antioquía de Margiana. Tras los seléucidas se establecieron los partos, y después de estos los sasánidas, un reino tolerante que permitió la convivencia entre budistas, zoroastrianos y cristianos nestorianos. Durante el siglo VII, los árabes la colonizaron y la elevaron a un nivel de prosperidad desconocido hasta entonces. La decadencia llegó en el siglo XIII con la llegada de los mongoles. El enero de 1221, el hijo de Gengis Khan la ordenó arrasar, preparando sus tropas durante una semana y el séptimo día, cuando tuvo las catapultas a punto, entró dentro del recinto amurallado. Centenares de miles de personas murieron y la mayoría de edificios fueron destruidos. En la ciudadela que domina las ruinas del yacimiento arqueológico, todavía pueden verse los impactos de los proyectiles de las catapultas mongolas. La ciudad fue reconstruida por los seleúcidas, los seguidores de Tamerlán, los persas y los turcomanos, pero Merv nunca más recuperaría su gloria pasada (Herrmann 1999). Quizás su subsuelo alberga la respuesta de lo que pudo pasar con la mítica Legión Perdida.

Repercusiones de la derrota de Carrás y posteriores guerras contra los partos

La muerte de Craso repercutió en la desaparición del Primer Triunvirato, desestabilizó el equilibrio de poder en Roma, contribuyó a la guerra civil entre César y Pompeyo, encumbró a César como dictador absoluto tras su victoria provocando su posterior asesinato, y significó una de las peores derrotas de Roma en toda su historia y la humillación de la pérdida de sus estandartes, cuya recuperación, parece, se convirtió en una obsesión para los romanos. ¿O la excusa de algunos de sus líderes no sólo para vengarse de la derrota, sino el motivo para controlar las rutas comerciales y eliminar o adueñarse de los impuestos de las mercancías que transitaban por territorio parto?

Los conspiradores que atacaron a Julio César en los Idus de Marzo lo hicieron porque sabían que iba a abandonar la ciudad para acometer nuevas campañas. Primero pensaba atacar a los dacios y seguidamente se lanzaría contra los partos en una confrontación a gran escala ya que había ordenado reunir a dieciséis legiones respaldadas por diez mil jinetes (Plutarco, *Antonio*, 56). Antes, finales del 46 aC. Cleopatra y su corte llegaron a Roma, acomodándose en una de las moradas que César poseía en las orillas del Tiber. Desde el punto de vista de César era evidente que Egipto y sus ricas cosechas desempeñarían un importante papel en el abastecimiento que precisaría para emprender la guerra contra los partos (Goldsworthy 2010, pág. 636).

Más tarde, ya muerto César, Marco Antonio, quiso seguir sus pasos, quizás aprovechándose de los preparativos de su antecesor. En el 36 aC. y tras reunir un importante ejército, estimado en unos 120.000 combatientes, aunque los historiadores actuales optan por dieciséis legiones, el doble de las de Craso (Goldsworthy 2010, pág. 339), llevó a cabo un nuevo plan de ataque, que consistía en invadir el territorio parto, no directamente a través de Mesopotamia como lo había hecho Craso, sino evitando sus abiertas llanuras más propicias para la caballería parto (Goldsworthy 2011, pág. 338) internándose en Armenia siguiendo el Éufrates y pasando por Arzen, para someterla y contar así con la obligada ayuda del rey armenio Artavasdes.

Plutarco afirma que en toda Asia Central e incluso en la India, la gente temblaba al oír los rumores de un ejército de semejante tamaño (Plutarco, *Antonio*, 37). Sin embargo, Antonio cometió el error de no dejar guarniciones en territorio armenio, por lo que Artavasdes cambió de bando cuando Antonio se dirigió a través del terreno más abrupto y menos favorable a la caballería hacia la capital de la Media Atropatene, y los jinetes partos hostigaron las líneas de abastecimiento de Antonio, dejándole sin suministros y medios de asalto para las fortalezas que tenía que conquistar, ya que las había dejado atrás llevándose solo los equipos más ligeros y una pequeña provisión de comida. Ante esta situación, y tras varios meses sin progresar, Antonio decidió volver a Siria siguiendo el río Labras a través de Armenia en pleno invierno, retirada que fue honrosamente cubierta por los honderos y los veteranos de su ejército, y que sufrieron muchas bajas por eso. Plutarco afirma que cuando Antonio pasó revista a sus hombres había perdido veinte mil soldados de infantería y cuatro mil de caballería (Plutarco, *Antonio*, 50).

A diferencia de Craso, Antonio sobrevivió y volvió con más de la mitad de sus hombres, pero no solo no recuperó los estandartes de Marco Licinio Craso, sino que perdió parte de los suyos.

La recuperación de los estandartes esconde las verdaderas intenciones de los hombres que decidieron atacar al Imperio parto. Craso lo hizo llevado por su ambición personal, pero tanto César cuando pretendía iniciar su campaña contra Partia, como Marco Antonio cuando la inició, tenían la excusa perfecta ante el pueblo de Roma para justificar los ataques, que en el caso de haberlos culminado con éxito, les habrían enriquecido sobremanera.

Porque resulta evidente que la actividad económica principal del Imperio parto, era el comercio. Su situación geográfica en el continente asiático traía como consecuencia que la mayor parte de los puntos de paso de las rutas comerciales entre Oriente y Occidente pasaran por allí y de aquí el esplendor de sus ciudades. Aunque en la época también existían otras rutas marítimas entre los dos extremos del mundo y posiblemente alguna terrestre por el norte del Caspio; se puede deducir que más del 80 % de las mercancías que atravesaban Eurasia pasaban por territorio parto, por lo cual era una tierra tremendamente codiciada por los romanos.

Paralelamente desde el Egipto ptolemaico se iban desarrollando rutas marítimas hacia Oriente y cuando Augusto se hizo con el control del territorio africano, se aprovechó de los conocimientos de los vientos monzónicos propiciando las rutas directas con la India, aspecto en el que nos detendremos a conciencia más adelante, y por ello firmó la paz con los partos, consiguiendo la recuperación de los estandartes y presentándolo como una gran victoria ante Roma. Pero, de paso, se pudo enriquecer sobremanera gracias al desvío de gran parte del comercio de las especias a través de Egipto, su provincia personal. Sin embargo, las rutas terrestres siguieron funcionando.

Si los partos no pudieron impedir que los marineros cruzaran el océano Índico y el Mar Rojo y comerciaran directamente con los puertos de la India, de Indonesia e incluso de Indochina, siguieron controlando la llegada de las pistas caravaneras que cruzan Asia Central y se esforzaron en frenar la expansión romana, monopolizando la venta de los productos orientales, especialmente la seda (Boulnois 2009, pág. 123).

Para nosotros resulta fundamental en esta tesis la alternancia entre las rutas terrestres y marítimas con Oriente en su comercio con el Mediterráneo, donde las mercancías más importantes a nivel económico, son las especias en general y la pimienta en particular, como explicaremos en un próximo capítulo. Cuando hubo tráfico marítimo directo con la India, las especias se transportaron mayoritariamente por mar, y sólo entonces podría ser acertado denominar genéricamente a las rutas terrestres como “Ruta de la Seda”.

El comercio era la sangre que daba vida al Imperio parto y los beneficios que dejaba eran tan importantes que Tácito (*Annales*, II, I, III) llegaría a equiparlos indirectamente a los del propio Imperio romano. Los gobernantes de las diversas zonas de Partia protegían a las caravanas con tropas y establecían controles aduaneros, como atestiguan los documentos mercantiles de Dura Europos. Se sabe incluso de la existencia de cultos a divinidades protectoras del comercio. Los derechos de aduana producían todos los años enormes beneficios, aunque no iban a parar íntegramente a manos del monarca arsácida sino a los gobernantes de los diferentes territorios por los

cuales pasaban las rutas comerciales, en las que la ciudad de Hatra era un ejemplo (Stierlin 1987). El hecho que los diversos focos de poder tuvieran su parte en el reparto en los beneficios generados por las actividades económicas, les permitía fortalecer su posición frente al poder central y confirma nuestra convicción de que los impuestos se multiplicaban.

Sea como fuere, el Imperio parto acaparó el tránsito de muchas de las mercancías procedentes de la India hasta que el dominio romano de Egipto propiciara la navegación directa hasta los puertos del subcontinente, a la vez que representó un tapón en las relaciones directas de las dos potencias más importantes de la época, Roma y el Imperio Han en China, que estudiaremos en el siguiente capítulo dedicado a la llamada “Ruta de la Seda”. No sin antes recordar que todavía habría nuevos enfrentamientos entre el Imperio parto y el ya Imperio romano en las épocas de Nerón, Trajano, Marco Aurelio y Septimio Severo, pero a las que nos referiremos más adelante, a tenor de situarse en una época en que Egipto era una provincia romana y se pudieron utilizar sus puertos del Mar Rojo para establecer contactos comerciales directos con la India. Pero antes estudiemos las relaciones con China.

La “Ruta de la Seda” en época romana y las relaciones Roma-China

En sentido amplio, la llamada “Ruta de la Seda” era una red de rutas comerciales que se extendían desde Xian, en China, Antioquía en Siria y Bizancio, a las puertas de Europa, para proseguir hasta Roma. El término fue creado por el geógrafo alemán nacido en Silesia, Ferdinand Freiherr von Richthofen¹⁰⁵, que lo introdujo en su obra *“Viejas y nuevas aproximaciones a la Ruta de la Seda”*, en 1877.

Cuando se suele definir la “Ruta la Seda” como una red de rutas comerciales que se extendía de China en Europa, se afirma que debe de su nombre a la mercancía más prestigiosa que circulaba en ella, la seda, pero además de piedras y metales preciosos, telas de lana y de lino, ámbar, marfil, vidrio y coral, estamos convencidos que tanto en cantidad de productos como en su valor intrínseco, y por tanto en beneficios e impuestos que proporcionaban, predominaban las especias muy por encima de los demás productos.

Aunque André Leroi-Gourhan, conservador adjunto del Museo Guimet de Arte Asiático en París, considera esta ruta como un espacio de intercambios activo desde el paleolítico a partir de la ruta del jade (Leroi-Gourhan 2000), los historiadores chinos modernos sitúan el inicio de la “Ruta de la Seda” en lo que para ellos es la apertura hacia el oeste a partir de la misión diplomática enviada en el siglo II aC.¹⁰⁶ por un emperador de China¹⁰⁷ hacia un reino situado, probablemente, al norte del actual Afganistán (Boulnois 2009, pág. 10).

Las misiones diplomáticas y comerciales chinas con los reinos del Valle de Fergana, situado en el actual Uzbekistán, y otras tierras limítrofes como el Kirguistán y el Tadjikistán, no consiguieron garantizar la seguridad ni afianzar el comercio, por lo que China preparó una invasión a gran escala, en el 102 aC, conquistando todas las tierras existentes entre sus propias fronteras y estas zonas. Así, los chinos consiguieron asegurarse la importación de los famosos caballos de las estepas, mucho más útiles que los chinos, y a la vez consiguieron establecer sus propios productos en los mercados de estos reinos.

Las historias dinásticas de los chinos consideran la distancia entre China y Asia Central como factor determinante para establecer y mantener el control militar de la región, pero la razón principal de la expansión fue el económico, ya que las ciudades de este territorio fueron fundadas en base a las relaciones comerciales que se habían desarrollado durante siglos (Beckwith 2009, pág. 89).

Cincuenta años más tarde de la invasión del 102 aC., cuando Marco Licinio Craso cruzó el río Eúfrates para conquistar Partia en el 53 aC., se sorprendió al ver un brillante,

¹⁰⁵ Era el tío de Manfred von Richthofen, el famoso piloto de la Primera Guerra Mundial conocido como Barón Rojo.

¹⁰⁶ 138 aC. bajo las órdenes del general Zhang Qian que informó de la existencia de 36 reinos, verdaderas potencias comerciales en las fronteras del oeste de China.

¹⁰⁷ Wu Di.

suave y maravilloso nuevo tejido, aunque no sobrevivió para contarlo. Unas décadas más tarde, las más acaudaladas familias de Roma, estaban encantadas de vestirse con el más preciado tejido: la seda.

Robert menciona tres rutas terrestres entre Roma y China. La primera, por segura y organizada, era la persa, con Bactriana como nudo de comunicaciones, e instalación de puestos de guardia y policía de caminos que aseguraban a las caravanas poder realizar el viaje con una mayor rapidez. Desde Palmira, la ruta conducía a Susa, Babilonia, Ecbatana, Rhagae, a las Puertas de Caspio, Hecatompileos, Antioquía en Margiana (Merv) y Bactra (Balkh). La segunda, denominada a veces “la ruta de las piedras preciosas”, pasaba por el sur del imperio, tras abandonar la desembocadura del Éufrates en Spasinu Charax¹⁰⁸ para dirigirse hacia Persépolis, Kerman, Kandahar y la región de Kabul, enlazando con la ruta que unía Bactria y Taxila. Finalmente, una ruta por el norte que tenía la ventaja para los romanos de evitar a los partos, partía de Bizancio, seguía por el mar Negro, y a través de varios ríos, después de atravesar el Cáucaso, se llegaba al Amu Daria, desde donde se podía seguir el valle hasta Bactriana. Este itinerario ya era conocido por Pompeyo cuando se lanzó a la persecución de Mitrídates en el año 65 aC. Dicha ruta tenía una vía alternativa en Sogdiana si se giraba hacia Bujara y el oasis de Samarcanda, pasando por el valle de Fergana antes de llegar a Kashgar. Aunque peligrosa, llamó muy pronto la atención de los romanos. En una época en la que la vía marítima no se encontraba todavía del todo desarrollada, había que escoger entre Partia o el Cáucaso (Robert 1996, págs. 190-1).

China importaba principalmente oro, plata, piedras preciosas, marfil, cristal, perfumes, tintes, y otros textiles procedentes de Europa y de los reinos por donde transitaban las rutas y de los que en algún punto, conectaban con las mismas, y exportaba, en su mayoría, seda, especias, pieles, cerámica, porcelana, jade, bronce, laca y hierro.

Eran muy pocos los que conseguían realizar el viaje hasta el final y en general se puede decir que las mercancías que se transportaban en las caravanas pasaban de mano en mano antes de llegar a su destino (Robert 1996, pág. 138). Los mercaderes intentaban buscar el mejor precio a través de los mercados de su propio territorio o, como máximo, aventurándose tras las fronteras de los reinos contiguos, donde vendían sus mercancías, mientras sus compradores distribuían los bienes en su propio reino o llevándolos al país vecino, lo que explica la gran cantidad de intermediarios que incrementaba el precio de los productos cada vez que cambiaba de manos.

Aunque un animal y un conductor excepcionales podrían cubrir casi cien kilómetros diarios, la media general no llegaba a cincuenta. Un camello puede resistir tres días sin beber, por lo que los oasis y *caravanserais* requerían una distancia entre los mismos de unos 160 kilómetros; lo que reducía mucho las rutas posibles, sobre todo en Asia Central. Así mismo como los camellos no podían sortear caminos empinados y pasos estrechos, se precisaban asnos para atravesar los pasos montañosos de la ruta asiática (Bernstein 2010, pág. 78).

El eje Roma-Xian representaba el principio y el final de una gran cadena de intercambios que enlazaban Turquía con Siria, Irak con Persia, y el Cáucaso con las fronteras de la India y China. A partir de la expansión romana hacia Oriente Próximo y

¹⁰⁸ Alejandría de Susiana, fundada por Alejandro en el 324 con el nombre de *Alexandria ad Tigrim*, cerca de la desembocadura del Tigris.

las incursiones chinas hacia Asia Central, cuyo punto de unión de ambos mundos, el formado por la sucesión pérsico-helenístico-romana y el chino eran, por un lado, las ciudades cercanas al valle de Fergana como Bujara, Jiva y Samarcanda. Y por otro, las situadas en el inhóspito desierto de Takla-Makan, cuyos oasis eran muy conocidos por los conductores de las caravanas: Kashgar, Yarkant y Hotan. En ambos casos, por imperativos climáticos, estaban obligados a detenerse durante un periodo de tiempo siempre incierto.

Las ciudades-estado de la “Ruta de la Seda” no se oponían a la presencia china, ya que el comercio del que dependían se desarrollaba mejor bajo la protección de las guarniciones chinas que con el posible saqueo de las tribus rivales. El peligro que corría el gobierno Han era expandirse demasiado y aprovisionar una periferia tan distante, lo que podía llevarlo a la bancarrota (Buckley 2009, pág. 97).

Kashgar, punto de encuentro de las caravanas procedentes de la India, Afganistán, Tadjikistán y Kirguistán, era el otro extremo de la “Ruta de la Seda” en territorio chino y, por lo tanto, el primer encuentro directo para las mercancías, las ideas y de las religiones entre China, Occidente y el sur de Asia.

Un itinerario también muy frecuentado, establecía un eje norte-sur que ponía en contacto Sogdiana con el valle del Indo y que por lo tanto podía llevar también al valle del Ganges. Así, de Samarcanda se podía llegar a Bactriana desde donde a través del Hindu Kush se continuaba hasta Kabul, Taxila y al puerto de Barbaricum¹⁰⁹ en el mar de Omán o la desembocadura del Ganges en el golfo de Bengala. Esta última vía estableció el contacto entre las tres rutas citadas previamente e hizo de Bactriana el centro de todas las comunicaciones. Es fácil comprender la importancia estratégica de Bactriana, verdadera encrucijada de los mundos del Asia antigua, y por qué fue un territorio tan codiciado (Robert 1996, pág. 191).

Por estas rutas no circulaban solamente mercancías, sino también ladrones, por lo que los caminos no eran totalmente seguros y en algunos tramos no hay árboles sino sólo hielo, nieve y glaciales. Algunas caravanas no llegaron nunca a su destino, en ocasiones asaltadas por bandas de asesinos que para hacerse con las mercancías, no dudaban en matar, y en otras morían los camelleros víctimas de accidentes o enfermedades.

Pero junto a mercaderes y malhechores, la “Ruta de la Seda” también fue una vía por la cual el Budismo se extendió por toda Asia. Misioneros budistas de la India trajeron la luz de las enseñanzas de Buda desde la India hasta Taxila, de Taxila al Tíbet, y del Tíbet a Dunhuang, por donde penetró en China. Los conocimientos más avanzados de la época, propios de las universidades budistas de Nalanda, Vikramasila, Odontapuri, Vilabhi y Ratnagiri, entre otros, circularon también de un reino a otro junto con los peregrinos, monjes, maestros y discípulos que viajaban en busca de conocimientos o a traer sabiduría a los monasterios del Tíbet, de Dunghuang o al complejo de Monasterios de las Grutas de Mogao: 492 templos situados cerca de la ciudad de Dunhuang, que contienen más de 2500 esculturas budistas pintadas y fueron abandonadas en el siglo XIV.

¹⁰⁹ La actual Karachi.

También monjes de todos los reinos iban de peregrinaje a la India en misiones para encontrar manuscritos y textos budistas originales para traducirlos a las lenguas vernáculas de sus propias regiones y traer conocimientos nuevos en los campos de la filosofía budista, la medicina o la astronomía (Liu 1988).

Relaciones entre Roma y el Imperio Han

Las relaciones entre la Roma Antigua y el Imperio Han, fueron indirectas, debido no sólo a la enorme distancia que separaba ambos territorios, sino a la existencia de dos imperios intermedios, el parto y el kushán. Aun así, ambas potencias tenían plena conciencia del poder de la otra a través de las rutas comerciales, totalmente al contrario que había pasado con anterioridad en el mundo griego.

Se trataba de dos entidades de tamaño y población similar. Según el censo del año 2 dC., la población de China se elevaba a 58 millones de habitantes, cifra ligeramente mayor que la del Imperio romano contemporáneo (Buckley 2009, pág. 100). Ambos imperios tenían gobiernos fuertes que se expandieron geográficamente, fomentaron la asimilación y aportaron siglos de estabilidad a sus regiones centrales. Superaron graves problemas derivados de su tamaño y gobernaron a un número similar de personas en territorios de extensiones comparables. Invirtieron en la construcción de carreteras, murallas y obras de irrigación, estuvieron amenazados por bárbaros en sus fronteras, y a menudo emplearon unidades tribales bárbaras a modo de tropas auxiliares (Buckley 2009, pág. 115-116).

La dinastía Han reinó en la China desde el 206 aC. hasta el 220 de la nuestra Era (Primeros Han 206 aC-9 dC. y Han Posterior 22 dC-220 dC.). Durante este periodo, sus emperadores adoptaron las enseñanzas de los grandes filósofos de la antigüedad: Lao-Tse y Confucio, se fomentó la educación y la escritura en papel de arroz, recientemente inventado. China se convirtió oficialmente en un Estado confuciano y prosperó tanto en la agricultura, como en la industria a base de productos manufacturados, floreciendo ampliamente el comercio. La población superó los 50 millones de habitantes y el imperio extendió su influencia cultural y política sobre los actuales territorios de Vietnam, Asia Central, Mongolia y Corea, antes de derrumbarse bajo una combinación de presiones internas y externas. El primero de los dos periodos de la dinastía, denominado Dinastía Han Anterior o Dinastía Han Occidental, duró hasta el año 9 y tuvo su capital en la actual Xian; mientras que la Dinastía Han Posterior o Dinastía Han Oriental, se prolongó del 25 al 220, con la capital en Luoyang (Buckley 1996).

Resulta evidente que el Imperio Han y el Imperio Romano eran los mayores que existían en aquel momento en el mundo conocido. Y parece que tenían un intercambio indirecto bastante desigual. China exportaba especias, telas, y seda. El Imperio romano únicamente podía ofrecer oro y plata a cambio, puesto que no tenían demasiadas manufacturas de interés para los chinos.

La dinastía Han, que ha dado nombre al principal grupo étnico de China, "los Han"¹¹⁰, destacó también por su poder militar. El imperio se expandió hacia el oeste hasta llegar

¹¹⁰ El más numeroso del mundo con aproximadamente un 20% de la población mundial.

a la depresión de Tarim¹¹¹. Los ejércitos chinos también invadieron y se anexionaron partes norteafricanas del Vietnam y Corea hacia el final del siglo II aC. Pero el control por parte de los Han de las regiones periféricas era generalmente escaso. Para asegurar la paz con los poderes locales, la corte Han desarrolló un "sistema tributario" mutuamente beneficioso. A los estados no chinos se les permitía autonomía a cambio de la aceptación simbólica de la dominación Han. Los lazos tributarios se confirmaron y reforzaron a través de alianzas matrimoniales entre clases altas y los intercambios de regalos y bienes (Buckley 1996).

Diferentes embajadas romanas en China fueron registradas por antiguos historiadores chinos. La primera de ellas, supuestamente del emperador Antonino Pio o del posterior Marco Aurelio, llegó en el 166 dC. El intercambio indirecto de los bienes por tierra a través de la denominada "Ruta de la Seda" y las diferentes rutas marítimas a través del Índico, incluyeron seda china, vidrio romano y ropa de alta calidad (Thorley 1971 pp. 71-80), aunque debían transitar también amplios cargamentos de especias, que cultivadas desde la India hasta las Molucas, surtían tanto los mercados romanos como los chinos.

Los anales históricos antiguos se detienen mucho más en los hechos militares que en los datos económicos; todo lo relacionado con el comercio es, generalmente lo más descuidado... en varias de las grandes civilizaciones el comercio y los comerciantes son más bien menospreciados. Los textos de la época Han, no nos informan del comercio, excepto a propósito de la seda y los caballos (Boulnois 2009, pág. 70).

Las fuentes clásicas incluyen un problema de identificación en las referencias a la antigua China, puesto que el término en latín "Seres" se utilizaba para referirse a varios pueblos asiáticos en un amplio arco que engloba tanto la India, como Asia Central y China. En las fuentes chinas, el Imperio Romano era conocido como "Dan Qin", pensando que era un contrapunto a la propia China, situado en el otro extremo del mundo, posiblemente influido por nociones mitológicas antiguas sobre el "Lejano Occidente" (Schoff 1915).

La utilización de la seda en la moda romana empezó desde el siglo I aC. Aun así no existieron contactos comerciales directos entre los romanos y los chinos Han, a causa de que los rivales de los imperios parto y kushan, cuidaban celosamente su lucrativo papel como intermediarios comerciales. Gran parte de lo que se conoce del lado romano sobre el comercio de seda proviene del relato de Plinio el Viejo en su "Historia Natural", cuando nos dice: "los seres son famosos por la sustancia de lana obtenida en sus bosques; después de ponerla en remojo y peinar el blanco de sus hojas..." (NH, VI, 54); "por el cálculo más bajo, la India, Seres y la península Arábiga toman de nuestro Imperio 100 millones de sestercios cada año: es decir, esto es cuánto nos cuestan nuestros lujos y mujeres" (NH, XII, 84); mientras que Séneca considera decadentes e inmorales las vestimentas de seda con sus transparencias (*Excerpta Controversiae* 2.7).

En el siglo II de nuestra Era, las comandancias de Jiaozi y Rinan, actual norte de Vietnam, se convirtieron en el principal punto de entrada en China para los occidentales, lo que demuestra que el tráfico marítimo del que después hablaremos extensamente, había suplantado al terrestre. El Libro Han Posterior menciona "el

¹¹¹ Principal río de la Región Autónoma china de Sinkiang, en la cuenca entre los sistemas montañosos de Tian Shan y Kunlun (al borde de la meseta tibetana).

noveno año Yanxi (166 dC.), durante el reinado del emperador Huan, el rey de Da Qin (Imperio Romano), Andun (Marco Aurelio) envió personas de más allá de las fronteras de Rinan (comandancia al sur de Jiaozhi)... Durante el reinado del emperador He (85-105), llegaron varios enviados trayendo tributos y ofrendas. Más tarde las regiones occidentales se rebelaron y estas relaciones fueron interrumpidas (Hill 2009, p. 27-31).

En el antiguo lugar costero de Oc Eo, en el delta del Mekong, fueron descubiertas monedas romanas¹¹² entre los vestigios de comercio de larga distancia encontrados por el arqueólogo francés Louis Malleret en la década de 1940 (Malleret 1959). Este podría haber sido el puerto conocido por el geógrafo Claudio Ptolomeo y los romanos como Kattigara. La conexión comercial se extendía a través de las costas de la India y Sri Lanka por todo el camino de puertos controlados por Roma en Egipto y los territorios nabateos en la costa nororiental del Mar Rojo.

En el año 97, un enviado chino llamado Gan Ying, bajo las órdenes del general Ban Chao, se abrió paso desde la cuenca del Tarim a Partia y llegó el Golfo Pérsico, dejando una detallada descripción de los países occidentales¹¹³, aunque al parecer sólo llegó hasta Mesopotamia, entonces bajo control del Imperio parto. Si bien tenía la intención de navegar hacia el Imperio romano, fue desalentado cuando le dijeron que el peligroso viaje podía tomar hasta dos años¹¹⁴. Disuadido de su empeño, volvió trayendo consigo nueva información sobre los países al oeste de los territorios controlados por China (Hill 2009, pp. 481-483).

Los vínculos de comercio directo entre el Mediterráneo y la India se establecieron en el siglo I aC, después de que los navegantes griegos aprendieran a usar el patrón regular de los vientos monzónicos para sus viajes comerciales en el Índico, poco antes del control romano de Egipto. El animado comercio de épocas romanas está confirmado por la excavación de grandes depósitos de monedas romanas a lo largo de buena parte de la India. Han sido identificados muchos puertos comerciales en la India y Sri Lanka que mantenían vínculos con comunidades romanas, como veremos más adelante.

Si bien la existencia de la China era bien conocida por los cartógrafos romanos de la época, su ubicación geográfica fue mal delimitada en la *Geographica* de Claudio Ptolomeo, donde China está localizada más allá de la *Aurea Chersonesus* o península dorada, que se refiere a la península del sudeste asiático. Se muestra en el interior del *Magnus Sinus* o "Gran Golfo" que presumiblemente corresponde a las áreas conocidas del Mar de la China de la época; aunque Claudio Ptolomeo la representa extendiéndose hacia el sudeste más que hacia el nordeste.

Otras embajadas habrían sido enviadas después del primer encuentro, pero no quedó registro de ellas hasta que apareció una descripción de unos presentes enviados a inicios del siglo III por el emperador romano a Cao Rui del reino de Wei (227-239), al norte de

¹¹² Sería la evidencia del punto más lejano donde se ha encontrado una moneda romana, si no fuera por las cuatro halladas en las excavaciones del castillo medieval de Katsuren, en Okinawa (Japón) en 2016. Pero el hecho de que junto a estas monedas (que podrían ser de Constantino I, emperador entre 306 y 337) se encontrara también otra del siglo XVII originaria del Imperio otomano apunta mucho más al coleccionismo que a intercambios comerciales directos.

¹¹³ *Sus territorios cubren varios miles de lis (medida equivalente aproximadamente a medio kilómetro), tiene más de 400 ciudades amuralladas. Los muros externos de las ciudades están hechos de rocas. Han establecido estaciones de correos. Hay pinos y cipreses.*

¹¹⁴ En los registros históricos es el único chino que llegó más al occidente en la antigüedad

China. Los regalos consistían en artículos de vidrio en una variedad de colores. Si bien varios emperadores romanos gobernaron durante este tiempo, la embajada, en caso de ser real, habría sido enviada por Alejandro Severo, puesto que sus sucesores reinaron brevemente y estuvieron ocupados en las guerras civiles.

Se registró otra embajada a *–Dan Qin*” en el 284, que llevó también presentes al Imperio chino. El vidrio de alta calidad de las fábricas romanas en Alejandría y Siria fue exportado a muchas partes de Asia, incluyendo la China Han. Otros artículos suntuarios romanos que fueron muy apreciados por los chinos fueron las alfombras bordadas en oro, las telas coloreadas de oro, productos textiles de amianto, etc. (Thorley 1971, pp. 71-80). Todas estas evidencias nos hacen dudar que el término *–Ruta de la Seda*” sea el más apropiado.

–Por supuesto la *–Ruta de la Seda*” no existe desde hace tiempo¹¹⁵; ya no existía cuando un geógrafo alemán, Ferdinand von Richtofen, a finales del siglo XIX precisamente, bautizó de manera retrospectiva con este nombre las rutas comerciales tradicionales, que eran prácticamente las mismas que en época antigua, por las que él mismo circulaba, en una Asia Central que se había vuelto pobre, inmersa en una Edad Media retardada entre la China inmóvil y decadente de los últimos Hijos del Cielo y el imperio de los últimos zares de Rusia” (Boulnois 2009, pág. 378).

Con la apertura de China especialmente en los últimos años se ha empezado a utilizar el nombre de la *–Ruta de la Seda*”, especialmente en la publicidad. Como dice Luce Boulnois, hay que tener en cuenta que esta expresión, por lo que sabemos, no aparece en los textos de los antiguos, ni en los chinos ni en los no chinos. Los chinos hablaban de la *–Ruta del oeste*”, la *–Ruta de Xiyu*”, lo otros hablaban más bien de la *–Ruta de China*”, cualquiera que fuera el término para designar a China (Boulnois 2009, pág. 397-8).

Nosotros estamos convencidos de que además de ideas, idiomas y religión, lo que materialmente más se transportó, antes de sus declives, fueron especias.

Los barcos indios navegaban a lo largo de la costa hasta el golfo Pérsico, en la desembocadura del Éufrates, donde se encontraban a los comerciantes de Palmira o desembarcaban sus mercancías en la costa oeste del golfo Pérsico, en tierra de los gerrhenos cuyas caravanas atravesaban el desierto de Arabia hasta Petra o llegaban hasta la costa árabe del mar Rojo desde donde los pueblos locales aseguraban el transporte hasta Petra. Como puede comprobarse por el trazado de estas rutas, antes de la creación del Imperio romano, las mercancías procedentes de la India llegaban al Mediterráneo de mano de otros pueblos tales como los árabes o los griegos de Mesopotamia, lo que explica el por qué, por ejemplo, se atribuía un origen persa a la pimienta, conocida con el nombre de *peperi*, cuando en realidad se trataba de un producto exportado por los indios, *pipali* en lengua tamil (Robert 1996, pág. 218).

Antes nos hemos referido al esplendor de Hatra y Ctesifonte en el mundo parto. No hace falta hablar del esplendor de Petra en los desiertos de Jordania.

Y hemos dicho declives porque según nuestro entender, la llamada *–Ruta de la Seda*”, cuyo nombre más adecuado sería *–Rutas Orientales Terrestres*”, tuvo dos grandes momentos de decadencia. El primero, cómo hemos dicho, cuando las naves romanas,

¹¹⁵ Aunque en la actualidad China quiere impulsarla

partiendo de puertos egipcios, llegaron directamente a la India. Se recuperó cuando debido al dominio marítimo islámico y gracias a la permisividad mongola, viajeros europeos como los Polo, pudieron atravesarlas, viajando entre Europa y China, declinando por segunda vez cuando los buques portugueses consiguieron nuevamente alcanzar las costas del subcontinente indio. Unos y otros buscaban un mismo producto: las preciadas especias y cuando estas llegaban por mar, disminuía su coste, pagaban menos impuestos, daban más beneficios y aumentaba su consumo. Pero antes de abordar de pleno el comercio romano, vamos a hablar del otro de los imperios que se interponían en las rutas terrestres entre China, la India y el Mediterráneo: el Imperio kushan.

El Imperio kushan

El Imperio kushan llegó a extenderse entre los años 105 y 250 de nuestra era desde el territorio del actual Tadjikistán hasta el mar Caspio y desde el actual Afganistán hasta el valle del río Ganges. Con contactos diplomáticos con Roma, la Persia sasánida y China, estuvo en el centro de los intercambios terrestres entre Oriente y Occidente. El nombre kushan deriva del término chino *guishuang* que describe una de las cinco tribus de los yuezhi, una débil confederación de indoeuropeos que hablaban varias versiones del idioma tocario. Fueron los indoeuropeos más orientales, que estaban viviendo en las estepas de la cuenca del Tarim, en el actual Xinjiang, hasta que se movieron hacia el oeste por la presión conjunta de los xiongu¹¹⁶ y los wusun¹¹⁷ entre el 176 y el 160 aC. Los yuezhi llegaron al reino griego de Bactriana, alrededor del 135 aC., y desplazaron a las dinastías griegas, que tuvieron que trasladarse a la cuenca del Indo, el actual Pakistán (Hill 2009, pág. 311).

Durante el siglo I aC, la tribu yuezhi de los guishuang logró el poder sobre las otras, y reunió todas las tribus en una confederación. El nombre guishuang, después transformado en kushan, fue adoptado para designar la confederación en su conjunto, si bien los chinos continuaron denominándolos yuezhi.

Debido a la presión de las tribus escitas procedentes del norte, los kushan se expandieron hacia el sur, a la región conocida como Gandhara, que incluye territorios del actual Pakistán y el valle del río Kabul y Kandahar, en el actual Afganistán. Fundaron tres capitales: Kapishi, actual Begram, en Afganistán, Pushklavati, actual Peshawar, en Pakistán y Mathura en la India. Adoptaron muchos elementos de la cultura helenística de Bactriana, adaptando a su propia lengua el alfabeto griego, inventando una letra adicional, Ꞥ ("sh", como en la palabra "kushan"), y empezaron a acuñar moneda siguiendo el modelo griego. En sus monedas emplearon inscripciones en griego y en letra *kharoshthi*, el antiguo alfabeto de la región de Gandhara hasta la época de Kanishka, y después de este monarca, utilizaron indistintamente el griego y la lengua kushan, transcrita siempre mediante el alfabeto griego.

Los escritos griegos y latinos de la época no parecen mencionar en especial el reino o imperio de los kushan. En cuanto a los chinos, durante varios siglos seguirán llamando Da Yuezhi a este reino resultante de una de las cinco tribus yuezhi expulsadas por los xiongnu y reinstaladas en Bactriana, tal como reveló la misión de Zhang Qian (Boulnois 2009, pág. 125).

Desde la época de Wima Takto¹¹⁸, los kushan empezaron a adoptar la cultura india, como otros pueblos nómadas que invadieron el subcontinente. El primer gran emperador kushan, Wima Kadphises¹¹⁹, se convirtió según indican las monedas, a la

¹¹⁶ Confederación de pueblos nómadas de las estepas orientales diseminados a lo largo del territorio de la actual Mongolia.

¹¹⁷ Gentes indoeuropeas seminómadas que vivían entre las Montañas Qilian, al sur de Dunhuang y la propia Dunhuang, en la actual provincia de Gansu.

¹¹⁸ Conocido como el rey sin nombre porque sus monedas aparecía la leyenda El Rey de reyes, Gran Sabio, y llamado Soter Megas, reinó aproximadamente entre los años 80 y 90 dC.

¹¹⁹ Circa 90-100 dC.

rama del hinduismo que venera a Shiva como dios supremo. Los siguientes emperadores kushan representaron una amplia variedad de deidades de la India y de Asia Central, incluido el propio Buda. Posiblemente, el primero de los emperadores kushan fue Hereo¹²⁰. Pudo haber sido aliado de los griegos, con quienes compartió el mismo estilo de acuñación de moneda. Hereo fue posiblemente el padre de Kujula Kadphises. Según Beckwith extendió su imperio hacia el sur tomando el control de una ruta comercial marítima que conectaba los puertos de la India con los de Egipto, evitando los impuestos de los partos (Beckwith 2009, pág 85).

Kujula Kadphises (30-80 dC.) imitó las acuñaciones del reino griego de Bactriana, del que hemos hablado anteriormente y en algunas monedas de cobre utiliza una efigie que recuerda el retrato de Augusto, tomado de las monedas romanas (Cribb 1993, pp. 107-134), en una evidencia de los contactos comerciales con el Imperio romano. A principios del siglo I, durante su reinado, los kushan sufrieron un serio revés cuando parte de su imperio fue invadido por los partos, cuyo líder Gondfars fundó un reino indo-parto, aunque hacia el año 75 dC. los kushan habían recuperado la mayor parte de su territorio (Hill 2009, pág. 29).

El reinado de Kanisha I, segundo gran emperador y quinto rey kushan, que duró al menos 28 años desde el 127 dC, tuvo dos capitales: Purushapura (Peshawar) al norte del Pakistán y Mathura, en el norte del India. Los kushan tenían también una capital de verano en Kapishi¹²¹, la actual Begram¹²², donde se encontró un magnífico tesoro, llamado el Tesoro de Begram (Hackin 1939), con taburetes chapados de marfil de origen indio, cajas barnizadas de la dinastía Han, estatuas con motivos helenísticos, vajillas de plata de origen mediterráneo, etc, lo que demuestra una vez más los contactos entre Oriente y Occidente a través de reinos intermedios.

Durante los tres primeros siglos de nuestra era, el reino kushan, favorable al comercio, tolerante con las religiones e híbrido de múltiples influencias, dinamizó fuertemente el itinerario comercial terrestre entre la India y Asia Central, y entre China y Persia, siendo conjuntamente con el desarrollo del comercio romano por el mar de Eritrea, una nueva potencia política que se intercaló entre la India, el reino parto y Asia Central, ocupando desde Bactriana hasta la desembocadura del Indo, los territorios sobre los que pasaban las pistas caravaneras y la salida de éstas al mar (Boulnois 2009, pág 124).

El gobierno de los kushan enlazó el comercio marítimo del Océano Índico con la ruta terrestre de “la seda”, a través del valle del Indo, sede de civilizaciones antiquísimas. La relativa paz que reinaba en el imperio facilitó el comercio de larga distancia entre China y Roma, y en la ruta se desarrollaron florecientes centros urbanos. También fue una época de intercambios culturales que propiciaron el desarrollo del grecobudismo, una fusión de elementos helenísticos y budistas, que se extendería por Asia Central como budismo mahayana. La tradición budista, recuerda a Kanishka por haber convocado un gran concilio de esta religión en Cachemira, que se considera el inicio oficial del budismo mahayana, de carácter panteísta y su escisión del budismo nikaya, que solo

¹²⁰ 1-30 dC.

¹²¹ Ciudad destruida por Ciro II, restaurada por Darío I, refundada, fortificada y reconstruida por Alejandro en las estribaciones del Hindukush, recibiendo el nombre de *Alexandria Paropamisos*. Fue aparentemente abandonada después de las campañas de Sapor I, emperador de los sasánidas en el año 241.

¹²² A 60 kilómetros al norte de Kabul.

aceptaba como auténticos sutras los contenidos en el Canon Pali. Junto con el rey hindú Asoka, el rey indogriego Menandro I y Harsha Vardhana, Kanishka está considerado por el budismo como uno de sus grandes benefactores (Falk 2001, pp. 121-136).

El Imperio kushan es el resultado de la superposición de influencias iraníes y griegas, ya que englobó una satrapía persa, formó parte del imperio de Alejandro y perteneció posteriormente a los reyes seléucidas; tuvo influencias de la cultura de las estepas de donde procedían los yuezhi; y, finalmente influencias de la civilización india debidas a la anexión de los territorios indios (Boulnois 2009, pág. 126).

El arte y la cultura de Ghandhara, constituye un cruce de la hegemonía kushan y continúa siendo la mejor expresión conocida de sus influencias para los occidentales. Algunas fuentes romanas, como Elio Esparciano y Aurelio Víctor (*Historia Augusta, De Cesáribus*) describen las visitas de embajadores de los reinos de Bactriana y la India durante el siglo II pidiendo amistad, probablemente refiriéndose a los kushan: *Reges bactrianorum legatus ad eum, amicitiae petendae causa, supplices miserunt* (Elio Esparciano, *Historia Augusta*, en referencia a Adriano).

Bajo la dominación kushan, Bactriana y los reinos griegos de la India no cayeron en la decadencia, sino todo lo contrario. La tolerancia, la apertura de ideas y el origen indoeuropeo de Kanishka llevaron a su más alto apogeo el desarrollo artístico y cultural que había marcado el reinado de los reyes griegos (Robert 1996, pág. 196).

A finales del siglo IV, los hunos heftalitas, hordas turco-mongolas venidas de Altai, cayeron sobre Sogdiana, Bactriana y Gandhara, seguidos de turcos, sasánidas y otros muchos que devastarían el país. Y posteriormente el brahmanismo, que los hindúes habían conseguido imponer sustituyendo al budismo, tuvo que doblegarse ante una nueva religión, el Islam, en la segunda mitad del siglo VII, cuando los árabes sitiaron Balkh, la antigua Bactra, y acabaron por ocupada después de una sangrienta batalla (Robert 1996, pág. 197).

La crónica histórica china de Hou Hansou, describe el intercambio de mercancías entre el noroeste de la India y el Imperio romano cuando dice "Al oeste (Tiazhu, noroeste de la India) tenía contactos con Da Qin (Imperio romano). Cosas bellas de Da Qin pueden ser encontradas allá, como ropas de algodón fino, excelentes tapices de lana, perfumes de toda clase, terrones de azúcar, pimienta, jengibre y sal negra." Resulta evidente que de Roma no podían venir ni la pimienta ni el jengibre, lo cual demuestra que el comercio estaba estructurado por unas rutas en forma de T, con Roma y la China a ambos lados y la India al sur. Los cargamentos de especias en general y pimienta en particular viajarían hacia el norte y a partir de aquí fluirían en ambos sentidos.

Durante los siglos I y II dC., el Imperio kushan se expandió militarmente hacia el norte y ocupó partes de la cuenca de Tarim, sus tierras de origen, poniéndolas en el centro del productivo comercio centroasiático con el Imperio romano. Se narra que colaboró militarmente con los chinos contra las incursiones nómadas, particularmente con el general chino Ban Chao contra los sogdianos en el año 84, cuando estos últimos intentaron apoyar la revuelta del rey de Kashgar (Hill 2009). Alrededor del 85, los kushan auxiliaron al general chino en un ataque a Turfan, al este de la cuenca de Tarim.

En reconocimiento por su apoyo a los chinos, los kushan solicitaron una princesa Han, pero la mencionada solicitud les fue denegada, a pesar de que habían enviado regalos a la corte china. En desquite, marcharon en el 86 contra Ban Chao con una fuerza de 70.000 hombres, pero, exhaustos por la expedición, fueron finalmente derrotados por el ejército chino, menor en número. Los yuezhi se retiraron y pagaron tributo al Imperio chino durante el reinado del emperador chino Han He (89-106).

Posteriormente, los intercambios culturales se incrementaron bastante, y misioneros budistas kushan, como Loka Ksema¹²³, desarrollaron su actividad en las más importantes ciudades de Loyang y a veces también de Nankín, donde se distinguieron como traductores. Fueron los primeros difusores conocidos de las escrituras sagradas del budismo en China, y contribuyeron en gran medida a la difusión del budismo a través de la «Ruta de la Seda».

Desde la civilización india llegó una poderosa corriente religiosa que precisamente en la época de los kushan alcanzó Asia Central y China: el budismo. Su difusión favorecida por los reyes kushan, es inseparable del dinamismo de los intercambios comerciales. Comercio y budismo irán de la mano, aprovechándose el uno del otro; la riqueza sostendrá materialmente a la religión por medio de las donaciones, y el donante obtendrá de sus subvenciones un sustento espiritual. Es decir, las rutas comerciales y las caravanas armadas permitieron a los misioneros viajar con seguridad (Boulnois 2009, pág. 126). Y contrariamente a lo que ocurre en el mundo romano, en el mundo cristiano, o en la civilización hindú; en los países en los que predomina el budismo, el comerciante, virtuoso y honesto, no es menospreciado en absoluto (Boulnois, 2009, pág. 148). Y tampoco en el Islam, posteriormente, añadimos nosotros.

Beckwith también nos habla del desprecio de los escritores romanos y chinos respecto al comercio (Beckwith 2009, pág. 85). Mientras Boulnois (2009) incide en la importancia de las evidencias arqueológicas. Durante el período de 1920-1940, entre las instituciones occidentales que se consagraron a la arqueología en Asia Central figura, para la antigua Bactriana y el Imperio kushan, después de los trabajos de A. Foucher acerca de Taxila en los años 1920, la Delegación Arqueológica Francesa en Afganistán. Entre 1933 y 1946, esta delegación trabajó en la región de Begram, situada a ochenta kilómetros al norte de Kabul. Las campañas dirigidas por Joseph Hackin en 1937-1939 desenterraron el «tesoro de Begram», rico en objetos procedentes del Imperio romano, de la India y de China. Algunos de ellos pueden admirarse en el Museo Guimet de París (Boulnois 2009, pág. 387).

Curiosamente la decadencia del Imperio kushan se inició con su fragmentación en el año 225 tras la muerte de Vasudeva I, la posterior invasión sasánida entre el 224 y el 240, la pérdida de la llanura del Ganges en el 270, donde se establecería el Imperio Gupta hacia el 320, y finalmente a mediados del siglo IV, un vasallo de los kushan llamado Kidara se alzó con el poder destronando a la antigua dinastía y fundando el reino kidarita que sería barrido un siglo más tarde por los llamados hunos blancos, antes de la llegada de las huestes islámicas (Samolin 1956). Pero nosotros debemos volver a los tiempos de Augusto.

¹²³ Nacido hacia el año 147.

*II. El control romano de Egipto
y comercio marítimo directo
entre Roma y la India*

El comercio romano con Oriente

A finales de la República y a principios del Imperio el comercio fue el motor que movió la economía de Roma, apoyándose y apoyando a la vez a las legiones. Los romanos eran hombres de negocios y su imperio perduró gracias a las actividades comerciales, y aunque en teoría los miembros del Senado y sus familias tenían prohibido dedicarse a las mismas, los miembros del orden ecuestre sí lo hicieron (Nicolet 1974), a pesar de sus aristocráticos valores que enfatizaban actividades militares y recreativas (Tito Livio, 21.63). Los plebeyos y libres tenían tiendas o atendían puestos en los mercados mientras grandes cantidades de esclavos hacían casi todo el trabajo duro. Los propios esclavos eran también objeto de transacciones comerciales, y dada su alta proporción en la sociedad, comparada con la Grecia Antigua, y la realidad de las fugas, las guerras serviles y las sublevaciones menores, dieron un toque distintivo al comercio romano (Harris, 1980).

Para el comercio, los romanos conocían dos tipos de hombres de negocios: los negociadores (*negotiatores*) y los mercaderes (*mercatores*) (D'Arms 1981). Los primeros eran en parte banqueros ya que prestaban dinero a un interés. También compraban y vendían productos básicos a granel o comerciaban mercancías al por mayor. En algunos casos se consideraba a los *argentarii* (que actuaban como agentes en subastas públicas o privadas, guardaban depósitos de dinero a particulares, abonaban cheques y realizaban cambios de moneda) como un subconjunto de los *negotiatores* y en otros, un grupo separado. Llevaban estrictos libros o *tabulae*, que se consideraba como prueba legal en los juicios. Los *argentarii* hacían a veces las mismas tareas que los *mensarii*, banqueros públicos designados por el estado. Los *mercatores* eran generalmente plebeyos u hombres libres que estaban presentes en los mercados al aire libre o en tiendas cubiertas, atendiendo puestos o vendiendo mercancías junto a las vías y caminos. También estaban presentes junto a los campamentos militares romanos durante las campañas, donde vendían alimentos y ropa a los soldados y compraban en efectivo cualquier botín procedente de las actividades militares (Rostovtzeff 1962).

Mercurio, originalmente dios de los mercaderes y del comercio en grano, acabó siendo la divinidad de todos los que desempeñaban actividades comerciales, celebrándose su festividad, los *Mercuralia*¹²⁴, el 15 de mayo.

Todas las nuevas ciudades, conectadas por buenas calzadas, fueron ordenadas según un plano ortogonal que facilitaba transporte y comercio, y además de la utilización de los ríos navegables fueron cavados algunos canales, pero ni unos ni otros dejaron restos arqueológicos tan claros como los caminos y por tanto suelen ser subestimados. Un mecanismo importante para la expansión del comercio era la paz. Todos los asentamientos, especialmente los más pequeños, podían localizarse en lugares económicamente racionales.

Antes y después del Imperio, las posiciones defensivas en cumbres de montañas fueron preferidas para los asentamientos pequeños, pero durante el mismo se priorizó el

¹²⁴ En la festividad, los mercaderes mojaban sus cabezas con agua de su pozo sagrado para atraer éxito y buenaventura en sus futuros negocios.

desarrollo de las ciudades. Por otro lado, la piratería hacía los establecimientos costeros particularmente peligrosos, excepto para el caso de las ciudades grandes. Ya en el siglo I, las provincias del Imperio romano negociaban entre sí enormes volúmenes de mercancías a través de las rutas marítimas¹²⁵.

La arqueología marítima y los antiguos manuscritos de la antigüedad clásica muestran la evidencia de grandes flotas comerciales romanas (Alfaro Giner 2007). Los restos más importantes de este comercio son las infraestructuras de puertos, muelles, almacenes y faros en lugares como Civitavecchia, Ostia, Portus¹²⁶, Leptis Magna y Cesárea Marítima, por solo poner algunos ejemplos. En la misma Roma, el Monte Testaccio es una evidencia de la importancia del comercio de aceite (Rodríguez Almeida 1984).

El comercio en el Océano Índico floreció en los siglos I y II de nuestra era, cuando los marineros aprovecharon los vientos monzones para cruzar el océano desde los puertos de Berenice¹²⁷ y Myos Hormos¹²⁸ en el Mar Rojo, hasta los puertos de Muziris¹²⁹ y Nelkynda¹³⁰ en la costa Malabar. Durante los primeros Ptolomeos, Berenice era el primer puerto eritreo, entendido el llamado Mar de Eritrea como el Océano Índico, pero al menos a partir de la segunda mitad del siglo II, adquirió rápidamente mucha más importancia el de Myos Hormos (De Romanis 2006, pág. 134). Los principales socios comerciales en el sur de la India fueron las dinastías tamiles de los Pandyas, Cholas y Cheras¹³¹ (Smith 1999). Muchos artefactos romanos se han encontrado en la India, como por ejemplo, los del lugar arqueológico de Arikamedu, cerca de la actual Pondicherry.

Con demasiada frecuencia pensamos en la India como una unidad política, pero las invasiones del subcontinente nunca penetraron muy al sur; y este sur, después del siglo IV aC, no estuvo políticamente integrado con el norte hasta la llegada del Imperio británico (Roberts 2010, pág. 414).

André Tchernia, en su libro *Les Romains et le comerce* (2011), hace referencia a las ingentes sumas de dinero que movía el comercio con Oriente.

¹²⁵ Las llamadas naves onerarias eran buques de transporte que podían ser utilizadas tanto para el comercio como para el transporte de tropas (Julio César, *Commentarii de bello civil*, I, 36).

¹²⁶ Erigido por Claudio en el 46 dC. Debía sustituir al anterior puerto fluvial de Ostia, situado al otro lado del Tíber pero acabó siendo prácticamente inutilizable para barcos de gran calado debido a los detritos acumulados en la desembocadura del río.

¹²⁷ En macedonio significa “portadora de la victoria”, es el nombre de la esposa de Ptolomeo I y en este caso se refiere a la Berenice Troglodytica conocida actualmente como Medinet-el Haras, fundada por Ptolomeo II que la denominó con el nombre de su madre. Aunque se dice que el nombre de Troglodytica hace referencia a la gente aborigen de la región, presuntamente “habitantes de cuevas”, se ha especulado que podría venir de la palabra árabe tawariq que significa tribu. Está situada al norte del Trópico de Cáncer, en la misma latitud que la actual Assuán.

¹²⁸ Conectado con Coptos en el Nilo a través del Wadi Hammamat.

¹²⁹ Puerto no localizado hasta la fecha (existe la hipótesis de que se trate de Pattanam en la que abundaremos más adelante), citado por Plinio (*NH* 6.26) y que aparece en la Tabla Peutingeriana en la que su nombre aparece junto al dibujo de un templo dedicado a Augusto.

¹³⁰ También mencionado por Plinio y tampoco localizado.

¹³¹ Los Pandyas gobernaron partes del sur de la India entre alrededor del 600 aC. hasta la primera mitad del siglo XVII. Los Cholas, originarios del río Kaverí donde aparecieron hacia el 300 aC, prolongaron su dominio hasta el siglo XIII. Los Cheras dominaron partes de la India meridional entre el siglo III aC hasta el XII de nuestra era.

El reverso del papiro de Viena G40822 (13167SBXVIII), publicado por primera vez en 1983, presenta una estimación del precio de los productos transportados en un barco llamado "*Hermapollon*" procedente de la India, con un cargamento de nardo gangético, marfil y otros productos que se debían mencionar en las columnas que faltan, incluyendo la pimienta, que tenía que ocupar mucho espacio en el buque. Toda la carga, o las tres cuartas partes, si se sigue la interpretación de Dominic Rathbone (2008), confirmada por Federico Morelli, alcanza la cantidad de 1.154 talentos, 2852 dracmas de plata, es decir, casi siete millones de sestercios. Eso es una auténtica fortuna, si la comparamos con un senador que no se encuentra entre los más ricos, que puede rondar el millón de sestercios (Tchernia 2011, pág. 15-16).

De Romanis constata que la suma de los productos de la columna que se puede leer en el papiro, sólo suman el 11% del total del montante: 45 talentos de nardo gangético, 76 talentos y 5675 dracmas de marfil, y sólo 8 talentos, 5882 dracmas y 3 óbolos de otro producto sin identificar, y pesan una cantidad insignificante (el nardo ocupa apenas 50 cestas) en comparación con la carga total (De Romanis 2006, pág. 194).

Pero las cifras espectaculares no se referían únicamente a las rutas marítimas. También en las terrestres tenemos evidencias de cantidades espectaculares.

Un registro arameo de Palmira, reinterpretado por De Romanis, roza lo increíble. Fue encontrado en el interior de una torre funeraria, y es posterior a la mitad del siglo I dC. y probablemente anterior a la mitad del siglo II. Muestra a partir de la segunda línea, las cifras de una serie de sumas de dinero, expresadas en dracmas, después en tetradracmas y finalmente en talentos. La suma final, 3.728 talentos 76 minas, 5 tetradracmas, 1 dracma, 2 óbolos, equivale a casi 90 millones de sestercios. La primera línea muestra que la suma se refiere al derecho de aduana del 25% recaudada durante un mes. De Romanis deja abierta la cuestión de si esta suma es el valor en aduana de las mercancías sobre las que se aplicó el impuesto, o el importe del propio impuesto, en cuyo último caso (y las referencias al léxico local, le dan más probabilidades), el valor de las mercancías que llegaron en caravanas a Palmira durante el mes en cuestión sería de 350 millones de sestercios (De Romanis 2004, 2006).

Es evidente que no todos los meses llegaban caravanas, pero aun así, las cifras son exorbitantes. Durante el periodo imperial, Roma era una enorme ciudad habitada por alrededor de un millón de personas¹³² y por tanto constituía un mercado extraordinario, como ningún otro en el Mediterráneo occidental hasta el siglo XIX. La organización de un tráfico constante de productos pesados a través de largas distancias supuso la construcción de buques especializados, con muy excepcionales características náuticas, con objeto de asegurar el aprovisionamiento regular de los suministros de alimentos a Roma.

La ruta marítima Alejandría-Pozzuoli fue la más importante del mundo romano en cuanto al tonelaje se refiere, a causa del trigo de Egipto destinado a Roma, y también por los movimientos de dinero gracias a los productos de lujo orientales (Tchernia 2011, pág. 69).

¹³² No existe unanimidad entre los distintos historiadores al respecto, aunque se habla de entre seis y ocho millones en toda Italia en el siglo primero. Seis millones (Beloch 1886), siete (McEvedy y Jones, 1978), algo más de ocho (Frier 2000).

En montante económico, los productos orientales superaban claramente en valor al del trigo que llegaba de Egipto. Los buques mercantes llegaron a su apogeo durante el periodo imperial. Las numerosas representaciones de barcos en pinturas y, sobre todo, en relieves, y los restos de naufragios sacados a la luz gracias a las excavaciones submarinas realizadas han puesto de manifiesto una extraordinaria variedad tipológica: buques dedicados a viajes costeros cortos y medios, grandes buques mercantes, una amplia gama de barcos de pesca, buques auxiliares y otros dedicados a funciones especiales. Con el fin de satisfacer las diversas necesidades del comercio, los tonelajes de los buques fueron bastante variables. Según las fuentes escritas, los barcos con una capacidad de 10.000 *modii* de grano, es decir, unas 70 toneladas métricas, constituían el mínimo suficiente para ser utilizado en el suministro de alimentos de Roma y por tanto, beneficiarse de las concesiones del gobierno (Tchernia 2011, pág. 69).

En cuanto a la navegación, se puede estimar que la distancia recorrida con viento favorable en un día de viaje era de 700 *stadii*, con una velocidad mediana de 4 o 5 nudos. En el caso de los viajes rápidos, los barcos podrían llegar a 6 nudos. Plinio (*NH*, XIX, 4) proporciona varios ejemplos: dos días para viajar de Ostia a África (Cap Bon), seis días para llegar a Alejandría a través del Estrecho de Mesina, siete días para cruzar todo el Mediterráneo occidental a partir de Gades a Ostia, y cuatro días de Tarraco a Ostia.

Ya se constata la presencia de mercantes italianos en Alejandría en el 127 aC. a través de una inscripción de la isla de Delos (Hatzfeld 1919, pp. 243-245).

Una organización más compleja, que involucraba a un gran número de personajes muy diversos, algunos de los cuales se enriquecieron mucho, se puso en marcha en localizaciones como Pozzuoli, Alejandría, Coptos, los puertos del Mar Rojo, Muziris en la costa Malabar, donde los comerciantes construyeron un templo dedicado a Augusto, y hasta Arikamedu en el Golfo de Bengala. El mismo tipo de relaciones debía unir Pozzuoli a Palmira o Petra (Tchernia 2011, pág. 70).

Tenemos la confirmación de que al menos en la ruta caravanera entre el Nilo y los puertos del Mar Rojo, o desierto oriental, participaron directamente ciudadanos romanos debido a la onomástica aparecida en el pequeño dossier epigráfico del Wadi Menih (De Romanis 2006, pp. 203-217).

El grano era la fuente básica de alimentos para la población. Según una fuente anónima del siglo IV dC, en tiempo de Augusto, Egipto envió 20 millones de *modii* de grano cada año a Roma, es decir, alrededor de 140.000 toneladas. Cada año 60 millones de *modii* de grano tenía que llegar a Roma por mar, es decir, 420.000 toneladas y 525.000.000 litros (Raul Magdalena, 2009). Además, todo tipo de productos de lujo llegaban a la capital, como animales raros para los juegos de circo, mármoles policromos de África y Asia Menor, granitos de Egipto, y las especias, que por desgracia y al ser almacenadas en sacos, no han podido dejar evidencia arqueológica como el vino, el aceite o el *garum*.

Desafortunadamente los productos de primera necesidad como el trigo y otros, siendo perecederos, no han llegado hasta nosotros. Sin embargo, tanto el vino, como el aceite y el *garum*, fueron transportados en contenedores indestructibles hechos de terracota: las ánforas. Gracias a su recuperación, a menudo en condición fragmentaria, tanto en

nafragios como en las excavaciones en tierra, ha sido posible reconstruir varias rutas marítimas. A pesar de nuestro convencimiento de que las especias representan el más importante producto oriental en cuanto a valor se refiere, hay importación de otros muchos productos, como esclavos, piedras preciosas, tejidos, y hasta elefantes, como nos indica Kumar Sing en su libro *Indo-Roman Trade* (1988).

Las excavaciones de Pompeya han proporcionado una excelente evidencia del papel que ocuparon los elefantes en la vida socio-económica de la Roma imperial durante los primeros siglos de nuestra era y no sólo por la famosa figurilla de marfil de una divinidad india hallada en Pompeya (Kumar Sing 1988, pág. 143). Tenemos suficientes referencias en la literatura de ambos mundos con respecto a la importancia del elefante y ahora la arqueología nos ayuda a confirmar las versiones literarias. En Pompeya se conservan una serie de frescos que muestran interesantes conexiones orientales.

Augusto y Egipto

Tras el fracaso de la expedición de Marco Antonio contra los partos en el 36 aC, y la victoria de Octavio en Accio el 2 de septiembre del 31 aC, Antonio y Cleopatra se suicidaron en Alejandría en agosto del 30 aC, y Octavio permaneció un año en Egipto, ordenando ejecutar a Antilo, hijo mayor de Antonio, y a Ptolomeo César, más conocido como Cesarión¹³³; y decidió que Egipto, por sus riquezas, no podía recibir el mismo tratamiento que cualquier otra provincia del Imperio, por lo que confió su gobierno como prefecto, no a un senador, sino a Cayo Cornelio Galo¹³⁴, del orden ecuestre, en una decisión sin precedentes y que se mantendría en el futuro.

Lo que de verdad importa es que ahora Octavio era el señor de Egipto y comprendió de inmediato lo que significaba este legado. Gobernaría Egipto como un faraón, como si fuera su posesión personal (Abulafia 2013, pág. 218).

Hacia mucho tiempo que la excepcional productividad egipcia y las florecientes rutas comerciales de Egipto excitaban la codicia romana y la anexión del reino como provincia sólo había sido evitada por los celos de los políticos que temían que un senador rival se aprovechara del proceso. La supremacía de Octavio eliminó este obstáculo y cuando abandonó el país tenía plena autoridad civil y militar, haciéndose cargo del sistema administrativo de los Ptolomeos, prohibiendo formalmente a cualquier senador que visitara Egipto (Dion Casio, 51, 19).

De hecho, ya Augusto, no sólo se adjudicó personalmente la propiedad de Egipto, sino que fomentaría la utilización de sus puertos en el Mar Rojo para comerciar con la India directamente a través del Océano Índico, lo que demuestra que no sólo quería asegurarse el trigo del territorio, sino también controlar el próspero comercio que transitaba a través de él.

En el transcurso de un único año, César Augusto pasó de estar desesperadamente necesitado de dinero a disfrutar de un vasto excedente y cuando regresó a Roma después de la guerra, las tasas de interés descendieron del 12 al 4% (Dion Casio 51.21.5), lo que constata el efectivo que se inyectó en la economía.

Muy pronto los indios enviaron embajadas, conscientes del mercado directo que se les abría. De hecho, honraron al emperador con numerosas visitas, especialmente, en el año 25 aC. cuando Augusto se encontraba en *Tarraco* (Orosio 6, 21, 19-20) por razones de salud (Dion Casio 53,25), en el marco de su participación en las guerras cántabras.

¹³³ Hijo de Cleopatra que lo presentó como sucesor de los títulos y potestades de Julio César en Roma, aunque la paternidad de este no se puede asegurar con certeza.

¹³⁴ De origen humilde, había adoptado la causa de Octavio Augusto, gracias a lo que pudo entrar en el orden ecuestre. Fue nombrado jefe de la armada occidental que atacó Egipto desde la costa Libia, acabó con los seguidores de los Ptolomeos y estableció relaciones comerciales con las tierras de la actual Etiopía. La insistencia en realzar sus logros militares para ocultar su ineficaz administración acabó provocando su caída en desgracia, y acusado de querer separar Egipto de Roma, el senado le acusó de alta traición, siendo sustituido por Elio Galo.

Supuso un gran honor, ofrecido al *princeps* de Roma, llegar hasta Hispania para verle, procedentes de un país tan alejado en las tierras de Oriente (Robert 1996, pág. 126).

Algunos líderes indios reconocían la riqueza, el poder y la reputación de Roma. Los romanos y los habitantes de las provincias poseían un voraz y creciente apetito por las sedas, especias y otros lujos orientales y es probable que el objetivo de las distintas embajadas fuera asegurarse el acceso a este mercado (Goldsworthy 2014, pág. 314).

Sin embargo, antes del desarrollo de los puertos y de la navegación directa con la India, Augusto había pretendido controlar una parte de la península arábiga, y atacar la ciudad de Marib (Estrabón, *Gh*, XVI, 780-783; Dion Casio LIII, 29-33; Plinio, *NH*, Libro VI, 32). Apenas proclamado emperador, decidió lanzar una expedición al país de la reina de Saba del cual sólo se conocía desde hacía aproximadamente dos siglos, la famosa pista que conducía al país del incienso y de la mirra (Robert 1996, pág. 188). Posiblemente conocía a través de su educador y amigo de Estrabón, Atenodoro de Tarso¹³⁵, las riquezas que el comercio proporcionaba a la capital nabatea a través de las rutas que la unían con el puerto de Leuke Kome¹³⁶, cuando el filósofo estuvo en Petra (De Romanis 2006, pág. 165).

El prefecto de Egipto, Elio Galo lanzó una expedición contra la Arabia Felix cuya población prosperaba como intermediaria en el comercio de lujo de especias, gemas y seda (Dion Casio, LIII, 29-33).

Durante la primavera del año 24 aC. Elio Galo atravesó el mar Rojo con diez mil hombres para abordar la costa norte del Yemen actual. Muy pronto la mala calidad de la comida y el agua contaminada causaron graves pérdidas en el ejército que tuvo que esperar un año para ponerse en marcha. Tras partir a través del desierto con los camellos cargados con agua potable, pasaron tres meses hasta alcanzar la fértil región de Najran donde se tomaron algunas ciudades, pero las tropas, agotadas y faltas de agua, apenas conseguían victorias.

Galo supo que se encontraba a sólo dos días del Valle del Hadramout, la tierra prometida del país de los aromates, pero los guías que nunca pretendieron llevarlos a su destino les abandonaron y el ejército, perdido, vagó en círculo por el desierto durante seis meses y al darse cuenta, decidió regresar. La mayor parte de los hombres habían muerto en el camino, *“una enfermedad desecaba la cabeza y a veces el mal descendía hasta las piernas”*, dice Dion Casio (LIII, 29-33).

Pero la expedición no fue del todo inútil ya que gracias a ella, los romanos establecieron relaciones con los pueblos costeros de Adén, que serían útiles para el desarrollo de la vía marítima y además oyeron hablar de los vientos del monzón que permitían ganar la India acortando el tiempo de viaje y evitando encontrarse con los temidos partos o pagar los pesados tributos a los pueblos árabes de la costa y a los no menos temibles piratas (Robert, 1996, pág. 189).

A pesar de todo, Augusto proclamó una victoria y a nadie le preocupó mucho la verdad. Fue entonces cuando mandó construir nuevos y grandes buques para el comercio

¹³⁵ Atenodoro Cananita, nacido en el 74 aC. en Canana, cerca de Tarso. Fue el maestro de Octavio en Apolonia de Iliria y en el 44 aC. parece que le siguió dando clases ya en Roma.

¹³⁶ Puerto nabateo situado a la entrada del Golfo de Aqaba, aunque en la actual Arabia Saudita.

marítimo, acuñar nuevas monedas de oro para la compra de especias, extender las relaciones diplomáticas y propiciar el comercio directo con la India.

Reorganizó la situación y modificó su política de dos maneras. Construyó buques nuevos y especialmente grandes para el comercio de las especias de la India, financiada con la mejor moneda de oro y plata disponible, inaugurando un servicio directo entre Egipto y la India, que, después del descubrimiento de los monzones, sólo se detenía en el puerto árabe de Ocelis para reponer agua. También instituyó una forma de asociación romano-árabe mediante la puesta en marcha de relaciones diplomáticas con los puertos árabes y el envío de regalos a sus gobernantes y jefes (Miller 1998, pág. 14).

Paralelamente, la paz trajo la prosperidad y aumentó la demanda de productos orientales. El establecimiento del Imperio romano y la creciente prosperidad de su nobleza crearon una gran demanda de productos de lujo de la India que dio un nuevo impulso a las conexiones comerciales indo-romanas de los primeros siglos de la era cristiana (Kumar Singh 1988, pág. 1). Pero a pesar de las rutas marítimas, no dejaban de funcionar también las terrestres.

A pesar de que el comercio por vía marítima entre el Mediterráneo y la India se desarrolló considerablemente a través del Mar Rojo y el Golfo Pérsico, también proseguía un itinerario terrestre que retomaba las mercancías llegadas al norte de la India, despachándolas por Cachemira, hasta los confines orientales de Irán, y llegando hasta Asia Central. Por otro lado, varias pistas caravaneras enlazaban Afganistán, Irán, Irak y el Mediterráneo oriental. Este período, caracterizado por un gran desarrollo político y económico del Imperio romano, vio desarrollar un activo comercio terrestre y marítimo con los países ribereños del mar Mediterráneo, del mar Negro y del mar Rojo, y con los reinos de Arabia y del Cáucaso, Persia, la India e incluso Ceilán (Boulnois 2009, pág. 79-80).

Respecto al tema parto, poetas como Horacio (*Poesías*, Libro III, donde menciona las cautivas águilas) hablaban de la necesidad de vengar a Craso y Antonio y recuperar los preciosos estandartes, pero César Augusto no estaba por la labor, sabiendo que la victoria tardaría años en producirse y cualquier fracaso destruiría su reputación, como había pasado con Marco Antonio.

En el año 23 aC. llegó a Roma una delegación parta enviada por el rey Fraates IV, exigiendo el retorno de su rival Tiridates, a lo que Augusto se negó, exigiendo la restitución de los estandartes y prisioneros. Una posterior negociación con Armenia de por medio, desembocó en el compromiso de mantener la paz y como gesto de buena voluntad, se devolvieron los estandartes capturados a Craso, a Antonio y durante la invasión de las provincias romanas en el 41-40 aC; y prisioneros romanos, algunos de los cuales permanecían cautivos desde la batalla de Carrás, acontecida treinta años antes (Justino, XLII, fragmentos 4-6-10 y 11).

Volviendo al comercio en general, hemos de decir que en tiempos imperiales hubo una mayor tendencia hacia la especialización, particularmente en la fabricación, la agricultura y la explotación minera, dedicándose algunas provincias a producir ciertos tipos de mercancías, tales como grano en Egipto y el norte de África (el actual Túnez), y vino y aceite de oliva en Italia, Hispania y Grecia (Tchernia 2011). Nuestro conocimiento de la economía romana es extremadamente desigual. El grueso de la

mercancía negociada, al ser agrícola, no dejó ningún resto arqueológico directo. El comercio de vino, aceite de oliva y *garum*, salsa de pescado fermentado, sí nos ha dejado las ánforas, pero las especias se transportaban en pieles o sacos.

La arqueología marítima y los antiguos manuscritos muestran evidencias de extensas flotas comerciales romanas. Los restos más importantes de este comercio son las infraestructuras de puertos, diques, almacenes y faros conservadas. Cómo con la mayoría de la tecnología romana, los barcos marítimos romanos no mostraron ninguna mejora importante sobre las naves griegas de los siglos anteriores, aunque el recubrimiento de plomo de los cascos como protección parece haber sido más frecuente.

Los romanos usaron barcos de vela de casco redondo. La continua protección del Mediterráneo durante varios siglos, fue uno de los factores principales del éxito del comercio romano, puesto que las calzadas romanas fueron construidas más para los pies o los cascos de los caballos que para las ruedas, y no podían soportar el transporte comercial de bienes en largas distancias. Las naves romanas usadas habrían sido asaltadas fácilmente por los piratas a no ser por las flotas de galeras liburnias y trirremes de la armada romana.

Las materias primas, como el grano y los materiales de construcción, se negociaban sólo por las rutas marítimas, puesto que el coste del transporte por mar era 60 veces menos que por tierra. Un ánfora estándar, el *amphora capitolina*, se guardaba en el templo de Júpiter, en la colina Capitolina de Roma, de forma que sirviera de patrón (White 1975, pág. 125).

El sistema romano de medidas fue elaborado a partir del griego, con influencias egipcias y generalmente se basaba en el peso. Las unidades romanas eran precisas y estaban muy documentadas. Las distancias eran medidas y estaban grabadas sistemáticamente en piedra por agentes gubernamentales. Una moneda abundante y bastante estándar y estable, al menos hasta alrededor del año 200 dC, facilitó mucho el comercio. Egipto tuvo su propia moneda¹³⁷ en este periodo y algunas ciudades provinciales también emitieron sus propias monedas (Christiansen 1988). El Extremo Oriente, igual que el África subsahariana, eran tierras misteriosas para los romanos.

En los últimos años de Augusto, el emperador navegaba hacia Capri donde tenía una villa, y cerca del puerto de Pozzuoli se cruzó con un barco mercante de Alejandría cuya tripulación y pasajeros le saludaban como si fueran adoradores suyos. Entusiasmados, le dijeron a César Augusto que *vivían por su intermedio, por su intermedio navegaban y por su intermedio disfrutaban de la libertad y prosperidad*. El *princeps*, encantado, dio a cada uno de los integrantes del barco mercante cuarenta *aurei* de oro (4.000 sestercios) con instrucciones de que debían gastárselo sólo en bienes de Alejandría (Suetonio, *Augusto*, 98.2).

Es evidente que los citados mercaderes se enriquecieron con la paz augustea dedicándose al comercio. Un comercio que a su vez enriquecía a Roma y a su emperador, a través de las tasas de la aduana de Alejandría.

¹³⁷ Las llamadas monedas greco-imperiales de Alejandría

El Periplo del Mar de Eritrea

Pueden encontrarse meticulosas descripciones de los puertos y de los artículos comerciados en torno al Océano Índico en el Periplo del Mar Eritrea. Se trata de un texto escrito en griego por un autor desconocido, del que sólo sabemos que era griego y seguramente originario de la ciudad de Berenice en la costa egipcia del mar Rojo, uno de los dos principales puertos desde donde partía la flota en dirección a la India. El Periplo describe cuatro itinerarios: el que seguía la costa africana del mar Rojo y descendía hasta el sur del cabo Guardafui; el que partía de las costas árabes del Mar Rojo y continuaba alrededor de la Península Arábiga hasta el final del Golfo Pérsico; el que bordeaba la costa de la India y finalmente, un cuarto menos preciso, porque el autor no lo conocía por sí mismo, que trata de la ruta que conduce hacia China (Robert 1996, pág. 223).

Probablemente nos sorprenda el nombre de Eritrea, identificado en la actualidad con un país que se independizó de Etiopía en 1993, pero que en el documento que nos ocupa se refería al Océano Índico, al que también pertenece el Mar Rojo.

Mar Rojo, mar de Eritrea, Golfo Árabe, Mar de la India: todos estos nombres se utilizaron en los primeros siglos de la era cristiana para designar el Mar Rojo y parte del Océano Índico que va del cabo Guardafui hasta la costa occidental de la India: este era el mar portador de todas las producciones maravillosas de Arabia, África, la India e incluso de más lejos. Aportaba el incienso y la mirra, el marfil, el cuerno de rinoceronte y los caparazones de tortuga, los aromas, la pimienta y las especias, las muselinas de algodón y las sederías (Boulnois 2009, pág. 102).

El Periplo es un texto que describe la navegación y las oportunidades de comercio desde los puertos egipcio-romanos, como Berenice, a lo largo de la costa del Mar Rojo, África Oriental y la India. El texto ha sido datado entre los siglos I y III dC, aunque la fecha más aceptada es de la segunda mitad del siglo I. Parece ser la descripción de primera mano de un comerciante griego residente en la provincia romana de Egipto. La obra consiste en 66 capítulos, la mayoría de ellos de un párrafo de longitud. Wilfred H. Schoff (1995) lo tradujo directamente del griego, y nos remarca en su introducción la importancia de la obra en el conocimiento geográfico.

—El *Periplo del Mar de Eritrea* es uno de esos documentos al igual que los diarios de Marco Polo, de Cristóbal Colón y de Américo Vesputio, que expresan no sólo la empresa individual, sino el despertar de toda una carrera hacia nuevos campos de los descubrimientos geográficos y los rendimientos comerciales. Es el primer registro de negociación organizada con las naciones de Oriente, en buques construidos y comandados por las gentes del mundo occidental. Marca el giro de una forma de comercio que se había establecido en una dirección, sin interrupción, desde los albores de la historia”. (Schoff 1995, pág. 3).

En muchos casos la descripción de los lugares es bastante precisa como para identificar inequívocamente las localizaciones actuales; en otros no tanto. La descripción de la costa hindú menciona explícitamente el río Ganges, pero China es confusamente descrita como la gran ciudad interior de *Thina*, productora de seda.

El texto que ha llegado hasta nosotros deriva de un manuscrito bizantino del siglo X en letra minúscula, conservado en las colecciones de la Universidad de Heidelberg, y de una copia del mismo, del siglo XIV o XV, custodiado en el Museo Británico. En el primero, el texto se atribuye a Lucio Flavio Arriano, también conocido como Arriano de Nicomedia, probablemente debido a su proximidad temporal con el *Periplus Ponti Euxini*, escrito¹³⁸ por él sobre el Mar Negro.

El comercio entre la India y Grecia floreció, intercambiando ambas zonas, especias y oro, especialmente después de las conquistas de Alejandro Magno. Conocemos la riqueza en oro de la corte de Pella a través de los tesoros de la tumba de Filipo de Macedonia, procedentes de las minas de la península de Calcídica. La dinastía seléucida controló una red desarrollada de comercio con la India que ya había existido bajo la esfera de influencia de la dinastía aqueménida persa. Paralelamente, la dinastía ptolemaica, había empezado a aprovechar las oportunidades comerciales que ofrecía la India antes de que los romanos intervinieran. La conquista de los puertos egipcios del Mar Rojo por parte de Roma propició el comercio directo con la India.

Fue en el momento en el que la dinastía de los Ptolomeos llegó a su fin con Cleopatra, cuando el nuevo gobernante del mundo occidental, el Imperio romano, tomó posesión de Egipto, y pudo añadir a su control de las rutas caravaneras que atravesaban Asia Menor y Siria, la de una ruta marítima directa hacia el este, a través de los puestos de avanzada de los Ptolomeos en el Mar Rojo (Schoff 1995, pág. 5).

Según Estrabón (*Gh*, II, 5, 12), el volumen del comercio entre la India y Grecia no podía ser comparado con el comercio posterior con Roma¹³⁹. El Periplo por el Mar de Eritrea menciona un tiempo en que el comercio marítimo entre la India y Egipto no se realizaba en forma directa. En tales situaciones, la carga era enviada a Adén, en el actual Yemen. La dinastía ptolemaica había conseguido conducir su comercio con la India utilizando los puertos del Mar Rojo. Establecidos en Egipto, los romanos tomaron su papel y desarrollaron todavía más este comercio preexistente con el uso de estos mismos puertos. La clave era evitar el Imperio parto, lo que Schoff (1995, pág. 5) atribuye a una decisión de Augusto. Por eso le hemos dado tanta importancia a la batalla de Carrás.

En una generación, el centro de intercambios del Mediterráneo fue trasladado desde Alejandría a Roma. Pero una sabia decisión del emperador Augusto, ya que sólo una vez que se apartó de ella le resultó desastroso (la expedición militar frustrada de Cayo Galo), limitó el dominio romano a la orilla occidental del Éufrates; de modo que todo el rico comercio que fluía a Roma tenía que pagar sus peajes al Imperio parto y los reinos árabes, a menos que Roma pudiera desarrollar y controlar el comercio marítimo con la India (Schoff 1995, pág. 5). De esta forma, una serie de ciudades del interior perdieron su posición estratégica en el paso de las caravanas cargadas de productos orientales.

Una a una, Petra y Gerrha, Palmira y la propia Partia, vieron sus ingresos minados por la desviación del comercio al que estaban acostumbradas, quedando en manos romanas.

¹³⁸ Dedicado al emperador Adriano y escrito probablemente cuando Arriano era legado de Capadocia. Es preciso en el margen sur del Mar Negro, desde Trebisonda a Bizancio y poco fiable respecto a la costa norte.

¹³⁹ “Me enteré de que 120 buques estaban navegando desde Myos Hormos a la India, mientras que bajo los Ptolomeos, sólo unos pocos se aventuraron a emprender el viaje y continuar el tráfico de mercancías indias”.

—... Si este estado de cosas hubiera continuado, todo el curso de los acontecimientos posteriores se podría haber cambiado. El Islam nunca podría haber aparecido.....y una Roma más poderosa habría dejado su sistema de derecho y gobierno desde el Támesis hasta el Ganges. Pero la lógica de la historia era demasiado fuerte” (Schoff 1995, pág.7).

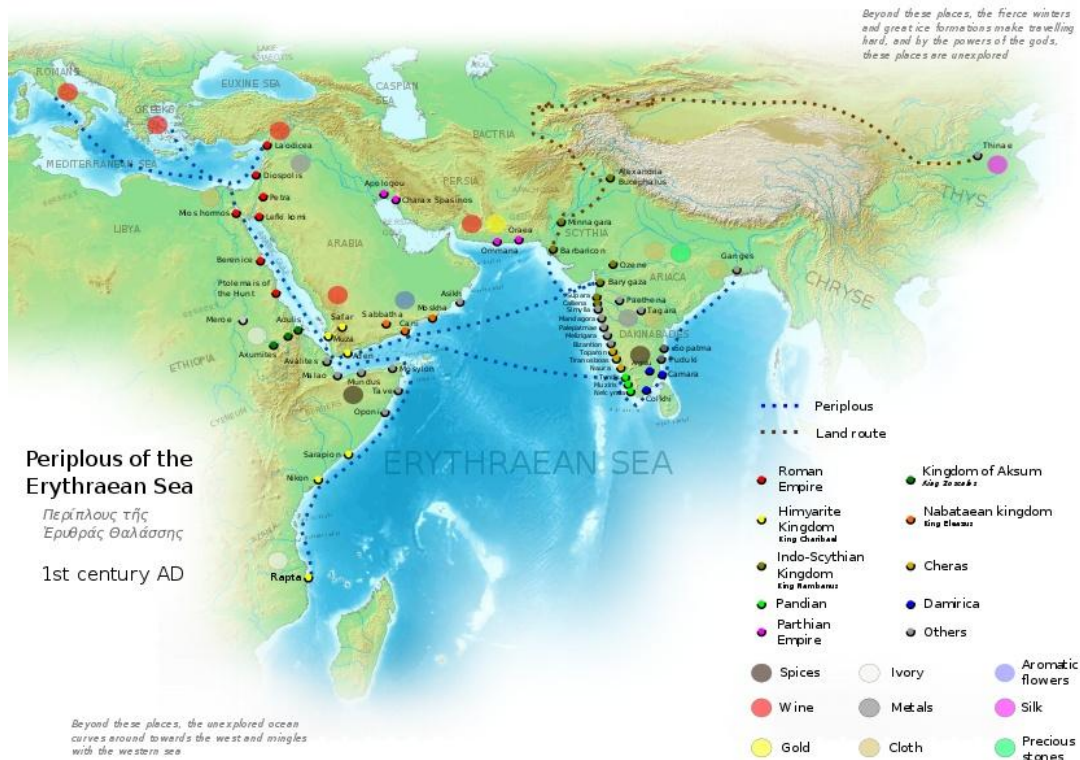


Figura VII. Mapa del Periplo del Mar de Eritrea, del recorrido que describe y del origen de los productos que eran transportados. Autor: George Tsiagalakis.

Uno de los temas más controvertidos es el de la fecha de la redacción del Periplo del Mar de Eritrea. Schoff manifiesta claramente que no es de Arriano, como se había atribuido en un principio. Las copias manuscritas del Periplo de Heidelberg y Londres no permiten fijar la fecha ni la autoría. El manuscrito de Heidelberg atribuye la obra a Arriano, al parecer porque este manuscrito sigue a un informe de un viaje alrededor del Mar Negro hecha por el mismo, quien fue gobernador de Capadocia hacia el 131 dC. Esto es un claro error (Schoff 1995, pág. 7).

Resulta evidente que el autor era un griego de Egipto, y un comerciante en activo que personalmente hizo el viaje a la India, por el propio texto; y que vivía en Berenice en lugar de Alejandría, lo que se deduce de la ausencia de referencias al viaje por el Nilo y por el desierto desde Coptos hasta el Mar Rojo, que Estrabón (*Gh*, XVII, IV, 45) y Plinio (*NH*, VI, 23. S. 26), en cambio, describen con detalle (Schoff 1995, pág. 15-16). La ausencia de la descripción del comercio con las costas del Golfo Pérsico, sugiere que la obra fue escrita en un momento en que Roma y Partia estaban en guerra (Schoff 1995, pág. 16). La costa de Arabia oriental del país del incienso, todo el Golfo Pérsico y las costas de Persia y Beluchistán hasta el río Indo, parecen haber sido conocidas por el autor sólo de oídas, ya que dichos territorios estaban sujetos al Imperio parto, un enemigo de Roma (Schoff 1995, pág.17).

Respecto al tema de la fecha, F.J. González Ponce (1992), parte de un estudio comparativo del Corpus paleográfico, con fechas extremas entre los años 30 y 230 dC. La tradición nos ha legado bajo la denominación de *Periplos* un corpus de manifestaciones literarias cuyos testimonios conservados se remontan al siglo IV aC. (González Ponce 1992, pág. 238).

González Ponce menciona y sitúa cronológicamente los Periplos de Hanon (c. IV aC.), pseudo Escílax (segunda mitad del IV aC.), Ponto Euxíno de Arriano de Nicomedia (130-131 dC.), del Mar Grande (250-300 dC.), del Mar Externo (400 dC.), del Mar Interior (400 dC, pero seguramente basado en un original de la época de Augusto) y del Ponto Euxíno (s. VI). Y añade que según la evolución literaria de las diferentes obras, el Periplo del Mar de Eritrea tiene que datar de antes del 131 dC, señalando que no se trata de un informe de un viaje concreto, sino que compendia informaciones de diferentes navegantes sobre los puntos de mercado e incluye una completa lista de los artículos de importación y exportación.

El dominio del Imperio romano como administrador del Mediterráneo trajo como consecuencia el fortalecimiento del comercio marítimo directo con el mundo asiático y la eliminación de los impuestos recaudados anteriormente por los intermediarios de los diferentes territorios por los que atravesaban las mercancías. Estrabón menciona el enorme crecimiento del comercio después de la anexión romana de Egipto, lo que indica que ya se conocían los vientos monzónicos y que eran utilizados para la navegación comercial.

En la época de Augusto, cada año navegaban hasta 120 barcos desde Myos Hormos a la India, mientras que con los Ptolomeos solo unos pocos se aventuraban a hacer el viaje. (Estrabón, *Gh*, 5, 12). Este comercio requería tanto oro, que Plinio se quejaba del vaciado económico que suponía para el Imperio romano el comercio con la India.



Figura VIII. A y B) restos arqueológicos de Qesir el Quadim, al sur de Sáfaga, identificados como Myos Hornos y C) restos de torres de vigía que aseguraban el camino entre Myos Hornos y Coptos (actual Quift) en el Nilo a través de la Wadi Hammamat. Fotos R. Hereter

Lo que la banca de inversiones es al ambicioso y codicioso actual, el comercio de la pimienta lo era a los romanos: el camino directo para hacerse rico. En los inicios del Imperio, se decía que una persona era tan codiciosa que era “la primera en comprar la pimienta salida del lomo del camello”. Y Plinio escribió “Pensar que su única cualidad es la acritud y que vamos todos a la India a buscarla! Tanto la pimienta como el jengibre crecen silvestres en sus países (de origen), y no obstante, los compran a peso como el oro y la plata. La indignación moral de Plinio, como la de Séneca y otros críticos de la decadencia de Roma, es el reflejo de lo que hoy en día se sabe: que el comercio Este-Oeste contribuyó a la caída del Imperio romano debido al agotamiento de sus reservas de oro y plata para pagar sus lujos efimeros.” (Bernstein 2010, pág. 58).

El historiador inglés E.H Warmington (1928) dedica un capítulo entero en su obra sobre el comercio entre la India y Roma a esta balanza negativa. Se ha discutido mucho sobre la fiabilidad de los datos que podía manejar Plinio respecto a sus afirmaciones, pero bien es verdad que estaba en contacto directo con el Tesoro. Nacido en el año 23 en el seno de una familia ecuestre, tras su servicio militar y una corta carrera legal se hallaba en Roma y quedó impresionado con la vida extravagante de la capital y de la corte. Reconoció la sabiduría de la devaluación de Nerón para financiar el comercio oriental. Fue por mantenerse en contacto tanto con la tesorería y la comunidad mercantil en Roma, que adquirió su conocimiento de los asuntos orientales y africanos (Miller 1998, pág. 20).

La dinastía ptolemaica había aprovechado la posición estratégica de Alejandría para afianzar su comercio con la India. Aparentemente, la ruta de comercio con Asia parecería pasar en primer lugar por el puerto de Arsínoe, el actual Suez. Las mercancías de África Oriental desembarcaban en uno de los tres puertos romanos principales, Arsínoe, Berenice (fundado por Ptolomeo Filadelfo) o Myos Hormos. Los romanos limpiaron el canal desde el Nilo hasta el centro portuario de Arsínoe en el Mar Rojo, puesto que este estaba obstruido por el lodo. Esta fue una de las muchas tareas que tuvo que emprender la administración romana para desviar las rutas marítimas de comercio tanto como era posible. Con el tiempo, Arsínoe quedó a la sombra de la prominente Myos Hormos. Debido a los vientos provenientes norteños del Golfo de Suez, la navegación con rumbo a los puertos de la zona, tales como Arsínoe-Clysma, era más difícil en comparación con Myos Hormos (Freeman 2013, pág. 72).

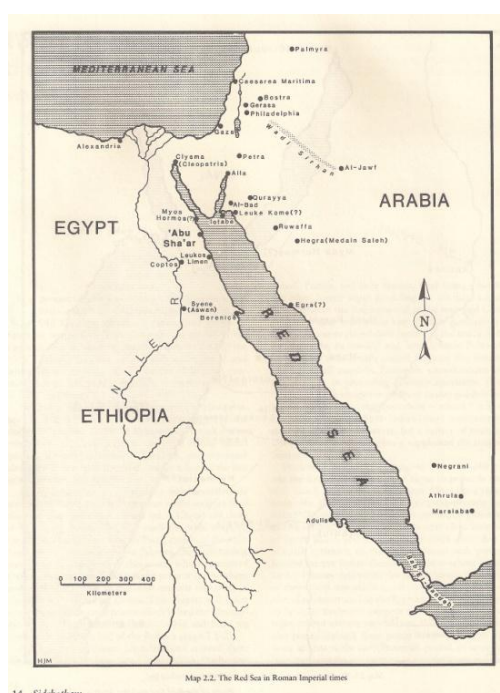


Figura IX. Mapa del Mar Rojo, donde aparecen los puertos de Arsínoe-Clysma, Myos Hormos y Berenice. Fuente: Sidebotham, 2011, en *Rome and India The Ancient Sea Trade*, mapa 2.2.

De Romanis expone la alternancia y la evolución de las rutas entre Alejandría y el Mar Rojo, hasta la Edad Media y Moderna. Grosso modo, entre los siglos II aC. y II dC. predomina la combinación de la ruta de navegación a lo largo del Nilo, caravanera a

través del desierto oriental egipcio y marítima desde el mar Rojo. A partir de finales del siglo II y el III dC, que coincide con la crisis conocida y a causa de las dificultades de proteger las caravanas del desierto oriental infestadas de bandidos blemios¹⁴⁰, volverá la navegación directa al golfo de Suez, donde el puerto de Clysma será conectado con el Nilo. Esta fase concluirá en el año 156 de la Egira (767/8 dC.) cuando como cuenta el-Maqrizi, el califa Abu Jafar el-Mansur ordena enterrar el canal del Nilo al Mar Rojo cuya función ya no será importante debido a las rutas de Qus (al sur de Coptos-Qift), de Edfu o de Assuán y de la ruta caravanera hasta el puerto de Aydab en el Mar Rojo (De Romanis 2006, pág. 124).

En la India, los puertos de Barbaricum (el actual Karachi en Pakistán), Barygaza (capital del distrito de Bharuch en el estado de Gujarat), Muziris (en Kerala, del que hablaremos posteriormente) y Arikamedu (en la costa oriental, cerca de Pondicherry), eran los principales centros de comercio, que también produjo varios intercambios culturales que tuvieron un efecto duradero en todas las civilizaciones involucradas en el mismo. El Periplo hace referencia a los itinerarios por el Índico.

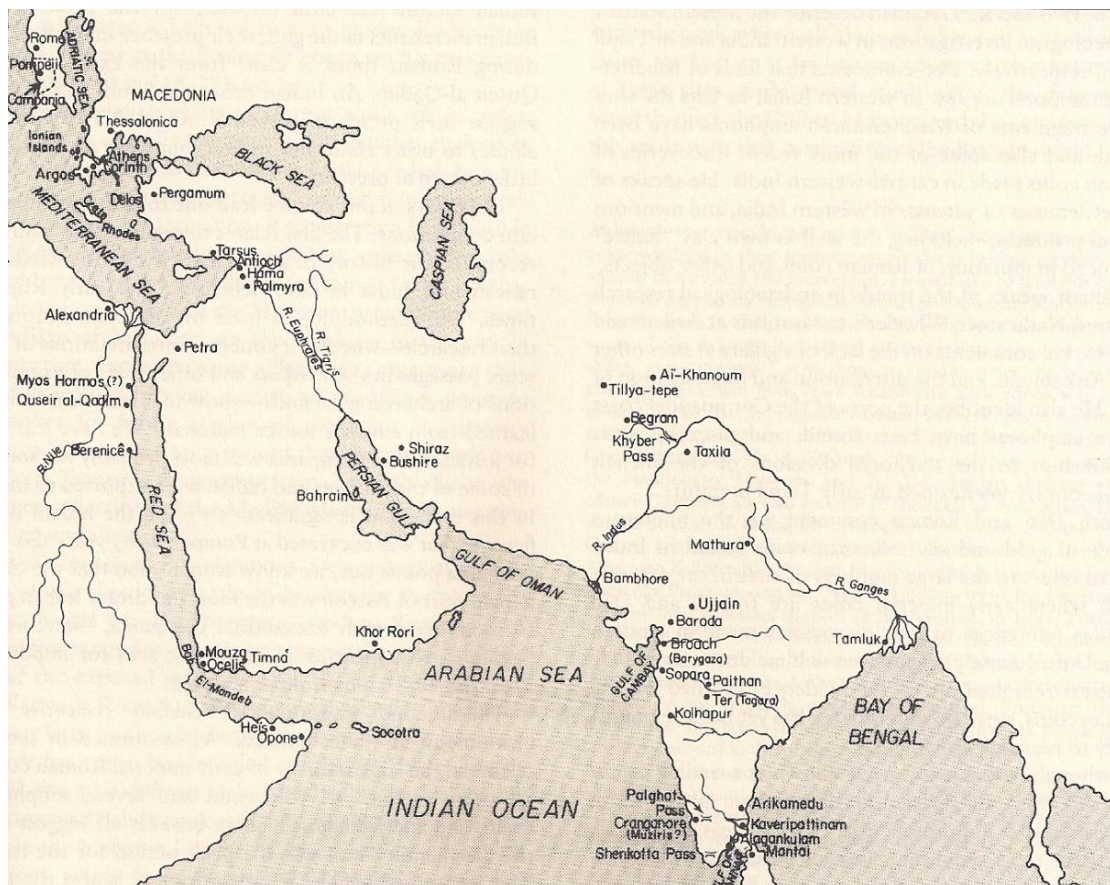


Figura X. Mapa del Océano Índico, con los puertos más destacados. Fuente: AAVV 2011, *Rome and India, The Ancient Sea Trade*, Mapa B.

El segundo itinerario nos describe la costa árabe desde el puerto de Leucecome, desde donde partían las caravanas que conducían las mercancías hasta Petra. El autor del Periplo habla aquí de la pequeña guarnición romana que descontaba un impuesto del

¹⁴⁰ Pueblo inicialmente nómada que habitó hasta el siglo V la Baja Nubia.

veinticinco por ciento sobre las importaciones, que se practicaba desde la incursión de Cayo César en el año 1 de nuestra era (Robert 1996, pág. 225).

El tercer itinerario nos describe las costas de la India, objeto de tantas ambiciones. Entre los puertos más importantes destaca Barbaricum en la misma desembocadura del Indo, río mágico que hizo soñar a Alejandro y a tantos otros. En la época del Periplo, el país se encontraba bajo la dominación de los escitas (el Imperio kushan que hemos descrito), vasallos de los partos, y por tanto en relación con Taxila por el que pasaba, desde hacía mucho tiempo, la ruta procedente de Bactriana. Barbaricum, era uno de los puertos claves puesto que tenía la posibilidad de acoger tanto a los barcos que seguían la vía marítima del Golfo Pérsico hasta Sapsinu Charax como a los de los árabes del sur de la península. A esto se añadía el comercio intensivo que los indios de la ciudad practicaban desde hacía tiempo (Robert 1996, pág. 228).

Este permitía conectar con las rutas terrestres que se extendían al norte, es decir, con la llamada «Ruta de la Seda». Barbaricum y Barygaza¹⁴¹ conectaban con las regiones interiores productoras de los géneros buscados por los marineros extranjeros; asimismo, conectaban el comercio marítimo con el de Escitia, y con Asia Central, a través de los itinerarios que cruzaban el norte de la India, las regiones himalayás, Cachemira y Afganistán (Boulnois 2009, pág.104).

Sin embargo, el autor del Periplo prefería zonas más al sur como Nelcynda¹⁴², hasta donde llegaba la pimienta procedente de las tierras interiores, pero no aporta ningún detalle sobre los centros comerciales situados en la costa de Coromandel¹⁴³ y se limita a decir que los barcos se hacían de nuevo a la mar desde la India, a lo largo del mes de diciembre, como máximo durante los últimos seis días antes del primero de enero, a fin de aprovechar los vientos del monzón de invierno y una vez sobre el mar Rojo, los vientos procedentes de África. La duración del viaje desde Alejandría hasta la India era de tres meses largos, a los cuales había de añadir el tiempo empleado en las escalas y los imprevistos de la navegación que siempre acababan retrasando la travesía (Robert 1996, pág. 231).

La cantidad de barcos que navegaban, 120 cómo se describe aquí, demuestra la importancia del comercio en época romana en comparación con la ptolemaica (Miller 1998, pág. 12).

El Periplo registra el comercio por tierra a través de Asia Central, entre China y la India y el tránsito de hojas de cinamomo, para el mercado occidental, a ambos lados de la frontera de Assam-China. Menciona *Chryse*, la tierra del oro, más allá del Ganges. Se toma nota de las diversas especias como mirra, incienso, canela, nardos, pimienta, y similares recogidas en los diferentes puertos, con destino a Egipto. El libro muestra lo bien que se conocían las rutas, y cómo eran las amistosa relaciones entre comerciantes griegos y los comerciantes nativos. Esta relación se aplica en particular a los reinos tamiles del sur de la India, sede de los intereses comerciales romanos en el subcontinente, y en especial en el período de tres meses o menos al año que los

¹⁴¹ Actual Bharuch, en el estado indio de Guyarat

¹⁴² En Kerala, pero sin identificar

¹⁴³ Nombre dado por los europeos a la costa del estado de Tamil Nadú. El país que gobernaban los cholas se llamaba *Cholamandalam* (reino de los cholas en Tamil), nombre que los portugueses pronunciarían como Coromandel.

comerciantes griegos (o *Yavanas* como se les llamaba en las fuentes tamiles) pasaron en tierra a la espera del monzón favorable. El Periplo destaca los nombres de los distintos puertos o "ciudades mercado" en el Mar Rojo y el Océano Índico, donde barcos griegos atracaban, o que, más allá de este itinerario, eran de interés para el comercio romano, en un total de veintisiete. Entre estos emporios el Periplo menciona tres clases especiales de puertos: el "designado", el "legítimo", y el "autorizado" (Miller 1998, pág.19). Y sigue destacando la diferencia de los productos de las rutas terrestres norteñas con los de las tierras tamiles del sur, clasificando los puertos existentes.

¿Descubrimiento o aprovechamiento de los monzones?

Se ha hablado mucho de que el descubrimiento de los monzones propició el tráfico directo entre el Imperio romano y la India.

Los autores antiguos atribuyen el descubrimiento del monzón a un comerciante griego llamado Hippalos nombre con el que después se designaría a este viento. No conocemos ningún otro dato sobre Hippalos ni ninguna fecha que nos indique la época del descubrimiento, por lo que posiblemente no se tratara de un personaje real, sino de un momento en el cual los griegos aprendieron a lanzarse directamente desde la costa arábica hasta la India a merced de los vientos del monzón. Plinio resume en sus escritos las diferentes etapas que siguió la navegación hasta el descubrimiento del monzón: primero la navegación a lo largo de la costa arábica sólo podía llevarse a cabo mediante cabotaje con embarcaciones pequeñas que debían detenerse muchas veces en diferentes puertos con los consecuentes pagos de peaje en cada uno de ellos, por no hablar del terror que producían los piratas árabes. Después de "Hippalos", los navíos pudieron lanzarse directamente desde el cabo Syagros en Arabia hasta la desembocadura del río Indo por una ruta mucho más segura que la anterior y que empezó a utilizarse aproximadamente en el año 100 antes de nuestra era. Pronto el rey de Alejandría nombró un funcionario con el cargo de "estratega del mar Rojo y del océano Índico", en una época en que no eran más de veinte los barcos que franqueaban el estrecho de Bab el Mandeb y no todos ellos llegaban hasta la India. Antes que Roma dominara Egipto, se abrió una nueva ruta, siempre en línea directa desde el cabo Syagros, pero en dirección al puerto indio de Zigerus, ciudad no identificada todavía, que podría situarse a unos doscientos kilómetros al sur de Bombay. Finalmente, Plinio nos dice que una última ruta, ya durante el imperio romano, mucho más corta todavía y más directa, cruzaba el mar Eritreo desde la salida de Bab el Mandeb hasta el sur de la India donde se encontraban los emplazamientos que reunían las mercancías más preciadas (Robert 1996, pág. 220).

Tchernia también está de acuerdo cuando afirma que todavía se habla, a menudo, en lo concerniente a las relaciones entre el mundo grecorromano y la India, del descubrimiento de los monzones gracias a un piloto llamado Hippalo que para muchos es uno de los grandes nombres de la historia de la navegación. Los marineros no descubren un viento ni inventan nada cuando lo usan. Simplemente lo utilizan cuando les puede llevar a donde quieren ir (Tchernia 2011, pág. 289).

Mazzarino ha demostrado que el nombre del monzón del sudoeste deriva de una mala pronunciación del adjetivo *viento del mar* en griego con el que se le calificaba en la

época helenística¹⁴⁴. En realidad el viento era conocido desde mucho antes, por lo que como hemos dicho en más de una ocasión, la navegación directa fue debida al hecho de evitar costear unas tierras dominadas por los partos, mientras que la cantidad de naves en relación a los tiempos anteriores, se debió a la demanda de un cada vez mayor mercado romano, especialmente en lo que a la pimienta se refiere.

Que los romanos (o sus comerciantes griegos en Egipto), tuvieran que esperar hasta mediados del siglo primero para ganar el sur de la India sí se trata de un hecho digno de sorpresa, ya que la navegación de altura gracias a los vientos del monzón era conocida desde hacía ya mucho tiempo. Una inscripción encontrada en Egipto sobre la ruta de Coptos a Berenice (ruta normal del tráfico de esta época) señala el paso de un tal Lysas, esclavo de Publio Annio Plocamo, exactamente el 5 de julio del año 6, treinta y cinco años antes del reinado de Claudio. Este descubrimiento demuestra que los barcos romanos, o mejor dicho, barcos griegos salidos del Egipto romano, alcanzaron el golfo de Bengala mucho antes de la época del principado de Claudio, por lo que podemos pensar que la aventura acaecida al liberto de Plocamo se situaría a principios de nuestra era, en una época en la que los intercambios con el sur de la India alcanzaron una cierta amplitud hasta el punto de que en la ciudad de Muziris se llegó a construir un templo en honor a Augusto. De todo ello podemos deducir que a su muerte, en el año 14, los vientos del monzón eran utilizados de manera corriente incluida la ruta hacia el sur de la India a través del último itinerario descrito por Plinio (Robert 1996, pág. 222).

El descubrimiento de los fragmentos de dos inscripciones latinas en la isla principal del archipiélago de Farasan (muy cerca del Golfo de Adén y a más de 1000 kilómetros al sur de los dominios del imperio en Egipto) atestiguan la existencia de una prefectura (Speidel 2016) que se puede interpretar como un puesto de control para impedir el contrabando de los productos llegados por el Índico y por tanto no escapar del pago aduanero correspondiente, o como un destacamento militar, relacionado con la legión VI *Ferrata* (destinada a la zona entre el 114 y 135 dC.), suponemos que apoyada por una fuerza naval, para proteger a los comerciantes de posibles ~~piratas~~”.

¹⁴⁴ Mazzarino, *Sul nome del vento hipalus (“ippalo”) in Plinio*, HK 22/27 (1982/1987) pp. VIII-XIV.

El comercio de especias en época imperial

Hasta ahora hemos hablado de comercio en general y de los puertos utilizados en las rutas marítimas. Es momento de concentrarse en el tráfico de las especias. Como hemos ido constatando, las conquistas de Alejandro propiciaron el contacto del Mediterráneo con Oriente, mientras que Lúculo y Pompeyo facilitaron la asociación entre Grecia y Roma. De este modo, toda la tradición oriental de la medicina, cosméticos y condimentos, pudo ser transferida al Imperio romano.

Las conquistas de Alejandro pusieron en contacto Oriente con el mundo helénico y las de Lúculo y Pompeyo extendieron los conocimientos hacia Italia y Roma, provocando un nuevo interés por los subproductos de la botánica que formaron la base de la medicina greco-romana, y fueron utilizados también como cosméticos y condimentos; además del incienso y los aceites requeridos para ceremonias tanto religiosas como oficiales. Las civilizaciones de los reinos invadidos por Alejandro fueron parcialmente absorbidas por Roma del mismo modo que las plantas africanas y del sur de Arabia que habían alcanzado Italia a través de Egipto y los puertos fenicios de la costa sur del Mediterráneo (Miller 1998, pág. 1). Lo que pasó en especial con las especias. Los usos de las civilizaciones egipcias, hebreas, hindús, persas, fenicias en relación al comercio de especias, continuaron desarrollándose bajo el Imperio romano. Hubo una relevancia similar de las costumbres sociales en China, como demuestran los antiguos herbarios y las actividades comerciales de los chinos, tanto del norte como del sur.

La pimienta

Ya hemos visto, en el capítulo dedicado a la gastronomía romana, la importancia que tuvo la pimienta, tanto en el alto porcentaje de recetas en las que aparece en el libro de Apicio, como en la construcción, en un lugar privilegiado de Roma, de los *Horrea Piperataria*. Existía un barrio de ungüentos (*vicus unguentarius*) y en época de Trajano (98-117 dC.) existía un mercado de especias, colectivamente conocido como *pipera*, en uno de los lados de la colina del Quirinal (Turner 2004, pág. 65).

Ahora vamos a ocuparnos precisamente de la pimienta desde el punto de vista de su transporte hasta el Mediterráneo, desde la costa Malabar, en la cual también se producen otras especias. Y para ello vamos a basarnos en fuentes historiográficas indias, como es el caso de Kumar Sing.

La pimienta es producida en aquellas partes de la India que lindan con la costa de Malabar (Kumar Singh 1988, pág. 9). Augusto envió buques para las especias que se adquirirían en la India, financiados con las mejores monedas de oro y plata disponibles, e inaugurando un servicio directo entre Egipto y la India. En la primera mitad del siglo I, las especias estaban consideradas como un objeto de lujo. Pero el conocimiento de los monzones trajo un cambio revolucionario en este comercio entre la India y Roma. Los registros del Periplo manifiestan que el gobierno romano utilizaba grandes naves con destino a los puertos de la costa Malabar, gracias a las cuales se puede traer una gran

cantidad de pimienta y *malabathrum*¹⁴⁵. Antes del descubrimiento de los monzones, el norte de India fue el principal punto de exportación de las especias hacia el mundo clásico a través de las rutas terrestres. La historia del comercio de las especias es tan antigua como la Biblia. Desde los días de Salomón, la India exportó especias a Occidente. Este es uno de los objetos comerciales más antiguos de la India, nos indica el historiador indio (Kumar Singh 1988, pág. 147), corroborando desde su punto de vista, realidades ya mencionadas por fuentes occidentales.

Nosotros estamos convencidos de que si bien la pimienta era, desde los tiempos bíblicos, lo que podríamos considerar un objeto de lujo, cuando ésta no tiene que transportarse por tierra, sino directamente desde la costa Malabar hasta los puertos egipcios del Mar Rojo, evitando los peajes a los cuales la sometían los imperios kushán y parto, con muchos menos transportistas caravaneros, y por tanto, sesenta veces más económico su transporte marítimo que por tierra, bajó considerablemente de precio, siendo asequible para una mayor parte de la población del Imperio romano. La importancia de las flotas enviadas manifiesta un aumento en el consumo y el hecho de no pagar tasas en la aduana de Alejandría, como veremos más adelante, al contrario que otras especias, constituye un ejemplo de que ya no era considerado como un producto tan especial.

Solo la pimienta tenía un precio razonable para una buena parte de la población en tiempos de Plinio: 4 denarios la libra para la pimienta negra, 7 denarios para la blanca. Una libra de jengibre costaba 6 denarios y la misma cantidad de casia entre 5 y 50. Lo más caro era el aceite de canela entre 35 y 300 denarios la libra si estaba mezclada y entre 1000 y 1500 denarios en estado puro (Plinio, *NH*, XII 97 y 93). Una libra de aceite de canela costaba el equivalente a lo que ganaba un centurión durante seis años de servicio (Turner 2004, pág. 73).

Es posible que con la bajada de precios, la pimienta fuera mucho más utilizada, aparte de en la cocina, en la aromatización del vino. Kumar Sing (1988, pág. 150) diferencia la pimienta larga (*piper longum*), cultivada en la zona norteña de la India y el Nepal, de la pimienta negra¹⁴⁶ procedente de la costa Malabar.

Resulta evidente que el precio de la pimienta fluctúa según diversas épocas, como venimos manteniendo a tenor de las circunstancias geopolíticas como comercio directo o indirecto, peajes a pagar por los territorios por los que pasa y cantidad de intermediarios que intervienen.

De Romanis hace una comparación entre la relación del oro y la pimienta en época de Plinio que debía ser de 1/250 si se calcula un *aureus* de 1/40 de libra o 1/281 calculando *aurei* de 1/45 de libra, frente al 1/90 en el momento del *Edictum de pretiis* (301 dC.) cuando una libra de oro estaba valorada en 72.000 denarios y una de pimienta en 800 denarios. La conclusión es que en época tardoantigua, la pimienta costaba bastante más que en el Alto Imperio (De Romanis 2006, pág. 198). Lo que concuerda perfectamente con las monedas encontradas en la India de los emperadores Julio-Claudios, y las flotas

¹⁴⁵ *Cinnamomun malabathrum*, o canela de Malabar.

¹⁴⁶ Debemos aclarar que la pimienta verde son granos totalmente sin madurar, la pimienta negra se recoge a la mitad de su maduración y la pimienta blanca es grano totalmente maduro sin cáscara, pero en todos los casos son fruto de la misma especie de planta: *Piper nigrum* del género *Piper*.

de barcos mandadas directamente a partir de Augusto, frente al comercio indirecto a partir del siglo III.

También De Romanis compara el incienso (100 denarios la libra en 301 dC.) con la pimienta (800 denarios la libra en el mismo año del Edicto de Precios) llegando a la conclusión que la pimienta vuelve a bajar de precio en las tres primeras décadas del siglo IV: 1/8 en el 301 dC, 1/7,3 en el 311-312 y dC, 1/6 en el 329 dC. (De Romanis 2006, pág. 199). Quizás debido a la superación de la crisis del siglo III, o por otros múltiples factores, como los que hemos ido enumerando.

La pimienta negra (*Piper nigrum*) es una planta trepadora perenne ampliamente cultivada desde tiempos muy antiguos en las localidades húmedas y tropicales del sur de la India. La pimienta larga (*Piper Longum*) se cultiva en algunas partes del norte de la India (Bengala) y Nepal (Kumar Singh 1988, pág. 150). Si bien a principios del siglo I era un lujo, a finales del mismo pudo dejar de serlo (Kumar Singh 1988, pág. 150).

Podríamos pensar que solamente se consumía en Roma, pero hay evidencias de que llegó también a la Galia, como demuestran los estudios de bioarqueología a los que dedicaremos un capítulo entero más adelante y en el hecho de que recipientes de plata para pimienta (*piperataria*) se hayan encontrado no sólo en Pompeya y en Sicilia, sino también en Nicolaevo (Bulgaria), y en Cahors, Arles-Trinqueaille y Saint-Maur-de-Glanfeuil, en Francia (Turner 2004, pág. 67).

Kumar Singh (1998, pág. 150) comenta que Miller señala que Claudio Ptolomeo no hace ninguna mención a la pimienta en la descripción de los productos procedentes de la India, quizás porque ya no era tan preciada. Sin embargo, Singh destaca los tres tipos de pimienta conocida por los médicos griegos y los inmensos beneficios que la pimienta proporcionó en época imperial.

La canela

Si bien hemos mencionado la popularización de la pimienta, no podemos decir lo mismo de la canela.

Las palabras *cinnamomum* y *casia* generalmente se traducen como “canela”. No obstante, los dos términos no son completamente sinónimos en el vocabulario comercial. La canela de cinamomo es la corteza de las ramas del caneolo, que se enrolla en pequeños cilindros, mientras que la casia podría hacer referencia a otra parte del árbol, que además producía *malabathrum*, que eran las hojas de los canelos (Boulnois 2009, pág. 105).

Cinnamomum tamala es una planta cuyas hojas han recibido distintas denominaciones en textos clásicos y medievales como *malabathrum*, hoja malabar u hoja de laurel indio. En la antigua Grecia y en Roma se utilizaban las hojas para preparar un aceite perfumado, llamado *oleum Malabathri*. *Malabathrum* se menciona en el Periplo del Mar de Eritrea como uno de los más importantes productos de exportación de la costa Malabar.

El primer escritor clásico en mencionar la canela fue Heródoto, que como veremos más adelante, creía que venía de África, puesto que llegaba al Mediterráneo a través de un comercio indirecto. Heródoto recogió las historias contadas por los mercaderes árabes que mencionaban los pantanos donde la casia se encontraba, custodiada por los murciélagos, y los altos acantilados donde las grandes aves utilizaban ramitas de canela para construir sus nidos. Su sustancia era transportada por las marismas del Nilo y las tierras altas de Etiopía, por donde transitaban las rutas comerciales. Fue aquí donde, según la leyenda, el dios Dionisos se crió (Heródoto II, 86,5). Procedente de Indonesia, llegaba a la isla de Madagascar, para posteriormente viajar hasta Egipto, en un camino secreto hasta los puertos de Somalia, de donde cree que procedía Heródoto.

La ruta comercial de la canela se desarrolló entre el este de Indonesia, nos dice Miller, y Madagascar a través de Rhapta¹⁴⁷. Las rutas comerciales de Rhapta hasta Egipto requieren atenciones especiales para resolver la cuestión de cómo la canela y demás productos del Lejano Oriente alcanzaban la zona de influencia de los puertos somalíes, y otros llegaban más directamente por el Nilo (Miller 1998, pág. 147).

En realidad, el árbol de la canela, *Cinnamomum zeylanicum* o *Cinnamomum verum* procede de Ceylán (actual Sri Lanka), aunque actualmente también se cultiva en la India. Debido a su ubicación en el camino de las principales rutas marítimas, la isla ha sido un vínculo naval estratégico entre el Asia occidental y el Sudeste Asiático, además de centro de la religión y la cultura budista de la antigüedad.

De acuerdo con el *Mahavansha*¹⁴⁸, la entrada del budismo en Sri Lanka ocurrió durante el reino de Devanampiya Tissa (250-210 aC.), contemporáneo del gran emperador maurya Asoka (Silva, de, 2005, pág. 9).

Los habitantes prehistóricos de Sri Lanka fueron los veddahs¹⁴⁹, mientras que los cingaleses llegaron a la isla en el siglo IV aC. procedentes probablemente de la parte norte de la India. El budismo se introdujo en la isla en el siglo III aC, forjando una nueva civilización tras la llegada del Arahata Mahinda Thera, hijo del Emperador Asoka¹⁵⁰, que dirigió el Imperio maurya entre 273-232 aC. La historia de la arquitectura en Ceylán se inicia en el siglo III antes de Cristo, con la construcción de dagobas, viharas y templos erigidos por Deveniapiatissa y sus sucesores (Tennent 2011, I, pág. 344).

Los gobernantes del sur de India, mayormente descendientes de los tamiles, atacaron Sri Lanka varias veces desde el siglo III aC. Dichas invasiones daban como resultado la instauración de un gobierno tamil en la parte septentrional de la isla durante algún tiempo. En sentido contrario, varios reyes cingaleses retomaron la capital y replegaron

¹⁴⁷ Puesto comercial situado en un río poco antes de su desembocadura en la costa tanzana pero no identificado. Etimológicamente *Rhapta* significa “barcos cosidos” en referencia a las embarcaciones usadas por los nativos en un nombre dado por los antiguos comerciantes griegos (Keys 2000).

¹⁴⁸ Registro histórico escrito en lenguaje pali acerca de los monarcas budistas y los reyes drávidas de Sri Lanka.

¹⁴⁹ Del idioma tamil “cazadores” se refiere a los Wanniyala-Aetto o “seres de la selva”, pueblo indígena de Sri Lanka, donde se han encontrado restos humanos que muestran su continuidad genética desde hace 18.000 años (Seligmann 1911, Spittel 1950, Brow 1978).

¹⁵⁰ Después de presenciar las matanzas de sus guerras de conquista, se convirtió gradualmente al budismo (Bentley 1993).

la invasión tamil. Esto explica los contactos constantes y el hecho que se pudiera exportar la canela a través de los puertos de la India.

Una canela que, al contrario de la pimienta, también se utilizaba en perfumería. Las bellas mujeres, que pasaban dos y tres horas ocupadas en el ceremonial de su arreglo personal, jamás omitían la elección cuidadosa del perfume que les proporcionaría el poder de seducción. Plinio (*NH*, XII, 2), cita, por ejemplo –el colmo de las delicias", el perfume real¹⁵¹ compuesto por –aceite de caña, costo, amomo, canela, zumo de nuez, cardamomo, nardo, maro, mirra, casia, sericatum..." hasta un total de veintitrés aromas que constituían el perfume más universal que pudiera encontrarse: el costo venía de la India, el amomo del Nepal, la canela de Ceilán, el zumo de nuez de los somalíes, el cardamomo de Malabar, también de la India, el nardo, de Arabia o de Birmania la casia, y de China el sericatum... (Robert 1996, pág. 261).

Los yavanas o comerciantes occidentales

Kumar Sing destaca el comercio en las fuentes literarias tamiles, y la descripción de los comerciantes occidentales como *yavanas*. Además de los textos clásicos occidentales, nos han llegado una serie de fuentes literarias de la India que también nos arrojan una buena cantidad de luz sobre el comercio próspero del sur de la India con el mundo romano, confirmados por los descubrimientos arqueológicos. Hay que destacar dos epopeyas del período Tamil Sangam, *Siliipaddikiiram* y *Manimekhlai* que se refieren a esta actividad comercial y la relación de la India con la Roma imperial. La literatura sangam nos informa de que en las grandes ciudades del sur de la India vivieron comerciantes que solían visitarlos en tierra, así como de las rutas marítimas. El *Siliipaddikiiram* da una hermosa imagen de la ciudad de Puhar. La ciudad era la morada de los *yavanas* que frecuentemente visitaban el lugar en el curso de su comercio. Eran comerciantes extranjeros, probablemente romanos (Kumar Singh 1988, Pág.12).

La palabra, nos dice De Romanis, viene del término hebreo *ywn* aunque en este contexto se debe interpretar como mercaderes procedentes del Imperio romano (De Romanis 2006, pág. 196).

Los bellos barcos, las obras maestras de los griegos, que revuelven la espuma blanca del río Periyar.... Llegan con oro y se marchan con pimienta (Silappatikaram¹⁵², poema tamil de alrededor del 200 dC.).

Sin embargo la literatura tamil, que hace referencia a los *yavanas*, no da suficiente información sobre las rutas, ni menciona los nombres de los puertos, pero si informa de la cerámica romana que, como veremos más adelante, se ha encontrado en lugares como Arikamedu y otros (Kumar Singh 1988, pág. 13).

El poema *Cilappatikaram* demuestra la prosperidad de los mercaderes *yavanas*, con casas con riquezas sin límites (De Romanis 2006, pág. 189).

Otro de los aspectos interesantes es saber hasta qué punto los locales participaban en el comercio entre el India y Roma. Parece, claramente, que no. G.L. Adhya (1966) sugiere

¹⁵¹ Usado ordinariamente por los reyes partos.

¹⁵² Traducido literalmente al inglés como *The Tale of an Anklet* o –el Cuento de una Tobillera”.

que la mayor parte del comercio indo-romano fue llevado a cabo por los extranjeros que venían a este país por rutas terrestres y marítimas, donde los productos básicos eran recogidos para venderlos a los consumidores extranjeros. No existe ninguna prueba que demuestre que los indios participaron en el comercio (Kumar Singh 1988, pág. 15).

El tema de la autosuficiencia en los productos alimentarios de primera necesidad es abordado por Kumar Singh. Según él, el Imperio romano, tomado desde un punto de vista global, era autosuficiente en granos, verduras, aceite, vino y frutas; es decir las bases de la dieta mediterránea, mientras no lo era ni en especias, ni en piedras preciosas, ni en sedas (Kumar Singh 1988, pág. 139).

La balanza de pagos merece una especial atención. Ha quedado claro que Roma importaba gran cantidad de productos orientales. Pero ¿a cambio de qué? Cómo veremos, de muchas monedas de oro y plata. Pero además de esto, algunos productos manufacturados y como también demostrará la arqueología: vino, aceite y *garum*.

Las rutas comerciales

Kumar Singh cita tres puntos capitales en la exportación de productos hacia Egipto. De un lado el Puerto de Minnegara, en el Indo, que reexportaba productos que le llegaban por tierra desde Bactria y China e importaban vino, ropa, vidrio, cerámica y plata procedente del Imperio romano. De otro Barygaza, que también estaba conectado con Bactria y China y servía a la India central y oriental. Recibía esclavos, vino de Italia, cobre, estaño, plomo, perfumes baratos, coral, topacios y muchas monedas, con las que, como indica el Periplo, se podían obtener ganancias si se cambiaban por las locales. Finalmente se citan los puertos de Muziris, Nelcynda y Bacare, en el área tamil, es decir, en el sur del subcontinente, donde el Periplo destaca el embarque de gran cantidad de pimienta y la importación de vino y grano para la comunidad griega local (Kumar Singh 1988, pág. 141).

Entre la India y Egipto, Miller destaca la factoría de Damirica, en el sur de Arabia, el comercio de la cual se basaba en el incienso, el bálsamo y la mirra, y cuya situación geográfica le permitía controlar el comercio entre el Mar Rojo, el Golfo Pérsico y las costas orientales africanas, que vio desarrollar una comunidad cuya mayor capacidad técnica viene determinada por la presa de Marib y la domesticación de camélidos (Miller 1998, pág. 138).

Kumar Singh concluye que los productos vegetales orientales y algunas piedras preciosas fueron muy populares entre los romanos de época imperial y fueron ampliamente importados para su uso. El uso de las especias y otros productos vegetales es sorprendente. Las especias de la India fueron muy usadas en la cocina romana, y pagadas a un precio muy alto en comparación con productos comprados en otros países. Los indios se beneficiaron mucho de este comercio mientras que la riqueza del imperio disminuyó gradualmente, lo cual se atribuye como una de las diferentes causas de la decadencia y caída del Imperio romano en periodos posteriores (Kumar Singh 1988, pág. 158).

Miller aboga por enmarcar el comercio de las especias en el marco del comercio general, señalando que consiguieron cada vez una mayor importancia, para condimentar

alimentos, usadas en la perfumería y en la medicina (Miller 1998, pág. 193). Y añade: un análisis de su importancia permite mostrar hasta que punto las críticas contemporáneas respecto a la extravagancia, con fuentes como el Periplo, Plinio, Dioscórides, Paladio, Cosmas Indicopleustes¹⁵³ y los médicos griegos y romanos, estaban justificadas (Miller 1998, pág. 193). El comercio del transporte era un asunto profesional y organizado, consiguiéndose un alto grado de racionalización sin superposiciones (Miller 1998, pág. 181).

Miller nos proporciona un amplio sumario (1998, pp. 148-152) sobre las rutas comerciales y sus productos más importantes. Indica que en el interior de China existía una ruta terrestre entre Loyang y Cattigara, vía Kwei-lin por donde se transportaba casia, galanga y jengibre, mientras que por mar, la ruta transitaba desde el Yangtsé al Golfo de Tonkín.

De China a la India existían cinco rutas terrestres. La primera, vía Kashgar, la Torre de Piedra, Bactria y el Hindu Kush, en las que se exportaba seda y probablemente jengibre, mientras que en sentido contrario se importaba incienso y estera. La segunda, que también exportaba jengibre, transcurría por el paso del Karakorum y Cachemira. La tercera atravesaba Tashkurgan y Gilgit, la cuarta Szechwan y Assam, y la quinta transitaba vía Yunnan y Birmania hasta el Ganges. Tres rutas más completaban el comercio vía marítima entre China y la India, incluido Ceylán. La primera, por la que se transportaba galanga y canela, transcurría por el istmo de Kra y la Bahía de Bengala, la segunda a través de Malasia, y la tercera llegaba a la India vía Singapur (*Sabara Emporium*) y posteriormente Sumatra.

De China a Indonesia existía una ruta marítima que desde la costa de Fukien y vía Liuch'in, (que después se llamaría Formosa y ahora Taiwán), llegaba a las Filipinas en el este de Mindanao y posteriormente las Molucas hasta Java, por donde se transportaba casia, clavo, nutmeg¹⁵⁴, y macis¹⁵⁵.

La ruta entre China y Petra (Li-Kan) utilizaba complementariamente las rutas terrestres y marítimas, transitando por Asia Central, Bactra, Ecbatana (Hamadán), Ctesifonte, Hira, el Golfo Pérsico, circunnavegando por la Península arábiga y transportando seda, y desde Bactra, *amonum*, *bedellium*¹⁵⁶, pimienta larga y nardo.

Desde el noroeste de China hacia el Mar Negro se transportaba principalmente oro, quizás jengibre, *rhubarb*¹⁵⁷ y tumeric¹⁵⁸, a través de Lop Nor, las montañas Altai, el sur de los Urales y el río Don.

Desde el sudeste de Asia al sur de la India y Ceilán, vía el suroeste de Java y Sumatra se transportaban clavo, galanga y madera de sándalo, mientras que desde el mismo punto a la costa oriental de África, se traía vía Madagascar, las islas Comores y la costa africana hasta Rhapta: casia y canela y probablemente madera de áloe, clavo, jengibre, madera de laca, macis, nuez moscada y madera de sándalo.

¹⁵³ Autor de la *Topografía Cristiana*, escrita en el año 550.

¹⁵⁴ *Myristica fragans*, o nuez moscada, en este caso la semilla de la planta

¹⁵⁵ Cáscara de la nuez moscada o *Mystirica fragans*

¹⁵⁶ Resina utilizada como sustituto adulterado de la más costosa mirra.

¹⁵⁷ *Rheum rhabarbarum*, planta que se cultiva como verdura por su tallo comestible.

¹⁵⁸ *Plantar cúrcuma*.

Hoy en día consideramos la India como una unidad geográfica, pero debido a su extensión, hay que tener en cuenta que en la época que nos ocupa estaba dividida en múltiples unidades políticas, por lo cual también poseía rutas internas, la mayoría terrestres. Desde Bactria hasta *Barbicum*, vía el Valle del Indo se transportaba nardo, lo mismo que de Bactria hasta Barygaza vía Madura, y de Bactria hasta el Ganges vía Polimbothra. Existía una ruta marítima entre la desembocadura del Ganges y Poduca (Arikamedu), transportando canela y nardo. Una nueva ruta terrestre unía los puertos de Poduca, con los de Muziris, Bacare y Nelcynda en Kerala, a través de Coimbatore Gap, transportando pimienta blanca y negra, canela y nardo.

En Asia Oriental desde Bactria hasta Antioquía, una ruta transitaba a través de Merv (*Antiochia Margina*), *Hecatompylos*, las puertas del Caspio, Hamadán (*Ecbatana*) las puertas del Zagrus, el río Diyala, Seleucia, el Éufrates y Zeugma, transportando madera de áloe, pimienta larga, asafetida¹⁵⁹, y *galbanum*.¹⁶⁰ Los mismos productos circulaban por el Tigris y el Éufrates y el norte de Mesopotamia en una segunda ruta y vía Ecbatana, Arbela, Nínive y el norte de Mesopotamia, en una tercera.

Cinco son las rutas identificadas en los territorios norteños. La primera entre Bactria y Bizancio, vía el *Oxus*, Jiva, el Caspio, los ríos *Cyrus* y *Phasis* hasta el Mar Negro, con la que las especies podían evitar transitar a través de Persia. La segunda proseguía desde el *Cyrus* por Araxes, Artaxata y *Trapezus*, la actual Trebisonda. La tercera hasta *Rhagae* vía Araxes. La cuarta también hasta *Rhagae* pero a través de las puertas del Caspio, la costa nororiental del Mar Negro y el Don. Y finalmente una quinta ruta unía Bactria con Bizancio, a través del *Oxus*, Jiva, el Caspio, el Volga, Astracán, el Don, hasta el *Regnum Bosphori*, un estado cliente de los romanos.

La ruta terrestre que atravesaba Persia y sus vasallos árabes iba desde Bactria vía Kabul, Alexandrópolis, Phra, Carmana y Persépolis.

A través del Océano Índico las rutas, según Miller, se multiplican y aquí hay que señalar tanto el origen de los buques que las utilizaban, como la procedencia de los puertos norteños o del sur de la India. En primer lugar hay que resaltar la ruta que unía los puertos de *Barbaricum* y *Charax*, en el Golfo Pérsico, para proseguir desde aquí hasta Palmira y Petra. Desde *Barbaricum* había una segunda ruta hasta “Cabello blanco” cubierta con barcos árabes, una tercera hasta los puertos de Somalia, con barcos indios, una cuarta hasta Adulis, también con barcos indios (aunque consideramos que en estos dos últimos aspectos podría estar equivocado, ya que parece que los indios no participaron en el comercio de larga distancia) y una quinta con barcos griegos hasta Alejandría.

Desde Barygaza, el producto estrella era la pimienta larga, con rutas a Ommana y Apologos con barcos indios (según Miller), Cana con barcos árabes, los puertos somalís con barcos indios (insiste Miller) algunas veces vía Socotra, Muza con barcos árabes, Adulis con barcos árabes, también en ocasiones vía Socotra y Alejabdía con barcos griegos. Desde los puertos del sur del India como *Muziris*, Nelcynda y Bacare, con

¹⁵⁹ *Ferula assafoetida*, condimento típico de la cocina de Medio Oriente empleado en curris vegetarianos, salsas, aderezos y platos de pescado. Crece básicamente en Irán, Afganistán y Cachemira.

¹⁶⁰ También llamada *Ferula gummosa*, el gálbano se usa en medicina y entra en la composición de muchos emplastos.

barcos griegos se transportaba pimienta blanca y negra y canela hasta Alejandría algunas veces vía Socotra y otras vía Moscha¹⁶¹, Ocelis, los puertos egipcios del Mar Rojo y Coptos (que es lo que más nos interesa y en lo que estamos plenamente de acuerdo) con barcos griegos bajo el Imperio romano.

Ceylán estaba unido desde el 300 dC. con el sur de Arabia, Adulis, Axum, exportando clavo, madera de sándalo y macis, mientras que también exportaba canela china a los puertos del Golfo Pérsico, según Miller. Aquí disentimos plenamente. La auténtica canela *Cinammomun verum* procedía de la actual Sri Lanka, por lo que pensamos que la misma se exportaba desde esta isla tanto a China como al área mediterránea, mientras que podía reexportar casia (lo que Miller llama canela china) al *Mare Nostrum*.

Siguiendo con las rutas mencionadas por Miller, a través del sur de Arabia existía una ruta desde el Valle del Hadramout a Petra vía Saphar y La Meca, que enlazaba con la ruta del incienso y que también transportaba especias desde los puertos somalís. Por mar, cuatro eran las rutas que unían la península de Arabia: de Cana a Omana y otros puertos del Golfo Pérsico, de Cana y Muza a Egipto, de Arabia hasta Petra vía el golfo de Aqaba y de Muza a Rhapta.

En África Oriental existían cuatro rutas: desde las islas Pyraeleon en Alejandría hasta el Lago Rodolfo (hoy Turkana) a través de Etiopía, Meroe en el Sudán y el Valle del Nilo; desde el sur de Etiopía hasta los puertos somalís y de Egipto; desde los territorios interiores de los avalitas¹⁶² hasta el sudeste de Etiopía y de Adulis hasta Egipto vía Coloe, Axum, Meroe y el Valle del Nilo. Por vía marítima también llegaban múltiples especias a los puertos egipcios en siete rutas diferentes: mirra desde *Avalitae*, casia y canela desde Malao¹⁶³, igual que desde *Mundus*, casia en grandes cantidades desde *Mosyllum*¹⁶⁴, incienso desde el Río Elefante y grandes cantidades de canela desde Opone¹⁶⁵ (Miller 1998, pp. 148-152).

¹⁶¹ Que en árabe se llamará Al-Mukha y conocemos como Moka. Es el puerto que siglos más tarde recibirá el café originario de Etiopía y se extenderá a través del mundo musulmán hasta llegar a las puertas de Viena. Dará nombre al famoso café moka que se servirá con chocolate, ambos productos fuera del marco histórico motivo de esta tesis, pero relacionada con ella como productos de prestigio que en su momento sustituyeron a las especias.

¹⁶² La región de Awdal se estructura en torno a Zeilah, ciudad portuaria del golfo de Adén situado actualmente en Somalilandia, país independizado de Somalia en 1991, pero no reconocido por las Naciones Unidas. Zeilah ha sido identificada como la antigua ciudad de la *Avalitae*.

¹⁶³ Corresponde probablemente a la actual Berbera, puerto de Somalilandia.

¹⁶⁴ Identificado como la actual Bosaso, en la provincia somalí de Bari.

¹⁶⁵ Puerto comercial identificado con la moderna ciudad de Ras Hafun en Somalia

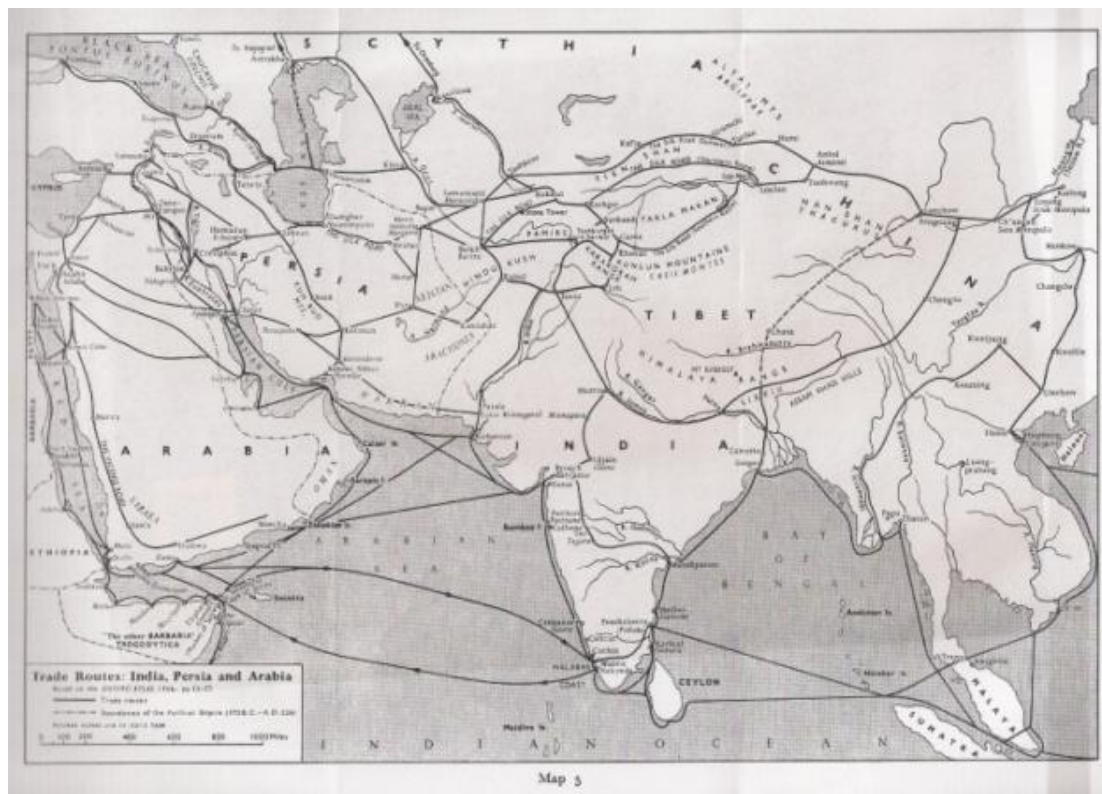


Figura XI, Mapa de todas las rutas existentes propuesto por Miller 1998, *The Spice Trade of the Roman Empire, 29 B.C. to A.D. 641*.

Como podemos comprobar un intenso entramado de rutas comerciales unía Oriente y Occidente durante la antigüedad. En su conclusión, Miller señala que en la misma Roma los resultados de las exploraciones lejanas se reflejaron en la vida cotidiana de la capital: en la comida, en el vestido, en la salud pública y privada, y en los escritos de los poetas. El barrio de las especias se convirtió en una parte muy conocida de la ciudad. Los propios romanos no eran exploradores. Su habilidad militar y en la administración propiciaron las condiciones para este comercio internacional.

Sin embargo, fue la riqueza del Imperio la que provocó su caída. Esto se debió, en gran medida, no tanto a la disminución de las virtudes de sus ciudadanos, como a la difusión de la civilización romana y a los informes de su riqueza industrial y habilidades a través de las fronteras hacia el norte y el este. Los godos, alanos y los hunos habían aprendido a través del comercio los lujos de las metrópolis de Roma y Constantinopla. La demanda de Alarico de oro, plata, seda, pieles teñidas de escarlata, y la pimienta (Zos, V 41,4) como parte del rescate de Roma en el año 410, señaló, no sólo la existencia de tales bienes orientales, celebrada en la capital, sino también la apreciación de su uso por parte de los bárbaros.

Las influencias culturales que se derivaban de Roma, y posteriormente desde Constantinopla, a las provincias occidentales, propagaron las especias conocidas por ellos y prepararon el camino para su uso medieval y moderno, facilitando a la vez las comunicaciones. Hay evidencia de esto hasta en la Inglaterra sajona, en una regulación de control de la admisión de los comerciantes extranjeros al comercio, principalmente a través de Rusia y el Báltico, que incluye una referencia a la pimienta, datada en el siglo

VII. Fue este comercio, que afecta a las comodidades de la vida cotidiana, que, junto con el latín y el derecho romano, dieron a Europa el deseo de estándares de vida similares, cuando el dominio imperial ya había pasado. El año 641, que vio la muerte del emperador bizantino Heraclio y la entrada de las tropas del califa Omar en Alejandría, marcó el final de una era que empezó con Augusto. Fue durante este periodo que el Imperio romano, por la sabiduría de sus gobernantes y la mentalidad empresarial de sus comerciantes, asentó las bases de las relaciones europeas con el Este (Miller 1998, pág. 277-8).

J. Innes Miller demuestra en su libro que los intereses comerciales fueron básicos para los descubrimientos geográficos. Desde nuestro punto de vista, también lo fueron para el desarrollo de los acontecimientos históricos.

Nuevas guerras contra el Imperio parto

Hemos dejado los enfrentamientos entre Roma y el Imperio parto en la derrota de Marco Antonio y visto como Augusto, después de la fracasada expedición de Cayo Galo por la Península arábiga, optó por negociar con los partos, fijando la ciudad de Dura Europos como frontera estable. Posteriormente enviaría flotas anuales al sur de la India en busca de pimienta y otros productos orientales, por lo que se viviría una época de paz entre ambos imperios. Pero más tarde existirían nuevos enfrentamientos que vamos a repasar.

Con Tiberio, Calígula y Claudio, se mantuvo la paz, pero en el año 54 el rey de Armenia también murió y como hemos dicho anteriormente este país siempre supuso un punto de fricción entre los imperios romano y parto, que intentaban colocar en su trono un rey que le sirviera de aliado en sus enfrentamientos mutuos. Este fue el caso que nos ocupa, ya que Roma apoyaba a Tigranes VI mientras que Partia quería que subiera al trono Tiridates I. En el primer año del reinado de Nerón (55 dC.) los partos al mando del general Vardanes ocuparon Armenia e impusieron a su aliado. Durante los dos años siguientes los romanos fortalecieron sus posiciones en Galacia¹⁶⁶ y Capadocia, para rechazar los ataques partos y en el 58, un ejército al mando de Cneo Domicio Corbulón atacó Armenia y ocupó Artaxata¹⁶⁷, obligando a Tiridates a huir a Persia. En el 60 dC. Tiridates invadió Armenia con un nuevo ejército junto a Artopatenes, gobernador de Media y en el 61 dC. Nerón envió al cónsul Lucio Junio Cesenio Peto para terminar la campaña, cruzó el Éufrates, pero los persas tomaron Tigranocerta¹⁶⁸ cerrando su retirada, amenazado y superado en número se refugió en la ciudad de Rhandeia¹⁶⁹, siendo sitiado y forzado a rendirse, perdiendo gran parte de sus fuerzas y volviendo el mando a Corbulón. En el año 63 cerca del Éufrates con cerca de 50 mil hombres a sus órdenes, llegaron a un acuerdo Tiridates que se quedó como rey de Armenia pero como aliado de los romanos (Tácito, *Annales* XV. 13-14).

Más conocida es la campaña de Trajano entre el 114 y el 117 dC. (Dion Cassio, *Historia Romana*, Libro XXX). Esta se produjo después de que el emperador había ordenado reparar el llamado Canal de los Faraones, utilizado ya por los antiguos egipcios para unir el Mediterráneo con el Mar Rojo. Las primeras referencias a este canal datan del final del Imperio Antiguo, y de ellas se desprende que no era navegable, ya que se desmontaban los barcos traídos de Biblos para llevarlos a los Lagos Amargos y volver a montarlos allí (inscripción de Pepinajit). Desde los lagos al mar, la ruta seguía el curso natural del agua.

Durante el Imperio Medio la ruta estaba bloqueada y se usaba el wadi Hammamat, hasta que se restauró el canal de Tumilat durante la dinastía XII, usándose durante los reinados de Hatshepsut y Tutmosis III. En el año 1250 aC. Ramsés II decidió ampliarlo para que los barcos mercantes alcanzasen fácilmente el Nilo y su capital, Pi-Ramsés,

¹⁶⁶ Región de la actual Turquía donde se asentaron algunas tribus migratorias de galos procedentes de tierras germanas a principios del siglo III y cuyos habitantes se llamaron gálatas.

¹⁶⁷ La actual Artashat es una ciudad de Armenia situada en el valle del río Araxes.

¹⁶⁸ Fundada por el emperador armenio Tigranes el Grande como capital de su imperio en el siglo primero, se convirtió en un importante centro comercial y cultural de Oriente Próximo.

¹⁶⁹ Actual Erand.

llevando gran cantidad de obreros. La vía de agua conducía desde Bubastis, hacia la ciudad almacén de Pi-Atum, desembocando veinte kilómetros al este de la ciudad, donde se interrumpieron los trabajos, parece que por un error en las mediciones que dieron como resultado una diferencia de altitud insuperable entre el mar Mediterráneo y el Rojo, los mismos errores que impidieron en 1799 la construcción del canal de Suez planificada por Napoleón (Schöner 2000).

Pasados 650 años después de Ramsés, Neco prosiguió con la construcción, uniendo el lago Timsah con los lagos Amargos, pero no continuando hasta el mar porque un oráculo le advirtió que el canal serviría como punto de acceso para una invasión. Según Heródoto, 120.000 hombres perdieron la vida en el proyecto (Heródoto, *Historiae*, Libro II, 158).

Fue Darío II quien terminó la construcción hacia el 500 aC. Limpió el canal, y lo amplió hasta Suez, creando una vía de unos 45 metros de anchura, que permitía que dos naves pudieran cruzarse sin problemas, con un camino de sirga para remolcarlas con cuerdas desde tierra. Mandó erigir tres estelas de granito rojo, con inscripciones en egipcio, arameo, persa antiguo, elamita y babilonio, en Pi-Atum, Kabret y Suez. Los primeros barcos que lo recorrieron fueron veinticuatro trirremes persas que lo hicieron en presencia de Darío, sacando de Egipto el botín de guerra: *Yo, gran rey de Persia he tomado Egipto* (García 2008). La reapertura del canal convirtió a Egipto en uno de los centros de la economía persa en sustitución de Mesopotamia, ya que la ruta marítima unía el Indo, Persia, Arabia, el mar Rojo, y los puertos de Fenicia y Jonia: sustituyendo a las caravanas que llegaban de Oriente a Babilonia.

Sin embargo, De Romanis apunta que a finales del siglo V aC. y debido a la extraordinaria vitalidad y eficiencia de los caravaneros arábigos, la navegación comercial cesó completamente (De Romanis 2006, pág. 93).

Diodoro (BH, I, 33) confirma en el siglo I que el canal seguía operativo, pero tras la conquista romana volvió a quedar cegado hasta que Trajano, dentro de su política de mejora de las vías públicas, dio la orden de limpiarlo, momento en que recibió el nombre de Río de Trajano o *Augustus amnis*, por lo que la zona recibió el nombre de *Augustamnica*. Su mantenimiento no fue constante y a finales del siglo III estaba cegado de nuevo (Mommsen 1865, reed. 2006, pág 451).

Trajano se preocupó mucho del sistema de carreteras y también, de una manera especial, dada la baratura relativa de tal tipo de transporte, de la seguridad y comodidad de las vías de navegación (Chic García 1998, pág. 85).

Sabemos que los costes del comercio caravanero y comercialización de productos exóticos eran realmente altos. Plinio (*NH*, XII, 63-64) señala que desde Thumna, más allá del fabuloso reino de Saba, a lo largo de toda la ruta había que pagar aquí por el agua, allá por el forraje, por el descanso en las estaciones, por apacentar, de modo que los costes de viaje hasta la costa de Gaza ascendían a 688 denarios por cada camello. Además había que pagar al arrendatario general de «nuestro país» (*NH*, XII, 63-64).

En el año 106 dC. Trajano se planteó una operación bastante más limitada. No se trataba de ocupar las fuentes productoras de riqueza sino de controlar en beneficio propio, un tráfico que se mostraba muy productivo. Se trataba de ocupar un país muy pobre por

naturaleza, el de los nabateos, pero que su situación estratégica como encrucijada de las rutas caravaneras entre Persia, Siria y Egipto le había dado una riqueza que había llegado a ser proverbial. Roma conseguía así otra vía al Mar Rojo y al comercio con la Arabia Feliz, con los países de los aromas y los elefantes (Somalia) y con la India (Chic García 1998, pág. 98).

Nadie parece dudar que fueron los intereses derivados del comercio de lujo los que movieron a la ocupación de este pequeño país que en realidad hacía tiempo que vivía a la sombra de Roma y en seguida se emprendió la construcción de una vía, la *Nova Traiana*, a la manera romana, desde Damasco al Mar Rojo (El Akaba) que favoreciera los tránsitos bajo la garantía de la *Pax Romana* (Chic García 1998, pág. 98).

Trajano empezó su campaña contra los partos, provocada por la decisión del rey parto Osroes de colocar a un rey títere inaceptable en el trono de Armenia, un reino sobre el cual habían compartido hegemonía los dos grandes imperios desde los tiempos de Nerón, unos cincuenta años antes.

La primera fase fue un completo éxito por Roma. Los partos fueron derrotados y Armenia, Asiria y Mesopotamia fueron integradas en el Imperio. La campaña empezó por Armenia, deponiendo en el 114 dC. a su rey Partamasiris, y convirtiéndola en provincia romana. Después Trajano marchó hacia el sur, entrando en la propia Partia, tomando las ciudades de Babilonia, Seléucia y finalmente la capital Ctesifonte en el 116 dC. Prosiguió más allá, hasta alcanzar el Golfo Pérsico, lamentando ser demasiado viejo para seguir los pasos de Alejandro y llegar hasta la India. Fue el punto oriental más lejano al que llegó el Imperio romano por tierra y por la fuerza de las armas. No sólo quedó ocupada toda Mesopotamia, sino que la vanguardia del ejército romano, alcanzó las primeras cadenas montañosas de Persia. Con las nuevas provincias de Mesopotamia y Asiria, el Imperio consiguió la máxima extensión de toda su historia, teniendo su frontera oriental en el río Tigris y no, como hasta entonces, en el Éufrates.

Más allá de estos límites no pudo proseguir, ante todo, por problemas logísticos. La inmensidad de los territorios ocupados y la presencia de bolsas de resistencia con ataques a base de arqueros a caballo, ponían en peligro la progresión de la conquista. En el año 116, Trajano, consciente de las dificultades, decidió cambiar las armas por la política, depuso al rey parto Osroes I y puso su propio gobernante títere, Partamaspates en el trono. Por otro lado, su salud empezó a fallarle. La ciudad fortaleza de Hatra, con el Tigris a su espalda, seguía resistiendo contra los repetidos asaltos romanos. Estuvo personalmente presente en el asedio y es posible que sufriera un golpe de calor con las elevadas temperaturas. Por otra parte, los judíos del Imperio romano se habían rebelado en Egipto, Chipre, Cirenaica, Judea y Mesopotamia desde el año 115 dC (Guerra de Kitos o segunda guerra judeo-romana), en plena campaña contra los partos. Trajano se vio obligado a retirar a su ejército para aplastar dichas revueltas. Y aunque lo consideraba simplemente como un contratiempo pasajero, estaba destinado a no volver nunca más a mandar a un ejército en el campo de batalla, entregando sus ejércitos orientales al legado de alto rango y gobernador de Judea, Lusio Quieto, quien se hizo cargo de los mismos junto con Marcio Turbo. Las conquistas del emperador nacido en Itálica, habían hecho crecer al Imperio romano de 5 millones de kilómetros cuadrados a más de 6 millones.

Emprendiendo el viaje de regreso a Italia, la salud de Trajano declinó en la primavera del 117, muriendo el 9 de agosto, al llegar a *Selinus* de Cilicia, que más adelante se denominó *Traianopolis* en su honor. Tras la muerte del emperador y su incineración en *Selinus*, con la presencia de Adriano (Arce 1998, pág. 61), llegadas las cenizas a Italia en septiembre (Arce 1998, pág. 62), el Senado romano votó que dichas cenizas guardadas en una urna de oro recibieran sepultura en la base de la Columna Trajana, dentro de la ciudad, aunque ya no se encuentran allí.

En el año 161, bajo Marco Aurelio, se repetía la historia del 54, cuando el trono de Armenia no tenía dueño y los romanos apoyaban a Soemo y los partos a Pacoro. Para imponer a su pretendiente, el Imperio parto despachó un ejército al mando del general Osroes, quien venció al gobernador romano Marco Sedatio Severiano y sus dos legiones en la batalla de Elegia, en el Alto Éufrates, tras la cual los partos tomaron Antioquía pasando a dominar Siria y Armenia. (Rawlinson 2007).

Durante todo el año 162 los romanos al mando del co-emperador Lucio Vero y varios generales formaron en Anatolia un ejército de 16 legiones o 200 mil hombres y al año siguiente los romanos de Marco Estacio Prisco Licinio Italico atacaron Armenia y tomaron su capital Artaxata, situada a 20 kilómetros al sur de Ereván.

En 164 se prepararon para atacar Mesopotamia, y los partos, sabiendo que podían quedar atrapados en la Siria romana, regresaron a sus tierras por detrás del Éufrates. Tras recuperar fácilmente Siria, las legiones romanas atacaron Mesopotamia en el 165, tomando Dausara¹⁷⁰, Edessa, Carrahe y Nisibis¹⁷¹, y venciendo en las batallas de Sura, *Nichephorium* y Dura Europos. Luego cruzaron el Éufrates por Seleucia, que saquearon, al igual que Osroene¹⁷² y Ctesifonte, la capital parta. En el 166 dC. cruzaron el Tigris entrando en la Media, pero la peste les atacó obligándoles a retroceder, aunque conservando Mesopotamia. La campaña dio como resultado el derrocamiento de Pacoro y la imposición de Soemo como rey armenio, aliado de Roma.

Aprovechando la guerra civil que siguió a la muerte de Cómodo y en la que acabó imponiéndose Septimio Severo, los partos de Vologeses V y el rey de Osroene, Abgar VIII, invadieron la Siria romana, cruzando el Éufrates y tomando Zeugma¹⁷³, Nisibis y Antioquía. La respuesta romana no se hizo esperar, cuando en el 196 dC. atacaron y recuperaron Siria y Mesopotamia, menos Osroene. Tras una nueva ofensiva parta y una nueva campaña contra sus rivales en el oeste, Severo volvió a Oriente en el año 197 dC, recorrió el Éufrates con una flota, tomó Dura Europos, Seleucia, Babilonia y Ctesifonte, esclavizando a 100 mil de sus habitantes. En el 198 llegó al Tigris y sitió Hatra sin éxito, retirándose posteriormente, pero conservando Mesopotamia.

Las guerras párticas finalizaron con las campañas de Caracalla, que llegó a Arbela en el 216 dC. Curiosamente fue asesinado¹⁷⁴ el 8 de abril del 217 dC. cuando se dirigía a la ciudad de Carrás (*Historia Augusta, Vida de Caracalla*) la misma donde se produjo el

¹⁷⁰ Qal'at Dja'bar, en la actual Turquía.

¹⁷¹ Actualmente Nusaybin, también en Turquía.

¹⁷² También conocida como Edesa, su capital es la actual Sanliurfa

¹⁷³ Antigua región Comagene, antiguo reino armenio del período helenístico que había sido anteriormente un pequeño reino sirio-hitita con capital en Samosata.

¹⁷⁴ Caracalla fue asesinado por un soldado romano, Justino Martialis, instigado por Macrinus, prefecto del petrorio, que se erigió como el nuevo emperador.

primer gran enfrentamiento entre los partos y las legiones romanas en tiempos de la República y había visto morir a Marco Licinio Craso en el 53 antes de Cristo.

Durante siglos Roma soñó con conquistar el Imperio parto para poder comerciar directamente con la India y China. Pero los persas, a pesar de las muchas agresiones romanas, fueron capaces de mantener el control de las diferentes rutas hasta el siglo III, en un terreno donde se desarrollaron múltiples acontecimientos importantes (Anquetil 1992, pág. 101).

Durante 269 años, el Imperio parto había sido el gran enemigo de Roma porque frenaba su expansión oriental y porque encarecía, con sus peajes, los productos que desde Asia, llegaban al Mediterráneo. A partir de los tiempos de Augusto, las flotas romanas alcanzaron directamente los puertos de la India desde donde se importaba básicamente pimienta y otros productos exóticos. Pero el Imperio romano también tuvo sus crisis internas y otro obstáculo se interpondría entre Egipto y la India, aunque luchó mucho más con el comercio que con sus ejércitos. Nos estamos refiriendo el Imperio axumita, al que le dedicaremos un capítulo entero más adelante.

Por su parte, el Imperio parto sobreviviría sólo ocho años a las campañas de Caracalla, ya que en el 200 empezó un levantamiento comandado por Ardacher I que mataría 4 años más tarde, en el 224, al último rey parto Artabán IV, con lo que se iniciaría la dinastía de los sasánidas. Pero antes de hablar del declive del comercio directo entre Roma y la India, vamos a centrarnos en las evidencias arqueológicas que dicho comercio nos dejó.

Las evidencias arqueológicas-1: las monedas.

Nada mejor que conocer los hallazgos de monedas en la India, que a través de un autor indio. Kumar Singh nos indica que de un total de 68 conjuntos, 57 se encuentran en el área del sur, y en su mayoría corresponden a Augusto y Tiberio, de lo que se deduce que estos fueron los periodos más activos del comercio directo, destacando que no se ha encontrado ninguno del periodo republicano (Kumar Singh 1988, pág. 100).

Por su parte, durante los primeros siglos de la era cristiana, Sri Lanka es una gran caja registradora, un tesoro de monedas de varias naciones que certifica la multiplicidad y la importancia de los intercambios que allí se practicaron: monedas indias, romanas, kushan y posteriormente persas sasánidas. Algunos siglos más tarde, se añadirán monedas chinas a las decenas de miles de piezas de monedas antiguas que se han descubierto en Sri Lanka (Boulnois 2009, pág. 117).

Sir Mortimer Wheeler (1946) divide el comercio entre directo e indirecto, señalando que los comerciantes del Imperio romano no pudieron exportar muchos productos, a excepción del vino, por lo que no tuvieron otro remedio que pagar con monedas de oro y de plata. Centenares de monedas romanas se han descubierto en la India, quejándose Plinio (*NH*, XII, 84) del vaciado del tesoro debido al envío monetario a tierras extranjeras, como ya hemos mencionado con anterioridad.

Cientos de monedas romanas se han descubierto en algunas partes de la India, que habrían llegado hasta aquí a través de las transacciones. Las actividades comerciales entre los dos países deben haber allanado el camino para su circulación. Tiberio (14-37 dC.) escribió al Senado romano en el 22 dC. que el tesoro del imperio estaba siendo drenado siendo enviado a tierras extranjeras a cambio de chucherías y Plinio (*NH*, XII, 84) se quejó poco después de la fuga que ascendía a no menos de 55 millones de sestercios que fluían cada año desde Roma a la India para pagar los productos indios, que se vendían cien veces por encima de su coste original. Los recientes descubrimientos arqueológicos de monedas romanas en la India han demostrado, fuera de toda duda, que esta declaración no es mera retórica según Kumar Singh (1988, pág. 100). El historiador indio añade que los hallazgos en la zona costera de los Andhras (más al norte), en el siglo II, sugieren que las actividades del comercio romano se desplazaron a esta zona desde la dominada por los cholas (Kumar Singh 1988, pág. 101).

No existe una información definida sobre los orígenes de la palabra “Chola”. Las menciones en la literatura temprana de Sangam¹⁷⁵ del 150 dC. indican que los primeros reyes de la dinastía anteceden al año 100 dC. *Parimelalagar*, anotador del texto clásico Tamil Tirukkural¹⁷⁶, menciona que éste podría ser el nombre de un antiguo clan. Lo más

¹⁷⁵ Colección de literatura tamil.

¹⁷⁶ Obra que consiste en 1330 pareados que exponen diversas lecciones útiles para llevar una existencia armoniosa. Es uno de los primeros trabajos seculares de la literatura india donde se trata de la moral, por lo que fue traducido por los misioneros y difundido en Europa en el siglo XVIII.

probable es que ésta, además de Cheras y Pandyas, era el nombre de la familia o del clan predominante en el territorio.

De la historia del Imperio chola existe escasa evidencia escrita disponible. Los historiadores durante los últimos 150 años han tratado de conocer acerca de este pueblo valiéndose de una variedad de fuentes posibles, tales como la literatura antigua tamil de Sangam, tradiciones orales, inscripciones en los textos religiosos, en los templos y en placas de cobre. Hay también breves menciones acerca del país, sus ciudades, puertos y comercios consignados en el Periplo del Mar de Eritrea; y un siglo más tarde, Ptolomeo brinda más detalles sobre el país, sus puertos y sus ciudades interiores. El texto budista Mahavamsa, enumera una serie de conflictos entre los habitantes de Ceilán y los inmigrantes tameses.

Kumar Sing apunta que el comercio directo entre Roma y la India parece haber acabado en el primer tercio del siglo III, coincidiendo con la crisis en la Roma de la época, puesto que no se han encontrado monedas posteriores a Caracalla ni en las regiones orientales ni centrales del subcontinente (Kumar Singh 1988, pág. 101). Una vez más debemos hacer notar que la última campaña contra los partos fue la de Caracalla y que pocos años después se acabaría el imperio que había sido el gran enemigo de Roma desde los tiempos de Craso. Que no haya monedas en la India después de Caracalla se puede explicar a través de diversas hipótesis. Que se hubiera acabado el tráfico marítimo directo porque los sasánidas facilitaron las cosas mucho más que los partos, circunstancia que dudamos abiertamente; que la crisis del siglo III imposibilitó mandar flotas por el Índico como se había hecho antes, sin duda; o que un nuevo actor sirviera de intermediario. Lo que está claro es que el precio de la pimienta en Roma había aumentado desde los tiempos de Plinio, como hemos señalado anteriormente. Más adelante explicaremos lo que pasó, no sin antes seguir con las monedas y otros restos arqueológicos encontrados.

En el norte y noreste de la India no se encuentran nada más que unas pocas monedas republicanas que se encontraron en Manikyala. Una sola moneda de Tiberio se ha encontrado de Taxila. Por la escasez de monedas romanas en esta región, se deduce que los dirigentes del Imperio kushan las fundieron para acuñar las suyas propias (Kumar Singh 1988, pág. 102). Una explicación del todo coherente debido a la tradición griega de la que procedían.

Boulnois nos menciona los hallazgos arqueológicos en Ceilán, donde destacan denarios de plata de nueve emperadores romanos, algunas monedas de cobre de Alejandría, monedas de plata de la India del Norte y de los kushan. A partir del siglo IV, que vive las crisis económicas del imperio romano y el comercio egipcio, Sri Lanka se convierte en el mayor centro de comercio marítimo del océano Índico. Se han descubierto decenas de miles de monedas romanas de cobre y bronce (ya no de plata) de los siglos IV y V, procedentes de talleres monetarios de Roma, Alejandría, Cartago, Antioquía, Constantinopla y otras ciudades mediterráneas. De los siglos VI y VII abundan las monedas sasánidas y bizantinas. Las monedas árabes marcaron la época en que los navegantes de los califatos visitaron –Serendib¹⁷⁷ (Boulnois 2009, pág. 118).

¹⁷⁷ Nombre de Sri Lanka en persa antiguo.

Sí se han encontrado pocas monedas romanas republicanas en el norte y noroeste del India, que llegaron a través del Imperio kushan, aunque la mayoría de sus monarcas fundieron las monedas romanas para fabricar las suyas propias, lo cual confirma el hecho que antes del Imperio hubo contactos indirectos, probablemente a través de las rutas terrestres entre Roma y la India.

Volviendo al sur, el tesoro más grande de los que se han encontrado estaba en el distrito de Cannanore, en la costa Malabar. No solamente destaca por la cantidad de monedas, sino por su perfecto estado de conservación. El contorno es muy preciso y definido y parece haber salido directamente de la ceca. El periodo de las monedas va desde Augusto a Nerón (Kumar Singh 1988, pág. 109).

Kumar Singh nos indica que el actual estado de Andhra Pradesh¹⁷⁸ también tuvo relaciones directas con los romanos, como atestiguan los cuatro hallazgos de monedas de Tiberio y un tesoro que contiene monedas hasta Nerón (Kumar Singh 1988, pág. 109). Y que otro tesoro de 1.531 monedas se encontró en 1959 en Nalgonda¹⁷⁹, localidad situada cerca de la costa oriental de la India, en 1959, aunque 55 son imitaciones (Kumar Singh 1988 pág. 110).

El *terminus post quem* de la formación del tesoro es de época de Nerón o inmediatamente posterior.

Akkenpalle (1962) examinó el tesoro y observó que 13 de las piezas estaban demasiado fragmentadas y 9 estaban tan afectadas por la corrosión que no podían ser atribuidas a ningún emperador. Las 1.509 monedas restantes pertenecen a los siguientes emperadores romanos:

- A. Augusto (27 aC.- 14 dC.) - 722 monedas.
- B. Tiberio (4-37 dC.) - 771 monedas.
- C. Calígula (37-41 dC.) - 2 monedas.
- D. Claudio (41-54 dC.) -12 monedas.
- E. Nerón (54-68 dC.) - 2 monedas (Kumar Singh 1988, pp. 110-111).

La mera interpretación de este tesorillo, nos confirma el hecho visto en los acontecimientos históricos, las fuentes escritas y nuestra convicción respecto a los oscilantes precios de la pimienta, en el sentido de que durante los períodos de Augusto y Tiberio se prodigan las flotas enviadas directamente en busca de pimienta citadas por Estrabón y otros productos que se pagan con monedas de oro salidas directamente de las cecas imperiales sobre las que se expresan Plinio y Tiberio. Bajan drásticamente con Calígula y Claudio y acaban con Nerón, que curiosamente se enzarza en una nueva guerra contra los partos, con los que estaban en paz desde los tiempos de Augusto. ¿Era sólo para imponer un candidato en el trono de Armenia? ¿o también para controlar las rutas terrestres por posibles dificultades en Egipto?¹⁸⁰.

¹⁷⁸ Actual estado con una amplia costa oriental de la India, y por tanto, al sur del Golfo de Bengala.

¹⁷⁹ Actual estado de Telangana, no costero pero fronterizo con Andhra Pradesh.

¹⁸⁰ Apuntamos el bandidaje en la ruta entre Koptos y Myos Hormos, lo que justifica la gran cantidad de fuertes y torres de vigilancia existentes y los posteriores intentos de Trajano y Adriano en recuperar el Canal a través de los lagos Amargos por este motivo; la posible irrupción, aunque incipiente del imperio axumita por el control marítimo frente al Cuerno de África, los levantamientos en Alejandría por parte de

Hay que señalar que muchas imitaciones fueron realizadas por la población local sobre monedas romanas fundidas, además de otras muchas que fueron utilizadas como elementos ornamentales debido a su bella ejecución.

En Ceilán se ha encontrado sólo un denario de la época del período republicano (*L. Antestius Gragulus*, c. 124-103 aC.), algunas monedas de Augusto, Tiberio, Claudio, Nerón, Vespasiano, Domiciano, Adriano, Faustina, Lucio Vero, Cómodo, Julia Domna y Geta. Es notable que las monedas de oro y plata desde Augusto a Nerón, no se encuentran en Ceilán (Codrington 1924, pág. 32).

La presencia un poco por todas partes de monedas romanas en la India –excelentes monedas de oro y plata- podría ser interpretada como prueba de que en realidad no hubo un exceso de exportación de mercancías (Boulnois, 2009, pág. 122). La cerámica puede ilustrarnos al respecto.

Pero a grandes rasgos podemos concluir, en cuanto a las monedas se refiere, que en época republicana llegaron solamente unas pocas monedas testimoniales a la India y Ceilán, básicamente a través de las rutas terrestres, porque todos los pagos en moneda romana se iban quedando por el camino, en poder de los distintos intermediarios. A partir de Augusto se inició el tráfico directo, atestiguado por la gran cantidad de monedas de Augusto y Tiberio, mandadas acuñar para pagar este comercio que se acaba con Caracalla. Posteriormente volverá a descender el número de monedas romanas, porque se vuelve a los intermediarios. Por eso la pimienta era tan económica en los tiempos de Plinio, y volvió a subir de precio posteriormente.

los judíos y más tarde (139 dC.), la rebelión de los egipcios nativos en época de Antonino Pio; las autoproclamaciones de Avidio Casio y Pescenio Níger como emperadores y la necesidad de Caracalla de otorgar la ciudadanía egipcia mediante su edicto de 212 como respuesta a los problemas de la provincia y la intención de elevar los ingresos fiscales, etc, etc...

Las evidencias arqueológicas-2: La cerámica y las ánforas de Arikamedu y Pattanam

La cerámica nos proporciona la base arqueológica sólida para corroborar lo apuntado por las fuentes escritas en el comercio entre Roma y la India. Diferentes yacimientos han exhumado además de monedas, cerámica sigillata, ánforas, lámparas de aceite y algunas estatuillas¹⁸¹.

Las excavaciones de Arikamedu, cerca de Pondicherry, han representado una auténtica revolución en el estudio del comercio entre Roma y la costa oriental de la India, pero también se han encontrado evidencias en otros lugares. Los materiales excavados indican la exactitud y fiabilidad de la información suministrada por los geógrafos griegos y latinos. Las excavaciones llevadas a cabo en una serie de lugares en el oeste y el sur de la India han producido materiales significativos para mostrar su afinidad con la región mediterránea. Lugares como Broach, Maheshwara, Navadatoli, Paithana, Tagara, Nevasa, Baroda, Nasik, Sholapur, Prakash, Kondapur, Devnimod, Dwarka, Yeleshwaram, etc., nos han proporcionado los objetos de origen romano necesarios para confirmar las referencias literarias de los autores clásicos (Kumar Singh 1988, pág. 4).

Sunil Gupta, David Williams y David Peacock, publicaron en 2001 un artículo en el que identificaban 55 lugares donde se han encontrado ánforas en la India, como se puede ver en el siguiente mapa:

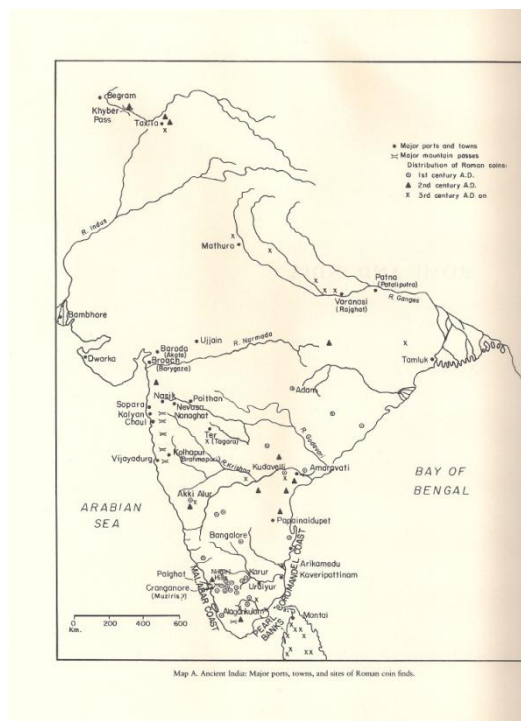


Figura XII. Mapa donde figuran las localizaciones de 55 lugares donde se han encontrado ánforas en la India. Fuente: Gupta, Williams y Peacock 2001.

¹⁸¹ La llamada estatuilla india de Pompeya fue descubierta en 1938 por Amedeo Maiuri.

→ Taxila 2. Gilund 3. Balathal 4. Marmi 5. Mathura 6. Shamalaji 7. Devnimori 8 Sodanga 9. Dangwada 10. Ujjain 11. Mandvi 12. Bet Dwarka 13. Dwarka 14. Rangpur 15. Lothal 16. Baroda 17. Vallabhipur 18. Prabas Patan 19. Sathod 20. Jalat 21. Ajabpura 22. Shrimala 23. Amreli 24. Fatehpur 25. Kothu 26. Aria 27. Beyli 28. Shedavada 29. Sanand 30. Modhera 31. Junagadh 32. Kamrej 33. Dhatva 34. Paunar 35. Adam 36. Pauni 37. Tamluk 38. Karnaja 39. Bhokardan 40. Soppara 41. Nevasa 42. Elephanta 43. Junnar 44. Ter 45. Brahmapuri 46. Nagarjunakonda 47. Chandravalli 48. Dharanikota 49. Bhatkal 50. Vasavasamudram 51. Arikamedu 52. Karaikadu 53. Alagankulam 54. Karur 55. Uraiyur.”

Los citados autores (2001) publican un estudio sobre los materiales encontrados en Nevasa, enclave arqueológico situado al lado del río Pravara, un afluente del Godavari, que se encuentra en el distrito de Ahmadnagar en el estado de Maharashtra, en el cruce de la ruta que conecta el Deccan occidental con la puerta comercial de primer orden en el Golfo de Khambhat y el Mar de Arabia, donde se ha encontrado un barco romano. El montículo fue excavado por H.D. Sankalia y un equipo del Deccan College, entre 1954-1956 y nuevamente entre 1959 hasta 1961. Las excavaciones revelaron una secuencia estratigráfica desde el Paleolítico y Calcolítico, hasta el siglo XII.

La exportación de vino a la India se sitúa entre los años 25 aC. y 100 dC. aproximadamente. Los autores del mencionado estudio concluyen que el tipo de ánfora Dressel 2-4 puede ser visto como un indicador de las rutas comerciales entre el Imperio romano, el sur de Arabia y la India, que datan, según las evidencias documentadas en la secuencia estratigráfica, entre el último tercio del siglo I aC. y los primeros años de la Era cristiana. A pesar de que se producían también Dressel 2-4 tanto en la actual Cataluña como en la costa levantina y también en Egipto, entre otras áreas, las encontradas en la India son casi todas itálicas, lo que demuestra la importancia de la exportación de vino itálico a este subcontinente. De todos modos, existe una presencia de ánforas producidas en el área catalana, como veremos más adelante, que aunque es testimonial, demuestra la llegada de los vinos de esta zona a la India en el siglo I dC.

Arikamedu, presencia romana en la costa oriental de la India

En los últimos años, las investigaciones están profundizando en cual podría ser el enclave romano situado más al este del globo terráqueo, que si bien, sin duda no pertenecía al Imperio por no estar bajo la soberanía imperial ni tener presencia militar, si pudo acoger a una permanente comunidad de ciudadanos romanos con intereses claramente comerciales¹⁸².

Las excavaciones de Wheeler¹⁸³, en 1945, poco antes de la independencia de la India, confirman las relaciones directas entre regiones del subcontinente y el mundo romano, pero sobre todo los últimos estudios están sacando a la luz suficientes datos que atestiguan el presente planteamiento.

Actualmente, estamos en condiciones de ir todavía más lejos, ya que la presencia entre otras de ánforas Dressel 7 y 8, y Dressel 20, hechas en la Bética, atestigua como mínimo el consumo de aceite y *garum*, producido en Hispania, lo que podría significar el máximo recorrido de un producto producido en el extremo occidental del Imperio:

¹⁸² Jouveau Dubreil la visita en 1937 y la define como una auténtica ciudad romana (Francis 2002)

¹⁸³ Continuadas por Jean-Marie Casal en las campañas de 1947 a 1950

Hispania, hasta un punto extremadamente oriental, lo mismo que sucede con las especias pero en sentido contrario.



Figura XIII. Fotografía de las excavaciones de Wheeler, reproducida en el periódico *The Hindu*, el 1 de julio de 2016.

A pocos kilómetros al sur de Pondicherry, la ciudad de Virampatnam (Arikamedu) era conocida desde el siglo XVIII por sus ruinas antiguas de ladrillos y de tierra, sus antiguos pozos, vestigios, quizá, de un gran puerto franco. Antes de la Segunda Guerra Mundial, se encontraron perlas de collar de cristal, cornalina, ágata, jaspe, granates y cuarzo de color, un chatón¹⁸⁴ engastado en una sortija de cornalina, grabado quizás con la efigie de Augusto, en cualquier caso de factura romana, y algunos fragmentos de vasijas típicamente itálicas de la célebre manufactura de Arezzo (*Arretium*), en la Toscana, todo ello del siglo I dC... ¿Eran sucursales, factorías de una casa comercial romana, o una verdadera colonia? (Boulnois 2009, pág. 118).

Lo que sorprende realmente es la cantidad de fragmentos de ánforas encontradas, puesto que, como constata Elisabeth Lyding Will (1991), fueron 116 las publicadas por Sir Mortimer Wheeler y su colegas en 1945. Arikamedu, en la costa de Coromandel, es el lugar de la India en la que se ha encontrado la mayor concentración de ánforas del Mediterráneo hasta el momento (Lyding Will 1991, pág. 151).

J. Innes Miller sugiere que el gran número de fragmentos de ánforas encontradas puede demostrar la existencia de un mercado de consumo entre la población indígena, destacando asimismo que los fragmentos de cerámica aretina apuntan a la época de Augusto (30 aC. – 14 dC.) o los inicios de Tiberio (14-37 dC), es decir, antes de la redacción del Periplo del Mar de Eritrea (Miller 1998, pág. 210), al cual nos hemos referido ampliamente con anterioridad.

Todo ello revela que la India tenía conexiones comerciales con el Imperio romano durante los primeros siglos de nuestra era y que llegaron contenedores de vino y aceite de oliva, uno de los principales productos de importación itálica en este país. Los diseños de cerámica itálicos parecen haber influido en los artesanos locales, e imitar la

¹⁸⁴ Piedra preciosa de gran tamaño encastada en una joya.

cerámica se convirtió en una moda. Las vajillas probablemente fueron utilizadas por mercaderes romanos exclusivamente para su propio uso personal. Donde quiera que los comerciantes romanos se establecieran o viajaran para ejercer el comercio, es probable que desecharan la cerámica utilizada que se ha descubierto en el curso de las excavaciones (Kumar Singh 1988, pág. 94).



Figura XIV. A) Cauce del río Ariyankuppam, con la maleza cubriendo las excavaciones tapadas de Arikamedu, Foto R. Hereter; 2) el autor de esta tesis entre unos muros romanos que dan directamente a la ladera del río; 3) fotografía de las excavaciones reproducida en el libro *The Ancient Port of Arikamedu: New excavations and researches, 1989-1992, Volume 1* (Vimala Begley et alii 1996).

Volviendo a las producciones originales, las evidencias de cerámica encontradas (al igual que las monedas) sugieren una cronología comprendida entre el año 30 aC. y el 50 dC. Es decir, durante los principados de Augusto, Tiberio, Calígula y Claudio, y según Wheeler (1946) para ser más exactos desde finales del principado de Augusto.

Kumar Singh cree que las excavaciones de Arikamedu confirman la identificación de Pondicherry con el *Popouke* mencionado en el *Periplo del Mar de Eritrea* y, más tarde, por Ptolomeo. Pondicherry deriva probablemente de la palabra tamil *Puduchcheri*, que significa “ciudad nueva”, y donde los comerciantes occidentales se establecieron en el lugar con un carácter permanente (Kumar Singh 1988, pág. 71).

Los estudios abandonados por Wheeler con motivo de la independencia de la India se han reemprendido en las últimas décadas dando pie a nuevas interpretaciones con resultados todavía provisionales, pero sus grandes líneas ya están surgiendo. Está claro que las ánforas de vino, *garum*, y el aceite de oliva están representadas en la colección y que las jarras de vino superan en número al resto (Lyding Will 1991, pág. 151).

Hay fragmentos de ánforas que podrían hacer pensar que el vino griego de la isla de Kos llegara a la India ya en el siglo II aC, coincidiendo más o menos con el período de la conquista romana de Grecia. Sin embargo, estas ánforas fueron posteriormente imitadas primero en Italia, y después en Galia e Hispania, correspondiendo a las Dressel 2-4, anteriormente mencionadas, por lo que, desde nuestro punto de vista, se trata de productos itálicos, ya que sus pastas son muy variadas, debido a sus distintas procedencias.

Originalmente, ya en el siglo III antes de Cristo, estas ánforas de doble asa parecen haber sido hechas principalmente en la isla griega de Kos en el Mar Egeo, pero ya en el

primer tercio del siglo segundo antes de Cristo, los romanos en Italia estaban imitando el famoso vino de Kos, como sabemos por una receta dada por Catón el Viejo en *De Agricultura*, obra que data probablemente de *circa* 180 aC. Las ánforas producidas en los dos siglos posteriores son hallazgos muy comunes en todo el Mediterráneo.

Algunos fragmentos de las primeras ánforas hispanas para *garum* (formas Dressel 7 y 8; tipos Lyding Will 16B y 16C) sugieren que el *garum* había llegado a la India a finales del siglo I aC. o a principios del siglo I dC, bien para consumo indio, o lo que parece más probable, para el de los comerciantes occidentales posiblemente residentes en Arikamedu. Dos fragmentos de muy tempranos ejemplos de ánforas de aceite de oliva hispano (Dressel 20) al igual que los fragmentos de ánforas de *garum*, probablemente pueden ser fechados en la época de Augusto, manifiesta Lyding Will (1991, pp. 153-154), aunque como su auge es un poco más tardío, podría ser de la época de Tiberio o de Claudio.



Figura XV, A) Vajilla romana y B) fragmento de ánfora hispana para transportar Garum procedente de la Bética. Museo de Pondicherry. Fotos R. Hereter.

Aparte de los productos de Hispania, también hay evidencia del aceite de Histria, tan alabado por Plinio y atestiguado por la presencia de ánforas Dressel 6 (Lyding Will, 1991, pág. 154), si bien en parte esta forma podría haber servido también para envasar vino o *garum*.

Lo que está claro es que comerciantes mediterráneos, fueran ciudadanos romanos, o posibles mercaderes griegos, marinos egipcios, o posibles consumidores indios, tuvieron el placer de degustar vino itálico y aceite de oliva y *garum* procedente de Hispania, como lo demuestran las formas de las ánforas encontradas en las excavaciones.

La posible presencia en Arikamedu y en otros lugares en la India de ánforas mediterráneas ya en el siglo II aC, si es que fueran griegas del vino de Kos, o ya en un período posterior si, como parece, se trata de producciones romanas, sugeriría que los comerciantes griegos y romanos eran, incluso en el período republicano, conscientes de que las exportaciones indias como maderas preciosas, animales, especias, aceites, perfumes, marfil, piedras preciosas, y cristal de roca, se podían obtener de manera más directa y probablemente más barata por mar que por las arduas y costosas rutas

comerciales terrestres. A su vez, la exportación a la India de líquidos mediterráneos perecederos envasados en ánforas, algo que sólo podría lograrse por mar debido a su peso, era económicamente ventajoso tanto para los comerciantes como para los individuos que producían y embotellaban las mercancías.

El comercio con la India por mar hace posible un mayor equilibrio entre las importaciones y las exportaciones de la zona del Mediterráneo cuando éstas son solamente disfrutadas por las élites, pero la gran cantidad de monedas romanas encontradas posteriormente, y no precisamente en Arikamedu (donde no hay), confirman que ya no hubo equilibrio comercial porque el consumo de productos orientales, especialmente pimienta, alcanzó mayores capas de la población en el Imperio romano, gracias a haber bajado de precio, aunque seguía proporcionando beneficio a *negotiatores* y *mercatores* y especialmente a las arcas imperiales; por ello se acuñaron en su momento gran cantidad de monedas de oro con destino a la India, que llegaron sin desgaste alguno por su uso. Y mientras esta pimienta se popularizó en Roma, ni el vino, ni el aceite, ni el *garum* fue valorado por los habitantes del subcontinente indio, por lo que la balanza comercial de la época estaba totalmente desequilibrada, de la misma manera que pasaría en épocas posteriores.

Elisabeth Lyding Will concluye que hubo tráfico marítimo desde el siglo II aC. porque resultaba más barato que por tierra, pero la inexistencia de fragmentos cerámicos romanos en niveles de los siglos II y III dC. demuestra que el comercio directo marítimo del Mediterráneo con Arikamedu no se prolongó más allá del siglo I de nuestra Era (Lyding Will 1991, pp. 154-155).

Nuestra interpretación, a tenor de lo dicho hasta ahora, es la siguiente. Pudo realmente haber algunas primeras expediciones comerciales en época ptolemaica, que no sólo llegaron a la costa occidental de la India (Muziris, etc.), sino también a la oriental (Arikamedu). Como hemos dicho anteriormente, según Posidonio, recogido por Estrabón (*Gh*, II, 3), Eudoxio de Cícico aprovechó por primera vez los vientos monzónicos en el 118 aC. guiado por un marinero indio y realizó un segundo viaje en el 116 aC, para regresar con productos aromáticos y piedras preciosas, habiendo partido ya sin guía. Esto podría explicar la presencia de materiales cerámicos griegos en el siglo II aC. pero en sus postrimerías, llevados para intercambiar productos mediterráneos y entre ellos, eventualmente, el vino de Kos (o vinos itálicos) por productos locales¹⁸⁵.

A partir de la época de Augusto, se multiplica exponencialmente el número de barcos que anualmente aprovechan el monzón para llegar a la India a buscar productos orientales y especialmente pimienta, alrededor de 120 según Estrabón (*Gh*, II, 5,12) como se ha dicho anteriormente; pero la mayoría van a la costa occidental, que es donde se cultiva la pimienta que crece en las zonas montañosas de Kerala y llega a los puertos de la costa Malabar a través, entre otros, de cauces fluviales como los del río Periyar.

¹⁸⁵ En una reciente entrevista personal (7/2/18) con el arqueólogo Perumal. Ravichandirane, profesor del Departamento de Historia del Tagore Arts College de Pondyerry, donde imparte sus clases, y que fue asistente de Vimala Begley, nos ha confirmado que los niveles estratigráficos de Arikamedu están muy mezclados, sobre todo en la fase B, debido a los movimientos de tierra realizados por los franceses entre los años 1771-73 para la construcción de una misión jesuítica, que los romanos compraban productos procedentes de más al este que llegaban por mar (Golfo de Bengala, Indonesia, etc) y que además de las especias se negociaban productos textiles y collares.

Las grandes cantidades de este producto importadas por los romanos explican la gran abundancia de monedas encontradas.

Sólo una pequeña proporción de estas flotas comerciales llegó hasta la costa oriental (Arikamedu) donde compraron productos llegados de más al este (China, Indochina e Indonesia), pero con un mayor equilibrio en la balanza de pagos, lo que explica que no se hayan encontrado monedas romanas en la zona. Sí que se instaló una comunidad de comerciantes romanos que consumían aceite y *garum* procedente de la Bética y vino procedente de Kos, Italia o incluso propiamente egipcio y, en mucha menor medida, de la *Hispania Citerior*. A partir del siglo II dC. los romanos abandonan el lugar, aunque pudieron seguir visitándolo anualmente.

Vimala Begley (1991) concluye que la evidencia de cerámica afirma que la costa de Coromandel tuvo contactos comerciales con el Mediterráneo a partir del siglo II aC., dos siglos antes de la fecha del Periplo del Mar de Eritrea, que esta ruta comercial no se interconecta con los puertos norteños de la costa oeste de la India, y que por tanto, a pesar de las evidencias de cerámica, ambas costas no tenían contactos comerciales entre sí (Vimala Begley 1991, pág. 188). Desde nuestro punto de vista, ello apoya la idea de Miller (1969), quien propone una diversidad de rutas respecto a diferentes áreas de la India, y la nuestra de la necesidad de diferenciar los buques pimenteros de los que transportaban otros productos orientales.

En el subcontinente indio, desde las últimas estribaciones de la Himalaya hasta la costa de Coromandel, se han encontrado ánforas procedentes del Mediterráneo. Un estudio sistemático ayudará a fijar las rutas que siguieron, y todo apunta a que el comercio se prolongó desde el siglo II aC. hasta el I dC. Arikamedu parece ser el lugar más lejano donde se instalaron comerciantes del Imperio romano. Más al norte, en la Bahía de Bengala se han encontrado también testimonios greco-romanos, pero no parece, de momento, que los comerciantes llegaran nunca a instalarse allí.

Las exploraciones arqueológicas en Bengala han sacado a la luz muchas antigüedades de origen grecorromano. Estos objetos son testimonio de la relación pacífica, pero activa, comercial, con esta parte de la India y el lejano mundo mediterráneo, en los primeros siglos de nuestra era. Los artículos comerciales y los comerciantes visitaron Bengala con el fin de llevar su comercio en el Sureste de Asia y las regiones del lejano Oriente.

El budismo mahayana, que se desarrolló precisamente en la época que nos ocupa, sustituyó a las primeras formas del budismo en la India y se difundió por todas las rutas comerciales de Asia Central y Japón, mientras que la tradición ortodoxa tuvo más éxito en el Sudeste Asiático y en Indonesia (Robert 1996, pág. 418), precisamente en zonas más alejadas de estas importantes rutas comerciales de las que estamos hablando.

El antiguo puerto de Tamraliptera es otro punto de esta región desde donde los mercaderes solían visitar el sur de Asia oriental (Indochina) y el país de seda. Los centros de Bengala son dignos de mención en este contexto (Kumar Singh 1988, pág. 74). Precisamente más allá, en Indochina, existen evidencias de objetos, pero no de presencia romana.

En Vietnam se encuentran huellas de relaciones con el mundo romano, pero no presencia romana. En 1944, en Oc-Eo, en la antigua Indochina francesa, a unos veinte kilómetros del Golfo de Tailandia, el equipo del científico francés Louis Malleret descubrió en un yacimiento arqueológico, al lado de objetos chinos e indios, una serie de joyas de oro y plata, piedras preciosas de origen o inspiración romana, la mayoría de cornalina, medallas de la época de los Antoninos (siglo II dC.) y algunos otros objetos (Boulnois 2009, pág. 121). Oc Eo pudo haber sido el *Kattigara*¹⁸⁶ de Ptolomeo y un activo puerto del reino de Funán¹⁸⁷ entre los siglos I y VII dC, en la ruta marítima entre la India y China (Aujac, 1993).

Lo que está claro es que desde los descubrimientos de Arikamedu, hay que plantearse las relaciones entre Oriente y Occidente en época clásica desde otro punto de vista. Es evidente que comerciantes del ámbito mediterráneo visitaron las costas orientales de la India, ya probablemente desde el siglo II aC, si las ánforas son griegas, aunque este aspecto está por comprobar, y trajeron vino en ánforas a bordo de barcos mercantes.

Con el dominio romano, especialmente de Egipto, no solamente aumentó espectacularmente el mercado mediterráneo para los productos orientales, sino que la utilización de los puertos egipcios del Mar Rojo permitió un aumento considerable de los barcos que cruzaron el Índico, pero se rompió el equilibrio entre exportaciones e importaciones en la parte occidental de la India. La cerámica y las ánforas encontradas en Arikamedu constatan intercambios, pero no hay monedas romanas. En cambio, en época imperial encontramos muchas monedas repartidas por todo el subcontinente. La época de Augusto constituye el período de cambio entre ambas situaciones. No solamente en el aspecto político, sino sobre todo en el ámbito económico y en el comercial. Y por eso se entiende que embajadores indios visitaran a Augusto durante su estancia en *Tarraco* (Orosio 6, 21, 19-20). Las costas de la actual India fueron habitualmente visitadas por comerciantes griegos desde la época helenística, ofreciendo productos típicamente mediterráneos como vino, aceite y *garum*, consumidos tanto por griegos como por romanos.

Las evidencias cerámicas han demostrado además que no había conexiones entre las dos costas de la India, lo cual ratifica el hecho de que el Periplo del Mar de Eritrea no sea un ejemplo de un viaje único, sino el compendio de relatos y experiencias de varios capitanes de barcos y comerciantes. Es decir, mucho más un manual de posibilidades y consejos de importación y exportación, que un relato de un viaje de descubrimiento.

Pero la inexistencia de monedas republicanas (sí las hay en Taxila, pero llegaron por tierra, ya que Taxila está en las rutas terrestres) constata que en un momento determinado las balanzas comerciales de productos empezaron a desequilibrarse, en favor de algunos reinos de la India, que empezaron a admitir solamente oro y plata a cambio de sus productos. ¿Qué productos? Elefantes y sus derivados como el marfil: algunos. Piedras preciosas: bastantes. ¿Y qué más? Sin duda especias. Unas especias que no dejan rastro arqueológico porque son transportadas en sacos y no en contenedores como las ánforas.

¹⁸⁶ Nombre que podría derivar del sánscrito Kirti Nágara (la ciudad renombrada) o Kotti Nágara (la ciudad fuerte).

¹⁸⁷ Dominó el Delta del Mekong desde el año 68 dC. al 550 dC.

Unas especias que empezaron a surtir un imperio que se extendía desde *Lixus* (en Marruecos) hasta Tracia y desde el Muro de Adriano hasta el Nilo, en un mercado que se había hecho inmenso, en una forma de vida de las élites de todos los territorios conquistados que querían vivir a la romana y por tanto, reproducir el modo de vida lujoso que las élites nacidas a la orilla del Tíber habían aprendido de los griegos, que a la vez habían adoptado de sus vecinos de Oriente Próximo, Egipto y Mesopotamia. Pero de repente, el mercado se había multiplicado por cien, igual que más de cien barcos se añadieron cada año en tiempos de Augusto zarpando hacia la India en general y la costa Malabar en particular para buscar la preciada pimienta, que no sólo daba mayor sabor en los productos alimenticios locales, sino que también aromatizaba el vino y hacía ricos a los comerciantes que la importaban.

Comprada al por mayor y transportada directamente sin tener que pagar los peajes de los imperios parto y kushan, la pimienta bajó de precio, por lo cual fue mucho más asequible a una mayor cantidad de ciudadanos. Pero el montante era tal, que las cecas imperiales no cesaban de convertir el oro de las minas de Tracia, el Bierzo (en Hispania) y otros lugares, en monedas acuñadas con la efigie de los emperadores. Y cuando estos tuvieron que emplear recursos y fuerzas militares para asegurar sus fronteras y el *limes* por el norte, abandonaron la protección del este y dejaron que otras potencias ascendentes como el imperio de Aksum, se interpusiera entre Roma y la India. Por eso, después de Nerón, desciende drásticamente el número de monedas romanas en la India, y los axumitas empezaron a acuñar moneda propia.

Ánforas hispánicas en la India

El hallazgo de ánforas hispanas en excavaciones en la India, especialmente en Arikamedu y, más recientemente en Pattanam (identificada por algunos como la antigua *Muziris*), y los estudios que están profundizando en los últimos tiempos en la importancia del comercio, invitan a revisar los planteamientos tradicionales sobre las rutas comerciales en época antigua. Todo parece indicar que vino (esporádicamente), y sobre todo aceite y *garum* procedente de Hispania llegó al subcontinente indio a través de las rutas comerciales marítimas directas que se multiplicaron a partir del control de Egipto por parte de Augusto y el desarrollo de sus puertos, lo que permitió evitar los altos peajes que imponía el Imperio parto sobre los productos orientales.

Las excavaciones de Wheeler en Arikamedu en 1945, confirman las relaciones directas entre regiones del subcontinente y el mundo romano, pero sobre todo las últimas excavaciones, están sacando a la luz suficientes datos que atestiguan el presente planteamiento.

La presencia entre otras de ánforas Dressel 7 y 8, y Dressel 20, hechas en la Bética, atestiguan como mínimo el consumo de aceite, y *garum*, procedente de Hispania, en Arikamedu, lo que podría significar el máximo recorrido de un producto elaborado en el extremo occidental del Imperio, hacia un punto extremadamente oriental.



Figura XVI. Propuesta de recorrido de las ánforas procedentes de la Bética hasta el puerto de Arikamedu marcada por nosotros sobre un mapa de Google.

Vino layetano en la India

La publicación en el diario indio *The Hindu*, el 10 de diciembre de 2009, referente al hallazgo de un fragmento de asa de ánfora producida en la actual Cataluña encontrada en Pattanam, demuestra la llegada esporádica de vino de esta procedencia a la India en el siglo I dC. La pasta de este fragmento (de color rojo anaranjado, con grandes fragmentos de cuarzo como desgrasante y presencia de mica) pertenece a la producción que Tchernia (1971) definió como «arraconense», pero hoy podemos determinar que corresponde a la comarca del Maresme en torno a la antigua ciudad de *Iluro* (Mataró) que forma parte de la antigua Layetania romana. Hemos tenido ocasión de publicar un estudio monográfico de este fragmento (Járrega-Hereter, 2015, pág. 36)¹⁸⁸. El asa corresponde a la forma Dressel 2-4.

En la comarca del Maresme destacan los talleres de Calella y Malgrat de Mar (Járrega-Berni 2004) cuyos productos de este último corresponden probablemente al vino «larolense» mencionado por Plinio (*NH*, XIV, 71) y que se exportaron a Roma y Cartago, como ha demostrado la epigrafía. Probablemente, el fragmento hallado en Pattanam procede de alguno de estos talleres.

Las excavaciones de Pattanam, dirigidas por el Prof. P.J. Cherian y que cuentan con la colaboración de la Dra. Roberta Tomber, del Museo de Londres, que reconoció por primera vez este fragmento como una producción de la Layetania, en la costa central catalana, han permitido identificar hipotéticamente Pattanam con la antigua ciudad de *Muziris*, citada por Plinio como el *primum emporium Indiae*, y presente en la *Tabula Peutingeriana* que muestra la red de carreteras del Imperio romano y cuya copia se guarda en la Biblioteca Nacional de Austria en Viena. En ella aparece *Muziris* al lado de

¹⁸⁸ Agradecemos a la Dra. Roberta Tomber, del Museo de Londres, su amabilidad al proporcionarnos el dibujo, la fotografía y los datos generales de este fragmento anfórico.

un templo dedicado a Augusto, lo cual es interesantísimo, y nos ilustra sobre el importante grado de desarrollo y organización que la factoría romana debió tener.

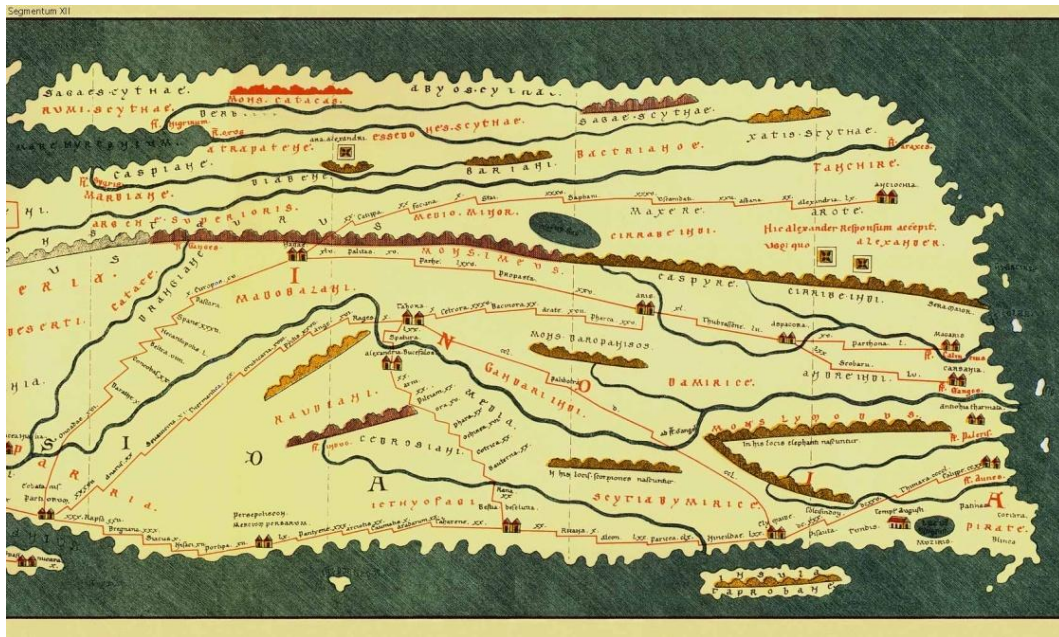


Figura XVII. Parte de la Tabula Peutingeriana en la que aparece Muziris en el extremo suroriental, junto a un templo dedicado a Augusto.

La situación de Pattanam junto al antiguo cauce del río Periyar, que ha cambiado de curso a lo largo de los siglos en su desembocadura, sí que justifica que fuera un lugar donde se cargaba la pimienta que crece en las laderas de los *ghats* occidentales de la India, y por ello hay algunos restos de ánforas romanas, pero por el momento, nada apunta ni puede confirmar que fuera el más importante de los emporios de la India, por lo que nos inclinamos por un punto de carga de mercancías, ya que no nos parece probable que corresponda al emplazamiento de la antigua *Muziris*.¹⁸⁹



Figura XVIII. Excavaciones en Pattanam durante la campaña 2014. Fotos R. Hereter.

¹⁸⁹ Hemos estado sobre el terreno durante la campaña arqueológica de 2014, en el transcurso de la redacción de esta tesis, y nos hemos entrevistado con el Dr. N.M. Nampoothiri, decano del departamento de asuntos académicos del Centre for Heritage Studies del Gobierno de Kerala, que nos ha confirmado nuestra impresión de que no se puede identificar Pattanam con la antigua *Muziris*.

Volviendo al fragmento de ánfora layetana, hemos de encuadrarla en una excepción que confirma la regla, puesto que en ningún momento, en cuanto a porcentajes se refiere, se pueden comparar con la ingente cantidad de ánforas hispánicas del Testaccio, ni de Britannia, ni del *limes* germánico, ni con la cantidad de las mismas ánforas itálicas halladas en la India¹⁹⁰, pero constata la llegada de productos hispanos hasta el subcontinente indio, desde donde se importaban gran cantidad de especias. Las comparaciones con las grandes cantidades de productos exportados desde Hispania podrían desvirtuar la importancia de las especias en el comercio oriental, objeto del nuestro estudio, pero en el caso de las especias no se trata tanto de la cantidad de litros de aceite, vino y kilos de *garum*, si no el valor de la mercancía y los beneficios que ésta comportaba. A pesar de todo, haremos un breve repaso a las exportaciones hispánicas, especialmente de vino y *garum*.

La economía de Hispania experimentó una fuerte evolución durante y después de la conquista del territorio peninsular por parte de Roma, de tal forma que, de un terreno prometedor aunque desconocido, pasó a convertirse en una de las más valiosas adquisiciones de la República y el Imperio y en un puntal básico de la economía que sustentaba el auge de Roma.

Dentro de la producción agrícola hispana destacó ya desde el siglo II a.C. el cultivo aceitunero, especialmente en el valle del Guadalquivir, en la antigua Bética. Del tamaño alcanzado por el Monte Testaccio, que según los estudios está compuesto en un 80% de su volumen por ánforas de aceite de la Bética, se puede deducir la magnitud del comercio generado por este aceite, y por lo tanto, la importancia que el cultivo del olivar tuvo en Hispania. Las ánforas de origen bético se han encontrado, además del citado Testaccio, en lugares como Alejandría e incluso en el actual Israel, y durante el siglo II dC. se produjo además un importante comercio de aceite con destino a las guarniciones romanas en Germania (Remesal, 1986).

Respecto al cultivo de la vid, las fuentes clásicas (Plinio, Marcial...) comentan la calidad y cantidad de los vinos hispanos, algunos de ellos muy valorados en Italia, mientras otros menos selectos eran destinados al consumo de un público con menor poder adquisitivo.

Gracias a las investigaciones arqueológicas sobre la producción de ánforas en el sur peninsular, se puede deducir que el comercio de las salazones se daba ya antes del dominio cartaginés, existiendo evidencias de producción y comercialización de pescados en salazón en fechas tan tempranas como el siglo V aC. Durante todo el periodo romano, Hispania destacó por la continuidad de dicho comercio.

Roma se volcó en la Península para explotar sus gigantescas riquezas de productos de todo género, principalmente mineros, que no ofrecía África. Hispania era un territorio de explotación, y como tal asimiló insensiblemente, pero pronto, la cultura de la metrópoli, con la rápida desaparición de la vida peculiar de los indígenas, que aquí Roma tendió a asimilar, es decir a romanizar, no a destruir, pues Roma necesitaba de los nativos para la explotación de las riquezas del país, y los naturales vieron que Roma ofrecía ventajas de todo género. Ello explica que las ciudades fenicias, esencialmente

¹⁹⁰ La Dra. Roberta Tomber, que conoce bien los materiales anfóricos romanos hallados en la India, nos ha confirmado personalmente que la mayoría de los mismos son de procedencia itálica.

comerciantes, se pusieran desde el primer momento de parte de Roma, al igual que las ricas familias de la Península, como los Balbos, Astolpas, etc. (Blázquez 1980).

Los hallazgos arqueológicos prueban la presencia del aceite bético en Roma entre los años 60-65 lo más tarde, y en el 79 en Campania. Probablemente Italia producía, ya para la segunda mitad del siglo I, aceite en cantidad insuficiente para sus necesidades, lo cual explicaría la exportación del aceite hispano (Blázquez 1980).

R. Pascual (1959 y 1971) basándose en los hallazgos submarinos de ánforas, ha podido reconstruir las tres principales rutas de exportación de aceite y vinos hispanos. La principal de estas rutas, partiendo de la zona productora que sería la Andalucía atlántica, seguía primero hacia el este y después hacia el norte, bordeando la costa ibérica, en la cual ha dejado testimonios en el pecio Gandolfo, Roquetas del Mar, Escombreras y Alicante, para, aproximadamente en este punto, girar al este y tomar el rumbo de las Baleares, donde también ha dejado muestras de su paso, y sin variar el rumbo, cruzar el estrecho de Bonifacio, donde así mismo ha dejado huellas, para llegar, finalmente a Ostia, que desde mediados de siglo I fue el principal puerto receptor de Roma, el punto consumidor por excelencia. Una parte de este tráfico, sin duda de menor volumen que el que se dirigía a Italia, una vez en la costa alicantina, seguiría remontando hacia el norte del litoral, con el fin de proveer los actuales territorios de la Comunidad Valenciana, Cataluña y el sur de Francia. Una tercera ruta iría hacia el norte hasta Britania, donde aparecen con cierta frecuencia ánforas Dressel 20 béticas (Carreras-Funari, 1998).

Los trabajos de M. Ponsich (1970) y J. Remesal (1978) han replanteado la cuestión de la producción y el comercio del aceite, y con esto el problema de la distribución de la tierra y la injerencia fiscal en la Bética. Las prospecciones de M. Ponsich en el valle del Guadalquivir y las excavaciones de J.M. Blázquez y J. Remesal en el Testaccio, en Roma, precedidas estas últimas por los estudios pioneros de E. Rodríguez Almeida, además de aportar gran cantidad de marcas anfóricas nuevas, ponen de manifiesto sobre el mapa los grandes núcleos de producción de ánforas y, por lo tanto, de embarque y distribución del aceite. Se aprecia directamente la falta de grandes centros productores (al menos no han sido descubiertos) en torno a las dos grandes metrópolis andaluzas de *Hispalis* (Sevilla) y *Corduba* (Córdoba). Esto posiblemente se deba a que las tierras cercanas a ellas estuvieran dedicadas al aprovisionamiento de estas ciudades, mientras que los otros centros productores existentes a lo largo del Valle del Guadalquivir, sí pudiesen abastecer a la ciudad de Roma.

Aunque existió el comercio libre, el comercio del aceite bético fue controlado y absorbido en gran parte por la *annona*, por la que se aprovisionaba la ciudad de Roma, con lo que queda de manifiesto la gran importancia que esta provincia obtuvo dentro del Imperio y su inmenso valor estratégico y político dentro del mundo romano.

Como M. H. Callender (1965) acertadamente dice, la enorme extensión del comercio del sur de Hispania queda atestiguada por las numerosas ánforas globulares, estampilladas y sin estampillar, encontradas en Occidente, por la gigantesca masa del Testaccio, el más importante testimonio de la exportación hispana a otros lugares occidentales, y el gran número de ánforas globulares Dressel 20 encontradas en las ciudades del occidente romano.

Ya Dressel (1899), que estudió en el siglo XIX las ánforas del Testaccio, llegó a la conclusión de que la mayoría procedían del Valle del Guadalquivir. Esta exportación es de capital importancia para la historia económica del Occidente e indica el remarcable papel ejercido por Hispania en los dos primeros siglos de la era.

Los cálculos sobre el volumen de las exportaciones hispanas son muy difíciles de hacer. Se calcula que el Testaccio tiene unos 40 millones de ánforas aproximadamente, casi íntegramente procedentes de Hispania, en poco más de un siglo, en total, unos 2.000 millones de litros, puesto que la capacidad mediana de cada ánfora es de unos 50 litros. El precio del ánfora oscilaba entre 20 y 40 sestercios y se completó a partir del siglo II (Blázquez 1980).

T. Frank (1975) ha calculado el consumo anual de vino y aceite en Roma entre 112 millones de litros de vino y 7 millones de litros de aceite anuales, y que el 50 por 100 o algo más del vino consumido en Roma procedía de Hispania, siendo todavía mayor la importación de aceite, lo cual suma unos ingresos de 60 y 24 millones de sestercios respectivamente. A estas cifras hay que añadir el consumo de Britania, la Galia y Germania.

M. Ponsich (1970) argumenta que el norte de Mauritania era, en gran parte, una continuación (a nivel económico) de la Bética y que las capas superiores de la población tenían preferencia por los productos béticos, como el aceite; incluso sugiere, igual que para el llamado *garum* gaditano, que la zona de Tánger enviaba todo su aceite a la Bética, donde posiblemente mezclado con el bético era reexportado bajo otra etiqueta a las regiones mediterráneas. Sin embargo, los alfares de las ánforas olearias están claramente situados en el valle del Guadalquivir, en las actuales provincias de Córdoba y Sevilla, por lo que esta hipótesis de Ponsich nos parece poco probable. El momento de máxima exportación y, por lo tanto, de producción del aceite bético, se sitúa entre los años 140-160, disminuyendo notablemente desde el año 160 al 200.

Por los estudios del Testaccio (Rodríguez Almeida 1972-1984) sabemos que los depósitos de ánforas no son anteriores a la época de Augusto; que el transporte estaba en manos privadas (*navicularii, mercatores*); que con los Antoninos (siglo II dC.), los controles fiscales fueron fuertes, pues en los *tituli picti* se menciona la ciudad de origen, el peso neto, el nombre del producto y del productor, una indicación seguida generalmente de una cifra, la fecha consular, el nombre de un *scriptor*, de un *acceptor* o de un *ponderator*; que en tiempo de Cómodo (finales del siglo II d.C.), algunos *fundi olearii* podían encontrarse bajo gestión imperial; que bajo el emperador Septimio Severo (inicios del se siglo III dC.) se documenta un gran cambio: las menciones a los ciudadanos particulares desaparecieron de los *tituli picti* y fueron sustituidos por los nombres del emperador y de sus hijos. Los controles fiscales se hacen más fuertes. El final del Testaccio se fecha hacia el año 260.

Probablemente puede parecer que todos estos datos no son necesarios para el objetivo de esta tesis, pero los hemos querido constatar porque son fruto de las fuentes y especialmente de los estudios arqueológicos. Desgraciadamente la pimienta y otras especias se transportaban en sacos y no en ánforas, pero creemos que es interesante plantearnos una abstracción y hacer una comparativa, a nivel hipotético, entre el aceite de oliva y la pimienta. El primero es un aceite vegetal, extraído del fruto del olivo, de

uso principalmente culinario, que se empezó a utilizar como condimento y en pequeñas cantidades, debido a su alto precio y por respeto a su dimensión sagrada.

Al irse comprobando sus beneficios nutricionales, los griegos empezaron a utilizarlo en su dieta mientras que los etruscos lo conocieron gracias al comercio con los griegos y le añadieron hierbas y especias. El romano Apicio escribió extensamente sobre recetas de cocina elaboradas con aceite de oliva. Las similitudes con la pimienta resultan espectaculares.

La pimienta negra es un fruto de una planta perenne trepadora que generalmente molida (no prensada como la aceituna) se utiliza como condimento, en pequeñas cantidades. No vamos a repetir aquí su propagación desde la India hacia el Mediterráneo, pero sí que Apicio la menciona en 349 de sus 468 recetas, el 74, 57% de las mismas. Cabe resaltar que el vino no se mezclaba con aceite, pero sí con pimienta.

Imaginemos por un momento la importancia que tuvo el aceite constatado por las ánforas y planteemos lo que habría podido ocupar la pimienta si en vez de sacos se transportara en ánforas, mediante el uso, como dice Estrabón, de 120 barcos cada año en tiempos de Augusto, y cuyo coste de los lujos orientales vaciaría el tesoro en tiempos de Tiberio. Realmente considerable, pero sólo una suposición.

Las fuentes no se quejan del precio del aceite, pero sí del montante económico que se destina a la India. Esta es la clave desde nuestro punto de vista de la aparente contradicción entre lo que dicen las fuentes escritas respecto a las evidencias arqueológicas. Las especias en general y la pimienta en particular no dejan rastro arqueológico¹⁹¹ porque se transportaban en sacos y no en ánforas. Pero a tenor de lo dicho en las fuentes, de las ánforas encontradas en la India, de las rutas comerciales marítimas directas comprobadas y de la gran cantidad de tesorillos de monedas romanas de oro salidas directamente de las cecas imperiales (sin contar las que se fundieron en el subcontinente) podemos afirmar que en época Julio-Claudia, el consumo de pimienta en Roma y en las principales ciudades y *villae* del Imperio fue cuantioso, en un uso no limitado a las élites y por ello a un precio asequible, por lo que su importación al por mayor y la eliminación de los intermediarios de las antiguas rutas terrestres, propició la bajada de precios. Pero nosotros debemos volver a las evidencias arqueológicas.

¿Aceite bético en la India?

Según Elizabeth Lyding Will (1991), los fragmentos estampados en los contenedores para el aceite de oliva bético que se han encontrado en la zona oriental del Mediterráneo, a más de tres mil kilómetros de su lugar de origen, ilustran la energía de los exportadores hispanos durante los tres primeros siglos del Imperio romano. Cuando la exportación de los aceites itálicos disminuyó, la producción de aceite de la Bética fue estimulada profundamente.

En el extremo opuesto, en el este del Mediterráneo, los fragmentos de ánforas producidas en los hornos del sur de España dan testimonio de la extensión de la producción bética. Ellos ayudan a marcar el perímetro oriental de la actividad comercial

¹⁹¹ Aunque en el siguiente capítulo hablaremos de los incipientes estudios de bioarqueología.

bética en aceite de oliva durante el Imperio Romano y a ilustrar el carácter verdaderamente internacional de los negocios y de la industria romana.

Alejandro, el puerto principal del Mediterráneo oriental, podía recibir aceite bético, pero también había demanda para el famoso aceite del sur de Hispania en los centros del mar Egeo de Atenas, Corinto y Rodas, así como en Antioquía. De los 84 sellos de ánforas de tipos Dressel 20 examinados en esta área (Empereur-Picon 1989), 74 provienen de Alejandro, cuatro de Atenas (tres del Ágora ateniense y otro conservado en el Museo Nacional), dos de Corinto, tres de Rodas, y uno de Antioquia. Estos fragmentos fueron seguramente sólo una pequeña fracción del total de las ánforas de aceite bético enviadas a esta parte del Mediterráneo.

Lydian Will (1991) manifiesta que no está en condiciones de afirmar la proporción del comercio total que estos fragmentos estampillados representan. La evidencia de Alejandro se complica todavía más por el hecho que la antigua ciudad se encuentra en gran parte sin excavar.

Nosotros estamos convencidos de una doble reexportación a través de *Puteoli* (Pozzuoli) y Alejandro del aceite bético que llegó a la India, cómo hemos propuesto en el mapa aportado en este capítulo.

Puteoli alcanzó su notoriedad gracias a su cemento que con contenido de cenizas volcánicas se utilizaba en la preparación de hormigón por toda Italia al que dio el nombre: puzolana, además de ser el principal puerto de Roma antes de las obras de Claudio en Ostia. Cuando Egipto cayó en manos de los romanos ya era un centro de comercio de productos de lujo y albergaba una población muy heterogénea que incluía pequeñas colonias de mercaderes fenicios de Tiro, de nabateos procedentes de más allá de Palestina, y de egipcios que introdujeron el culto a Serapis (Abulafia 2013, pág. 225).

La ciudad gozaba de una magnífica situación para los que buscaban un mercado para los productos de lujo, ya que daba acceso a las residencias de verano de la aristocracia senatorial en Bayas, Herculano y Estabia, y además estaba cerca de la todavía próspera Nápoles y sus ciudades satélite como Pompeya (Abulafia 2013, pág. 227).

Concluiremos por tanto respecto a los productos hispanos que el hallazgo de ánforas de esta procedencia en la India atestigua que aceite y *garum* béticos y vino de la *Hispania Citerior* llegaron al subcontinente en época imperial, probablemente en el recorrido más largo posible en la época, entre una provincia romana y un territorio con presencia de ciudadanos romanos. Sin embargo, las proporciones son puramente testimoniales en comparación con la enorme cantidad de ánforas encontradas en el Testaccio de Roma y en los *limites* del Rin y Britania, principales destinos de los productos agrícolas hispanos. Las exportaciones de aceite experimentaron una evolución desde los últimos años de la república hasta la época tardorromana y se observa una cada vez mayor implicación imperial centralizadora en el control del comercio y su distribución, que puede concordar, en una primera etapa, en la organización imperial del comercio a nivel global; y el *garum*, que al ser un producto más minoritario, está más dejado a la iniciativa de los comerciantes privados.

El aceite es tomado por Roma como una señal de identidad, como un producto de identificación de la dieta mediterránea frente a las costumbres culinarias de las gentes de los territorios ocupados, especialmente a través de la *annona* militar. Las inmensas cantidades de las que estamos hablando están provocando que en los últimos años se dé mucha más importancia al papel del comercio frente a los tradicionales estudios de décadas anteriores sobre las maneras de producción respecto al trabajo de la tierra. La arqueología tiene que seguir aportando luz a los complejos intercambios comerciales producidos en la antigüedad entre las diferentes zonas. Las pistas que van apareciendo sucesivamente y su interpretación resultan un reto sin duda apasionante para trabajos futuros, pero lo que es evidente a través de la arqueología, es la llegada de productos hispánicos al subcontinente indio. El esquema es claro: vino, aceite y *garum* hacia Oriente y pimienta, canela y jengibre hacia Occidente, pero como la balanza comercial está desequilibrada, hay que enviar también muchas monedas hacia la India.

Las evidencias arqueológicas – 3: los datos arqueobotánicos

Alexandra Livarda (2011), ha publicado el artículo *–Spicing up life in northwestern Europe: exotic food plant importes in the Roman and medieval world*”, analizado recientemente la introducción y comercio de numerosas plantas exóticas en el noreste de Europa durante las épocas romana y medieval, a través de una serie de datos de los registros arqueobotánicos disponibles de especias que no pueden crecer en el área de estudio, o que requieren esfuerzos considerables para su cultivo, junto con información de relevancia arqueológica, donde destaca que los resultados mostraron que muchas importaciones reales estaban completamente ausentes de los contextos arqueológicos.

El análisis de la presencia social, espacial y temporal, dice Livarda, indicó que diferentes grupos de personas tenían acceso a algunas plantas exóticas y fueron responsables de su dispersión en diferentes periodos, pero su uso se mantuvo en general exclusivo, constatando que la expansión del Imperio romano en el noroeste europeo provocó la introducción de un gran número de plantas de alimentos nuevos en la zona, mientras que una segunda ola de introducciones tuvo lugar durante la época medieval con la intensificación de los intercambios comerciales. Las investigaciones previas sobre las evidencias arqueobotánicas de la época romana en el noroeste de Europa muestran que la mayoría de las importaciones examinadas se mantuvieron escasas, desapareciendo con la caída del Imperio Romano.

La recolección de datos fue llevada a cabo hasta principios de 2007 a través de enlaces con investigadores arqueobotánicos y la consulta de todos los informes de esta disciplina disponibles de época romana y medieval, con bases de datos de países como Bélgica, Gran Bretaña, Dinamarca, Francia, Alemania, Liechtenstein, Luxemburgo, Suiza y Holanda. Los datos británicos, por ejemplo, incluyeron 592 informes, de los cuales 259 fueron romanos y 270 medievales. Las áreas mejor representadas son los Países Bajos, Inglaterra y Alemania, sobre todo teniendo en cuenta su tamaño. En Suiza, por ejemplo, la investigación arqueobotánica es más limitada, debido a su localización y a estrategias de excavación especialmente heterogéneas, no siempre incluyendo investigaciones bioarqueológicas. En Francia, la mayoría de los datos se basan en determinadas regiones donde el trabajo arqueobotánico se ha realizado a conciencia.

Entre las especies estudiadas, se han incluido las que podríamos denominar especias orientales como el *Piper nigrum* (pimienta negra), *Elettaria cardamomum* (cardamomo), *Cuminum cyminum* (comino), y *Myristica fragrans* (nuez moscada).

Se han definido tres periodos históricos: época romana (100 aC.- 500 dC.), temprana Edad Media (500-950 dC.) y Edad Media (950-1500 dC.), y se han clasificado los yacimientos de acuerdo con su carácter funcional (rural, urbano o militar), contextual (secular, militar, religioso o ceremonial) y social (élite o no élite) según su propia calificación.

La presencia de algunas especias raras en un momento determinado puede ser accidental; sin embargo, pueden distinguirse algunos patrones diacrónicos, destacando

mayores presencias en contextos medievales de *Piper nigrum*, *Oryza sativa*, *Aframomum melegueta*, *Prunus armeniaca*, *Elettaria cardamomum*, *Sorghum bicolor* y *Myristica fragrans*, aunque, desde nuestro punto de vista, puede haber ocurrido que en algunos casos restos procedentes de estratos romanos pudieran ir a parar a estratos medievales por posibles movimientos de tierras.

La autora destaca que en época romana, la recuperación de los restos de comida puede tener mejores oportunidades en emplazamientos militares en comparación con las áreas rurales, no sólo debido a la estratigrafía profunda de algunos por la larga vida de los campamentos militares, sino también porque muchos de ellos fueron quemados intencionadamente, aumentando las posibilidades de conservación de todas las categorías de las plantas.

La ausencia de algunas plantas puede ser explicada por su posible incorporación tardía en la comida norteña de Europa. Tal parece ser el caso de *Zanthoxylum piperitum* (pimienta de Sichuan), *Cocos nucifera* (coco) y *Illicium verum* (Anís estrellado).

Uno de las grandes contradicciones que existen *a priori* entre la historia y la arqueología, dice Livarda, es que mientras en las fuentes clásicas se da mucha importancia a las especias orientales, no hay apenas evidencias de un gran uso, al contrario que en el caso del vino, el aceite y el *garum*, que al ser transportado en ánforas ha dejado rastro de su inmenso volumen, como lo atestiguan no sólo el Testaccio de Roma, sino la gran cantidad de restos de ánforas encontradas en la mayor parte de las excavaciones existentes.

La autora mantiene que los documentos históricos se han convertido en la única fuente de información para los usos y percepciones de muchas plantas importadas al área de estudio. Como afirma Miller (1969), *“el comercio de especias y otras plantas alimenticias exóticas se desarrolló durante el periodo romano, debido en gran parte a la explotación de nuevos territorios y el descubrimiento de nuevas rutas, facilitadas por el conocimiento, por ejemplo, de los vientos monzónicos que permitían navegar hacia el este”*. En la época medieval este comercio de larga distancia seguía siendo un asunto costoso, lento y peligroso a menudo, lo cual contribuye al precio más alto (pero fluctuando constantemente) de las especias y otros productos exóticos como frecuentemente se atestigua en los libros de contabilidad, inventarios domésticos y otras fuentes históricas.

En la Edad Media, los comerciantes medievales de los centros del Mediterráneo como Venecia, Génova, Barcelona y Marsella, controlaban el comercio con los puertos musulmanes y distribuían sus productos a los mercados intermedios en el norte de Europa. Estos comerciantes, a pesar de sufrir la inestabilidad de los precios causada por problemas de transporte y condiciones de cosecha, todavía se beneficiaron de su experiencia, sus conexiones y los monopolios a menudo creados por este lucrativo comercio (Freedman 2009, pp. 105-129). Sin embargo, no hay casi restos arqueológicos de su volumen.

Livarda señala que uno de los problemas es que no todas las plantas o partes de plantas se conservan del mismo modo. Las semillas son generalmente las más resistentes de las partes de una planta y por lo tanto las más propensas a ser preservadas frente a las hojas, raíces o tallos, como en el caso de la mayoría de las especias. La ausencia de evidencias

arqueológicas de plantas conocidas en el mundo romano y medieval utilizada en cocina y la medicina, tales como *Zingiber officinale* (jengibre) y *Alpinia galanga* (galangal) podría atribuirse a un menor número de sus posibilidades de supervivencia, puesto que ambas son especias de raíz.

Muchos de los comercializados vegetales o productos vegetales en consecuencia, eran relativamente poco frecuentes y muy queridos, y su demanda tenía que estar de acuerdo con las modas de los alimentos, la medicina y los perfumes, probablemente muy superior a su oferta. Alexandra Livarda añade que la completa ausencia de algunos de estos caros y ampliamente buscados vegetales o productos vegetales, pueden reflejar intentos realizados para minimizar su desperdicio, mientras que su rareza reduciría sus posibilidades de haber encontrado sus restos.

Sin embargo, las acusaciones de codicia hacia los consumidores de determinados condimentos están presentes en los textos romanos, como por ejemplo en Plinio (*NH*, XII, 84) y en los moralistas sociales de la época medieval, que aunque aceptan el uso de ciertas especias importadas en medicina, a menudo consideran su consumo como algo pecaminoso.

Livarda destaca el papel de los militares indicando que la observación más sorprendente es la notoria ausencia de las plantas exóticas fuera de las fronteras romanas, lo cual pone de relieve el destacado papel que jugó el Imperio romano en su difusión. La mayoría de los taxones se han encontrado en contextos militares, lo cual indica una conexión entre el movimiento del ejército y la difusión, al menos inicialmente, de plantas importadas en el noroeste de Europa. Sin embargo se destacan diferencias entre la zona del Rin, donde son mucho más abundantes que en Gran Bretaña, apuntando que una posibilidad es que el propio río y sus afluentes podría haber contribuido a facilitar el acceso a las importaciones en este ámbito.

En el periodo medieval se recuperan las presencias a partir del desarrollo del comercio y de las ciudades y se constatan intentos cada vez mayores para cultivar plantas importadas localmente diferentes, que a menudo tuvieron éxito. Estos intentos no se limitaban al campo, sino que también se extendieron al entorno urbano.

Alexandra Livarda concluye que la investigación detallada de un gran número de plantas exóticas ha manifestado una aparición bastante limitada en los estudios arqueobotánicos de la época romana y medieval. Treinta y dos condimentos, frutas, verduras y otras plantas conocidas en su mayoría por la literatura no se han encontrado en absoluto en contextos arqueológicos, mientras que la mayoría de las otras importaciones exóticas incluidas en el análisis se mantuvieron escasas en todo el periodo de estudio. Una serie de razones han contribuido a la aparición de este patrón, inducido por procedimientos tafonómicos y arqueobotánicos pero, seguramente por una combinación de factores ambientales, culturales y económicos. Las cuestiones de preservación pueden afectar a muchos taxones valorados por sus partes más suaves, tales como hojas y raíces, y / o de los subproductos que no dejan huellas arqueobotánicas. Estos tienen una desventaja en términos de la visibilidad que a menudo conduce a disparidades entre los datos históricos y los registros arqueobotánicos.

Livarda mantiene que, a pesar de la frecuente mención de muchas de estas especias exóticas en los libros de cocina y otros textos históricos, su uso en general fue exclusivo. El uso de las especias exóticas se limitaba a una serie de privilegiados, dice la autora, por su rango o profesión, mientras que no eran fácilmente tan accesibles a los otros, añadiendo que el carácter exclusivo de su consumo concuerda con la imagen general que se tiene de las especias orientales, limitadas a unas élites que se podían permitir su alto coste. Es posible que su valor y el hecho de tratarse muchas veces de hojas, raíces y tallos no haya facilitado su conservación y como también defiende la autora, pudo haber una oposición local al uso de las mismas en territorios ocupados porque su utilización se podría interpretar como una permeabilidad a la realidad política, por eso están más presentes en contextos militares. Resulta evidente que tanto la zona de Gran Bretaña como el Rin eran tierras de frontera, y por lo tanto zonas muy poco romanizadas. Nosotros creemos que para tener una visión más global tendríamos que tener datos del área mediterránea y especialmente del mediterráneo oriental y por supuesto de Roma, donde, sin duda, las especias tendrían que estar mucho más presentes.

Tampoco podemos poner todas las especias en el mismo saco, puesto que la clave de su alto precio dependía de tres factores: el largo recorrido desde sus puntos de origen, los intermediarios que intervenían en su comercio, y sobre todo las tasas que tenían que pagarse a los que controlaban los territorios por los cuales tenían que atravesar. Por lo tanto, cuando Augusto dominó Egipto, no se descubrieron los monzones, sino que éstos se aprovecharon para que desde los puertos de Ocelis, Berenice y especialmente Myos Hormos, llegar a la costa Malabar por mar evitando la ruta por tierra y sobre todo los peajes que imponía el Imperio parto. Es entonces cuando la pimienta bajó relativamente de precio y su consumo aumentó exponencialmente.

Resulta contradictoria la presencia abrumadora de las especias en los textos clásicos (74% de presencia de la pimienta en las recetas de Apicio) con los datos arqueobotánicos. En cuanto a su valor André Tchernia (2016) mantiene que el de los productos orientales superaba anualmente al del todo el grano que se importaba de Egipto, y las cantidades pagadas como tasas y consignadas en el papiro de Viena (o Papiro Muziris) o en una inscripción aramea de una tumba de Palmira contrastan con las pocas evidencias de su presencia en contextos arqueológicos.

Es posible que se aprovecharan al máximo y no dejaran prácticamente restos, pero queremos lanzar la hipótesis de que en parte pudieran diluirse para aromatizar el vino, como pasaría en la Edad Media con el *Pigmentum*.

Creemos que el estudio de Alexandra Livarda trata básicamente de dos áreas alejadas del Mediterráneo y por lo tanto poco romanizadas, que constituyeron además tierras de frontera, por lo cual destaca la presencia militar, pero también la segura oposición de la población local. Por eso se tendrían que comparar con Roma, Alejandría, Bizancio y Antioquía, pero también con *Tarraco*, la Ampurias romana, Lattara, y otras muchas ciudades del *Mare Nostrum*, donde los especialistas como Ramón Buxó admiten, tras una entrevista personal, que no se han hecho todavía los estudios arqueobotánicos necesarios.

El declive del comercio romano directo con la India

Cómo hemos visto, a partir de Nerón dejaron de aparecer gran cantidad de monedas romanas en el sur de la India, pero no cesó la importación de especias a Roma, como demuestra la lista de aranceles de aduanas que se tenían que pagar en el puerto de Alejandría impuesto por Marco Aurelio, el 25%, e incorporados a la recopilación de Justiniano en el *Digesto* (Miller 1998, pág.279).

En la lista¹⁹² de especias sujetas al impuesto encontramos (Miller 1998, pág. 279):

1.- <i>Cinnamomum</i>	Canela
2.- <i>Piper longum</i>	Pimienta larga
3.- <i>Piper album</i>	Pimienta blanca
4.- <i>Folium pentasphaerum</i>	Especia no identificada
5.- <i>Folium barbaricum</i>	Hoja de Barbaricum (actual Karachi)
6.- <i>Costum</i>	Saussurea ¹⁹³
7.- <i>Costamoumum</i>	Similar a la saussurea y al cardamomo
8.- <i>Nardi stachys</i>	Nardo
9.- <i>Cassia turiana</i>	Casia supuestamente introducida ¹⁹⁴ por la gens Turia
10- <i>Xylocassia</i>	Corteza de casia
11- <i>Smurna</i>	Mirra
12- <i>Amomum</i>	Cardamomo
13- <i>Zinziberi</i>	Jengibre
14- <i>Malabathrum</i>	Hoja de canela
15- <i>Aroma Indicum</i>	Especia india no especificada
16- <i>Chalbanë</i>	Goma de gálbano, parecida a la asafétida
17- <i>Laser</i>	Asafétida
18- <i>Aloë</i>	Madera de aloë
19- <i>Lycium</i>	Lycium barbarum procedente de China
20- <i>Sarcocolla</i>	Astragalus
21- <i>Onix arabicus</i>	Onchya (parecida pero distinta al incienso)
22- <i>Cardanomum</i>	Cardamomo
23- <i>Xylocinnamomun</i>	Corteza de canela

Miller nos aclara que no estaban sujetas a este impuesto ni la pimienta negra, ni el incienso, probablemente a causa de que ya se consideraban como productos de primera necesidad en lugar de un lujo y por tanto no pagaban impuestos. Ya hemos visto sus relativos bajos precios anteriormente.

A pesar de la victoria sobre los partos, Roma ya no pretendía en el año 165 ir más allá de las fronteras del Éufrates. Pero ello no impidió ni a los hombres ni a las mercancías

¹⁹² Además de las especias, también están sujetos al impuesto: el marfil, el hierro, las pieles, las esmeraldas, los diamantes, la seda, leones, los leopardos, los eunucos indios, etc.

¹⁹³ Conocida en Asia como "lötus de las nieves".

¹⁹⁴ O preparada por miembros de la *Gens Turia* de Roma (Warmington 1928).

circular libremente y aventurarse hacia lejanas tierras para siempre prohibidas a las legiones (Robert 1996, pág. 138).

Poco después, el imperio entraría en la crisis del siglo III, que estuvo repleto de problemas internos, ruina económica y miseria, agravado por la invasión de los godos francos. Las relaciones entre el mundo romano y la India disminuían; el oro y la plata de las monedas romanas habían dejado de marcar el rostro del comercio. Después, el Imperio romano volvería a remontar como potencia (Boulnois 2009, pág. 158).

Consciente o no de la sangría económica que las especias habían supuesto para el Imperio en años anteriores, Diocleciano (284-305 dC.) proclamó un edicto por el cual se fijaba el precio máximo de varios productos y especialmente de las especias.

El edicto de Diocleciano, *Edictum de Maximis Pretiis Rerum Venalium*, promulgado en el año 301, fija los precios máximos de una amplia variedad de productos al por menor. Estos incluyen, entre las especias, semillas de sésamo, amapola, comino, el rábano picante, mostaza en semilla y en polvo (*sinapis confectae*), aceite de rábano picante y sales condimentadas, así como especias mezcladas (*praemixtorumfasces condimentorum*), vino con especias, *mulsum*, canela, casia, bedelio ordinario y de cuatro años, jengibre y mirra (Miller 1998, pág. 24).

El comercio nunca se había detenido, y frente a la debilidad romana para hacer frente al comercio directo con la India, un nuevo jugador, que se mantenía a la espera desde hacía tiempo, ocupó la plaza abandonada por los mercaderes griegos de Egipto al servicio de Roma: el Imperio aksumita. Porque a pesar de los cambios de dinastías y otros factores modificadores, la demanda de especias y otros productos orientales continuó, y siempre se encontraron caminos por la mejor ruta disponible (Miller 1998, pág. 180).

Robert insiste en esta posición de intermediación de los aksumitas mencionado que el comercio que se encontraba en sus manos no significó que los romanos tuvieran que prescindir de los aromas y especias que tanto ansiaban, ya que parece ser que al haber disminuido su consumo, la oferta de los mercados aksumitas se hizo superior a la demanda, lo que significó un descenso de los precios. Más tarde, a partir de finales del siglo III, la situación cambió: Diocleciano restableció la autoridad de Roma al este del imperio, y en consecuencia, sobre el Mar Rojo. La cristianización de estas regiones contribuyó igualmente a facilitar los intercambios comerciales y durante todo el siglo IV se siguió practicando la ruta marítima que conducía hasta la India, aunque sin llegar a alcanzar la frecuencia que había conocido en los dos siglos anteriores (Robert 1996, pág. 242).

El Imperio de Aksum, situado al sur de Egipto, había tenido un papel relevante en el comercio a partir del siglo IV aC, consiguiendo gran prominencia en el siglo I dC. y actuando como intermediario entre Roma y la India a partir del siglo III. Bajo el reinado de Ezana (320-340 dC.), Aksum se convirtió en el primer imperio importante en convertirse y adoptar el Cristianismo y fue considerado en algunos momentos como una de las cuatro grandes potencias de su tiempo, junto con Persia, Roma y China.

Aksum ya se menciona en el Periplo del Mar de Eritrea, como un mercado importante para el marfil, que se exportaba a todo el mundo antiguo. Desde Aksum se controlaban los puertos de Adulis, cerca de Massawa y Avalites, el actual Assab, en Eritrea.

Antes incluso de que los árabes extendieran su dominación, los aksumitas se encargaron de bloquear el Mar Rojo y recuperar para su provecho el lucrativo comercio con la India. Al mismo tiempo, Roma debía afrontar en esa época, la rebelión de Palmira y el Mar Rojo aparecía como algo imposible de controlar. El Imperio de Aksum (en Abisinia, la actual Eritrea más el Tigré) habían alcanzado una importancia considerable, hasta tal punto que se les consideraba tan fuertes como Roma, Persia o China, e impedían a los romanos utilizar los puertos de Myos Hormos o de Berenice, relegándolos al golfo de Suez donde los indígenas descendientes de los nabateos se presentaban como una amenaza complementaria. El rey de Aksum se aprovechaba del puerto de Adulis¹⁹⁵, abierto sobre el Mar Rojo, donde mantenía una flota, de la cual se decía que podía transportar un cuerpo expedicionario completo en el caso de que fuera necesario, que le permitía imponer su ley sobre la costa árabe, de hecho, una gran parte del sur de Arabia hasta Adén, muestra las huellas de esta hegemonía durante el siglo III (Robert, 1996, pág. 236).

Sin embargo, en esta época ya no se puede hablar de buques de gran tonelaje. La pérdida del control del desierto oriental en el siglo III obligó a navegar nuevamente hasta el Puerto de Clysma en el Golfo de Suez con naves mucho más pequeñas (De Romanis 2006, pág. 259).

En el siglo tercero, Aksum había empezado a interferir en asuntos del sur de Arabia, haciendo pagar tributo a los estados de la Península Arábiga, a pesar de lo cual sabemos que Heliogábalo perfumaba su piscina con especias (Turner 2004, pág. 76). A finales del siglo tercero Aksum empezó a acuñar moneda propia y bajo el reinado del rey Ezana, se convirtió al cristianismo alrededor del año 326, siendo el primer estado en usar la imagen de la cruz en sus monedas. Hacia el 350 conquistaron el reino de Kush, controlando posteriormente lo que hoy es el norte de Etiopía, Eritrea, el norte del Sudán, el sur de Egipto, Yibuti, Yemen y el sur de Arabia Saudí, que ocupan un total de un millón doscientos cincuenta mil kilómetros cuadrados, manteniéndose fuerte hasta la llegada del Islam en el siglo VII.

El Imperio aksumita estaba profundamente involucrado en la red de comercio entre la India y Roma, y más tarde con Bizancio, siendo el punto de acceso tanto en el Mar Rojo como del Alto Nilo y negociando tanto con comerciantes romanos, así como con Egipto y los mercaderes persas. Se fue beneficiando de una importante transformación del sistema de comercio marítimo que unía el Imperio romano y la India. Consiguió asimismo convertirse en el principal proveedor de productos africanos al Imperio romano. Frumencio¹⁹⁶ estaba en contacto con la Iglesia en Alejandría y fue nombrado

¹⁹⁵ Situado en la actual Eritrea, en la actual ciudad de Zula a 50 kilómetros del puerto de Massawa. La primera referencia procede de Plinio (Libro VI) que atribuye la fundación de Adulis a esclavos egipcios fugitivos.

¹⁹⁶ Griego sirio-fenicio nacido en Tiro al que se atribuye la conversión al cristianismo del reino de Aksum, por lo que hoy es conocido como San Frumencio. Según Rufino de Aquilea (X, 9) que cita a Edesio, hermano de Frumencio, hacia el año 316 cuando todavía eran niños, acompañaron a su tío Metropio a un viaje a Etiopía. Cuando el barco se detuvo en uno de los puertos del mar Rojo, la tripulación fue masacrada y los dos muchachos llevados como esclavos al rey de Aksum. Los chicos ganaron el favor del rey, consiguieron su libertad, pero se quedaron en la corte para contribuir a la

obispo de Etiopía alrededor del año 330. Desde el reinado de Endubis hasta Armah, aproximadamente del 270 al 610 dC, monedas de oro, plata y bronce fueron acuñadas, lo cual representaba que Aksum se consideraba igual que sus vecinos.

Personalmente opinamos que Aksum sería la tierra idealizada en la Edad Media del Preste Juan, un reino cristiano situado entre infieles, que los europeos situaban en Asia, pero que en realidad estaba en África, aunque haciendo de intermediario con el continente asiático, aspecto que desarrollaremos más adelante en la parte medieval de nuestro discurso.

Los árabes, liderados por Amr ibn al-As, entraron a Egipto a finales de 639 o comienzos de 640, lo que señaló el principio de la conquista musulmana en el país del Nilo, así como la caída de puertos como el de Alejandría, utilizados para el comercio con el India por parte del mundo grecorromano desde el tiempo de la dinastía de los Ptolomeos. La decadencia del comercio con Europa provocó que la India mirara hacia el Sudeste Asiático en busca de nuevos mercados internacionales, donde influyó sobre la cultura local en un grado mucho mayor que en Roma; pero como veremos, el comercio de la especias siguió siendo clave en la geopolítica internacional, aunque, desde entonces, bajo el monopolio de los musulmanes.

educación del joven heredero Ezana. Más tarde volvieron a Tiro y Alejandría y Frumencio fue consagrado obispo por el patriarca Atanasio, regresando a Etiopía erigiendo su sede episcopal en Aksum, bautizando al rey Ezana y construyendo muchas iglesias.

*III. Tardoantigüedad y
Alta Edad Media:
la paralización de los flujos
comerciales intereuropeos y
la presencia de las especias
en las fuentes escritas*

El colapso de las estructuras imperiales romanas

La aparición en 2005 del libro de Chris Wickham *Framing the Early Middle Ages, Europe and the Mediterranean, 400-800*, traducido al castellano en el 2008 como «Una Historia Nueva de la Alta Edad Media, Europa y el Mundo Mediterráneo, 400-800», permite atisbar una nueva interpretación de los siglos en que el viejo continente vio como se agrietaban las estructuras del Imperio romano, a la vez que nacían las que acabarían transformando la nueva realidad europea. Wickham dedica una gran parte de su libro a describir lo que pasa en cada una de las antiguas provincias romanas, adjudicando una importancia capital no sólo a la titularidad de la tierra, sino especialmente a la estructura fiscal. En este sentido choca con la importancia que Henri Pirenne a lo largo de toda su obra y especialmente en *Mohammed et Charlemagne* (1935) otorga a los flujos comerciales.

Vamos a comparar ambas líneas argumentales. La prevalencia absoluta que da Wickham a lo que denomina "modo de producción campesino" ante la importancia que otorga Pirenne a los intercambios comerciales es, desde nuestro punto de vista, la clave de la cuestión. Wickham manifiesta sobre la frase de Pirenne: "Es por lo tanto rigurosamente cierto decir que sin Mahoma, Carlomagno resulta inconcebible", señala que durante los 70 años siguientes a la aparición del trabajo de este último la gente continúa parafraseando esta afirmación con la cual no está en absoluto de acuerdo, y manifiesta que "el motor último de la economía fue, en todas partes, la tierra y la demanda fiscal". Para nosotros, ambos tienen parte de razón, porque resulta mucho más trascendente lo que les une que lo que les separa, como veremos más adelante.

El ámbito mediterráneo. Diferencias y transformaciones según Wickham.

Wickham estudia los diferentes territorios que conformaron el Imperio romano, manifestando que la característica fundamental que ha dominado la historia del Norte de África es el contraste entre la agricultura estable de la costa y el nomadismo del Sahara, que ha determinado frecuentes tensiones. África fue una de las principales fuentes de productos agrícolas y artesanales del Imperio romano tardío, incluso cuando los vándalos pusieron fin a dicha circunstancia y desde el año 429 hasta el 534 provocaron que los impuestos dejaran de afluir a Roma (Wickham 2009, pp. 61-63). Posteriormente, Belisario conquistaría el territorio para Bizancio y después ya vinieron las conquistas árabes.

La fertilidad de Egipto doblaba la del cualquier otro lugar, tanto de la cuenca Mediterránea como del resto de Europa, lo que permitió un enorme excedente de grano tanto para el Imperio romano como para sus sucesores árabes, a pesar de que la demografía triplicaba también a la de cualquier otra zona. Es la región mejor documentada gracias a los yacimientos de Oxirrincos y Afrodítópolis Afrodita, y a pesar de algunos alzamientos motivados por los impuestos, tanto los terratenientes tardo-romanos como posteriormente los árabes de Fustat se hicieron tremendamente ricos, desde nuestro punto de vista también gracias al comercio, como había sucedido en época imperial. En Siria y Palestina se da una constante interrelación entre la franja costera y fértil y las zonas montañosas y desérticas, estas últimas controladas por tribus

árabes clientes de los romanos y los persas. Los Omeyas hicieron de Siria y Palestina la base de su poder y, situando su capital en Damasco, proporcionaron a la región una clara prosperidad respecto a su economía interna, hasta que los Abasíes fundaron Bagdad en el 762, tratando a Siria como un territorio conquistado y relegando la región a una condición política marginal (Wickham 2009, pp. 67-75). Se trata de un territorio clave entre Oriente y Occidente, cuyo protagonismo acabará desembocando en las Cruzadas.

En el siglo V, Constantinopla tenía medio millón de habitantes. A pesar de que prácticamente en el 565 todo el Mediterráneo quedaba en manos del Imperio romano de Oriente, los sucesores de Justiniano no consiguieron conservar la mayor parte de la península itálica. En el 626, los persas asediaron Constantinopla por el este, mientras que avaros y eslavos lo hacían por el oeste. Cuando en 641 murió Heraclio, el imperio bizantino apenas controlaba el Egeo, algunas zonas costeras de Grecia, el interior de Anatolia y algunas ciudades de Sicilia y el norte del África. Eso sí, mantenía el dominio sobre los estrechos del Bósforo y los Dardanelos, por lo que resulta lógico que podamos afirmar que la capital bizantina siguió siendo una ciudad clave en las rutas comerciales, eso sí, tomando cada vez más importancia las que iban de norte a sur, en lugar de las de este a oeste. La meseta de Anatolia representó un bastión militar de importancia crucial ante el califato y la base principal de la aristocracia terrateniente bizantina, como lo demuestran a finales del siglo IX y principios del X la decoración de las iglesias rupestres de la Capadocia. El llamado "corazón de Bizancio" estaba compuesto por la meseta de Anatolia y el Mar Egeo, con Constantinopla en el centro de tan diferentes regiones (Wickham 2009, pp. 76-79).

Italia es más fértil que Grecia. Roma tenía un millón de habitantes en el siglo I y en torno al medio millón en el V. Los senadores tenían enormes posesiones en el sur de la península y en Sicilia, una de las provincias más ricas del Mediterráneo, como lo demuestra la Villa del Casale, en Piazza Armerina, famosa por sus mosaicos. En el norte, la llanura del Po apenas pareció italiana a los ojos de Roma, especialmente porque su situación al pie de los Alpes la exponía a las invasiones, por lo que fue considerada un área marginal, hasta que los lombardos instalaron su capital en Pavía, un antiguo emplazamiento militar. La pérdida de África supuso un duro golpe para Italia y especialmente para Roma, ya que el fin del abastecimiento de grano, a través de la *Annona* que procedía de las tierras africanas en esta época supuso para Roma la mayor caída demográfica de su historia (Wickham 2009, pág. 83). Cuando en los años 773 y 774 y a petición papal, Carlomagno conquistó la totalidad de Italia hasta Roma, ninguna otra región de Europa no quedó tan rápidamente devastada por la guerra (Wickham 2009, pág. 86). Y sin duda fue la región que más acusó la caída del Imperio.

La mayor parte del territorio de Hispania estaba determinado por una elevada llanura mesetaria propicia para el pastoreo trashumante. En el siglo I, la *Baetica* romana era la principal zona productora de aceite de oliva del Imperio de Roma, pero a partir del siglo II se vio desplazada en favor de África.

Se han estudiado distintos casos de la evolución de algunas ciudades romanas en Hispania en la tardoantigüedad a través de los restos arqueológicos sacados a la luz en los últimos años. Vamos a destacar algunas del área catalana, como es el caso de *Iluro* (Mataró), *Barcino* (Barcelona), *Gerunda* (Gerona) y evidentemente (ya que era una

importante capital de provincia) *Tarraco* (Tarragona), y fuera de ella en Toledo, ya que acabará siendo la capital de la Hispania visigoda.

Iluro posee las características de un lugar con el emplazamiento litoral en la proximidad a las grandes rutas de comercio marítimo. La comunidad del siglo VI se mantuvo dentro de los circuitos de intercambios de la época (Cela-Revilla 2004, pág. 421) a pesar de que en el mismo VI y en el VII se producen cambios muy importantes en el hábitat con desaparición de la estructura urbanística anterior y la reorganización de ejes viarios, desapareciendo la clara definición entre espacio urbano y territorio, pero no se puede hablar de un abandono del antiguo espacio urbano ni en siglo VII ni en los siguientes (Cela-Revilla 2004, pp. 426-427).

Los núcleos costeros más importantes (*Tarraco* y *Barcino*) muestran, a partir de contextos cerámicos, cierta capacidad y regularidad adquisitiva manifestada a partir de productos procedentes del otro extremo del Mediterráneo, lo que ocurre a pesar del abandono del orden hipodámico clásico y la endeblez de los materiales constructivos usados en la arquitectura doméstica. Los asentamientos rurales son próximos a las antiguas villas tardías pero no se constata una reutilización de sus ámbitos arquitectónicos sino una nueva opción de viviendas y la simplificación del utillaje cerámico utilizado en la alimentación (Macías 2011, pág. 104).

Mientras *Barcino* refuerza sus murallas a finales del Imperio y se establece como distrito fiscal civil y eclesiástico (592), incluyendo las diócesis de Tarragona, Tortosa, Terrassa, Girona y Empúries; Tarragona no acogió ningún otro concilio provincial después del 516, desapareciendo institucionalmente a partir del siglo VIII, apareciendo en fuentes árabes como un testimonio fantasmagórico de un pasado glorioso (Macías 2005, pág. 105). También *Gerunda*, junto a la Vía Augusta y como puerta de acceso a la Septimania, reforzó sus murallas a finales del Imperio y se ha identificado, al igual que en Barcelona, un posible palacio de *comes ciuitatis*, que, como en Barcelona, define procesos constructivos en el siglo VI y denotan una proximidad entre *episcopum* y *palatium* del *comes ciuitatis*. La Tarragona visigoda del siglo VII es la gran desconocida, aunque hay que imaginársela como la culminación de un proceso de desestructuración del modelo clásico y a pesar de los relevantes vestigios portuarios, la función del puerto en esta época es dudosa (Macías 2011, pág. 105).

En el interior, de la misma forma que sucedió en *Iluro*, Toledo también experimentó a lo largo de los siglos IV y V dC. un proceso de transformaciones que cambiaron su fisonomía urbana con respecto a la época alto-imperial como demuestran los hallazgos de la Vega Baja (Olmo Enciso 2009, pág. 69), pero por motivos y con resultados muy diferentes. La ciudad se vio favorecida por la reforma administrativa de Diocleciano, ya que ocupaba un lugar central en el eje de comunicación que, a través del Valle del Tajo, unía la capital de la Lusitania, Mérida, con la parte oriental de la península y especialmente *Caesaraugusta* (Zaragoza), y se convirtió en sede episcopal desde los primeros tiempos de institucionalización del cristianismo, celebrándose ya un primer Concilio en el año 400.

Parece pues claro que, a pesar de los importantes cambios tanto en el urbanismo de las ciudades como territorial, durante la tardoantigüedad se mantuviesen las rutas comerciales tanto por tierra como por mar, y fueron más bien dichas rutas y su comercio las que acabaron dando y quitando importancia a los distintos núcleos urbanos que

paralelamente sufrieron un proceso centrípeto, ligado a la desaparición del poder imperial, sustituido, de momento y sin tanta pompa, por la iglesia.

Las invasiones germánicas en Hispania empezaron en el 409, cuando vándalos y suevos cruzaron los Pirineos, marchando los primeros en el 429 para establecerse en África y quedándose los segundos en la península. Cuando los francos conquistaron Aquitania a los visigodos en el 507, estos últimos se reagruparon en Hispania, cuya extremo meridional fue dominado por los bizantinos entre los años 554 y 628.

En la segunda mitad del siglo V el reforzamiento del reino vándalo comportó un nuevo impulso a la comercialización de los productos africanos, tanto en la *sigillata africana D* como en las ánforas y en la primera mitad del siglo VI y quizás también en la segunda continuó la llegada de cerámicas importadas de procedencia de la zona tunecina y en cantidades más pequeñas, del este del Mediterráneo, por lo que la rivalidad entre visigodos y bizantinos no se tradujo en una desaparición del comercio entre la Península y el norte de África. Hay un posterior descenso de la producción africana, quizás motivada por la invasión islámica del norte de África que se será efectiva en el 698 con la caída de Cartago, habiéndose detectado una continuidad anterior a esta fecha, aunque disminuida, de los productos del Mediterráneo oriental, especialmente *Late Roman Amphora 1* (Járrega 2010, pág. 253).

Los visigodos abandonaron el arrianismo en el III Concilio de Toledo, aplicando una feroz legislación contra los judíos, que parece que no vieron con demasiados malos ojos la llegada de los árabes que instalaron su capitalidad primero en Sevilla y después en Córdoba (Wickham 2009, págs. 87-90). Como veremos más adelante el contacto con el Imperio bizantino primero y especialmente el dominio islámico en al-Andalus, propició el que las especias siguieran fluyendo en su territorio.

La región de la Galia, que dispone de las mejores fuentes narrativas respecto a cualquier otro lugar de Europa¹⁹⁷, está repartida en la actualidad en tres países, Francia, Bélgica y Alemania, con algunas derivaciones en Suiza y los Países Bajos. Generalmente los historiadores franceses como Jean Durliat (1990) han tendido a mantener posturas romanistas y los alemanes como Dietrich Claude (1969) o Wolfgang Giese (2004) planteamientos germanistas. Aquí Wickham destaca la preferencia alemana por las historias relacionadas con el poder político, la identidad aristocrática y las categorías socio-legales, y la predilección francesa por los estudios socioeconómicos y sociopolíticos regionales. Las únicas zonas pobres desde el punto de vista agrícola son las tierras montañosas del Macizo Central, cortadas por valles y cerros dedicados al pastoreo. Por contra, hay muchos terrenos llanos atravesados por importantes ríos como el Sena, el Loira, el Garona, el Ródano y el Rin, lo que favorece la unidad, aunque el mundo mediterráneo no penetra de forma demasiado profunda en la Galia, que siempre ha vuelto más sus ojos hacia el norte y al este que al sur, y sus gobernantes han vivido siempre, desde el año 500, en el norte, con la importancia en la corte merovingia del mayordomo o corregidor de palacio, que acababan eligiendo sus reyes (Kaiser 2004). Por todo ello, fue una de las zonas más castigadas cuando se entorpecieron las rutas comerciales y en la que más se evidencia la falta y carestía de las especias.

¹⁹⁷ Gregorio, obispo de Tours, pertenecía a una influyente familia galorromana de rango senatorial escribió los *Diez libros de Historia* o *Historia de los Francos* y diversas vidas de santos.

Los romanos no consiguieron conquistar Gran Bretaña más allá del Muro de Adriano y abandonaron las actuales Inglaterra y Gales en el 410, fragmentándose el territorio en multitud de unidades equivalentes a los actuales condados.

La transformación de las ciudades romanas de Britannia, como en Hispania fue un proceso iniciado con anterioridad a la desintegración del Imperio romano de Occidente; la progresiva definición de un nuevo modelo urbano no impidió que las ciudades siguieran actuando como centros de representación política y religiosa, lugares aptos para la residencia y el desarrollo de actividades económicas (Pérez 2010, pág. 281). Los episodios del siglo V propiciaron la transformación de la ciudad antigua, pero no bastan para explicar el final de la civilización urbana claramente activa en Hispania y Britannia (Pérez 2010, pág. 281).

Wickham distingue entre tres tipos de estados:

Los fuertes, como el Imperio romano y sus sucesores árabe y bizantino, que vieron en el régimen fiscal y en el ejército mercenario el recurso independiente con el que garantizar el poder político. Los débiles, principalmente los reinos romano-germánicos más importantes como la Galia franca, la Italia lombarda y la Hispania visigoda, provistos de un ejército integrado por terratenientes pero también de una sólida noción del ejercicio del poder público como fuente de legitimación política, noción heredada del Imperio romano. Y finalmente los sistemas pre-estatales de ámbito norteamericano, como los reinos de Inglaterra, Gales, Irlanda y Dinamarca, en los que la condición general de la monarquía tuvo un carácter mucho más personal (Wickham 2009, pp. 113-114). Y añade que lo que sucedió en Occidente, en los siglos V y VI, fue que el equilibrio entre el dinero y las tierras experimentó un vuelco. De un ejército basado en la paga se pasó a otro sustentado en la posesión de tierras. Así nació probablemente el feudalismo, entendido más como un modo de producción que como política de tierras y política de vasallaje militar en un sistema de recompensas basado en posesiones militares condicionadas (feudos) y en unas complejas normas de lealtad. De este modo los estados fuertes se basaron en los impuestos y los débiles en la posesión de tierras (Wickham 2009, pp. 119-121).

Para nosotros, los estados fuertes mantienen un fuerte control del territorio, lo que facilita el comercio, que también genera impuestos, mientras que los estados débiles, más centrados en poderes territoriales a menudo en pugna entre sí, ahuyentan a los comerciantes que sólo se concentran, si las ganancias lo justifican, en los centros de poder.

El sistema fiscal era visto durante el Imperio romano, igual que como el sistema legal, como el punto de contacto entre el estado y el ciudadano, a la vez que el punto de fricción más importante. (Wickham 2009, pág. 124). Cada año los prefectos del pretorio¹⁹⁸ (sólo habían 4 altos funcionarios en todo el Imperio) deducían la suma global de impuestos que se tenía que recaudar aquel año, teniendo en cuenta sobre todo los costes de la guerra, la mayor partida de todo el presupuesto (De Laet 1946).

¹⁹⁸ Prefectura creada por Augusto que pasó de su función original en el Alto Imperio como comandante de la guardia pretoriana a desempeñar progresivamente funciones legislativas y administrativas y desembocando en la tardoantigüedad en divisiones territoriales.

Los niveles de presión fiscal eran comunicados a los gobernadores provinciales y después a las ciudades, cuyos municipios tenían que garantizar la recaudación supervisada por otros municipios u otros funcionarios de la administración central por una serie de protocolos en constante cambio puesto que los curiales, o funcionarios que durante mucho tiempo fueron el eje de este sistema, ideaban nuevas trampas o abusos que tenían que ser corregidos por la legislación posterior. Por otro lado, la capacidad de evasión de impuestos de los patricios y de los propietarios era evidente y está muy acreditada. En Oriente, Anastasio (491-518) recortó el papel de los curiales creando unos funcionarios fiscales nuevos, dependientes del gobierno central, aunque residentes en las ciudades, denominados *vindices*. Y también en Occidente hubo un proceso que sustrajo las competencias fiscales a las élites locales. Lo cierto es que según la documentación existente, ya a finales del siglo VI y principios del VII en la Galia y en Hispania, había funcionarios del gobierno central, igual como ocurriría en el Mediterráneo Oriental bizantino y árabe. La recaudación de impuestos en Egipto fue siempre violenta y coercitiva, a la vez que notable por su sistematización (Wickham 2009, pp. 129-133).

El proceso fiscal era uno de los principales motores del tráfico comercial de mercancías. El siglo V en Occidente y el VII en Oriente, todos los elementos interregionales de este sistema fiscal se vieron abocados a un brusco final, al quedar dividido el Imperio romano en sus estados sucesores (Wickham, 2009, pág. 145).

Los elementos por los que se vino abajo el sistema fiscal y político del Occidente romano fueron el grado de confusión bélica, la menor necesidad de un sistema fiscal fuerte por la remuneración del ejército mediante la concesión de tierras, junto a la menor necesidad de alimentos para las ciudades, y el papel sociopolítico más amplio y ambicioso de las nuevas aristocracias germánicas (Wickham 2009, pág. 150). Cuando no existe una necesidad recaudadora se produce una involución en el cobro de impuestos, manifiesta Wickham.

Debido a la ruptura del eje fiscal formado por Cartago y Roma, Italia fue la región que más sufrió como consecuencia de las conquistas vándalas. Los reyes vándalos se comportaron en muchos aspectos como gobernadores romanos. Consideraron el arrianismo, su variante del cristianismo, como la única religión legítima. Continuaron recaudando impuestos. Se hicieron inmensamente ricos, aunque seguramente estos impuestos no se gastaron en el ejército, porque querían ser aristócratas, no simples soldados (Merrills-Miles 2009).

En el caso de los visigodos en Hispania, con el paso del tiempo, su estado no fue debilitándose, sino al revés. En su celo para moralizar la centralización y reconstrucción, el estado visigodo de finales del siglo VII guarda mayor parecido con el estado bizantino de la época, al que trata de imitar, que con el de cualquiera otro reino romano-germánico.

La importancia creciente de la ciudad de Toledo se acentúa en el siglo VI, cuando ya forma parte del Estado visigodo, cuando se celebra el III Concilio en el año 527 durante el reinado de Amalarico, al que asistieron seis obispos de la zona central de la península y donde se resalta el carácter metropolitano de la sede toledana y de su obispo Montano (Olmo Enciso 1988).

Es esta posición en el eje *Emerita-Toletum-Complutum-Cesaraugusta-Barcino-Narbo* lo que seguramente impulsó a los visigodos y especialmente a su rey Teudis, que utilizó por primera vez en un monarca visigodo el apaletivo *Flavius* y promulgó en el año 546 el único documento legislativo de su reinado: la Ley de Costas Procesales, a fijar su residencia en Toledo¹⁹⁹ como capital del reino (García Moreno 1991). Este carácter capitalino estará definido bajo el reinado de Atanagildo, también por la posición equidistante de la ciudad entre dos territorios en conflicto: los dominios bizantinos en la Península.

El último cuarto del siglo VI y la primera mitad del VII se caracterizan por el nuevo desarrollo urbanístico que albergó el complejo palaciego en el *suburbio toletano*, es decir en la Vega Baja y en la fundación de Recópolis²⁰⁰, ciudad de nueva planta ordenada por Leovigildo; en ambos casos reflejando en su fisonomía el impacto de los modelos urbanísticos bizantinos y la voluntad del monarca de equipararse a las prácticas de los emperadores de Bizancio y en especial de Justiniano (Olmo Enciso 2009, pp. 74-75), suponemos nosotros que también al modo de vida respecto a las costumbres orientales y en la condimentación de las comidas con las especias.

La centralización del estado está refrendada por la acuñación de moneda en el 576, donde Leovigildo aparece al modo de los emperadores bizantinos, con diadema y manto y con su nombre en solitario como leyenda. Esta evidencia simbólica coincide con la multiplicación de cecas y de emisiones a partir de la segunda mitad del siglo VI. La imposición de un fuerte sistema tributario aumentando el erario y el fisco (Isidoro de Sevilla, HG, 51, 5) permitió acometer las nuevas obras edilicias en ambas ciudades, controlar el estado a través de toda una red de ciudades y confirma las afirmaciones de Pirenne, en el sentido de la continuación del modo de vida anterior y el mantenimiento de las redes comerciales antes de la aparición del Islam.

En las excavaciones, tanto de la Vega Baja toledana como en las de Recópolis, hay que destacar la aparición de ánforas y anforiscos norteafricanos de vino y aceite, lo que confirma la llegada de productos del ámbito mediterráneo al interior de la meseta (Olmo Enciso 2009, pág. 84; Bernal-Bonifay 2010, pp. 45-64) y las estructuras urbanísticas palaciegas de ambos lugares tienen un origen conceptual en la Constantinopla de Justiniano (Palol 1991).

Pero debido a la orografía hispana, la unidad interna nunca fue sólida y cuando en el 711 los árabes mataron en el campo de batalla al último rey de Toledo²⁰¹, la península se fragmentó bruscamente una vez más y casi en tantas piezas como en el 570. Igual que

¹⁹⁹ Hasta entonces la sede de la monarquía visigoda a partir de la victoria infringida por los francos en Vouillé se había caracterizado por su carácter itinerante en ciudades como Narbona y Barcelona en función de necesidades geoestratégicas.

²⁰⁰ Situada sobre un cerro a cuyos pies discurre apacible el río Tajo en el término municipal de Zorita de los Canes en plena Alcarria. En el yacimiento, en la actualidad en curso de excavación, se conservan los restos del palacio, iglesia, puerta monumental, calles, edificios comerciales, casas, muralla, acueducto, caminos de acceso, todo ello musealizado y puesto en valor para la visita pública. Parte de los elementos constructivos de la ciudad, sillares, escultura decorativa, etc., fueron reutilizados en los inicios de la época andalusí, en el siglo IX, para edificar la nueva ciudad que sustituyó a Recópolis en el control del territorio, la medina árabe de Zorita, la actual Zorita de los Canes.

²⁰¹ Para una síntesis del reino visigodo ver José Orlandis (*Historia del reino visigodo español*, 2003) y E.A. Thomson (*Los godos en España*, 1971).

los vándalos, los visigodos siguieron cobrando impuestos (Wickham 2009, pp. 162-167).

La Galia tardo-romana era autosuficiente desde el punto de vista fiscal. En ella lucharon francos, alamanes y bretones debiendo lealtad a Roma, cuyas estructuras perduraron en torno a Tréveris hasta la década del 470. Las guerras internas merovingias fueron entre parientes. Hubo dos y casi siempre tres cortes separadas, cada una con su palacio y su mayordomo o primer administrador. La situación cambió con el hijo ilegítimo de Pipino, Carlos Martel, que conquistó el corazón de los territorios francos en la guerra civil del 715 al 719, cuya unidad se mantuvo durante cuatro generaciones de reinado carolingio (Riché 1993).

Los merovingios del siglo VI cobraban impuestos a su población romana, pero la recaudación fue siendo cada vez más impopular y la moneda de cambio de las ambiciones políticas era el conjunto de tierras de la corona y no sus derechos tributarios. La extraordinaria riqueza de los reyes merovingios del siglo VII era debida a que no tenían gastos estructurales y utilizaban los impuestos para hacer regalos a los aristócratas, mientras las tierras de la Iglesia crecían constantemente (Wickham 2009, pág. 178).

A pesar de todo, los impuestos no tuvieron que desaparecer tan pronto como dejaron de resultar esenciales, y tampoco desaparecieron a la vez en todas partes. Pero en general las cuotas disminuyeron, la responsabilidad pasó de los munícipes de la ciudad a unos funcionarios centrales y más tarde a los terratenientes. La carga fiscal fue privatizándose poco a poco y los contribuyentes pasaron a ser vistos como sujetos no completamente libres. Todos estos pasos permiten pasar de un sistema político basado en los impuestos a otro basado en la tierra (Wickham 2009, pág. 189).

Tras esta visión general de los territorios que sucedieron a la caída del Imperio romano de Occidente se desprende que la falta de recaudación de impuestos, acabó propiciando el feudalismo. Nosotros debemos incidir en que no sólo los impuestos salen de la explotación de la tierra, sino también del comercio, que este comercio también genera impuestos, y que la profusión de territorios más fragmentados, cada uno con sus impuestos correspondientes, acaba aumentando los precios de los productos comerciales, por lo que dichos productos acaban subiendo de precio, que es lo que le pasó a la pimienta. Como hemos dicho, en tiempos de Augusto había dejado de ser un producto de lujo, pero ahora lo volvería a ser, como lo demuestran las referencias medievales que tenemos al respecto.

En Bizancio, Justiniano y sus funcionarios trataron de regenerar el sistema fiscal anterior a la guerra pero, con los ataques de persas y árabes, el estado perdió dos tercios de sus posesiones continentales y tres cuartas partes de su riqueza, nos dice Wickham, pudiéndose interpretar que dicha riqueza vino dada por la pérdida de impuestos sobre la tierra. Desde nuestro punto de vista, una gran parte de esta pérdida se debió a la pérdida de territorios clave en las rutas comerciales, sobre todo Egipto y Siria.

Lo que Bizancio no pudo igualar fue la riqueza del antiguo califato, que según Wickham fue en muchos aspectos el descendiente más claramente lineal del Imperio romano. Los ejércitos árabes conquistaron la mitad del territorio del imperio de la Roma Oriental y la totalidad del de la Persia sasánida. En seis años, Omar I instituyó un

sistema mediante el cual los ejércitos árabes podían conservar su carácter de guarniciones permanentes y hereditarias al margen de las poblaciones conquistadas, y continuar recibiendo una paga ("ata"), cuyo importe, junto a los derechos de cada individuo, quedaba consignado en un registro provincial conocido con el nombre de "diwan". La mencionada paga provenía de los impuestos, puesto que éstos nunca dejaron de recaudarse en las provincias conquistadas y mantuvieron en sus lugares a las élites administrativas romanas y persas. El grano egipcio no volvería a llegar a Constantinopla hasta el periodo otomano y los barcos que unían dicha ciudad con Alejandría no estructuraban ya los intercambios comerciales en el Mediterráneo. Al contrario, los árabes repararon el canal de Trajano hasta el principal puerto de Egipto en el Mar Rojo: Klyasma (Suez), lo que demuestra su interés por el tránsito marítimo oriental (Wickham 2009, pp. 209-212).

Para nosotros dispusieron muy pronto del dominio de un territorio amplio, ocuparon el núcleo central de las rutas comerciales entre Oriente y Occidente, y por ello siguieron cobrando los tributos procedentes del comercio. Por ello siguieron consumiendo especias, como lo demuestra su presencia en las fuentes árabes en general y de al-Andalus en particular, como veremos posteriormente, y la evolución de su cocina hasta la actualidad; y penalizaron su llegada a los reinos cristianos europeos, encareciéndolas respecto a su precio en tiempos del Imperio romano, como se evidencia en las pocas menciones de los textos altomedievales, que las presentan como un producto de auténtico lujo.

Las élites árabes supieron mantener, mucho mejor que cualquier otra clase dominante del periodo post-romano, las estructuras políticas básicas del Imperio romano, modificándolas lentamente (Wickham 2009, pág. 227).

Uno de los elementos más importantes en las tesis de Wickham es que los estados de base fiscal eran más ricos y poderosos que los fundamentados en los arrendamientos y en la posesión de tierras y una de las cosas que hicieron que el Imperio romano perdurara fue el alcance geográfico de sus estructuras fiscales y el hecho que, gracias a ellas, Roma se alimentara de África, Constantinopla de Egipto, y el ejército de las fronteras prácticamente de todas partes (Wickham, 2009, pág. 234), a pesar de que a lo largo del siglo I se desarrolló una viticultura local allí donde el clima lo permitía. Ninguno de los estados sucesores del Imperio romano hizo lo mismo con las estructuras fiscales anteriores y el control de los impuestos quedó circunscrito a un ámbito más localizado. Una vez abandonada, es muy difícil recuperar la práctica de cobrar impuestos, lo que provocó el triunfo del feudalismo²⁰² nos dice Wickham (2009, pág. 235).

Hasta ahora hemos visto la desmembración del Imperio romano a nivel geográfico, pero como se viene manteniendo que el consumo de las especias está sólo circunscrito a las élites, a pesar de que para nosotros no es así, ni con todas las especias ni en todas las épocas, vamos a ver cómo queda la estratificación social.

²⁰² Entendido como la descentralización del poder político y donde el poder local se ejercía con gran autonomía o plena independencia por una aristocracia llamada nobleza.

El consumo de las aristocracias

Podemos definir a la aristocracia como el conjunto de los miembros de una élite política capaz de ejercer alguna forma de poder, escalonada en varios grados, existiendo, según Wickham, seis criterios especialmente importantes que la definen: distinción de linaje, riqueza basada en la posesión de tierras, ocupación de un cargo en la jerarquía oficial, favor del emperador o rey, reconocimiento de los otros dirigentes políticos y el estilo de vida (Wickham 2009, pág. 240). Es precisamente este estilo de vida, en lo que a la alimentación se refiere, lo que acabará ofreciendo la imagen generalizada de que las especias orientales son bienes de prestigio a lo largo de toda su historia. Esto ocurrió sólo en la Europa medieval, a causa del alto precio que había que pagar por ellas fruto del largo trayecto recorrido, a los intermediarios participantes, pero sobre todo a los impuestos aplicados, pero al igual que en los tiempos de Augusto, con barcos directos a la India, un estado fuerte y un territorio grande y homogéneo, en los territorios dominados por el Islam, incluido al-Andalus, la pimienta no era ni mucho menos un bien de prestigio y su uso estaba mucho más extendido que en la Europa cristiana.

Para el campesinado, el cambio social fue notablemente lento en relación con los aristócratas. Se produjo una fragmentación de los grandes fundos, con lo que quedó más espacio para la autonomía de los campesinos. Los villorrios más organizados eran los del Mediterráneo Oriental, especialmente en Siria y Palestina, con casas de piedra muy bien construidas, como en el caso de Sergilla, con buenas termas (Charpentier 1994, pp. 113-142) y sin construcciones que destaquen unas sobre las otras, pero en un momento dado fueron dejando de tener pobladores y por eso nos han llegado tan bien conservadas.

La villa rural y las granjas aisladas cayeron en desuso a medida que se aproximaba el final del Imperio romano de Occidente, donde había una red compuesta por muchos miles de residencias rurales aristocráticas y otros centros rústicos con parcelas subordinadas que se extendía desde los alrededores de York (en Britania) hasta los de Leptis Magna (Libia). Este era el núcleo jerárquico de los asentamientos rurales (Wickham 2009, pág. 660). Eran predominantes hacia el año 300 pero alrededor del 700 habían desaparecido prácticamente todas, bien por abandono debido a un incendio o las guerras. En Cataluña perdieron de forma constante y gradual sus características monumentales y se transformaron en centros rústicos más sencillos, no pasando del siglo VI. En muchos casos, iglesias y monasterios sustituyeron a las villas (Járrega 1991, Revilla 2007). En general, la posible causa de su abandono es el carácter micro-regional que adquiere la pauta de asentamiento local una vez que deja de poder garantizarse la homogeneidad de la cultura y economía romanas. Los elementos que vinieron a sustituirlas presentan una diversidad mucho más grande y las aristocracias tuvieron que adaptarse al aumento de militarización del mundo post-romano. Estos abandonos también afectaron, y mucho, a las rutas comerciales.

Curiosamente se aprecia una relativa falta de estructuración entre la época dominada por las redes de villas y la caracterizada por los castillos, lo que propició el incipiente desarrollo de las aldeas, característica fundamental de la Alta Edad Media. Surgen de la necesidad de los campesinos de actuar en términos territoriales en lugar de hacerlo en función del arrendamiento de tierras. Mientras, los aristócratas residían en las ciudades.

La acumulación de excedentes, así como la creación de un mercado suficiente estable como para permitir la especialización de los artesanos, fue obra de los señores. Cuando éstos llegaron al apogeo de su poder en los años centrales de la Edad Media, los intercambios, la especialización de la producción y las actividades artesanales semi-industriales, adquirirían una gran complejidad. Un tema en el que profundizaremos más adelante repasando las tesis de Pirenne.

Wickham distingue entre zonas de un estilo de tenencia de tierra más romana y otras de una tenencia más feudal, distribuidas en el territorio de forma irregular, formando una especie de *manchas de leopardo* y aunque había aristócratas por todas partes, no necesariamente tuvo por qué ser completo el predominio del sistema producción feudal (Wickham, 2009, pág. 767).

Las epidemias de peste de los siglos VI al VIII empezaron a producirse en la Constantinopla de los años 541 y 542, aunque las mayores pruebas del descenso demográfico se encuentran en Occidente. Al norte de la Galia y al este de Inglaterra se estima que afectó al 50% de la población. Pero no fue uniforme en otros lugares. El retroceso coincidió con el fin de la ocupación de las tierras poco fértiles, sobre todo en las regiones montañosas. El declive demográfico obedeció a causas internas de las sociedades campesinas, y es probable que fuera relativamente lento, nos dice Wickham. Y añade: si examinamos las diferentes fechas en que se producen los aparentes descensos demográficos en la Alta Edad Media descubriremos que su más directo correlato es la existencia de una crisis política (Wickham 2009, pp.778-779). No debemos olvidar entre estos factores de crisis, la persistencia de una legislación social, tanto visigoda como burgundia y franca, donde se mantiene tanto la figura del esclavo como del siervo adscrito a la tierra.

La Alta Edad Media señala el punto más bajo del predominio de la aristocracia sobre los campesinos occidentales. Aun así en torno al año 1000, y a veces antes, el modo de producción campesino había quedado reducido a la mínima expresión en Francia, Italia e Inglaterra y hacia el 1100 sucedía ya lo mismo en la Península ibérica. La preponderancia campesina había sido sustituida por la supremacía del poder aristocrático y por su lógica económica, de tipo feudal, que siempre había prevalecido en el Mediterráneo Oriental. En la segunda mitad de la Alta Edad Media, los campesinos perdieron terreno ante los aristócratas (Wickham 2009, págs. 808-809).

El paso del modo de producción campesino al feudal es debido, según dice Wickham, a tres factores: progresivo fortalecimiento de la posición social y riqueza de los aristócratas, vuelco catastrófico de la lógica económica de carácter campesino y una constante reducción de las zonas en que se mantiene la autonomía campesina, que se vio totalmente apartada de la vida pública. Volveremos a Wickham más adelante. Hasta ahora hemos hablado mucho de campesinos, pero muy poco de agricultura.

Las fuentes escritas y los tratados agronómicos

Vamos a dedicar este capítulo a las fuentes escritas clásicas en tanto en cuanto influyeron en la Tardoantigüedad y la Edad Media, que es el período que estamos estudiando en este momento, y por ello las abordamos aquí. A partir de ellas podemos saber los conocimientos agrícolas existentes en la época y las referencias existentes en los documentos escritos a las especias orientales, objeto del estudio de esta tesis. Es evidente que las especias orientales no pueden cultivarse en Europa, pero sí que, como veremos en este capítulo, se utilizaban también en ocasiones para facilitar el crecimiento de otras plantas o árboles frutales autóctonos, otra clara evidencia de que no debían ser tan caras.

Rutilio Tauro Emiliano Paladio fue un escritor romano, autor de un tratado de agricultura conocido como *Opus agriculturae*, también conocido como *De re Rustica*, a modo de calendario de labrador, con todas las operaciones conectadas con la agricultura y la vida rural presentadas en orden regular y ordenadas por estaciones. La obra estaba formada por 14 libros, uno de introducción, doce sobre los trabajos de cada mes, y el último es un poema en 85 versos elegíacos sobre el arte de los injertos: *De Insitione*. En general se le sitúa en el siglo IV o V (Browning 1982), pero la identificación de Pasífilo, a quien fue dedicado el decimocuarto libro, como el prefecto de la ciudad de Roma en el año 355, permite situarlo en el siglo IV de nuestra era. Por él mismo se sabe que tenía una hacienda en Cerdeña y una en el *territorium Neapolitanum*²⁰³.

Su obra agronómica, heredera de una larga tradición latina, cartaginesa y griega, y escrita en una época de decadencia, es una compilación de las más importantes obras de agricultura, con algunas partes dedicadas a temas arquitectónicos. Está muy bien escrita, con concisión, y estaba destinada a ser la obra de consulta medieval sobre temas de agronomía; y lo fue hasta el extremo de ser el único manual de agricultura al uso desde la temprana Edad Media, olvidadas las de sus predecesores, y transmitida hasta hoy por más de un centenar de manuscritos, glosas, resúmenes y noticias de eruditos del Occidente europeo y de la cultura árabe; no fue despreciado por los autores renacentistas, aunque a partir de entonces empezó a declinar su fama, oscurecida por la reaparición de las obras consagradas de sus maestros.

Las fuentes de Paladio fueron uno de los primeros aspectos que se estudiaron del *Opus Agriculturae*. El autor había tomado pocas cosas de Catón y Varrón, y en cambio, mucho de Columela; en los temas de arquitectura se había basado lógicamente en Vitruvio y en los de arboricultura y horticultura había utilizado a Gargilio Marcial; y finalmente las “Geopónicas”²⁰⁴, que Palladio había leído en un ejemplar más correcto y extenso que el que hoy se conoce, habían inspirado los capítulos sobre conservación y elaboración de productos y recetas varias.

²⁰³ Que podemos suponer que debería ser Nápoles, pero también hay una *Neapolis*, actual Nabeul en Túnez.

²⁰⁴ Colección de 20 libros sobre agronomía y agricultura escrita en griego, que posteriormente sería compilada en el siglo X en Constantinopla. Esta última compilación se completó con aportaciones de Plinio el Viejo, el agrónomo cartaginés Magón y el profeta Zoroastro.

Fuentes de Paladio

Marco Porcio Catón más conocido como Catón el Censor²⁰⁵, nacido en *Tusculum* (cerca de la actual Frascati, en el Lacio) en el año 234 aC. Fue un político, escritor y militar romano. Procedía de una antigua familia plebeya que se había distinguido por sus servicios militares, pero no por el desempeño de ninguna magistratura política. Criado a la manera de sus antepasados latinos y educado en la agricultura a la que se dedicaba cuando no estaba integrado en el servicio militar, se distinguió por su conservadora defensa de las tradiciones romanas en contraposición con el lujo de la corriente helenística procedente de Oriente²⁰⁶. Se le considera el primer escritor en prosa latina de importancia (Rodríguez Martínez 2005) y fue el primer autor de una íntegra historia de Roma en latín. Algunos historiadores han argumentado que de no ser por el impacto que causaron sus escritos, el griego habría sustituido al latín como lengua literaria en Roma (Bonner, 1984). Su manual *De Agri Cultura*, denominado también *De re Rustica* es la única de sus obras que ha sobrevivido íntegramente. Cuando era todavía muy joven, su padre murió dejándole unas propiedades en el territorio de la Sabina a poca distancia de su pueblo natal. Catón asesora en sus escritos a los granjeros en la adquisición de trabajadores para la recogida de aceitunas y proporciona técnicas de turnos de refresco esclavistas que evitan el extremo cansancio de algunos, lo que provocaba un descenso en la producción. Murió en Roma en el año 149 aC.

Marco Terencio Varrón fue militar y funcionario romano, originario de la clase ecuestre nacido en *Reate* (Rieti, en el Lacio) en el año 116 aC. Lugarteniente de Pompeyo durante la guerra civil en el 49 aC, llegó a ser pretor (Cornell 1995). Obtenido el perdón de Julio César, fue nombrado por éste director de las primeras bibliotecas públicas de Roma. A la muerte de César, se le confiscaron sus bienes por orden de Marco Antonio que lo había declarado fuera de la ley, pero finalmente Octavio se los restituyó. Abandonó entonces la carrera militar para dedicarse al saber y a la escritura, destacando por su cultura y sus obras literarias sobre la agricultura. Amigo de Cicerón, escribió, según las diferentes tradiciones, entre 490 y 620 obras de las que se conocen los títulos de 55, aunque solamente se conserva una completa, *De rerum rusticarum* (‘Sobre las cosas del campo’) compuesta de tres libros y publicada el año 37 aC. (Harrison 1918). Murió en el 27 aC.

Lucio Junio Moderato, apodado Columela, nació en Cádiz, en el año 4 dC. Amigo de Séneca, también nacido en la Bética, estuvo un tiempo en el ejército romano y fue tribuno en Siria en el 35 dC. Después se trasladó a Roma, donde se dedicó a la agricultura a gran escala, poniendo en práctica sus conocimientos sobre este tema. En la capital del imperio formó parte de los círculos sociales más elevados. De su obra escrita nos han llegado *Res rustica* (‘Los trabajos del campo’), escrita hacia el año 42 y el *Liber de arboribus* (‘Libro de los árboles’). En la primera de estas obras, dividida en doce libros, e inspirándose en obras anteriores de Catón, Varrón y otros autores latinos, griegos e incluso cartagineses, trata sobre todos los trabajos del campo en el más amplio sentido de la palabra: desde la práctica de la agricultura, la ganadería y la apicultura, hasta la cura de animales, pasando por la elaboración de diferentes productos y conservas. En el libro *De arboribus* trata de cultivos arbustivos como la viña, hasta árboles como el olivo o los frutales, e incluso flores como la violeta o la rosa. La obra

²⁰⁵ Revistió la censura en el 184 aC. y se convirtió en el único de su familia que desempeñó dicho cargo.

²⁰⁶ Debemos resaltar en el marco de esta tesis que en este caso nos referimos al oriente más inmediato, es decir, al Mediterráneo oriental.

de Columela está considerada el repertorio más amplio y documentado sobre agricultura romana.

La metodología de Paladio

Paladio había leído directamente el texto de Columela, como demuestra el gran número de coincidencias, a veces literales, entre los dos autores. Que Paladio debe mucho a sus predecesores es evidente, sus innovaciones en el contenido son escasas, pero su originalidad es metodológica puesto que la nueva reorganización de la materia convierte su obra en la más estructurada y sistemática de las que circularon en la Antigüedad. Después de una larga tradición de obras de agricultura basadas en una serie de estudios monográficos sobre cada labor o producto del campo, Paladio impuso un cambio de método, pues enfocaba el tema agronómico de acuerdo con un criterio cronológico: el resultado fue un calendario agrícola que inauguraba la serie de los almanaques, dividido en tantos libros como meses del año, precedidos de unas instrucciones generales sobre la enseñanza de la agricultura, partes de que consta, condiciones y ubicación de la vivienda del propietario, dependencias de la casa matriz, avicultura manual, etc. El libro de Paladio estaba en la biblioteca del mayor erudito de la época que nos ocupa, Isidoro de Sevilla.

Isidoro cita con propiedad a *Palladio Aemilianus* y otras veces lo utiliza sin citarlo. En el comienzo del libro XVII, dedicado, según el título, a la agricultura, Isidoro empieza citando las autoridades en la materia: *apud Graecos... apud Romanos autem de agricultura primus Cato instituit, quam deinde Marcus Terentius expolivit, mox Vergilius laude carminum extulit. Nec minus studium habuerunt postmodum Cornelius Celsus et Iulius Julius Atticus, Aemilianus, sive Columella insignis orator, qui totum corpus disciplinae eiusdem complexus.*

Incorporado en el texto de las *Etimologías* de Isidoro, Paladio recibió el espaldarazo que lo convertía en autoridad y seguramente se benefició de la popularidad de la obra de Isidoro. Los pasajes que Isidoro cita de Paladio son los testimonios más antiguos del *Opus Agriculturae*. No solo preceden en siglos a los primeros códices conservados, sino que son incluso anteriores al arquetipo reconstituible de estos manuscritos, que se remonta a finales del siglo VIII dC.

Durante el período carolingio, la hegemonía cultural del área francesa constituye el marco histórico y geográfico de la difusión de la obra de Paladio. Las copias más antiguas datan del siglo IX. Los límites geográficos del Imperio, parecen ser también las fronteras de la expansión del *Opus Agriculturae* hasta el siglo XII, puesto que junto a los dos manuscritos franceses, aparecen otros cuatro copiados en diferentes zonas de Alemania.

Las especias orientales en la obra de Paladio

Al tratarse de un tratado agronómico, Paladio no explica explícitamente como se tienen que cultivar las especias orientales, pero si aparecen citadas a la hora de producir otras plantas. En este sentido menciona la pimienta, la canela, el áloe, la mirra, el nardo de la

India, el incienso macho, el jengibre y las especias en general. En la edición española sobre la obra de Paladio (trad. Moure, 1990) encontramos los siguientes fragmentos:

–Sobre la higuera

Si se quiere lograr una higuera de maduración tardía, córtense las brevas verdes incipientes cuando hayan adquirido el tamaño de un haba. Para que la higuera seca sea de maduración temprana, úntense los frutos con el jugo de una cebolla alargada mezclado con aceite y **pimienta** en cuanto los higos verdes empiecen a pintar (IV. X, 31).

Sobre la elaboración del queso

En la elaboración del queso fresco hay personas que muelen piñones verdes y los cuajan mezclándolos de tal guisa con leche. Otras coagulan tomillo triturado, colado varias veces. Además, el sabor que se quiera podrá conseguirse añadiendo un condimento a elección, bien sea mostaza **o de cualquier otra especia** (VI, IX, 3).

Vinagre

Otro vinagre adecuado para la digestión y para la salud: se echan en una vasija ocho dracmas de cebolla albarrana, treinta sextarios de vinagre, **una onza de pimienta**, una pizca de menta y **canela** y, al cabo de algún tiempo, se consume. (VIII, VIII, 2)”.

En las recomendaciones de los autores griegos y otros sobre la elaboración y de los vinos, podemos leer:

–Además, se consigue un vino similar al añejo del vino nuevo, si se tuesta y al mismo tiempo se machaca la cantidad que se juzgue pertinente de almendra amarga, **ajenjo**²⁰⁷, resina de pino fructífero y **fenogreco**²⁰⁸; se echa un ciato²⁰⁹ por ánfora y así se lograrán vinos generosos.

Y si se advierte que se pueden echar a perder se añadirá a la mezcla **álloe**, mirra, residuos de azafrán, machacados uno por uno a partes iguales hasta reducirlos a polvo, y miel, cuidando echar un ánfora por ciato (XI, XIV, 7).

Por lo demás, para que el vino de cosecha dé la impresión de que tiene más años, se tritura una onza de meliloto, tres de regaliz, otras tantas de nardo céltico²¹⁰, dos de **álloe** hepático, y se pasa por el tamiz; se echan tres cucharadas por cada cincuenta sextarios y se pone el recipiente a ahumar (XI, XIV, 8).

Se obtiene de un vino turbio otro límpido y de primera calidad si se trituran a un tiempo diez granos de **pimienta** y veinte de alfónsigos²¹¹ añadiendo un poquito de vino, y a continuación se echan en seis sextarios de vino revolviendo previamente bien todos los ingredientes; luego se deja reposar y se cuela con vistas a su posterior consumo (XI, XIV, 12).

También el vino, que cuenta la tradición que el oráculo de Apolo Pitio había enseñado a los cretenses, se vuelve blanco y adquiere el sabor del vino de solera con la fórmula siguiente:

²⁰⁷ *Artemisa absinthium*, también llamada asensio, ajorizo, artemisa amarga y *oloxinus* en latín medieval.

²⁰⁸ *Trigonella foenum-graecum*, llamada así mismo alhova.

²⁰⁹ Tipo de inflorescencia especial cuya estructura tiene la apariencia de ser una única flor, pero que en realidad consta de varias.

²¹⁰ Nace en los Alpes de Liguria, donde se denomina *saliunca* y en Istria.

²¹¹ *Pistacia vera*, más conocido como pistacho.

cuatro onzas de flor de junco aromático, cuatro de **áloe hepático**²¹², una de almáciga²¹³ de la mejor calidad, una de cañafistola²¹⁴, media de **nardo de la India**, una de mirra de muy buena clase, una de **pimienta** y otra de incienso macho; se trituran todos los ingredientes y sacudiéndolos con la criba se reducen a polvillo muy fino. Cuando el mosto haya fermentado, se espumará y se apartarán fuera todos los escobajos de las uvas que la fermentación hubiera empujado a la superficie. Seguidamente se echan tres sextarios itálicos de yeso molido y cribado por cada diez ánforas de vino; pero, antes, se trasiega a otros recipientes una cuarta parte del vino objeto de elaboración y, en estas condiciones, se añadirá el yeso y se revolverá con fuerza el tonel por espacio de dos días con una caña verde provista de raíces (XI, XIV, 13-14).

A los tres días se echan poquito a poco cuatro cucharadas completas de los antedichos polvos en las diez ánforas de vino y la otra cuarta parte que, según se dijo antes, se había trasegado a otro lugar, se agregará; se llenará el tonel y se revolverá también con cuidado durante un buen lapso de tiempo, para que la **substancia de las especias** impregne todas las moléculas del mosto. A continuación se recubrirá el recipiente y se tapará, dejando un boquete pequeño por donde transpire el vino en fermentación; pero al cabo de cuarenta días se cierra también este respiradero y luego ya se degusta cuando se quiera (XI, XIV, 15-16)”.

Todo ello representa una clara evidencia de que el vino se especiaba al menos en el siglo IV, momento en el que escribió Paladio, y mucho antes dependiendo de la fuente que recogieran los mencionados textos.

Más adelante se refiere al membrillo:

–Se cortan los membrillos maduros en trocitos muy pequeños y muy delgados, después de quitarles la monda, y se tira el carozo duro que tienen por dentro. Después se hierven en miel hasta que se suma una mitad y al cocer se rocían con **pimienta fina** (XI, XX).

Otra fórmula: se mezclan dos sextarios de zumo de membrillo, un sextario y medio de vinagre y dos de miel, y se cuecen hasta que toda la masa cobre un espesor similar al de la miel pura. Seguidamente se añadirán **dos onzas de pimienta molida y jengibre** (XI, XX). La fórmula procede de Gargilo Marcial, que a su vez la tomó de Galeno (VI 603).”

También enumera las especias:

–Entre las especias, las siguientes: incienso, casia, mirra, agalla, pez, «allecula», hisopo, azufre, alumbre desmenuzado, litargirio, corteza de pino, greda de Cimola, comino, sales de mina de Hispania, amoniaco y de Capadocia, silfio, que es laserpicio, betún, alumbre, nitro y junco (XIV, III).”

Y en cuanto a las enfermedades, podemos leer:

–No obstante, hay que vencer las enfermedades por graves que sean combatiéndolas con remedios específicos. En tal circunstancia hay que mezclar raíces de panacea (y) de eringio con granos de hinojo, espolvorearlas en agua hirviendo con harina de trigo candeal frito y molido, y hacer salivar con este medicamento al animal enfermo. A continuación se prepara una poción de **casia**, mirra e incienso en igual proporción, se añade otro tanto de sangre de tortuga de mar con tres sextarios de vino viejo y de esta guisa se les echa por las fosas nasales. No obstante, será suficiente administrar este mismo preparado fraccionado en dosis iguales de onza y media con vino durante tres días. (XIV, 5,4).”

²¹² Llamado así porque roto manifiesta interiormente un color de hígado.

²¹³ *Pistacia lentiscus* o lentisco.

²¹⁴ *Cassia fistula*, planta nativa de Egipto, Oriente Medio y zonas de Asia, conocida como casia purgante.

Cómo hemos dicho anteriormente, no podemos pretender encontrar en la obra de Paladio recomendaciones sobre el cultivo de las especias, puesto que éstas eran importadas desde Oriente, pero sí se evidencia su uso como complemento de los higos, en la elaboración de los quesos, y especialmente en la obtención de los vinos, además de su utilización con finalidades medicinales.

Las Etimologías de Isidoro de Sevilla

Isidoro de Sevilla nació probablemente en Cartagena hacia el año 556 y murió en Sevilla el 4 de abril de 636, siendo arzobispo de esta última localidad desde el 599 hasta su muerte. Hijo de Severiano, que pertenecía a una familia hispano-romana de elevado rango social (Throop, 2005), su madre era de origen visigodo y, según parece, estaba lejanamente emparentada con la realeza. Al parecer, la familia de Isidoro huyó a Sevilla después de la conquista bizantina de Cartagena, por ser éstos defensores del rey Agila I frente a Atanagildo, aliado de los bizantinos.

Se formó con lecturas de Agustín de Hipona y Gregorio Magno; estudió en la escuela catedralicia de Sevilla donde aprendió latín, griego y hebreo. Vivió en una época de transición entre la decadencia de la Antigüedad y del mundo romano, y el nacimiento de la Edad Media. En este contexto, se propuso recomponer las debilitadas estructuras culturales de Hispania, y desplegó todos sus recursos pedagógicos para contrarrestar la creciente influencia de las culturas consideradas bárbaras.

Fue un escritor muy prolífico y un infatigable compilador. Su obra más conocida es las "Etimologías", escrita hacia el año 634, monumental enciclopedia que refleja la evolución del conocimiento desde la Antigüedad pagana y cristiana hasta el siglo VII. Este texto, también llamado "Orígenes" y dividido en veinte libros, con 448 capítulos, constituye una enorme obra enciclopédica en la cual se recogen y sistematizan todos los ámbitos del saber de la época.

Agricultura

Los conocimientos botánicos de Isidoro se encuentran en el libro XVII de su enciclopedia. Empieza recordando a los geopónicos antiguos: Catón, Comelio Celso, Julio Ático, Columela, etc., para ocuparse a continuación del cultivo de las tierras. En el capítulo *De frumentis* trata no sólo de 195 cereales, sino de muchas gramíneas del pasto; como árboles considera la palmera, el laurel, el manzano, el membrillo, el granado, el melocotón, el peral, etc, y entre los aromáticos orientales incluye los productores de mirra, bedelio, pimienta, áloe y canela, para pasar después a ocuparse de las hierbas aromáticas locales, como el azafrán.

Vamos reproducir la traducción del texto del libro 8 dedicado a los árboles aromáticos.

→. Se aplica el nombre de aroma a todo producto de olor fragante que nos envían la India, Arabia u otras regiones. Parece que la denominación de aroma tiene su origen en que son elementos apropiados para ofrendar en los altares (ara) en las invocaciones religiosas; o en que es un hecho probado que se confunden y mezclan con el aire (aer). Porque ¿qué otra cosa es el olor sino el aire impregnado? 2. El **incienso** (tus) es un árbol de Arabia, de enorme corpulencia,

dotado de abundantes ramas, de una corteza muy suave; sus ramas se asemejan a las del arce; destila un jugo aromático blanco, a manera de almendra, que, cuando se mastica, parece convertirse en polvo, y cuando se parte, muestra un interior lleno de grasa; puesto en el fuego, arde fácilmente. Entre nosotros se denomina masculum por su conformación redonda, a modo de testículos. Existe otro tipo que es plano y bastante áspero, pero de peor calidad. Se adultera mezclándolo con resina o con goma, pero se le reconoce por su propiedad, pues el incienso colocado en él arde, la resina provoca humo, y la goma, al calentarse, se licúa. 3. Se denomina tus por derivación de tundere (golpear) 47, Se llama también libanum por ese monte de Arabia, en la región que habitan los sabeos; pues se conoce como Líbano el monte en donde se recolecta el incienso. 4. **Myrra** es un árbol de Arabia; alcanza una altura de cinco codos, y se parece a la espina llamada ákanthos. Su resina es verde y amarga, y por eso recibe el nombre de myrra. La gota que mana espontáneamente es la más apreciada, en tanto que la que destila al través de una incisión efectuada en la corteza se considera de inferior calidad. Los árabes alimentan el fuego con ramas de este árbol, con cuyo humo, bastante nocivo, contraerían numerosas enfermedades incurables si no recurrieran al olor del estoraque. La mirra troglodita es así llamada por la isla árabe en donde se recolecta la mejor y más pura. 5. El **estoraque** (Jlorax) 48 es un árbol de Arabia, parecido al manzano, y cuyas ramas al través de sus vasos destilan una lágrima cuando llega la canícula. La destilación que cae a tierra no es limpia, pero se conserva dentro de la propia corteza. En cambio, la que permanece adherida a las ramas y a las varas, es limpia y blanca, convirtiéndose más tarde en amarillenta por la acción del sol. El propio estoraque presenta ramas verdes, rebosantes, resinosas; son de un olor agradable, húmedas y segregan una especie de licor meloso. Se denomina storax porque es una gota que fluye del árbol y se congela; y los griegos a la gota la denominan stiria. Este árbol en griego se conoce como styrax, y en latín, como storax. 6. El **bedelio** es un árbol de la India y de Arabia, aunque su gomoresina mejor es la arábica: es transparente, blanquecina, untuosa, semejante a la cera, y se reblandece con facilidad cuando no está mezclada con madera o con tierra; es amarga y de buen olor. En cambio, la procedente de la India es de color manchado y negro, y está más impregnada de tierra. Se adultera mezclándola con goma, que no le confiere un gusto tan amargo. 7. El mastix es la gomoresina del lentisco. Se la denomina granomastix porque se destila a modo de granos. La mejor es la que se produce en la isla de Quíos: es de buen olor y de una blancura semejante a la de la cera púnica y por eso resalta el brillo del cutis. A veces se adultera con resina e incienso. 8. El **árbol de la pimienta (piper)** nace en la India, en la ladera del monte Cáucaso que da la espalda al sol. Sus hojas se asemejan a las del enebro. Los bosques de estos árboles están custodiados por serpientes; pero los habitantes de la región, cuando ven que están maduros, prenden fuego, y las serpientes huyen; a causa de las llamas se vuelve negra la pimienta, que, por naturaleza, es blanca. Sus frutos son diversos: el que aún no está maduro se denomina «pimienta larga»; el que no se ha visto afectado por el fuego, «pimienta blanca»; y el que presenta la piel rugosa y de mal aspecto, toma del calor del fuego su color y su nombre. La pimienta es liviana cuando es antigua; en cambio, si pesa, es nueva. Hay que evitar el engaño de los mercaderes, que suelen esparcir litargirio o plomo sobre la pimienta muy vieja, después de humedecerla, para que gane en peso. 9. El **áloe** se cría en la India y en Arabia. Es un árbol de olor gratísimo y penetrante. A veces en los altares se queman maderas de este árbol en lugar de timiama. Y tal vez de ahí le venga el nombre. 10. El **cinamomo** se llama así porque su corteza, a modo de caña (in modum cannae) es redonda y esbelta. Se produce en las regiones de la India y de Etiopía. Es de poco ramaje; de dos codos de altura; color negruzco o ceniciento; y de ramas delgadísimas. Cuando su tronco alcanza demasiado grosor, su calidad es mínima; en cambio, cuanto más delgado, más apreciado es. Cuando se quiebra, deja escapar una especie de nubecilla o de polvo. 11. El **amomo** se llama así porque su olor recuerda al del cinamomo. Se cría en Siria y en Armenia. Su ramaje tiene forma de racimo, portando ahí la semilla. Su flor es blanca y se parece a la violeta; sus hojas se asemejan a las de la briona, y tiene también un olor agradable, que hace dulce el sueño. 12. El **canelo** se cría en Arabia. Sus ramas son de corteza robusta, y sus hojas son purpúreas, como las de la pimienta. Sus virtudes son semejantes a las del cinamomo, aunque no tan poderosas. Por eso se utiliza en los preparados medicinales en lugar del cinamomo, aunque en doble peso. 13. La «caña aromática» se denomina así por su similitud con la caña vulgar. Se cría en la India. Está provista de múltiples nudos. Es amarillenta

y despide un olor fragante por su suavidad. Cuando se quiebra, se descompone en numerosas láminas, asemejándose por su gusto a la canela, aunque deja un leve sabor agrio: 14. El «**árbol del bálsamo**» no se criaba en Judea más que en un espacio de veinte yugadas. Después de que los romanos se apoderaron de aquellas regiones, se propagó también por sus extensísimas colinas. Su tronco se parece al de la vid; sus hojas son semejantes a las de la ruda, aunque más blancas y perennes. El árbol se denomina balsamun, su madera, xylobalsamum; sus frutos y semilla, carpobalsamum; y su jugo, opobalsamum. El significado de este nombre viene dado por el compuesto, ya que, cuando con un objeto de hierro se le hace una incisión en la corteza, destila una resina de extraordinario olor a través de aquel orificio; y «orificio», en lengua griega, se dice opé. Su gomorresina se adultera mezclándola con aceite de Chipre o con miel. Pero puede comprobarse que no está mezclado con miel si se coagula con leche; y que está libre de aceite si, echándole o añadiéndole agua, se disolviera fácilmente; y también si se comprueba que no mancha los vestidos de lana. En cambio, si está adulterada, no se coagula con la leche, flota en el agua como si fuera aceite y mancha los vestidos. El bálsamo, cuando es puro, posee una virtud tal que, si se calienta al sol, no es posible sostenerlo en la mano.”

Posteriormente Isidoro se ocupa de las “hierbas aromáticas o comunes” entre las que destaca el folium, el nardo, el costo y el azafrán, entre otras, señalando que “Existen nombres de algunas plantas que es posible explicarlos porque se da un motivo por el que se le impuso un determinado nombre. En cambio, no es factible encontrar la etimología de la denominación de todas las hierbas, porque muchas cambian de nombre, según los lugares”.

La aparición de las especias orientales en los tratados agronómicos, especialmente en la obra de Paladio, no sólo atestigua su uso en época clásica, sino que confirma su moderado precio al ser utilizadas para el crecimiento de plantas locales, y confirma su habitual utilización mezcladas con vino y en la elaboración del membrillo.

Por otra parte, la naturalidad con la que Isidoro de Sevilla habla de las especias procedentes de la India, confirma, como hemos dicho antes, que en el siglo VII, al menos en Sevilla y en período bizantino, las especias orientales no resultaban un elemento tan extraño ni inaccesible como se podría pensar, al margen que se limitara a compendiar las obras clásicas.

El Imperio bizantino

El Imperio bizantino, y especialmente su capital, Constantinopla, fueron durante su existencia (395-1453), uno de los principales centros comerciales del mundo, disponiendo de una moneda de oro estable que circuló por toda el área mediterránea. Por otro lado el imperio constituyó a partir del año 634²¹⁵ hasta su desaparición, un bastión del Cristianismo impidiendo el avance del Islam hacia Europa Occidental.

Hay que resaltar que el término Imperio bizantino fue utilizado por primera vez por el historiador y humanista alemán Hieronymus Wolf en 1557 en su obra *Corpus Historiae Byzantinae* y ampliamente reproducido por la erudición ilustrada de los siglos XVII y XVIII, y nunca fue utilizado por los habitantes de este imperio, que prefirieron denominarlo siempre Imperio romano, *Basileia Rhōmaiōn*, *Imperium Romanum* (Kazhdan, Epstein y Wharton 1985) o *Romania* (Baynes & Moos 1948), durante toda su existencia.

Esto se debe al rechazo histórico de Occidente a reconocer al Imperio bizantino como heredero legítimo de Roma, especialmente desde el siglo IX, momento a partir del cual la Iglesia católica habría redactado el documento apócrifo conocido como “Donación de Constantino”, a pesar de que no hay constancia del mismo hasta el siglo XI. Desde esta época, el título *Imperator Romanorum* fue adoptado por los monarcas del Sacro Imperio Romano Germánico, a la vez que el emperador de Constantinopla era llamado, con cierto aire despectivo, *Imperator Graecorum*. Sin embargo, los pobladores bizantinos se declaraban herederos del Imperio romano y los primeros emperadores de Constantinopla se enorgullecían de mantener la continuidad desde los tiempos de Augusto.

Los historiadores Edward Gibbon, William Lecky y Arnolde J. Toynbee, comparando la civilización bizantina con la Antigüedad clásica, vieron la historia del Imperio bizantino como un prolongado período de decadencia, en una imagen probablemente alentada durante la época de las Cruzadas. El término de “discusión bizantina” en referencia a cualquier disputa sobre una cuestión intrascendente, está claramente basada probablemente en las interminables controversias teológicas mantenidas en Bizancio.

Constantino había reconstruido la ciudad de Bizancio como nueva capital del Imperio romano en el año 330, llamándola «Nueva Roma», pero fue conocida popularmente como Constantinopla o “la ciudad de Constantino”. El enclave gozaba de una envidiable situación estratégica y estaba situado en el nudo de las más importantes rutas comerciales del Mediterráneo oriental.

Constantino desvió en provecho propio los convoyes de trigo que abastecían Roma a partir de Alejandría y los productos orientales (seda y especias) cuyas rutas principales en aquella época como consecuencia de la barrera que suponía el Imperio persa,

²¹⁵ Primero las guerras árabo-bizantinas se prolongaron hasta el siglo XI, mientras que a partir de 1055, la instalación de los turcos selyúcidas en el antiguo territorio del califato abasí, supuso el inicio de las llamadas guerras otomano-bizantinas.

desembocaban por el norte en Constantinopla a través del Mar Negro y por el sur en Alejandría a través del Mar Rojo (Carpentier 2008, pág. 146).

A la muerte de Teodosio I en el año 395, el Imperio romano se dividió definitivamente en dos, correspondiendo a Arcadio la parte oriental, siendo para la mayoría de los autores el momento en el que comienza realmente la historia del Imperio bizantino, mientras que la del Imperio romano de Occidente finaliza en el 476, cuando Odoacro depuso a Rómulo Augústulo. Por todo ello, estamos en condiciones de afirmar que a nivel económico en general y en cuanto al tráfico y consumo de las especias en particular hubo una continuidad respecto a los siglos anteriores, con las fluctuaciones lógicas del comercio a larga distancia.

Era en Oriente donde seguía prosperando el mundo comercial de las eras ptolemaica y helenística y puertos muy activos como el de Alejandría, Gaza o Éfeso estaban unidos por vínculos comerciales y su cultura griega común (Abulafia 2013, pág. 248). Y los mercaderes “griegos” seguían controlando el comercio.

El nestorianismo, prohibido en 431 tras el Concilio de Éfeso, estableció sus cuarteles generales en el territorio del rey de Persia en Mesopotamia y pronto fijó todo su trabajo misional en la India, el Turkeistán e incluso en China, pero en los siglos VI y VII todavía tenía iglesias en Siria y Egipto, cuyos feligreses eran sobre todo mercaderes dedicados al comercio con Extremo Oriente (Runciman 1954, pág. 24).

La capital del Imperio bizantino, en el año 457 contaría con unos 200.000 habitantes²¹⁶, superando en tamaño, riqueza y poder a las más antiguas metrópolis de Roma, Antioquía y Alejandría. Muchas de las importaciones de Oriente empezaron a dirigirse no a Roma, sino a Constantinopla (Treadgold 2001, pág. 54), que en su momento de mayor apogeo pudo alcanzar la cifra de 400.000 o 500.000 habitantes a pesar de que algunos autores lo sitúan en el millón (Demurger 2008, pág. 178) como Roma hacía algunos siglos. Y por lo tanto no sólo constituiría un mercado de primera magnitud en sí mismo, sino que además, su posición estratégica privilegiada, lo convertía en lugar de paso de mercancías procedentes de los cuatro puntos cardinales.

Los habitantes del antiguo Imperio romano de Occidente se procuraban en Constantinopla a través de los mercaderes las producciones locales (algodón, alumbre egipcio, etc.) y los productos de Oriente (especias, perfumes y colorantes o tejidos preciosos) a cambio de tejidos de lana, telas, madera, hierro y armas (Demurger 2008, pág. 178).

Los emperadores bizantinos fueron capaces de ir desviando hacia Occidente las distintas amenazas de los pueblos bárbaros que amenazaban sus dominios, hasta que Justiniano se propuso restaurar las fronteras del antiguo Imperio romano coincidiendo con la época de máximo esplendor de Bizancio, no sólo por las conquistas militares, sino también por su esplendor cultural, a pesar de que su política dejó exhausta la hacienda imperial y precipitó al Imperio a una situación de crisis, que llegaría a su punto culminante a principios del siglo VII, a partir del cual seguirían años de repliegue prolongado coincidiendo con la expansión islámica, que conquistó las regiones más ricas, los

²¹⁶ Habiendo aumentado considerablemente desde los 30.000 que tenía en el 336.

ataques de búlgaros y eslavos por el norte, y la reanudación de la lucha contra los persas.

Pero antes de la expansión islámica, el comercio oriental en el Mediterráneo no se había detenido. Los puertos del Occidente mediterráneo permanecieron siempre en contacto con Oriente y con el norte de África, y con la reconquista bizantina de la Italia ostrogoda, del África vándala y de una parte de la Hispania visigótica, estos se habrían reforzado (Contamine *et alii* 2000, pág. 41).

Y si en el modelo productivo de Occidente, los aristócratas se desentendieron de ocuparse directamente de la producción, pasando esta a la responsabilidad de los campesinos, fueran libres o no, no sería extraño que las especias dejaran de utilizarse en zonas agrícolas interiores a nivel local, y muy especialmente en el tratamiento del vino, que durante la época imperial debió consumir buena parte de la pimienta que no se utilizaba en los platos.

La fiebre de Justiniano

No resulta descabellado afirmar que tanto la Peste Negra que asoló Europa durante el siglo XIV, como la llamada Fiebre de Justiniano en el siglo VI, fueron debidas a los contactos comerciales de mercancías procedentes de Oriente. En el caso del siglo XIV es ampliamente conocido que llegó al Mediterráneo por medio de los barcos genoveses que la trajeron de Caffa, en Crimea. Ole J. Benedictow (2011) la ha estudiado en profundidad haciendo paralelismos con fiebres más posteriores en la historia y también comparaciones con la Fiebre de Justiniano.

Se conserva un relato sobre una epidemia de peste en Yemen en 1157, que se extendió hasta Egipto; y es posible que la pandemia de Justiniano procediera también de allí, se hubiera propagado hacia el norte en las caravanas de camellos o por barco hasta Yibuti o Eritrea a través del Mar Rojo y alcanzando finalmente las grandes ciudades portuarias de Pelusio y Alejandría (Benedictow 2011, pág. 65). Estamos hablando de territorios controlados en esta época por el imperio axumita que, como hemos mencionado, intermediaba en el comercio de las mercancías procedentes de la India a partir del siglo III después de Cristo.

Pero Benedictow va todavía más lejos cuando propone la hipótesis de que la rata negra²¹⁷, trasmisora de la peste a los humanos a través de las pulgas, se propagó en la Europa romana por obra de las legiones y a través de la red mercantil creada por el Imperio²¹⁸ (Benedictow 2011, pág. 65). Y que tanto en Italia, como en la Pannonia romana (Austria), en una villa romana próxima a Berna (Suiza, antigua Helvecia), en toda Germania hasta los alrededores de la ciudad de Colonia, y en York, Londres y Wroxeter, en Britania (Inglaterra), se han encontrado esqueletos de ratas negras que se remontan a la época romana (Benedictow 2011, pág. 41).

Pero las pulgas portadoras de la peste debieron llegar a las ratas a través de los barcos que surcaron los mares, ya que antes el vehículo más importante para el transporte de

²¹⁷ *Rattus rattus*, también conocida como rata de barco, rata del tejado (porque es especialista en trepar al contrario que la rata gris), rata común o pericote, es originaria de Asia tropical..

²¹⁸ Presuntamente colonizó Europa en el siglo VIII, si es que Benedictow no tiene razón en su hipótesis.

pulgas infectadas por la peste, eran, sin duda, los camellos, pues éstos son muy vulnerables a la infección (Benedictow 2011, pág. 75).

Fueron los navíos comerciales los que trajeron a Occidente el bacilo asesino que desde el año 541 había empezado a difundirse por Bizancio y Alejandría. Se sucedieron una serie de brotes recurrentes en 558, 570, 580-582 en Hispania, Italia y Galia Central; y en 599-600, 614, e incluso en 746 y 767, estos dos últimos en Sicilia y el Sur de Italia. (Contamine *et alii* 2000, pág. 43).

Posiblemente el comercio de especias que llegaba a Egipto desde la India, a través del Mar Rojo, aceleró la llegada de la peste, cuyos primeros brotes, procedentes de Etiopía, se declararon en Egipto (Treadgold 2001, pág. 101).

Benedictow mantiene que no hay constancia de casos de peste ni en China, ni en la India, por lo que no podemos caer en el error de creer que dichas pestes proceden de los centros originarios de producción de especias, sino que los focos primarios eran puntos intermedios entre Extremo Oriente y el Mediterráneo.

Igual que la Peste Negra, la peste de la época de Justiniano se cobró la vida de una gran cantidad de personas, tal vez el 30% de la población de Bizancio, y más especialmente, de los residentes de las ciudades (Abulafia 2013, pág. 255).

De todo ello podemos deducir que tanto la pandemia de Justiniano como la Peste Negra que asolaría Europa durante el siglo XIV, llegaron primero debido a pulgas infectadas que viajaban en camello, se propagarían rápidamente en las bodegas de los barcos a través de las ratas y afectarían finalmente a los humanos.

Estabilización de fronteras y renacimiento macedónico

A mediados del siglo VII, las fronteras se estabilizaron y a principios del siglo IX, el Imperio experimentó diversas transformaciones. Por un lado, hubo una uniformización cultural y religiosa, tras concluir la crisis monofisita, abandonando definitivamente el latín en favor del griego. Por otro, existió una reorganización territorial en *themata*, distritos militares a la vez que circunscripciones administrativas, controladas por una *strategos*, con una amplia autonomía. Finalmente, la pérdida de las provincias del sur, donde más desarrollo había alcanzado la artesanía y el comercio, implicó que la economía bizantina pasara a ser esencialmente agraria. La irrupción del Islam a partir del siglo VII dificultó las rutas comerciales, decreciendo la población y la importancia de las ciudades, y empezándose a desarrollar una aristocracia latifundista en Asia Menor.

Más tarde, la crisis del Califato abasí (del que hablaremos más adelante cuando tratemos de la expansión islámica) propició el llamado renacimiento macedónico de los siglos IX, X y primera mitad del XI, pero los nuevos estados musulmanes surgidos de la disolución del califato como los aglabíes del Norte de África y los fatimíes de Egipto, siguieron luchando contra los bizantinos por la supremacía en el Mediterráneo oriental, conquistando Creta y buena parte de Sicilia en el 827 y definitivamente esta última isla en el 965.

Las relaciones de Bizancio con Occidente fueron tensas desde la coronación de Carlomagno en el año 800, a pesar de que el Imperio bizantino siguió teniendo una enorme influencia en el sur de Italia. Religiosamente, la ruptura definitiva con Roma se consumó en 1054 con el llamado Cisma de Oriente, con el pretexto de la cláusula *Filioque*, y el trasfondo del enfrentamiento por la primacía entre las dos antiguas capitales del Imperio Romano.

A pesar de que el intercambio comercial entre Bizancio y Europa estaba en manos de las ciudades-estado italianas, los comerciantes bizantinos seguían controlando el comercio de la seda con China vía Trebisonda, de pieles con Rusia a través de Crimea y la ruta de las especias con India vía Antioquía y Antalya (Treadgold 2001, pág. 190).

En el año 1082, el emperador Alejo promulgó una crisóbula concediendo a los venecianos el derecho a comerciar sin impuestos en cualquier lugar del Imperio bizantino salvo en Chipre y el Mar Negro. El emperador quería salvaguardar el especial papel de Constantinopla como vínculo entre el Mediterráneo, del que recibía especias y artículos de lujo, y el mar Negro por el que los mercaderes traían pieles, ámbar y otros productos del norte (Abulafia 2013, pág. 304).

Tras el esplendor del Renacimiento Macedónico, en la segunda mitad del siglo XI volvió la crisis, marcada por la aparición de los turcos selyúcidas y los reinos cristianos de Europa occidental; la descentralización del poder político del Imperio forzando a los emperadores a realizar cesiones territoriales: *pronoia*, a la aristocracia y a miembros de su propia familia. La derrota en 1071 en la batalla de Manzikert supuso la culminación de la hegemonía bizantina en Asia Menor y sin duda uno de los detonantes de la Primera Cruzada que convocaría Urbano II en Clermont Ferrand, 24 años más tarde. Una nueva humillación supuso la derrota de Miriocéfalo, también frente a los turcos selyúcidas en 1176.

El Imperio bizantino posteriormente pediría y sufriría a la vez la ayuda occidental, pero los diferentes estados exigían como condición la reunificación de la Iglesia católica y la ortodoxa. Con el paréntesis de la Cuarta Cruzada, de la que hablaremos en su momento, la caída de Constantinopla se dio definitivamente, después de 1000 años de historia el 29 de mayo de 1453, tras un sitio de 2 meses llevado a cabo por Mehmet II y cuando el último de los emperadores bizantinos, Constantino XI Paleólogo, fue visto por última vez entrando en combate contra las tropas de jenízaros de los sitiadores. Mehmet conquistaría Mistra en 1460 y Trebisonda en 1461, acabando con los últimos reductos del Imperio romano de Oriente.

Bizancio desempeñó un papel inestimable para la conservación de los textos clásicos, tanto en el mundo islámico como en la Europa occidental, siendo clave para que todos estos materiales permitiesen la eclosión cultural y la revalorización del mundo clásico que se produjo en el Renacimiento.

El comercio en Bizancio

La situación geográfica del Imperio lo convertía en el intermediario necesario entre Oriente y el Mediterráneo, al menos hasta el siglo VII, cuando el Islam se apoderó de sus provincias meridionales. Existían 3 grandes rutas principales que enlazaban el Mare

Nostrum con Extremo Oriente. Por un lado el camino más corto, bautizado tardíamente como hemos visto como la “Ruta de la Seda”, atravesaba Persia y Asia Central, con las conocidas ciudades de Bujara y Samarcanda como centros políticos importantes. Una segunda ruta, mucho más larga y difícil, abierta en la época de Justino II (emperador tras Justiniano, 565-578) evitaba Persia, e iba desde el mar Negro, a través de los puertos de Crimea, al Caspio, y de ahí a Asia Central. Finalmente la conocida ruta marítima desde las costas de Egipto, a través del Mar Rojo y el Índico, aprovechando los monzones, hasta la India y Sri Lanka, en este caso a través de mares dominados por el reino de Aksum.

El comercio bizantino a través de esta ruta desapareció cuando en el siglo VII se perdieron las provincias meridionales del Imperio, pero la conocemos inmediatamente antes gracias a la obra de Cosmas Indicopleustes *Topografía Cristiana*, de la que se conservan dos copias manuscritas en griego, la de la Biblioteca Laurenciana de Florencia y la de la Biblioteca Vaticana de Roma. Está dividida en doce libros y describe la Tierra partiendo de una interpretación literal de los textos bíblicos. Cosmas y Lactancio (probablemente 245-325) son los dos únicos autores cristianos de la Antigüedad y del Medievo de los que se sabe con certeza que mantuvieron la idea de una Tierra plana. Sin embargo, la Topografía Cristiana prueba la existencia de tráfico comercial entre el Imperio bizantino y la India, recogiendo así mismo informaciones acerca del reino aksumita, como la Inscripción de Adulis (*Monumentum Adulitanum*); sobre el archipiélago de Zanzíbar y sobre Sri Lanka. El mismo sobrenombre de Cosmas, Indicopleustes, que significa “viajero indio”; indica que este marino griego de Alejandría, que realizó el periplo en la primera mitad del siglo VI, se hizo probablemente monje nestoriano y escribió la citada obra hacia el año 550.

Bizancio legó al mundo un sistema imperial de gobierno basado, entre otras cosas, en una cualificada administración pública y un sistema tributario, y el comerciante Cosmas Indicopleustes destaca que todas las naciones llevan a cabo su comercio con su nomisma, que se acepta en todas partes de un extremo a otro de la tierra (Herrin, 2010, pág. 412).

El comercio bizantino entró en decadencia durante los siglos XI y XII, a causa de las ruinosas concesiones que se tuvieron que hacer a Venecia y, en menor medida, a Génova y Pisa. La caída del Imperio fue tan traumática, que durante mucho tiempo se consideró 1453 como la división entre la Edad Media y la Edad Moderna. Mehmet II y sus sucesores se consideraron a sí mismos herederos legítimos de los emperadores bizantinos hasta la caída del Imperio otomano en 1923. Sin embargo, el papel del emperador como cabeza de la ortodoxia oriental fue reclamado por los grandes duques de Moscú, a partir de Iván II y especialmente de su nieto Iván IV el Terrible, que se convertiría en el primer zar (que viene del latín *caesar*) de Rusia. Sus sucesores apoyaron la idea que Moscú era la heredera legítima de Roma y Constantinopla, la tercera Roma, en una concepción mantenida por el Imperio ruso hasta su propio fin en 1917.

Sin embargo, durante toda su existencia, y a pesar de la mencionada decadencia, el Imperio bizantino no sólo gozaba de los llamados “hijos orientales”, sino que seguía disfrutando del consumo de especias de la misma manera que lo había hecho anteriormente el Imperio romano desde los tiempos de Augusto.

La continuidad urbana en la Edad Media

Un elemento clave que configurará el comercio medieval vendrá dado por la estructura de las ciudades. Todo parece indicar que hasta que se encuentren puestos de venta de especias en los mercados medievales habrán de pasar varios siglos desde la caída del Imperio romano de Occidente. Es evidente que los sistemas de intercambio experimentarán modificaciones sustanciales en este período. Aquí debemos abordar la, a veces denostada, tesis de Pirenne, autor con el que iniciábamos la presente tesis doctoral.

Pero el gran negocio del comercio oriental, que lo convertía en un comercio verdaderamente ligado a la vida diaria, era la importación de especias. Nunca se insistirá demasiado sobre su importancia. Henri Pirenne, 1935.

La naturaleza de la continuidad urbana en la Alta Edad Media ha suscitado numerosos desacuerdos, nos dice Wickham. Los historiadores y arqueólogos nórdicos consideran que el urbanismo medieval es un fenómeno predominantemente económico. Para ellos, la idea de ciudad se centra en el intercambio activo y presencia de núcleos artesanales. En el Mediterráneo se da un contenido más institucional, debido a la mayor relevancia de la organización urbana romana del pasado monumental romano. Toda ciudad romana debía tener foro, basílicas, termas, templos, y muchas de ellas edificios de espectáculos (teatro, anfiteatro). Los templos, fueron reemplazados a partir del siglo IV, por las iglesias, o por la catedral en el caso de tratarse de sedes episcopales (Wickham 2009, pág. 844). Para los romanos, la ciudad era el elemento constitutivo de la cultura, y era el núcleo básico de su organización territorial. Pero nos resulta difícil concebir una ciudad sin sus mercados.

La militarización de la mayor parte de las élites post-romanas hizo posible que algunos de sus miembros se decidieran por primera vez por llevar un estilo de vida no urbano y el espacio público se volvió más religioso, puesto que aumentó la importancia de los obispos como autoridad política (Wickham 2009, pág. 846). En los siglos XI y XII surgieron pueblos en los nudos formados por las redes de comunicación existentes entre los castillos a nivel local, aunque las vías principales continuaran siendo los antiguos itinerarios.

La curia (o *boulé*, en el Imperio romano de Oriente), el consejo municipal formalmente estructurado y provisto de la facultad de recaudar impuestos, dejó de existir prácticamente en todas partes entre los siglos V y VI. Los consejeros, denominados curiales o decuriones en latín y *bouleutai* o *politeuomenoi* en griego, recaudaban impuestos y competían por el prestigio local construyendo edificios públicos en sus ciudades. El imperio tardío, de Diocleciano en adelante, se caracterizó por una mayor concentración de la recaudación tributaria y una mayor apertura a la participación de las provincias en el gobierno central (Wickham 2009, pág. 848).

Los cargos en el Senado, en los círculos palaciegos o provinciales, así como en el seno de las jerarquías eclesiásticas, eran todas ellas alternativas más prestigiosas en el siglo V que la pertenencia a la curia. Uno de los signos elementales del debilitamiento de la curia fue la decadencia física del foro o ágora, mientras podían construirse en otra parte

de la localidad ricas casas privadas o iglesias fundadas con fondos particulares (Wickham, 2009, pp. 849-850).

En el Imperio romano, la práctica totalidad de los personajes políticos más relevantes vivían en las ciudades. Los dirigentes militares no se identificaban con las ciudades del mismo modo que los aristócratas pertenecientes al Senado y a la curia, y de hecho era frecuente que procedieran de las zonas fronterizas, especialmente de los Balcanes septentrionales, donde las ciudades eran poco importantes. Sin embargo, cuando más ascendían en la jerarquía, más tendencia mostraban a gravitar en torno a los centros urbanos del poder político, como en el caso de Belisario que, procedente de los Balcanes, se retiró en Constantinopla. Pero en Occidente, en época imperial, los que vivían en las ciudades también poseían casas en el campo, las suntuosas villas donde pasaban el verano, y en ocasiones también el invierno, y que en época post romana acabarían abandonándose.

En Oriente los puntos de retiro veraniego eran poco frecuentes y las conquistas árabes no alteraron demasiado las cosas en este sentido (Wickham 2009, pág. 858). Hugh Kennedy (2007), especialista en las conquistas árabes, menciona las transformaciones de las *poleis* en medinas, donde se convirtieron los espacios de columnatas en tiendas, provocando que los edificios invadieran las calles y que las calles abiertas quedaran sustituidas por un laberinto de comercios, primero semipermanentes y después estables. Las mezquitas tenían un carácter cerrado, por lo cual no precisaban plazas ni calles amplias (Wickham 2009, pág. 879). En la época que nos ocupa, la vida urbana perdió ímpetu en todas partes, los intercambios empezaron a realizarse en menor escala y los aristócratas vieron disminuir su riqueza, excepto en Egipto, Siria y Palestina (Wickham 2009, pág. 977). Pero entre el año 650 y el siglo X hubo una crisis urbana que impulsó a las grandes familias nobles del periodo bizantino a residir en zonas rurales de Anatolia.

Sistemas de intercambio y la teoría de Pirenne

Poca importancia concede Chris Wickham a los intercambios comerciales, como veremos seguidamente antes de confrontarlo con la teoría de Pirenne. La cerámica es el apoyo más firme que pueda encontrar cualquier estudio del intercambio en la época que nos ocupa. El intercambio, según Wickham, procede simplemente de la existencia de excedentes agrícolas y productos artesanales por un lado y de una demanda por el otro (Wickham 2009, pág. 987). Ello se ejemplifica especialmente en el caso de las ánforas, como contenedores destinados al comercio (Tchernia, 2011).

Podían coexistir tres tipos de intercambio con barcos cargados con el grano y el aceite de oliva procedente de las exacciones fiscales realizadas en África, donde además viajaban piezas de cerámica destinadas a la venta, y regalos para los funcionarios del puerto. Había asimismo intercambios de lujo en la franja superior de la escala social, intercambios de mercancías de tipo utilitario en las capas medias y el pequeño intercambio local de dimensiones limitadas en el escalón inferior (Wickham 2009, pág. 989).

Siempre existirá algún tipo de comercio de productos de lujo, porque el prestigio es una realidad en esta época, como en casi todas. Si la pimienta es demasiado fácil de

conseguir (como mantenemos nosotros) se centrarán en el comino. La única función de los lujos es encarnar el prestigio (Wickham 2009, pág. 990).

Aquí Wickham destaca que en el libro que escribe Dietrich Claude sobre el comercio en el Mediterráneo occidental después del año 500 (Claude 1985), el autor consagra treinta y dos páginas al examen de los tipos de artículos que se transportaban. De ellas dedica una a las ropas confeccionadas con lana y lino, además de las fabricadas con cuero, mientras que el comercio del hierro tiene que contentarse con unas quince líneas. Aun así, las especias, la seda y los brocados, el oro y las joyas, junto al mármol ocupan trece páginas. Una evidencia más, desde nuestro punto de vista, de la importancia del comercio de larga distancia.

Henri Pirenne funda la totalidad de su teoría sobre el inventario de las transacciones comerciales árabes en el Mediterráneo únicamente en cuatro bienes: el oro, la seda, el papiro y las especias.

Wickham afirma que este tipo de tratados no constituye una guía fiable para averiguar la magnitud de la actividad económica, puesto que la información que nos proporcionan no se ocupa de los objetos adecuados, de hecho, dice Wickham “los historiadores que centran su atención en los lujos no abordan en absoluto un análisis de la Historia económica”.

Para Wickham, buena parte de la Historia económica medieval ha puesto énfasis en el comercio de larga distancia porque las fuentes documentales exageran la importancia de los lujos, en parte debido a lo que denomina romanticismo mercantilista asociado a la imagen de unas galeras venecianas dedicadas a surcar los mares. Ante estas afirmaciones, creemos llegado el momento de acudir directamente a Pirenne para retomar más adelante el discurso de Wickham.

Henri Pirenne aduce, contra la teoría general, que la Edad Media no se inicia con la caída del Imperio romano, puesto que los bárbaros que lo vencieron, no lo destruyeron, sino que al contrario, se romanizaron y lo utilizaron económicamente y culturalmente para beneficiarse de él. Por esta razón conservaron el Mediterráneo como el Mare Nostrum de los romanos, para continuar con el comercio y el intercambio del mismo modo que lo hizo el Imperio. De esta forma los pueblos continuaron comerciando por el continente sus mercancías y trasladándolas por el Mediterráneo, conservando el eje comercial a Roma, hasta que los musulmanes invadieron parte de Europa en el siglo VIII.

Esta fecha es la que propone Pirenne para el verdadero inicio la Edad Media. Estos invasores tuvieron por estrategia cerrar el Mediterráneo a la navegación de los europeos, convirtiendo la Europa marítima en una Europa continental, reduciendo enormemente su riqueza y favoreciendo la aparición de feudos por el continente. Esto profundizó la confrontación entre los musulmanes y cristianos, que derivó en una lucha en la que cada parte reconcentró y defendió su identidad religiosa a falta de otra forma de cohesión nacionalista. Pirenne fue historiador medievalista especialista en la Edad Media, y su obra principal fue la "Historia Económica y Social de la Edad Media", en la que ya avanzaba su tesis de que la edad antigua no acabó con la caída del último emperador romano de Occidente.

Como ejemplo aporta el hecho de que muchos reyes "bárbaros" ostentarían títulos romanos que se otorgarían a sí mismos o que les serían otorgados por el emperador de Oriente. De hecho, al principio no existiría entre ellos una conciencia clara de que el Imperio romano de Occidente hubiera desaparecido. Simplemente, el papel de emperador de Occidente y la sede de este imperio se trasladó a Constantinopla, a donde dirigieron sus embajadas.

Probablemente esta sea la interpretación que hay que dar al gesto de Odoacro al enviar allí las insignias imperiales, tras la deposición de Rómulo Augústulo. Este continuismo se mantendría también en la composición de las cortes de estos reyes, donde los hombres de letras que las integraban no eran todavía hombres de iglesia, sino ciudadanos ilustrados. La iglesia no ha conseguido todavía la importancia que tendrá mas adelante en el monopolio de la palabra escrita.

La iglesia es precisamente otro de los temas que analiza Pirenne. Su lenta introducción en los círculos de gobierno todavía no se ha completado, ni mucho menos. De hecho, durante la mayor parte de este periodo, el Papa, obispo de Roma, es uno de los cuatro príncipes de la Cristiandad, junto a los obispos de Antioquia, Alejandría y Constantinopla. Pero no es, todavía, el primero de ellos, ni las cortes de Occidente lo reconocen como tal.

Sobre el comercio, Pirenne explica que durante los primeros años de los reinos "bárbaros", las mercancías y los viajeros continuarán fluyendo libremente de este a oeste entre Bizancio y el estrecho de Gibraltar, y de sur a norte entre Alejandría y Marsella. La moneda, aunque sea acuñada por los nuevos reyes, continuará teniendo la efigie de los emperadores, y el sueldo de oro continuará siendo la unidad básica. Tampoco en este aspecto habrá cambios dramáticos, a pesar de una parálisis total de las emisiones durante el siglo V y parte del VI, y una retracción considerable de la disposición del numerario a partir de entonces, limitada únicamente a las emisiones de oro.

Y en cuanto a las artes, se mantendrán los estilos previos a la caída del Imperio de Occidente, aunque con inevitables influencias "bárbaras". ¿Cuando se produce entonces el cambio de época?, se pregunta Pirenne.

Vamos a ver lo que pasa en el reino visigodo. En el caso de Tarragona, hay ausencia de datos tanto arqueológicos como históricos. Tarraco mantuvo una cierta relevancia administrativa como capital política y religiosa de la provincia *Tarraconensis* dentro del *Regnum Gothorum*, pero perdiendo paulatina importancia debido primero a la secesión de una parte de su provincia durante el siglo V (Alto Valle del Ebro) y luego a la centralidad del reino de Toledo y las consolidaciones geopolíticas de Barcelona, Girona, Valencia o Zaragoza vertebradas a partir de la capital visigoda (Macías 2005, pág. 105).

En el Valle del Duero, algunos castros o *castella* podrían haber albergado a las modestas aristocracias del período visigodo (Ariño 2005, pág. 218).

Tras las explicaciones citadas sobre lo acontecido en los primeros siglos después de la caída de Rómulo Augústulo, Pirenne llega a la época de los grandes cambios, que se inicia con la expansión del Islam.

El Islam provocará estos cambios al romper la unidad del mundo mediterráneo. Para empezar, el Imperio bizantino sufre una considerable pérdida de territorios. Esto implica un debilitamiento de la majestad imperial, que además queda relegada lejos de Occidente, puesto que las vías de comunicación navales, las mejores, quedan cortadas o muy limitadas, lo que hace que Europa empiece a mirar hacia el norte. También surge un sistema económico diferente en toda la costa sur mediterránea, lo que se suma a la ruptura de las comunicaciones para entorpecer el comercio, afirmación con la que estamos totalmente de acuerdo.

Por otro lado, la religión católica, al enfrentarse directamente a un rival poderoso, empieza a cobrar mucha importancia y sus hombres ganan influencia en las cortes, mientras el Papa, después de la reducción de los grandes obispados a dos, empieza a luchar por la primacía. Todo este torrente de acontecimientos traerá a dos momentos señalados. En primer lugar, cuando en el año 754, el papa Esteban II consagra a Pipino el Breve como rey de los francos y patricio de los romanos. Este acontecimiento supondrá la intromisión del Papa en lo que era una potestad imperial: legitimar nuevas dinastías, y será la consecuencia lógica del desplazamiento del papado, y de Italia, de la órbita bizantina a la occidental. Por otra parte, en el año 800, Carlomagno es coronado emperador romano por el papa León III. A partir de entonces el emperador de Oriente queda relegado a un segundo plano. El mundo mediterráneo queda totalmente dividido en tres grandes zonas: el Islam al sur, el Imperio carolingio al noroeste y el Imperio bizantino al nordeste. Para Pirenne, es entonces cuando empieza realmente la Edad Media.

A nosotros, y en el marco de esta tesis, no nos interesa tanto determinar cuándo empieza una época u otra, sino el hecho de que esta división en tres grandes zonas afectará claramente al consumo y comercio de las especias orientales y el motivo por el cual el célebre historiador medievalista alerta sobre la poca atención que se dispensará a las mismas.

Henri Pirenne nació en Verviers (Bélgica) en 1862. Durante la ocupación alemana de su país en la Primera Guerra Mundial, sobresalió por la oposición pacífica contra el invasor e incluso fue detenido por ello. Se doctoró en 1883 en la Universidad de Lieja, inclinándose desde entonces por el estudio de la Edad Media. Su libro más conocido "Mahoma y Carlomagno" (1937), constituye una especie de colofón a su "Historia económica y social de la Edad Media" (compilación aparecida en 1939), que se publicó en diferentes artículos y que contiene la tesis que lleva su nombre.

Una de las primeras cosas que llaman la atención cuando se tiene el libro "Mahoma y Carlomagno" en las manos, es que este vio la luz después de la muerte de su autor, y que parte del manuscrito de 300 páginas fue retocado por uno de sus discípulos como indica en el prefacio su hijo Jacques, que añade además que Pirenne tenía la costumbre de escribir dos veces todos sus libros, por lo que se puede deducir que algunas de sus afirmaciones habrían podido ser modificadas antes de una probable entrega a imprenta.

Cómo dice Pirenne, uno de los rasgos más relevantes del Imperio romano es su carácter mediterráneo. A medida que nos alejamos del mar, la civilización se enrarece progresivamente. Siria era el punto de llegada de las vías que comunican el Imperio con la India y China, y Occidente depende de ella para los objetos de lujo y las

manufacturas. Los sirios, dice Pirenne, son los viajeros de los mares, y también hay judíos. El Mediterráneo es un territorio con peajes pero sin aduanas. En el siglo V, el Imperio romano pierde sus zonas occidentales en beneficio de los bárbaros germánicos, pero éstos, en lugar de odiarlo, lo admiraban, y querían establecerse allí y disfrutar de él. Y no se lanzaron espontáneamente sobre el Imperio, sino impulsados por la presión y embestida de los hunos (Pirenne, edición de 2008, pp. 18-21).

En otoño del 376, los godos franquearon la frontera con el consentimiento del emperador, que los reconoció como federados obligados a proporcionar reclutas al ejército romano. Pero no se les asignan tierras, sino que se les relega en malas montañas, por lo que se rebelan al año siguiente, anhelando llegar al Mediterráneo. Ya con Alarico, el bárbaro se transmuta en un intrigante militar romano, se apodera de Roma por sorpresa, la saquea y la abandona llevándose a Gala Placidia, hermana del emperador (Kulikowski 2006).

En el año 406 los hunos continúan avanzando y empujando al otro lado del Rin a vándalos, alanos, suevos y burgundios que, arrastrando a francos y alamanes, habían descendido a través de la Galia hasta el Mediterráneo. En el 418 el emperador autorizaba a los visigodos a establecerse en Aquitania Segunda, tratados como un ejército romano y aplicándoles reglas de alojamiento militar. Algo más tarde, la muerte de Atila, liberará a Occidente del peligro, pero con la caída de Rómulo Augústulo, todo el Mediterráneo Occidental se ha perdido. Pirenne afirma que "si los bárbaros hubieran querido destruir el Imperio de Oriente, no tenían más que entenderse para conseguirlo. Pero no querían hacerlo" (Pirenne, reed. 2008, pp. 25-28). Esta es una de las frases que creemos que Pirenne hubiera revisado en una segunda redacción de libro, puesto que un acuerdo de esta índole no resultaría sencillo en este "mosaico de reinos bárbaros" en el cual se convirtió Occidente, porque no siempre la unión resulta fácil.

Prosigue el historiador belga añadiendo que ninguno de los reyes bárbaros no se atreve a utilizar el título de emperador, para lo que hará falta esperar a Carlomagno. Constantinopla continúa siendo la capital de este conjunto y los reyes visigodos, ostrogodos y vándalos lo toman como árbitro de sus querellas. Lo que la "Romania" ha perdido es poca cosa y al instalarse en las fronteras del Imperio, no amenazaban directamente los puntos vitales de éste: Constantinopla, Rávena y África (Pirenne reed. 2008, pp. 30-31), aunque en este último caso no resulta tan claro con la invasión vándala.

Resume Pirenne que la romanización sólo se ha producido masivamente en los lugares donde la lengua se ha conservado. La permanecía sólo ha desaparecido en las últimas conquistas de Roma, a lo largo de la fortificación avanzada que protegía el Mediterráneo, es decir, las dos Germanias, una parte de la Bélgica, Retia, Nórica y Panonia. El África romana tendría de siete a ocho millones de habitantes y su población sería cien veces más numerosa que las bandas de invasores vándalos. El número de uniones entre germánicos y mujeres indígenas tuvo que ser constante en todas partes y el niño habla la lengua de su madre. De este modo, los aspectos heroicos y originales del carácter bárbaro desaparecen para dar lugar a una impregnación romana. Cuanto más se avanza, más se acentúa la romanización y la "Romania", aunque afectada en terrenos como las artes, las letras y las ciencias que están en franca recesión, subsiste en su conjunto, pero en medio de esta decadencia, sólo resistirá una fuerza moral y también fiscal, la del la Iglesia, para la que el Imperio perdura todavía (Pirenne reed. 2008, pp.

32-40), ya que los obispos serán interlocutores y recaudadores de los impuestos que perduren.

Hay sólo una novedad, el ejército gratuito gracias a la distribución de tierras. El estado se ha liberado del terrible presupuesto bélico que aplastaba las poblaciones (Pirenne reed. 2008, pág. 46). Por eso, seguramente, como hemos visto que afirmaba Wickham, se pierde la necesidad imperiosa de cobrar tantos tributos.

El estado franco es el único que, en sus regiones norteñas, conservó una población puramente germánica. Pero durante el periodo merovingio éste no ejerce el menor papel. Los reyes se instalan –en el sur”, en París, en Metz, en Reims, en Orleans y sus alrededores, y no van más allá para poder resistir mejor en Germania, ante la que adoptan la actitud defensiva de los emperadores romanos. Este estado franco es, hasta su sumisión a los carolingios, esencialmente neustriano y romano, aunque su romanización será menos efectiva porque vivieron en un medio menos romanizado que el existente más al sur (Pirenne reed. 2008, pp. 47-48).

Hay tres factores que permanecen: el absolutismo del rey llegó por sí mismo, y el mencionado absolutismo se explica por su potencia financiera, y la conservación del impuesto romano y el peaje son las fuentes esenciales de su poder. Los reyes merovingios son tremendamente ricos debido a las innumerables confiscaciones y a los subsidios bizantinos, puesto que los reyes compran y se dejan comprar continuamente. Los estados mantienen su carácter laico, oponiéndose de este modo el estado profano merovingio al religioso carolingio (Pirenne reed. 2008, pág. 50-52).

El *basileus* que reina en Constantinopla extiende todavía su autoridad teórica a todo el conjunto. Ya no gobierna, pero continúa reinando. La Iglesia no puede prescindir de él, y los reyes bárbaros acuñan su efigie en las monedas. Bizancio encontró en los francos sus aliados naturales contra los ostrogodos y entonces Justiniano dirige su ofensiva contra los vándalos cuando en el 533 Belisario se apodera de toda la costa africana hasta Ceuta. Y los vándalos se funden con la población romana. El general se apoderará de Sicilia en el 535, se apropiará de Nápoles y entrará en Roma en el 536, reorganizando Italia como provincia romana después de veinte años de guerra, hasta el año 550. Después de África e Italia, Justiniano fijará sus ojos en Hispania, y el Mediterráneo se vuelve a convertir en un –lago romano” El Código de Justiniano es una de las grandes obras jurídicas de todos los tiempos y en Constantinopla se levanta Santa Sofía, para conmemorar el renacimiento del Imperio. Después vendrá la desolación y la guerra cuando persas, eslavos y ávaros se lanzarán sobre el Imperio y en el 568 los lombardos invadirán el norte de Italia. Pero añade Pirenne que para sus contemporáneos, Bizancio no parece en decadencia, puesto que su flota permite el contacto con Rávena, África e Hispania, y tiene a su favor, como habíamos apuntado antes, la incapacidad de sus adversarios para entenderse entre sí (Pirenne, reed. 2008, pp. 53-59). Y por ello, en esta época, será, el centro político del Mediterráneo, y conjuntamente con Alejandría, el principal mercado de especias orientales.

El Imperio ha continuado siendo la única potencia mundial, Constantinopla la más importante ciudad civilizada, Roma continúa siendo la capital de la Iglesia, Venecia gravita en la órbita de Constantinopla y la orientalización es evidente. El monofisismo (640-681) y sobre todo la iconoclastia (726-843), determinarán el comienzo de la gran crisis interna (Pirenne reed. 2008, pp. 62-63).

El régimen de las personas y de las tierras existentes antes de las invasiones, perdura exactamente igual después de ellas en la Romanía. Los colonos romanos continuaban ligados a la tierra por medio de los impuestos. Las posesiones imperiales pasaron al fisco real y continuaron existiendo inmensas propiedades de hasta 1.200 esclavos. Casi siempre las prestaciones son en dinero, hay circulación de bienes y ventas al mercado. Todavía no se ve aparecer la economía propia de la Edad Media. El transporte masivo de cereales se continúa haciendo y las clases sociales siguen siendo las mismas, aunque el régimen tributario ha disminuido debido a la reducción casi total de gastos militares y administrativos (Pirenne reed. 2008, págs. 65-68).

La civilización griega se comunica por mar con Occidente y Venecia. Particularmente Siria, donde llegan las caravanas de la India, China y Arabia, se muestra muy activa. Gracias a los sirios se exportan las especias y los productos industriales de las grandes ciudades orientales: Antioquia, Damasco y Alejandría. Están en todos los puertos, pero también se los encuentra en el interior. A su lado y casi igual de numerosos, están los judíos. Aunque el pueblo no los quiere, nadie les molesta, y menos las autoridades. En su inmensa mayoría se consagraban al comercio y sobre todo a dejar dinero con intereses, y muchos eran mercaderes de esclavos. Gregorio de Tours menciona algunos que venden especias en Tours a un precio demasiado elevado con la complicidad del obispo (Pirenne reed. 2008, pp. 69-74).

Pirenne menciona que la seda se traía de Oriente hasta que Justiniano ordenó su fabricación en el Imperio, pero como venimos manteniendo, ~~el~~ gran negocio del comercio oriental, que lo convertía en un comercio verdaderamente ligado a la vida diaria, era la importación de especias". Pirenne nos dice: "Nunca se insistirá demasiado sobre su importancia" (Pirenne reed. 2008, pág. 77). Nosotros estamos dispuestos a seguir insistiendo en ello. El Imperio romano ya las había recibido de todas clases de la India, de Sri Lanka, de China... Son las especias que han labrado la prosperidad de Palmira y Apamea.

—Plinio el Viejo estima en al menos 100 millones de nuestros francos (debería traducirse por sestercios) la suma que el imperio gastaba anualmente para adquirirlas en el India, en Arabia y la China. Su difusión por el Imperio romano no se vio interrumpida por las invasiones. Continúan después de ellas, formando parte de la alimentación corriente" (Pirenne reed. 2008, pág. 77).

No podemos estar más de acuerdo con esta última afirmación de Pirenne. Como argumentaremos en su momento, antes de las conquistas árabes siguió el comercio y el consumo de pimienta, después de las mismas, debido tanto a los impuestos como a los intermediarios subió el precio y su uso se limitó enormemente en Occidente, mientras se seguían consumiendo tanto en el mundo islámico como en Bizancio. Consideradas un bien de lujo en la Edad Media Occidental no volverían a aparecer en la mayoría de los mercados occidentales hasta el período y como consecuencia de las Cruzadas.

Antes del siglo VI el almacén del fisco está siempre provisto de especias y están tan difundidas en la propia cocina que los monjes no pueden prescindir de ellas (Pirenne reed. 2008, pág. 78). Y se importaban ¿a cambio de qué? Básicamente de esclavos procedentes de los pueblos bárbaros, puesto que los concilios sólo ponían obstáculos a

la venta de esclavos cristianos. Se habla de gran cantidad de esclavos britanos en el mercado de Marsella a manos de los comerciantes judíos (Pirenne 2008, págs. 83-84). Existe asimismo la actividad comercial propia de las ciudades, con una especulación mercantil que nada tiene de medieval, ya que es un comercio individualista a la romana. Las ciudades continuaban subsistiendo, los obispos las habían restaurado y existen ya las ferias reguladoras típicas de la Edad Media como las de Champagne mientras que se mantienen los peajes romanos, en los *portus*. El impuesto en beneficio del rey es muy rentable, la circulación se hace por las calzadas romanas y los puentes de barcas reemplazan los viejos puentes de piedra en ruinas (Pirenne reed. 2008, pp. 87-92).

El sueldo de oro romano, reajustado por Constantino, continúa siendo la unidad monetaria después de las invasiones, y como ya hemos dicho los reyes germánicos acuñan moneda con la efigie de los emperadores. Existía mucho oro, aunque en Europa ya no quedan minas, procedente del comercio. El sistema monetario de los bárbaros es el de Roma. El sistema carolingio, que será el monometalismo de plata, es el de la Edad Media (Pirenne reed. 2008, pp. 92-93). Otro paralelismo curioso con el pasado cuando el denario de plata era la moneda común en el Alto Imperio, mientras las monedas de oro viajaban rumbo a la India, como demuestran los múltiples tesorillos encontrados.

De todo esto se deduce la continuación de la vida económica romana en época merovingia, con predominio de la navegación oriental e importación de sus productos, organización de los puertos, del peaje, del impuesto, circulación y acuñación de moneda, continuación del préstamo con intereses, falta de pequeños mercados, persistencia de una actividad comercial constatada en las ciudades desarrollada por mercaderes profesionales. Hay un retroceso debido a la "barbarización de las costumbres" pero no un corte con la vida económica del Imperio. La agricultura continúa siendo la base de esta vida económica, pero el comercio conserva un papel esencial tanto en la vida cotidiana, por la venta de especias y ropas, en la del estado por los recursos que procura el peaje, como en la social por la presencia de mercaderes y existencia de crédito (Pirenne reed. 2008, pág. 100).

La iglesia representa la continuidad del mundo romano y desde el punto de vista social, su influencia es inmensa. El arte testimonia la continuación del proceso de orientalización. Persia exporta alfombras, el orientalismo se hace evidente en los manuscritos y en los mosaicos. El lujo bizantino se encuentra en las construcciones de la época y la sociedad seguía el ejemplo de Constantinopla. Por grande que sea el respeto que se profesa a la Iglesia, ésta no se integra en el estado, el poder político de reyes y emperadores es puramente secular. La someten al impuesto, la protegen, pero no se subordinan a ella. En todos los reinos constituidos en Occidente se ha conservado la escritura cursiva romana, que es rápida y útil para los negocios, no hace falta la caligrafía. De ella provienen las escrituras merovingia, visigótica y lombarda y la lengua subsiste y es la que da, hasta el siglo VIII, unidad en la "Romania" (Pirenne reed. 2008, pp. 106-118).

"Ningún indicio, en el siglo VII, anuncia el final de la comunidad de civilización establecida por el Imperio romano desde las Columnas de Hércules al mar Egeo y desde las costas de Egipto y África a las de Italia, la Galia y España. El mundo nuevo no ha perdido el carácter mediterráneo del mundo antiguo" (Pirenne reed. 2008, pág. 122).

Y por lo tanto, añadimos nosotros, el consumo de especias orientales en toda esta área prosigue, en solución de continuidad, con la de la época imperial, aunque,

probablemente, a una escala bastante menor que en los tiempos de Augusto y más bien motivada por las fluctuaciones en los precios que por la falta de suministros.

Pirenne nos dice que para comprender la expansión del Islam en el siglo VII, nada hay más sugerente que compararla, en su influencia sobre el Imperio romano, con las invasiones germánicas (Pirenne reed. 2008, pág. 126).

El Imperio no había tenido, o casi, antes de la época de Mahoma, relaciones con la península arábiga. Se había contentado con estructurar unas defensas para proteger Siria de las "bandas" de nómadas habitantes del desierto. Era una línea de vigilancia atravesada por las caravanas que traían perfumes y especias, pero no se podía temer nada de beduinos nómadas de una península con una civilización en etapa tribal, cuya religión era apenas superior al fetichismo y cuyos habitantes se pasaban el tiempo guerreando entre sí o saqueando caravanas. Cuando Mahoma murió en el año 632, nada revelaba el peligro que iba a manifestarse fulminantemente dos años después. Mientras la amenaza germánica ocupó la atención de los emperadores, el ataque árabe les cogió por sorpresa y su éxito se explica por el agotamiento de los dos imperios vecinos de Arabia, el romano y el persa, a consecuencia de la larga lucha que les había enfrentado entre sí (Pirenne reed. 2008, pp. 125-126).

Cómo dice Hugh Kennedy (2007), uno de los historiadores que mejor han estudiado las conquistas de los árabes, éstos en cien años habían creado un imperio que se extendía desde España al actual Pakistán, pero lo más sorprendente de todo no fue la rapidez de la conquista (ya que existe un precedente en la creación del imperio de Alejandro), sino el hecho que se haya mantenido en sus grandes líneas durante más de mil años, cambiando el mundo de manera irreversible, lo que no lograra el líder macedónico, en buena parte por su muerte prematura y la división inmediata de sus sucesores.

El reino de Toledo se encontraba en un avanzado estado de descomposición cuando se produjo la invasión musulmana, con hambrunas en el 638 y 707-709, epidemias de peste en el 693 y 707, fuga de la fuerza de trabajo servil, demografía deficiente, pérdida de valor de la moneda visigoda, contracción del comercio mediterráneo y franco-irlandés, disminución de la tasa monetaria en circulación debido al atesoramiento tanto de la iglesia como de la aristocracia y la monarquía, incremento de la presión fiscal, deterioro de la calidad de vida, extensión del bandolerismo, incumplimiento por parte de la nobleza de sus juramentos de fidelidad a los monarcas, desmanes económicos y sexuales por parte de obispos y clérigos que tras haber conseguido sus nombramientos por simonía²¹⁹ gastaban en provecho propio los bienes y rentas de sus sedes (Chalmeta 2011, pág. 116).

Ricardo Izquierdo (2011) lanza una aproximación de carácter hipotético a partir de los acontecimientos históricos conocidos de lo que pudo pasar en Toledo en época islámica. Tras la derrota de Rodrigo en Guadalete en abril del 711, donde pudo haber muerto ya que no se tienen noticias posteriores, la desunida aristocracia visigoda opuso resistencia en algunos casos, pero en otros optó con pactar con los conquistadores como harían algunos obispos (Izquierdo 2011, pág. 96). Tariq se dirigió a Toledo para hacerse con el tesoro, llegando en el mes de noviembre y pasando el invierno en la ciudad, controlando el territorio circundante e instalando contingentes de soldados en lugares estratégicos

²¹⁹ Pretensión de la compra o venta de lo espiritual por medio de bienes materiales.

cuyas tribus, en este caso de bereberes islamizados, acabarían por establecerse en la región.

Al año siguiente llegó el árabe Muza, gobernador de Ifriqya con su ejército compuesto básicamente por soldados de origen árabe. Empezó por conquistar Sevilla y Mérida, que sí habían opuesto resistencia y después fue al encuentro de Tariq, al que reprendió por su iniciativa reclamándole el botín que correspondía al califa, tras el reparto de la parte correspondiente a las tropas. Pasaron el invierno en Toledo, realizando en el año 713 una campaña contra las tierras del Ebro controladas posiblemente por Ákhila (monarca que pudo haber gobernado simultáneamente con Rodrigo y del que se conservan monedas con su nombre acuñadas en las cecas de Narbona, Gerona y Tarragona) y posteriormente se dirigieron a Damasco para rendir cuentas al califa sobre sus operaciones en Hispania, cayendo Muza en desgracia al ser acusado de haberse quedado con parte del botín (Chalmeta 1994, pp. 199-209).

Toledo, con el nombre de *Tulaytula*, se convirtió en una ciudad más de las muchas que existieron en al-Andalus, manteniendo la trama urbana, y una vez más, articulando la ruta que unía, esta vez Córdoba, con Zaragoza.

Resulta destacable señalar que contrariamente a lo que había sucedido en otros lugares: Ctesifonte en Irak, Alejandría en Egipto y Cartago en Túnez, en las inmediaciones de Toledo no se fundaron asentamientos militares que darían origen a nuevas ciudades con la intención de degradar los anteriores centros de poder (Collins 1991, pág. 45). La ciudad permaneció intacta, aunque la capitalidad se trasladó primero a Sevilla (desde donde gobernó Abd al-Aziz, hijo de Muza) y posteriormente a Córdoba.

La historiografía del siglo XIX interpretó la conquista de Hispania como la respuesta divina ante estas gravísimas faltas, en el siglo XX se atribuyó a la crisis política, militar, económica moral y social de la península, mientras que en la visión de los cronistas árabes la ocupación de Hispania constituye un asunto internacional, enmarcado en la expansión de las conquistas árabes, opinión, esta última, en la que coincidimos plenamente, visto su éxito al dominio musulmán desde al-Andalus hasta Pakistán. Probablemente si la monarquía visigoda no hubiera estado en crisis, la dominación de la Península no hubiera resultado tan fácil para las tropas musulmanas, pero esta crisis atribuida a la Hispania visigoda tiene sus paralelismos en muchos de los territorios dominados por los imperios bizantino y sasánida, donde los árabes tampoco encontraron demasiada oposición. Para las fuentes árabes fue más una ocupación que una conquista. Una sumisión negociada donde las gentes locales conservaron vidas, bienes, creencias y poderes a cambio del pago de un tributo y el acatamiento del dominio musulmán, como en el resto del territorio conquistado en las tierras orientales del mundo conocido de la época (Chalmeta 2011). Prácticamente lo mismo que había pasado en Egipto cuando recibieron abiertamente a Alejandro librándose de la dominación persa.

Chalmeta (2011, pág. 119) destaca un cambio considerable en el plano socioeconómico, con un desgajado de las fincas visigodas tal como había ocurrido tres siglos antes con las hispano-romanas y a parte de las grandes extensiones pertenecientes a los hispanogodos que optaron por capitular cuya continuidad facilitó la asimilación de las “grandes familias” locales con las andalusíes, el resto de tierras quedaron en manos de sus cultivadores. La fuga de los esclavos o siervos agrícolas implicó un abandono parcial del cultivo de los campos por lo que no debieron faltar tierras libres para los que

vinieron desde el Magreb, lo que contribuyó a que disminuyeran posibles tensiones. Los desplazamientos de población cristiana hacia montes y zonas previamente desalojadas contribuyó a nuevas roturaciones, puesta en cultivo de “campos de altura” y desarrollo de una economía ganadera, en definitiva una ruralización; pero el entramado de ciudades comunicadas a través de las rutas establecidas anteriormente prosiguió con sus ritmos comerciales habituales, o quizás incrementados por un mayor acceso a los productos orientales, facilitados, en un principio por la nueva estructura política centralizada islámica que volvía a controlar rutas marítimas y terrestres entre la India y el sur del Mediterráneo.

Esta nueva realidad socio-económica supuso el bloqueo del proceso de degradación característico del período tardovisigodo; la recuperación demográfica, social, de formas de producción y objetos de cultivo que contribuyen al incremento de la producción; el aumento de la demanda urbana, el establecimiento de las relaciones directas entre individuo y estado a través de los impuestos, la capitalización por parte del grupo dominante de los excedentes que serán reutilizados en pos de la eficacia de las estructuras estatales y urbanización de al-Andalus (Chalmeta 2011, pág. 120). Y para nosotros el aumento cuantitativo del consumo de especias orientales en la cocina respecto al de las élites visigodas que ya habían experimentado un aumento considerable en la época anterior, consumiéndolas al pretender emular el modo de vida bizantino, también en aspectos gastronómicos.

A partir de Abderramán I, Toledo se convirtió en el centro militar más importante de la Frontera o Marca Media (territorio situado entre los nacimientos del río Duero y Tajo hasta el río Guadiana) bajo el cada vez más consolidado reino astur y sus obispos mantuvieron la primacía eclesiástica entre la comunidad mozárabe de Al-Andalus (Izquierdo 2009, pág. 100), aunque lógicamente no se volvieron a celebrar concilios. A tenor de lo visto hasta ahora, nada hace pensar que durante la época visigoda, ni bajo el dominio musulmán, la ciudad de Toledo y las otras del eje que hemos mencionado, debían carecer, salvo en las épocas de los enfrentamientos militares y crisis concretas, del surtido de especias orientales.

Existen distintas sublevaciones de la ciudad frente al poder de Córdoba, pidiendo en ocasiones ayuda cristiana, debido posiblemente a que la mayor parte de la población era de origen hispano-visigodo (muladíes²²⁰ y mozárabes²²¹) que seguramente se oponían a pagar los impuestos que les eran exigidos desde Córdoba (Izquierdo 2009, pág. 103).

En el noroeste peninsular, durante su breve reinado (710-713) Ákhila tuvo que enfrentarse al golpe de estado de Rodrigo y al avance musulmán sobre sus dominios. Existe una red de torres atalayas llamadas *fars* o faros de planta circular, distantes entre 10 y 25 kilómetros según la orografía, con radios de visión que sobrepasan su alcance local, que sirven de puntos de referencia sobre su entorno, relacionados con las principales vías de tránsito como la Vía Augusta, anteriormente atribuidos a época romana, y que sin embargo fueron edificados tras la conquista musulmana como un

²²⁰ Término procedente del árabe *muwallad* que designa a individuos de población no árabe, en este caso población de origen hispanorromano y visigodo, que siguieron residiendo en los territorios conquistados pero que se convirtieron al Islam. Destaca entre ellos la nobleza visigoda, que acabó fundiéndose con la árabe, aunque en algunas zonas protagonizó movimientos secesionistas, como en el caso de los Banu Qasi en el valle medio del Ebro.

²²¹ Conservaron la religión cristiana, pagando un impuesto, en áreas de dominio musulmán.

dispositivo de vigilancia y comunicación que parecen unir las ciudades de Narbona y Barcelona. Esta red, que tiene su extensión en el conjunto de al-Andalus, constituyó en la actual Cataluña un elemento fundamental en la que fuese la principal frontera occidental del Islam del siglo VIII, ocupada y organizada siguiendo instrucciones de Damasco (Martí 2011, pp. 14-16), tal vez construidas hacia el 740 por iniciativa del gobernador (Martí 2013, pp. 19-28). De comunicación y defensa, evidente. Pero también de control del comercio y tráfico de mercancías desde y hacia las ciudades mencionadas.

Martí diferencia claramente dos fases en la conquista y ocupación de los territorios catalanes. Por una parte, la acción militar ordenada por Musa y conducida por Tariq contra *Tarraco* para obtener la supresión del gobierno provincial y la creación de una zona de seguridad que protegiese los distritos obtenidos en el Ebro, y por otra una Narbonense ampliada a partir de los territorios de Barcelona que sería el origen de la divergencia posterior, un siglo después con la conquista carolingia, que configuró una auténtica frontera política y religiosa que afectó a cristianos y musulmanes que se acabaría conociendo como *Catalunya Vella* y *Catalunya Nova* (Martí 2012, pág. 21). Este sería el auténtico límite territorial terrestre entre la Europa cristiana y el mundo musulmán en esta parte occidental del Mediterráneo y el lugar a través del cual podrían entrar especias orientales al Imperio Carolingio en las épocas en que la paz lo permitiera, probablemente a cargo de comerciantes judíos.

Tras la conquista musulmana los antiguos obispados y sus territorios continuaron siendo el marco idóneo de gobierno de la población cristiana protegida por el Islam, el nuevo estado construyó su propio aparato sobre la sólida base fiscal a través de los *palatia* rurales y las complejas redes de vigilancia que incorporan atalayas monumentales y que poseyeron a la vez un alto valor simbólico (Martí 2010, pág. 245).

Resulta llamativo ver lo que pasa en las Islas Baleares. Después de la caída del reino vándalo (534) fueron incorporadas a la órbita del mundo bizantino, convirtiéndose en una vía de acceso esencial para mantener el contacto entre Bizancio y sus territorios de la Bética.

La pérdida del sureste de la península por parte del Imperio bizantino, culminado en el 624, supuso para las islas una relativa independencia quedando en una posición excéntrica dentro del ámbito geográfico bizantino, restándoles la atención del gobierno ocupado en la presión islámica de sus tierras orientales y prescindiendo de los problemas de unas islas tan alejadas (Rosselló 2007, pág. 148). Desde el abandono bizantino en el 707 hasta la dominación musulmana de Mallorca (903-1229) pasan 195 años en los que se desconoce quién ostentaba las estructuras de poder, probablemente debilitadas por ataques musulmanes a pesar de que en el 897, una bula papal hizo depender las islas del obispado de Gerona.

La importancia estratégica de las Baleares no fue tenida en cuenta durante los dos primeros siglos de la ocupación islámica en la Península ibérica, en parte por la poca fuerza naval de al-Andalus, hasta que los problemas planteados a Abd al-Rahman II por las incursiones vikingas impuso la creación de una flota que, ya desde el año 903 contaría con el apoyo logístico de las, entonces sí, Islas Orientales de al-Andalus. A partir de este momento el triángulo Almería-Tortosa-Mallorca, resultó crucial para las

actividades marítimas del califato y de los gobiernos posteriores (Roselló 2007, pág. 155).

Kennedy señala una serie de causas para explicar la rapidez y contundencia de las conquistas musulmanas. En primer lugar, un declive demográfico presuntamente provocado por la aparición de la peste bubónica en el mundo mediterráneo sobre el año 540 (Kennedy 2007, pág. 441). En algunos momentos los ejércitos árabes parecen haber avanzado a través de un paisaje deshabitado, tomando ciudades antiquísimas y de gran fama sin encontrar mucha resistencia seria.

Hay que añadir las dificultades internas de los dos imperios vecinos, bizantino y sasánida, cuyas poblaciones parecen haber acogido favorablemente a los recién llegados (Carpentier 2008, pág. 157).

Habían existido muchos conflictos entre el Imperio romano y los que a lo largo de la Historia controlaron la zona iraní desde que Craso y sus fuerzas fueran derrotados por los partos en el 53 aC, pero la guerra que estalló después del asesinato del emperador Mauricio en el 602 fue la más destructiva de todas. El adelanto de los persas destruyó el control imperial sobre las tierras del Próximo Oriente y cortó los lazos entre la región y Constantinopla. Probablemente fuera la última gran guerra de la Antigüedad que devastó los dos imperios involucrados con igual brutalidad. Las disputas sucesorias después de la muerte de Heraclio en el 641 paralizaron el Imperio bizantino, que no estaba en absoluto preparado para un ataque desde el desierto, y cuando el ejército resultaba vencido en un enfrentamiento importante, no había fuerzas de resistencia locales que asumieran la carga de la defensa (Kennedy 2007, pág. 443).

Mientras el Mediterráneo fue cristiano, la navegación oriental mantuvo el comercio con Occidente. Siria y Egipto eran los dos principales centros comerciales, a la vez que ricas provincias, pero son también las primeras en caer bajo la dominación del Islam (Pirenne reed. 2008, pág. 139).

El mundo bizantino se replegó sobre sí mismo. Los intercambios con el exterior, dejados a los extranjeros se hacían en la propia Constantinopla y en algunos puntos donde podían ser controlados como los puertos de la Italia bizantina para las relaciones con el Occidente cristiano, Tesalónica para el comercio con los búlgaros, Chersonesos y Crimea para con los khazares y Trebisonda para los árabes (Carpentier 2008, pág. 163).

Las especias siguieron importándose, pero el Islam orientó el comercio hacia los nuevos mercados que le abrían la inmensidad de sus conquistas. Como reacción, se buscaron nuevas rutas comerciales que unieron el Caspio con el Báltico por el Volga y los escandinavos. Los mercaderes que ya frecuentaban las riberas del Mar Negro, tuvieron que tomar enseguida el nuevo camino (Pirenne reed. 2008, pág. 139).

En la Antigüedad y aún inmediatamente después de las invasiones bárbaras de Occidente, las alianzas mediterráneas estaban en manos de los orientales; son los judíos o musulmanes del Mediterráneo occidental quienes van a Oriente (Cahen 2011, pág. 55).

Desde el paso del siglo VII al VIII, las grandes rutas de intercambios, incluso las que aseguraban las relaciones entre Oriente y Occidente, acostumbraban a evitar la cuenca

mediterránea occidental, así como las rutas del sur de Europa (Contamine *et alii*, 2000, pág. 89).

Pero la navegación con Oriente cesa en la segunda mitad del siglo VII en todas las costas de Occidente, a comienzos del VIII su desaparición es total y el Mediterráneo queda entregado a los piratas sarracenos, nos dice Pirenne. Su unidad económica se ha roto y continuará así hasta la época de las Cruzadas (Pirenne reed. 2008, pág. 140).

Por todo ello debemos resaltar que la época de escasez de especias orientales en la Europa cristiana se hace evidente a finales del siglo VII y principios del VIII, después de una disminución progresiva del comercio en general en los siglos inmediatamente anteriores (VI y VII) donde se limitaba a las ciudades y a los territorios más cercanos a las bases bizantinas. Pudieron recuperarse incipientemente en la Península Ibérica a través del comercio interfronterizo durante la época del Califato de Córdoba en el siglo X y especialmente durante los reinos de Taifas en el XI, y en la Itálica con el rol desempeñado por Sicilia y las diversas repúblicas durante este mismo siglo XI y su reaparición en territorios más extensos coincidió con la Primera Cruzada, para aparecer ya claramente en las fuentes en el siglo XII, como veremos más adelante.

Algunos excelentes eruditos, mantiene Pirenne, no admiten que la conquista musulmana haya podido producir un corte tan limpio, añadiendo que mercaderes sirios continuaron frecuentando Italia y la Galia (Pirenne reed. 2008, pág. 141), pero es evidente que con más impuestos de paso y menos flujos comerciales, las especias aumentaron exponencialmente de precio, por lo cual volvieron a convertirse en el producto de lujo al nivel que lo habían sido en buena parte de los tiempos de la Antigüedad y cada vez se hicieron más inalcanzables en la Europa Occidental.

Pirenne nos dice que el documento de Corbie de 716, explica que el almacén del fisco de Marsella estaba todavía surtido de especias y aceite, siendo la última mención que tenemos de productos orientales almacenados en los puertos de Provenza. El papiro, como consecuencia de la desaparición del comercio, ha sido sustituido por el pergamino. Las menciones a las especias y el papiro desaparecen de los textos después de 716. Las capitulares sólo mencionan plantas que se pueden cultivar en las *villae* como el comino o frutos como las almendras, pero de la pimienta, el clavo o la canela, no aparece ni rastro (Pirenne reed. 2008, pp. 142-144).

Las *tractoriae*²²² carolingias mencionan los alimentos que servían a los funcionarios de viaje: pan, carne de cerdo, pollos, huevos, sal, hierbas, legumbres, pescado y queso, pero ni una sola especia. Es un menú rústico y no se habla de condimentos. Por las cartas de San Bonifacio sabemos que las especias se han vuelto raras y carísimas. El puerto de Marsella ya no las recibe y no reaparecerán hasta a partir del siglo XII cuando el mar vuelva a abrirse debido a las Cruzadas (Pirenne reed. 2008, pág. 145). Seguramente un poco antes en el caso de Barcelona, en el siglo XI, como veremos a partir de los diplomáticos de la catedral, pero porque en este caso llegaban por tierra a través de los territorios de al-Andalus.

²²² Nombre dado a las cartas que el emperador enviaba a las provincias con sus instrucciones

Tampoco la seda está presente²²³. Es conocida la sencillez de la vestimenta de Carlomagno en contraste con la de los reyes merovingios. El oro también se encarece y este sólo recobrará su lugar en el sistema monetario en la misma época en que las especias recobrarán su papel en la alimentación. Hay una relación directa. La clase de los comerciantes ha desaparecido y salvo en tierras bizantinas, el espíritu de la época es hostil. Mientras, los comerciantes musulmanes no se instalan fuera del Islam, comercian entre sí. Sólo los judíos constituyen el único lazo económico que subsiste entre el Islam y la Cristiandad, entre Oriente y Occidente.

—De todas las prolongaciones bizantinas hacia el oeste, la más importante es la extraordinaria Venecia, el más curioso logro de la historia económica de todos los tiempos (Pirenne reed. 2008, pág. 148).

Carlomagno cede Venecia a los bizantinos y le reconoce el derecho de comerciar con el Imperio franco, lo que no le impide hacerlo también con el Islam. En el año 827 se traen de Alejandría las reliquias de San Marcos, robadas de la ciudad tanto a las espaldas de los cristianos como de los musulmanes. El gran comercio de Venecia es el de los esclavos eslavos (precisamente de este nombre procede la palabra “esclavo”, pues en latín era *servus*) de la costa dálmata y a mediados del siglo IX venden esclavos cristianos a los musulmanes. Comparada con el resto de Occidente, Venecia es otro mundo y sus habitantes tienen un espíritu mercantil (Pirenne 2008, págs. 150-151). El Imperio carolingio presenta el más sorprendente contraste con el bizantino, pero es puramente terrestre porque no tiene salidas al Mediterráneo. Por primera vez en la Historia, el eje de la civilización occidental se ha visto empujado hacia el norte y durante mucho tiempo se mantendrá entre el Sena y el Rin. El Islam ha destruido la vieja unidad mediterránea y los pueblos germánicos se verán llamados a ejercer ahora un papel positivo en la reconstrucción de la civilización europea (Pirenne reed. 2008, pág. 155).

Como hemos dicho anteriormente, no nos interesa aquí tanto determinar cuándo empieza la Edad Media, sino el hecho de que debido a las conquistas árabes se interrumpen los flujos comerciales con la Europa Cristiana y esto pasa a finales del siglo VII - principios del VIII. Por ello podemos mantener que las especias han seguido fluyendo hacia la Europa cristiana antes de esta fecha y como es evidente siguen fluyendo, tanto en el Imperio bizantino como en los territorios conquistados por los árabes, que serán muchos y muy rápidamente controlados. Por lo tanto, el Califato omeya primero y el abasida después controlan un territorio amplio donde seguirán las rutas comerciales hacia Oriente, y sus territorios seguirán consumiendo las especias orientales de la misma forma que lo habían venido haciendo hasta la fecha. Pero antes debemos hablar del Imperio sasánida que, a grandes rasgos²²⁴, acabaría ocupando el mismo territorio que los partos en época romana, una vez más un territorio central entre Oriente y Occidente, y por tanto influyendo directamente tanto en las rutas terrestres como en las marítimas.

²²³ Excepto en ínfimas cantidades de telas orientales encontradas en lipsanotecas (recipientes con tapa para contener pequeñas reliquias durante el periodo románico, especialmente de los siglos X y XI) como las que se conservan en el MNAC.

²²⁴ Más ampliado en sus territorios del este.

El Imperio sasánida

El Imperio sasánida o Segundo Imperio persa se prolongó desde el 226 hasta el 651. Su dinastía había sido fundada por Ardacher I tras derrocar al último rey arsácida, Artabán IV de Partia²²⁵ y terminó cuando Yazdgerd III (632-651) perdió una prolongada guerra de 14 años contra el primero de los califatos islámicos.

El periodo sasánida se considera uno de los periodos históricos más importantes e influyentes del actual Irán, alcanzando los mayores logros de la cultura persa, y constituyó el último gran imperio iranio antes de la conquista islámica. La Persia sasánida fue rival de la civilización romana por el control de Oriente Próximo y Mesopotamia y su influencia cultural se extendió mucho más allá de los territorios fronterizos de ambos imperios, llegando hasta la Europa occidental (Durant 1950), África (Comparetti 2002) y China e India (Sarfāraz 1996). Esta influencia llegó a través del mundo islámico que adoptó muchos aspectos de su arte y protocolo. La cultura aristocrática y exclusiva de la dinastía sasánida transformó la conquista islámica de Irán en un ‘renacimiento’ persa (Durant 1950). Gran parte de lo que posteriormente sería conocido como ‘cultura islámica’ (arquitectura, escritura y otras habilidades) fueron adopciones del amplio mundo islámico a partir de los modelos persas sasánidas (Zarikonov 1999, pág. 305).

Tras algunas rebeliones locales a lo largo del Imperio, Ardacher I trató de expandir aún más sus nuevos dominios hacia el este y noroeste, y anexionó Bahréin²²⁶ y Mosul a las posesiones sasánidas.

El hijo de Ardacher, Sapor I, conquistó Bactria y Kushán al tiempo que lideraba numerosas campañas contra Roma, penetrando profundamente en su territorio y conquistando Antioquía y derrotando a los emperadores romanos Gordiano III (238-244), Filipo el Árabe (244-249) y Valeriano (253-260), que fue hecho prisionero en el 259 tras la batalla de Edesa, una tremenda hecatombe sin parangón en la historia romana (Rostovtzeff 1926), al ser el primer emperador romano capturado en batalla por un enemigo extranjero. Sapor I conmemoró su victoria encargando la talla de los impresionantes relieves de Naqsh-e Rostam²²⁷ en las proximidades de Persépolis, pero entre 260 y 263 perdió algunos de los territorios recientemente conquistados a manos de Odenato²²⁸, aliado de Roma (Frye 1993).

Tras haber asegurado Irán y sus regiones vecinas bajo el gobierno de Ardacher I, el segundo emperador, Sapor I (240-270), extendió su autoridad más aún al este, dentro de lo que hoy es Pakistán y la parte noroccidental de la India. Los anteriormente autónomos kushans se vieron obligados a aceptar su soberanía. A pesar de que el

²²⁵ En la Batalla de Hormizdagan (224) tras la cual ocupó la capital Ctesifonte. Tras una serie de enfrentamientos con los romanos (230-233) y (237-241) en época del emperador Alejandro Severo, conquistó Hatra en el 241.

²²⁶ En el Golfo Pérsico, que ya había sido dominado anteriormente por los partos.

²²⁷ Necrópolis situada a 12 kilómetros de Persépolis que contiene un grupo de gigantescos relieves en roca tallados en el acantilado tanto de la época aqueménida como sasánida. Sapor es representado a caballo con la armadura real y la corona, con Valeriano de rodillas solicitando compasión.

²²⁸ Lucio Septimio Odenato, ciudadano romano, rey de Palmira y esposo de Zenobia.

Imperio kushán estaba en decadencia hacia el fin del siglo III para ser reemplazado por el Imperio Gupta²²⁹ en el siglo IV (Agarwal 1989), está claro que la influencia sasánida siguió siendo relevante en la parte noroccidental de la India durante este periodo.

Persia y el noroeste indio entablaron un intercambio cultural y político y ciertas prácticas sasánidas se extendieron dentro del territorio kushán. También tuvieron lugar intercambios culturales de menor nivel entre la India y Persia (Durant 1950). Por ejemplo, los persas importaron el juego del ajedrez cambiando el nombre del juego de *chaturanga* a *shatrenng*.

Desde la muerte de Sapor II hasta la primera coronación de Kavdad I (488), Persia disfrutó de una relativa estabilidad (Neusner 1969), con sólo algunas guerras contra el Imperio bizantino, pero disfrutando de un período (309-379) conocido como la Primera Edad de Oro del Imperio sasánida.

La nobleza sasánida era una mezcla de los antiguos clanes partos, las familias aristocráticas persas y las familias nobles de los territorios súbditos del Imperio. Tras la disolución de la dinastía parta surgieron muchas familias nobles, al tiempo que los que una vez fueron los siete clanes partos dominantes conservaban una gran importancia social.

Bahram V (412-438) es un referente en la tradición persa, que relata muchas historias sobre su valor y belleza, de sus victorias sobre romanos, turcos, hindúes y etíopes axumitas²³⁰.

Al inicio de su reinado (438), Yazdegerd II (Zarinkoob 1999) reunió un ejército integrado por varias naciones, incluyendo a sus aliados hindúes, y atacó al Imperio romano de Oriente, que estaba construyendo fortificaciones en territorio persa, cerca de Carrhaé, el mismo lugar donde Craso había perdido en el 53 aC. Los persas tomaron a los bizantinos por sorpresa, y de no haber sido por una fuerte inundación, Yazdegerd podría haberse internado mucho más en territorio romano. El emperador bizantino Teodosio II pidió la paz enviando a su comandante a negociar al campamento de Yazdegerd, comprometiéndose ambos imperios a no construir más fortificaciones en la frontera.

La llamada Segunda Edad de Oro (498-622) comenzó tras el inicio del segundo reinado de Kavadh I cuando este lanzó una campaña contra los bizantinos. En el año 502 tomó Teodosiopolis (Erzurum), aunque una invasión en el 505 de Armenia por parte de los hunos occidentales desde el Cáucaso dio lugar a un armisticio, pero los romanos tuvieron que pagar tributos a los persas por el mantenimiento de las fortificaciones en el Cáucaso (Procopio 1.9.24). Su hijo Cosroes I, que gobernó entre 531 y 579 es el más famoso de los reyes sasánidas por sus reformas en el aparato de gobierno introduciendo un sistema racional de impuestos basado en la inspección de las

²²⁹ Entre el 320 y el 550, el Imperio Gupta ocupó la mayor parte del norte de la India, incluidos los actuales territorios de Pakistán y Bangladesh, en un período de paz y estabilidad cuyo desarrollo comercial permitió que el hinduismo se expandiera por Borneo y los actuales territorios de Camboya, Indonesia y Tailandia.

²³⁰ Hijo de Yazdegerd I y de Soshandukht, hija de un exiliado judío, persiguió a los cristianos de Persia que se refugiaron en el Imperio romano de Oriente. Empezó una guerra contra el Imperio bizantino en el 420 hasta que firmó la paz con Teodosio II en el 422.

posiciones en tierras, labor iniciada por su padre, y también trató por todos los medios de incrementar la beneficencia y los ingresos de su imperio (Frye 2013).

Como sus predecesores partos, el Imperio sasánida emprendió una relación exterior muy activa con China, a donde los embajadores persas viajaban con frecuencia. Los documentos chinos dan cuenta de trece embajadas sasánidas enviadas a su corte. Comercialmente, el comercio terrestre y marítimo fue importante tanto para los sasánidas como para los chinos (Farrokh 2007). Y al sur de su inmenso territorio se han encontrado una gran cantidad de monedas sasánidas, confirmando este comercio marítimo. Ambos imperios cooperaron en la custodia de las rutas comerciales a través de Asia Central, y construyeron puestos avanzados en las áreas fronterizas para mantener a las caravanas a salvo de las tribus nómadas y los bandidos.

Políticamente, se conocen los esfuerzos de sasánidas y chinos por forjar alianzas contra sus enemigos comunes: los heptalitas (Gyselen 2007). Dado el creciente control de Asia Central por parte de los nómadas de origen turco, también se produjo una colaboración entre China y el Imperio sasánida para rechazar los avances turcos.

Los mercaderes chinos llegaban a Persia para vender seda en bruto y comprar alfombras, joyas, maquillajes... Armenios, sirios y judíos conectaban Persia con Bizancio y Roma en un lento intercambio (Sarfraz 1996). Las buenas carreteras y puentes, bien vigilados, permitían el establecimiento de postas y caravanas de mercancías que unían Ctesifonte con todas las provincias. Se construyeron puertos en el Golfo Pérsico para facilitar el comercio con la India. Los mercantes sasánidas llegaron lejos y a muchas partes, desplazando a los bizantinos de las lucrativas rutas comerciales oceánicas con la India. Recientes descubrimientos arqueológicos muestran un hecho interesante: los sasánidas usaban etiquetas especiales sobre sus mercancías como forma de promocionar sus marcas y distinguir entre diferentes calidades (Payvand 2009).

A pesar de que Justiniano (527-565) había pagado la suma de cuatrocientas cuarenta mil piezas de oro para mantener la paz, en 540 Cosroes I rompió la «paz eterna» firmada en 532 e invadió Siria (Bury 1958), donde capturó y saqueó la ciudad de Antioquía. Durante su camino de regreso, recaudó dinero de diferentes ciudades bizantinas.

Cosroes I extendió aún más la ya vasta red comercial. El Estado sasánida pretendió tomar el control del monopolio del comercio, con las mercancías lujosas asumiendo un papel primordial en el mismo, y una gran actividad en construcción de puertos, puestos de caravanas, puentes, y donde el objetivo era unir el comercio con la urbanización. Los persas dominaron el comercio internacional, tanto con el Océano Índico como en Asia Central y el sur de Rusia en tiempos de Cosroes, a pesar de que la competencia con los bizantinos en aquel tiempo era intensa. Los asentamientos sasánidas en Omán y Yemen dan fe de la importancia del comercio con la India, aunque el comercio de la seda con China estuvo principalmente en manos de los vasallos de los sasánidas y de los pueblos iraníes, como los sogdianos (Frye 1993, pág. 325).

Los principales productos exportados por los sasánidas fueron los tejidos de seda, lana y dorados, las alfombras y tapices, las pieles y cueros y las perlas del golfo Pérsico. También hubo tráfico de mercancías procedentes de China (papel, seda) y la India (especias) sobre las que las aduanas sasánidas imponían aranceles y que eran reexportadas desde el imperio a Europa (Sarfraz 1996, pág. 353). Sin duda aranceles

similares a los aplicados por el Imperio parto siglos atrás y que motivaron el desarrollo de las rutas marítimas en los tiempos de Augusto.

Sobre el año 570, Ma al-Karib, hermanastro del rey de Yemen, pidió la intervención de Cosroes I en su país contra la intervención del reino cristiano de Etiopía (Farrokh 2007 pág. 237) enviando Cosroes I una flota y un pequeño ejército bajo el mando de un comandante llamado Vahriz a las cercanías de la actual Adén que marchó contra la capital del país, Sanaa, la cual ocuparon. Saif, hijo de Mard-Karib, que había acompañado a la expedición, se convirtió en rey entre 575 y 577. Además, los sasánidas establecieron una base en el sur de Arabia para controlar el comercio marítimo con el este. Posteriormente, los reinos del sur de Arabia renunciaron al vasallaje que les ataba con los sasánidas, y hubo de enviarse una nueva expedición persa en el 598 que consiguió anexionarse el sur de Arabia como otra provincia del Imperio. Este es el momento en el que creemos que pudieron cortarse los suministros de especias al Egipto bizantino a través del Mar Rojo, y a partir del cual, las rutas terrestres hasta el Mar Negro, que ya existían porque Constantinopla había desplazado a Alejandría como principal puerto de entrada de las especias en el Mediterráneo, cobraron una importancia capital.

El reinado de Cosroes contempló el auge de los *dighans* (literalmente, "señores de las villas"), la pequeña nobleza terrateniente, que constituyeron el esqueleto de lo que luego se convirtió en la administración provincial sasánida y el sistema de recaudación de impuestos. Cosroes I fue un gran constructor que embelleció su capital, fundando nuevos barrios y construyendo nuevos edificios. Reconstruyó los canales y repuso las granjas destruidas en las guerras (Rubin 1995). También construyó poderosas fortificaciones en los pasos, y emplazó a ciertas tribus en pueblos cuidadosamente seleccionados de las fronteras para que hicieran de guardianes contra posibles invasiones. Fue un monarca tolerante con todas las religiones, a pesar de decretar la oficialidad del zoroastrismo para todo el estado.

Ormuz IV (579-590) fue un gobernante enérgico que mantuvo la prosperidad iniciada por sus predecesores. Durante el reinado de su sucesor, Cosroes II (590-628), la revuelta del general Bahram Chobin (proclamado como Bahram VI en oposición al monarca oficial) provocó una breve crisis en el reino, aunque Cosroes II consiguió restablecer su control sobre el Imperio. Además, y aprovechando la guerra civil que sacudía al Imperio bizantino²³¹, lanzó una invasión a gran escala. El sueño sasánida de restablecer el dominio persa sobre Armenia estuvo cerca de cumplirse cuando cayeron Damasco y Jerusalén. Egipto cayó poco después, y en el 626, Cosroes II sitió Constantinopla con la ayuda de fuerzas eslavas y ávaras, no pudiendo hacer nada contra sus fuertes murallas²³². La respuesta llegó de manos de Heraclio (610-641) abandonando su sitiada capital y navegando hasta el Mar Negro para atacar Persia desde la retaguardia.

²³¹ En el 602 Focas depuso a Mauricio y posteriormente fue destronado por Heraclio, que acabaría declarando el griego como lengua oficial del Imperio abandonando definitivamente el latín.

²³² Después de las murallas mandadas construir por Constantino el Grande, y tras el crecimiento de la ciudad, Teodosio erigió la famosa doble línea de murallas en el siglo V, resistiendo sitios avaro-sasánidas, árabes, varegos y búlgaros, hasta que el uso de la pólvora las acabaría haciendo menos inexpugnables y cediendo definitivamente tras el sitio otomano de 1453, a pesar de que parece que las tropas otomanas lograron entrar por una puerta más que por el derrumbe de las mismas.

La campaña de Heraclio culminó en la batalla de Nínive, donde los bizantinos derrotaron al ejército persa comandado por Rhaahzadh (Treagold 1997, p. 298). Tras el asesinato de Cosroes II en 628 se produjo el caos y la guerra civil. Durante un período de cuatro años (628-632) se sucedieron entre doce y catorce soberanos y soberanas, incluyendo dos hijas de Cosroes II y el mismo general Shahbaraz. El Imperio sasánida se debilitó considerablemente. El poder central pasó a manos de los generales. Transcurrieron muchos años hasta la aparición de un rey fuerte, y desde entonces, el Imperio no volvió a recuperarse por completo.

En la primavera de 632, un nieto de Cosroes II, Yezdegard III, quien había vivido escondido, ascendió al trono y fue el último soberano sasánida (Pourshariati 2008). Aquel mismo año, los primeros escuadrones árabes efectuaron incursiones en territorio persa. Los años de guerra habían agotado tanto a los bizantinos como a los persas. Los sasánidas se encontraban aún más debilitados por el declive económico, los altos impuestos, los problemas religiosos, la rígida estratificación social, el creciente poder de los terratenientes y los sucesivos cambios de gobierno, factores todos ellos que facilitaron la invasión árabe (Howard-Johnston 2006, pág. 291) de la que hablaremos en el próximo capítulo.

Las conquistas árabes y la constante presencia de las especias en el mundo islámico

Ha llegado el momento de centrarnos en lo que dicen los textos árabes, pertenecientes a un mundo que en ningún momento vio cortadas las rutas comerciales procedentes de Oriente. Pero antes deberíamos echar un vistazo a la Arabia preislámica.

La historia de Arabia antes del surgimiento del Islam en torno al 630 se conoce poco. La exploración arqueológica ha sido escasa, las evidencias se limitan a inscripciones y algunas monedas descontextualizadas. Durante la época del Reino de Saba, localizado en la región en torno a la ciudad yemenita de Marib (siglo IX aC-275 dC.) florecieron el comercio y la agricultura, generando riqueza y prosperidad. Augusto había enviado una fracasada expedición de conquista comandada por Elio Galo que acabó destruyendo el puerto de Adén (Estrabón, *Gh*, XVI. P.780-783, Dion Casio LIII, 29-33, Plinio el Viejo, *NH*. Libro VI, 32). El éxito del reino se basaba en el cultivo y comercio de especias (en este caso no se trata ni de pimienta, ni de canela, ni de otras especias orientales) y perfumes, incluyendo el incienso y la mirra que se exportaban por tierra mediante el uso de dromedarios, hacia Arabia, y por mar, hacia la India. La agricultura en Yemen floreció durante este período gracias al desarrollo de un avanzado sistema de irrigación, cuya evidencia más impresionante es la presa de Marib, construida hacia el año 700 aC, que se colapsó en el año 570 dC. tras siglos de abandono (Korotayev 1995).

Las primeras referencias al reino de Hadramut son inscripciones del siglo VIII aC. Cuando los mineos se hicieron con el control de las rutas caravaneras en el siglo IV aC. se unieron a su confederación, posiblemente por intereses comerciales. En su ocaso el reino fue conquistado por el rey himiarita Shammar Yuhar alrededor del año 300 dC, que unificó todos los reinos de Arabia meridional (Muller, *Hadramawt, Encyclopaedia* : pp. 965-6). La Arabia aqueménida comprendía las tierras entre Egipto y Mesopotamia, conocida más tarde como *Arabia Petraea*.

Los nabateos no se encuentran entre las tribus mencionadas en las genealogías árabes porque el reino nabateo desapareció mucho antes de la llegada del Islam. Estaban asentados al este de la depresión sirio-africana entre el mar Muerto y el mar Rojo, la tierra que había sido conocida como Edom (Pitard 2001). Aunque las primeras fuentes fiables datan del año 312 aC, es posible que estuvieran allí anteriormente. Petra²³³ adquirió importancia y notoriedad a finales del siglo I aC. gracias al comercio de especias y fue independiente hasta el reinado de Trajano.

²³³ La llegada de los nabateos, nómadas árabes, se remonta probablemente al siglo VI aC, cuando penetran en el país de los edomitas, que se desplazaron a la región de Hebrón. En el año 312 aC. el general y sátrapa macedonio Antígono I Monóftalmos, fracasa en su intento de conquistar la ciudad. Aretas III (85-62 aC.) consigue la mayor extensión de los dominios nabateos con la conquista de Damasco. Además de controlar las llamadas "rutas del incienso" hasta Gaza en el Mediterráneo y la propia Damasco, el agua y la seguridad de Petra representaron un oasis para las caravanas procedentes del sur de Arabia, cargadas de especias de la India, marfil de África, perlas del Golfo pérsico e incienso de la propia Arabia. Los nabateos hicieron fracasar varias expediciones romanas incluida la del prefecto de Egipto Cayo Cornelio Galo en el 25-24 aC. cuando trataba de encontrar el origen de las especias y los perfumes que comerciaban los nabateos para no pagar su intermediación.

Palmira se había incluido en la provincia romana de Siria bajo Tiberio (14-17 dC.) adquiriendo importancia como escala en la ruta comercial que unía Persia, India, China, y el Imperio romano a través de los puertos de Siria y Fenicia. Fue visitada por Adriano en el año 129 dC, que la proclamó ciudad libre y la rebautizó como *Palmyra Hadriana*. Sus habitantes árabes fueron adoptando las costumbres y vestidos de influencia grecorromana, pero también de los partos.

Griegos y romanos se referían a los nómadas del desierto de Próximo Oriente como *arabi* (árabes). Los griegos llamaban a Yemen *Arabia Felix* y los romanos diferenciaban la *Arabia Petraea* de los desiertos inconquistados que hacían de frontera sureste de su imperio, conocidos como *Arabia Magna* (Bowersock, 1994) o *Arabia Deserta*.

Para entender el sistema de organización social tribal de Arabia en la época preislámica, ha sido crucial el estudio de los vínculos de parentesco que constituían los fundamentos de su estructura (Ruiz Figueroa, 1975). Dichos lazos eran el principal factor de cohesión, pero éstos no eran indisolubles y había más mecanismos para establecer una relación de parentesco que el matrimonio y la consanguinidad. De la misma forma que era posible expulsar a un individuo de la tribu, también se podía separar o unir un clan o una tribu más pequeña, existiendo una distinción entre los miembros por descendencia (*hamûla*) y los miembros por integración (*'ašîra*), cuyos rituales solían hacerse en torno a un santuario o territorio sagrado o *haram*, como el de la Meca (Izutsu, 1966).

Los árabes anteriores al Islam fueron elaborando poco a poco un panteón influido por las tradiciones sirio-cananeas y la cosmogonía mesopotámica, mezclándose en Palmira divinidades babilonias y romanas con otras fenicio-cananeas. Sin embargo el panteón nabateo era puramente árabe y estaba encabezado por Dusares (Healey, 2001), rey de los dioses, y Al-lat o Alilat, diosa del sol, cuyo símbolo, el león, puede verse grabado en sus rocas. En el sur de la península predominaban deidades astrales y celestes, que dominaban la naturaleza y el destino.

Tanto el cristianismo como el judaísmo no eran religiones desconocidas por los árabes (Berkey 2003), ya que desde el siglo III dC, algunos se habían convertido a las mismas, habiendo algunas tribus cristianizadas y comunidades urbanas de cristianos en el oasis de Nayran, en Sanaa y en la isla de Socotra, lugar clave en las rutas marítimas con Oriente. Sin duda, tanto el Reino de Axum (o Etiopía cristiana) como el Imperio bizantino, estaban relativamente cerca. Comerciantes judíos se habían instalado desde finales del siglo III dC. en Yemen. En el siglo VI un rey convertido al judaísmo, Du Nuwas, ocupó el trono de Himyar (517-527 dC.) y trató de implantar el judaísmo como religión oficial cuando numerosos judíos, comerciantes y campesinos, vivían por entonces en el Hiyaz. Por ello, el judaísmo influyó en la fase de creación del Islam, en especial en Medina, donde la mitad de sus habitantes eran judíos a la llegada de Mahoma.

Siguiendo las rutas comerciales recorridas por los mercaderes sirios en busca de perfumes y especias para vender en el Mediterráneo, más allá de los territorios de los nabateos que vivían en el desierto, a poca distancia tierra adentro de las costas orientales del Mar Rojo, estaba naciendo un potencia religiosa y política que modificaría de forma permanente las relaciones entre las costas septentrional y meridional del Mediterráneo (Abulafia 2013, pág. 264).

Tenemos la firme impresión que el Islam nació como una respuesta a las discusiones cristianas. El Islam ganó conversos entre los cristianos de Siria porque muchos eran desafectos de las iglesias monofisitas perseguidas por la Iglesia griega (Abulafia 2013, pág. 266).

El éxito de Mahoma como jefe religioso se debió sobre todo a su completo conocimiento de los árabes, sabiendo distinguir claramente sus sentimientos y sus prejuicios, además de poseer un tacto político extraordinario (Ruciman 1954, edición 2008, pág. 29).

El Corán y las especias

¿Qué dice el Corán de las especias? Se deberían encontrar muchas referencias a las mismas, puesto que el profeta Mahoma (c. 570-612) era hijo de mercaderes (Armstrong 2005). Con ocho años, aprendió a ser camellero y guía de caravanas en casa de su tío, al que acompañó en varios viajes²³⁴. Estos viajes le permitieron conocer regiones lejanas y otras religiones, como el judaísmo y el cristianismo. Con veinticinco años, trabajó para una rica viuda de un comerciante, Jadiya (c. 555-620), con la que se casó posteriormente.

Sus revelaciones, escritas y reunidas después de su muerte, difieren radicalmente de la Biblia, aunque en el fondo estén inspiradas en ella. La Biblia, además, es un conjunto de textos escritos durante siglos por diferentes autores. Si aplicamos la técnica de la concordancia buscando los mismos términos de especias y de plantas aromáticas que los de la Biblia, la sorpresa resulta mayúscula.

Encontramos en los versículos 10 a 12 de la sura 55 Ar-Rahman (el Todomisericordioso), "En cuanto a la tierra, lo ha extendido para los seres humanos. En ella se encuentran frutos, y también palmeras de frutos recubiertos, como las semillas en sus vainas, y las plantas aromáticas".

Relativas al paraíso, se cita que "los justos beberán una copa con una mezcla de alcanforada (76,5) y se servirá una copa con una mezcla de jengibre, tomado de una fuente denominada Salsabil (76,17)".

¿Una única cita de las especias y una referencia global a las plantas aromáticas en todo el Corán? ¿Ninguna otra especia ni perfume en la Arabia feliz? Si comparamos la historia de José en la Biblia con la *sura* 12 *Yusu* (inspirada en la Biblia), comprobamos que se han expurgado las relaciones relativas al transporte de especias por parte de los ismaelitas. La reina de Saba y su tribu, sin embargo, aparecen en el Corán (*sura* 34 *Silba*), así como la historia de la reina de Saba y el rey Salomón (*sura* 27 *An-Nami*, "Las hormigas"). De nuevo, nada sobre la expedición de la reina y las especias ofrecidas como regalo. Y sin embargo, el regalo o el presente sí se menciona (*sura* 27, 35-36), "Yo la reina de Saba les enviaré un presente, y después veré el que traerán los enviados". Más tarde, cuando la delegación llegó ante Salomón, este dijo: "¿Acaso es con bienes con lo que queréis ayudarme?"

²³⁴ En el año 583 comienzan sus viajes a Siria.

Allí donde la Biblia es precisa en cuanto a las mercancías a intercambiar, el Corán cita de forma abstracta "el presente", "el regalo", "los bienes". Pero ¿qué regalo, qué bienes? Parece que los intercambios comerciales descritos en la Biblia no tuvieron lugar según el Corán. Salomón desprecia el presente en nombre de los bienes procedentes de Elam. De nuevo otra depuración, pero ¿por qué? Y ¿dónde está la asociación, frecuente en la Biblia, de las especias con el oro, las perlas y las piedras preciosas? En el Corán sólo aparece una, ya citada y relativa al Paraíso (sura 76, 5-17). Las perlas de Arabia se mencionan seis veces en el Corán (suras 22, 23, 35, 33; 52,24; 55, 22; 56, 22-23; 76, 19).

De las seis menciones, cinco están directamente relacionadas con el Paraíso, por ejemplo (sura 35, 33) "Los jardines del Edén en los cuales entrarán engalanados con brazaletes de oro y con perlas, con vestiduras de seda"²³⁵. Los chinos, además, guardaron durante mucho tiempo el secreto de los gusanos de seda de la morera que los alimenta y de la fabricación de la seda, bajo pena de muerte para aquél que lo revelara. Hicieron lo mismo con la porcelana y con el té. El Corán, tan preciso y tan concreto en cuanto al paraíso, no asocia en absoluto las especias a otras formas de riqueza, como en la Biblia; incluso, casi no se refiere a las especias como en su valor igual al del oro, las perlas, las piedras preciosas, relación que se menciona muy a menudo en el Antiguo y el Nuevo Testamento. Estos objetos preciosos no pertenecen a este mundo.

Ante todo esto, se imponen dos suposiciones. La primera es que las especias son algo tan común en Arabia que no vale la pena mencionarlas ni apreciarlas como algo valioso. Pero entonces, ¿cómo explicar que los árabes, como intermediarios entre Oriente y Occidente, sacaran un provecho tan enorme durante miles de años de su comercio? O bien no mencionar las especias forma parte de una estrategia voluntaria de ocultación. Si existe tal intención, no se le puede imputar al arcángel Gabriel, a quien Mahoma debe la revelación de las palabras de Dios, sino a los que las transcribieron después de la muerte del profeta. Al igual que los chinos, los españoles, los portugueses, y, después, los holandeses y los ingleses, actuaron del mismo modo cuando empezaron a extraer colosales riquezas de sus colonias, en particular gracias al comercio de las especias de Oriente. Ocultando su procedencia.

Ciertamente es una posibilidad, pero debemos profundizar un poco más. Existe un debate historiográfico sobre la importancia de la Meca en la época que nos ocupa. Religiosa, sin duda, pero en el caso del comercio debemos preguntarnos: ¿a qué escala?

Según la tradición islámica es Adán quién lleva a cabo la primera construcción en la Meca a petición de Alá, lo que explica las constantes referencias al paraíso en el Corán. Pero las duras condiciones de la península arábiga significaban generalmente un conflicto constante entre las distintas tribus que una vez al año declaraban una tregua y convergían en La Meca a modo de peregrinaje por razones religiosas (rendir homenaje al santuario y beber las aguas del pozo de Zamzam), pero que también servía para arbitrar controversias, resolver deudas y desarrollar el comercio en las Ferias de la Meca, lo que explica la importancia del enclave en toda la península.

En el siglo V, la tribu Quraysh, cuyo nombre es de un animal de origen totémico, en este caso el tiburón, lo que puede probar un origen próximo al mar, sino costero, se hizo

²³⁵ Hay que recordar que la seda, en calidad de mercancía preciada, era de origen chino y que los árabes lo conseguían comerciando con Extremo Oriente

con el control de la ciudad y sus miembros se convirtieron en expertos mercaderes y comerciantes, además de beneficiarse de los ingresos de las peregrinaciones. Mahoma nació en el clan Banu Hashim de esta tribu.

Pero no hay referencias inequívocas a La Meca en las fuentes de la antigüedad. El Imperio romano tomó el control de parte del Hihaz²³⁶ en el 106 dC. gobernada desde ciudades como Hegra, situada al norte de La Meca y conocida ahora como Mada'in Saleh, donde hay restos nabateos²³⁷.

Ptolomeo lista 50 ciudades de Arabia, una de ellas con el nombre de "Macoraba", que podría tratarse de La Meca, pero sólo es una suposición (Crone 1987, pp. 134).

Pero a pesar de que se realizaron descripciones detalladas de la Arabia Occidental, como es el caso de las del historiador bizantino Procopio de Césarea²³⁸ (c. 500-c 560), no hay referencias ni de peregrinaje ni de un puesto de comercio como la actual primera ciudad santa del Islam. Para encontrar la primera mención directa hay que acudir a la Crónica bizantina-arábiga de 744, de autor anónimo pero tendencia filoárabe (Martín 2006), redactada probablemente en el sur o la zona levantina de la Península ibérica que parece ser la fusión de dos crónicas, una realizada en Egipto y la otra incluyendo nueva información "hispana" a partir de las Crónica de Juan de Biclaro²³⁹ y de las Historias de los Godos de Isidoro de Sevilla, aunque el autor coloca este lugar en Mesopotamia y no en el Hihaz (Holland 2012, pág. 471).

Diodoro Sículo había escrito sobre Arabia en su Biblioteca Histórica, describiendo un santuario sagrado "Y allí se ha erigido un templo, que es muy santo y muy reverenciado por todos los árabes". Podría ser una referencia a La Meca, pero la localización geográfica hecha por Diodoro la sitúa al noroeste de la península, alrededor de la zona de Leuke Kome²⁴⁰, y por tanto más cerca de Petra y dentro del antiguo Reino Nabateo (Retsö 2003, pág. 295-300), en la *Arabia Petraea* romana, no en la *Arabia Deserta* ni en la *Arabia Felix* (actual Yemen).

Dado el ambiente inhóspito del territorio y la falta de referencias históricas en fuentes romanas, persas e indias, Patricia Crone (1987) y Tom Holland (2012) han puesto en duda la información de que La Meca era un puesto de comercio histórico. No podemos estar más de acuerdo con ellos. Al menos en lo que ha comercio a gran escala se refiere.

Basta con mirar un mapa y entender las alternancias entre rutas marítimas (y fluviales en el caso del Nilo) y terrestres estudiadas a lo largo de esta tesis para comprobar que

²³⁶ Región situada al noroeste de la península arábiga cuya principal ciudad es el puerto de Yedda, pero sus poblaciones más conocidas son La Meca y Medina.

²³⁷ Arabia Saudita ha impedido durante mucho tiempo las visitas a los visitantes extranjeros.

²³⁸ Sus obras: Historia de las guerras, Sobre los edificios e Historia Secreta, constituyen la principal fuente de información sobre el reinado de Justiniano.

²³⁹ Clérigo católico y cronista de origen goda nacido en Lusitania hacia el 540, que con 19 años marchó a Constantinopla y regresó al reino visigodo en el 576, pero negándose a convertirse al arrianismo por orden de Leovigildo fue desterrado a Barcelona. Después del 589 pudo fundar el monasterio de Bicularum (probablemente en Cabacés, Tarragona) y antes del 592 fue consagrado obispo de *Gerunda*. Escribió un *Chronicon*, que a su vez era una continuación de la crónica escrita por Victor de Tunnuna (obispo de Túnez y opositor a la política religiosa de Justiniano)

²⁴⁰ Pero es un puerto, situado poco antes de la entrada al Golfo de Áqaba, en la costa de la actual Arabia Saudita.

los productos orientales resulta muy difícil que pasasen por la Meca en su camino hacia el Mediterráneo, especialmente en los tiempos de Mahoma. Como hemos visto, el transporte marítimo resulta más económico que el terrestre. En una época como la medieval, con unas técnicas de navegación más adelantadas que en la antigüedad, las entradas lógicas hacia la costa levantina mediterránea de los productos orientales llegados por mar son dos.

- 1) De una lado a través del Mar Rojo y el Golfo de Áqaba, para a partir de aquí continuar por tierra a través de la ruta nabatea hasta Gaza, a través de las ciudades de la llamada “Ruta del Incienso” del desierto del Neguev (Avdat, Haluza, Mamshit y Shivta), donde hay restos de magníficas iglesias bizantinas si el destino fuese Constantinopla u otros puertos del Mediterráneo (excepto en el caso de Alejandría); o por la ruta del Nilo como en los tiempos ptolemaicos y de Augusto, si el destino fuese Alejandría y no se utilizara la ruta de los Lagos Amargos ni el llamado Canal de los Faraones. Todos estos territorios se mantenían antes de Mahoma en territorio controlado por el Imperio bizantino (excepto en la época del sasánida Cosroes I de la que ya hemos hablado). En ambos casos La Meca está al este del Mar Rojo, en un territorio inhóspito y desierto y su paso no tiene sentido a no ser que sea para un consumo propiamente local, es decir mínimo.
- 2) Por otro lado a través del Golfo Pérsico, hacia un territorio en ambos lados controlado por el Imperio sasánida que seguía en lucha con el Imperio bizantino por el control de las rutas comerciales, como siglos antes había sucedido entre los romanos y los partos. Pero en los tiempos de Mahoma, Bizancio y los persas estaban enzarzados en la Guerra Romano-Sasánida (602-628) que terminó con una victoria bizantina en la batalla de Nínive el 1 de diciembre del año 627 que enfrentó a Heraclio I al general persa Rhahzadh (Kaegi 2003, pp. 161-162), por lo que el comercio entre ambos estados en pugna era harto complicado.

Después de tomar el control de La Meca en el siglo V, los Quraysh se convirtieron en comerciantes expertos y en el siglo VI se unieron al lucrativo comercio de especias ya que las batallas en otros lugares estaban desviando las rutas comerciales a rutas terrestres más seguras (Lapidus 1988, pág. 14).

Ciertamente Egipto, a pesar de que Bizancio mantenía una importante flota en Alejandría, sufrió bajo el reinado de Heraclio la invasión del rey persa Cosroes II en el año 615 (Roger 2007), que desestabilizó la paz y pudo afectar al comercio. Un tiempo antes, entre el 570 y el 575, los sasánidas habían protegido la ciudad de la Meca de la invasión del reino de Axum, dirigida por su líder cristiano Abraha²⁴¹ (Tabari, 2001), lo que evitó que el cristianismo se extendiera hacia el este de Arabia, y Mahoma creciera bajo el signo de la cruz.

Todo esto permite explicar que a finales del siglo VI, las puertas del Mar Rojo estaban abiertas para el comercio bizantino con el dominio cristiano de Axum y el propiamente bizantino sobre Egipto. Con las campañas de Cosroes I se alteró esta ruta, buscando alternativas terrestres, ciertamente, pero no a través de la península arábiga, sino al norte

²⁴¹ Gobernante cristiano de Yemen, sujeto al reino de Aksum en Etiopía.

del Mar Negro, lo que explica la importancia de Chersonesos²⁴² en la península de Crimea cuando esta fue posesión bizantina.

Las caravanas de dromedarios utilizadas por los familiares de Mahoma eran parte de la economía de la Meca y sus comerciantes hicieron alianzas con las tribus nómadas locales que traían bienes a la ciudad para llevarlos a los mercados de las ciudades de Siria e Irak, pero se trataba de cuero, ganado y metales de las minas de la península, no de los productos venidos de Oriente como las especias motivo de esta tesis. La Meca recibió dinero, armas, cereales, vino y probablemente especias para consumo local, pero nunca participó en el lucrativo comercio de la pimienta, la canela y otras especias orientales como las ciudades que hemos ido enumerando hasta ahora relacionadas con dicho comercio.

Por esto en el Corán hay tan pocas referencias a las mismas. Porque no formaban parte de la cultura comercial de la *Arabia Deserta* mientras sí estaban en las mesas de los diversos autores de la Biblia (Ezequiel, Jeremías) que habitaron unas tierras mucho más favorecidas por el clima y cuyas ciudades (Babilonia, Jerusalén) si estaban surtidas desde tiempos ancestrales por las rutas comerciales terrestres procedentes de la India. Por ello, también, Bizancio y sus mercados, aunque con un territorio más reducido, continuaron consumiendo especias llegadas desde el norte del Mar Negro, y también por ello podemos afirmar que las conquistas árabes tuvieron éxito debido a que los imperios bizantino y sasánida no se preocuparon de esta tierra inhóspita, situada entre ambos, porque ni constituía un mercado apetecible, ni dominaba un territorio demasiado transitable, ni *a priori* suponía un peligro para sus dominios, circunstancia esta última que la historia se encargaría de desmentir.

Las especias no aparecen en el Corán porque ni su consumo ni su comercio resultaban fundamentales para los seguidores de Mahoma. Es a través de sus conquistas y especialmente la de Damasco en el 634 cuando los califas rashidun (Abu Bakr as-Siddiq, Umar ibn al-Jattab, Uhman Ibn Affan y Ali ibn Abi Talib) y sus allegados, y posteriormente los Omeyas, empiezan a refinarse en cuanto a gastronomía se refiere y es a partir de sus conquistas y de las gentes de los territorios que las habitan cuando las especias orientales irán continuamente ligadas a la cocina árabe hasta nuestros días, como están presentes en la magrebí, en la libanesa, en la persa, en la turca, y lógicamente en la india en cantidades más que considerables.

En definitiva, los árabes de Arabia Deserta asimilaron el refinamiento cultural con la conquista de Egipto, el Imperio sasánida y algunos territorios del Imperio bizantino, de la misma forma que los macedonios lo habían asimilado con la conquista del Imperio aqueménida y los romanos habían hecho lo propio tras la conquista de Grecia.

Bajo el mando del califa Omar ibn al-Khattab, un ejército musulmán derrotó al más numeroso ejército persa liderado por el general Rostam Farrokhzad en las llanuras de al-Qadisiyya en el 637, asediando luego la capital Ctesifonte, que terminó cayendo tras un prolongado sitio. Yazdegard huyó entonces hacia el este, dejando tras de sí la mayor parte del enorme tesoro del Imperio. La abrupta caída del Imperio sasánida se completó en un periodo de cinco años, y la mayor parte de su territorio fue absorbido por el califato rashidun. Al igual que en Oriente Próximo y el Magreb, y también en Hispania,

²⁴² Había sido fundada en el siglo VI aC. como colonia griega por colonos de Heraclea Póntica.

buena parte de los nobles y habitantes de las ciudades se convirtieron pronto al Islam, mientras la religión tradicional persistía por más tiempo en el campo y las zonas rurales. Los musulmanes se encontraron con las estructuras del Imperio sasánida de la misma forma que las tropas de Alejandro se habían encontrado con las del Imperio persa tras la Batalla de Gaugamela, acontecida 982 años antes.

Califato Abasí y traslado de la capital de Damasco a Bagdad

Liquidado el Imperio sasánida, tras los omeyas que habían gobernado desde Damasco, los abasíes se instalaron en Irak, fundando Bagdad²⁴³ en el año 761. Este desplazamiento hacia el este del centro político del mundo árabe-musulmán afectó al mundo mediterráneo, ya que estuvo acompañado de la transferencia de los productos orientales en provecho de la vía Golfo Pérsico-Mesopotamia-Armenia-Trebisonda en el Mar Negro en detrimento de las rutas que por el Mar Rojo desembocaban en Siria y Egipto (Carpentier 2008, pág. 165). Lo que por lógica afectaría también al Imperio axumita, debilitándolo en su papel de intermediario entre la India y el Mediterráneo, que había tenido a partir del siglo III.

En el siglo IX el Imperio abasí conoció su máxima extensión territorial, desde el Indo hasta Cartago con su centro político en Mesopotamia. Su espacio estaba caracterizado por tres elementos. En primer lugar, por la extraordinaria libertad de circulación de hombres, ideas y mercancías por las rutas marítimas y las pistas que jalonaban el imperio, recorridas por las grandes caravanas de dromedarios salidos de los desiertos arábigo y sahariano. Fue la gran época de los mercaderes. En segundo lugar, por la apertura del espacio musulmán hacia el exterior, hacia los mundos indio y chino, cuyas especias y sederías llegaban tanto por las vías marítimas del Golfo Pérsico y el Mar Rojo, como por las caravanas de Asia Central hacia el mundo nórdico a cambio de pieles y esclavos. Del África Negra llegaban oro y del Mediterráneo llegaba madera, hierro y también esclavos. Finalmente, y en tercer lugar, las ciudades fueron la base del poder musulmán (Carpentier 2008, pág. 169).

El Islam había llegado a la India. Primero lo hizo a través de comerciantes árabes. Hacia el 712 los ejércitos árabes conquistaron el Sind, posteriormente una nueva invasión procedente de Asia Central se estableció en el Punjab en el siglo XI y a finales del siglo XII lanzaron una segunda oleada de invasiones que culminaron décadas más tarde en el establecimiento de sultanes turcos en Delhi que gobernaron todo el valle del Ganges, penetrando con rapidez hasta Bengala y estableciéndose en la costa occidental de la India y en la meseta del Decán (Roberts, 2010, pág. 419-420).

Fuentes árabes medievales

Muchas de las fuentes medievales árabes, además de la literatura científica, son obras de geografía y personajes políticos. De la misma manera que lo hemos hecho con los autores romanos que escribieron sobre agricultura, vamos a destacar ahora a los autores musulmanes que recopilaban los conocimientos del mundo árabe sobre Geografía.

²⁴³ La primera capital abasí fue Kufa (750-762) para trasladarse posteriormente a Bagdad.

Abu al-Hasan Ali ibn al-Husayn ibn Ali al-Mas'udi (Bagdad 896-El Cairo 956) fue un historiador y geógrafo, conocido como el «Heródoto de los árabes» (Ter-Ghevondyan 1965), y uno de los primeros en reunir las disciplinas de la Historia y de la Geografía científica en una obra de gran alcance, la *Muruj adh-dhahab wa ma'adin al-jawhar*, que en su momento era una historia del mundo conocido.

Anteriormente, Ahmad al-Yaqubi o simplemente Ya'qubi (Bagdad ¿?-897/8) era biznieto de un liberto de al-Mansur, segundo califa de Bagdad, recibió la educación formal de los escribas abasíes y fue enviado en su juventud a Armenia (Zaman 2002). A continuación se instaló en Jorasán viajando posteriormente por la India, Egipto y el Magreb y murió en Egipto. Han perdurado tres obras principales. En primer lugar *Tā'rīj al-Ālam* («Historia Universal»), más conocida como *Tā'rīj ibn Wādih* («Crónica de Ibn Wadih»), que se ocupa en su primera parte de los pueblos preislámicos, desde la creación de Adán y no musulmanes, con atención particular a sus religiones y literaturas y en la segunda de la historia del Islam hasta el año 872 desde una perspectiva filochii. Resulta llamativo el amplio uso que hace Ya'qubi de fuentes no islámicas para describir las creencias y prácticas de los pueblos de que trata. En segundo lugar el *Kitāb al-buldān* («Libro de los países»), donde estudia las ciudades principales de Mesopotamia, Irán, Arabia, Siria, Egipto y el Magreb, analizando estadísticas, topografía y sistemas recaudatorios. Desgraciadamente otros capítulos consagrados a la India, China y al imperio de Bizancio no se han conservado. Y finalmente *Mušākalatan-nās li-zamānihim* («El parecido de las personas con su época»), constituye un corto tratado en que observa cómo la personalidad de los gobernantes modela la de sus gobernados, buscando patrones generales en el devenir histórico. Como nosotros con el comercio.

Abū 'Ubayd al-Bakrī Hwa 'Abd Allāh Ibn 'Abd 'Azīz Ibn Muhammad al-Bakrī (1014-1094) geógrafo, botánico e historiador nacido en Huelva (Levi-Provençal 1960), era hijo del gobernador de la provincia. Pasó toda su vida en al-Andalus y nunca visitó los lugares sobre los cuales escribió: Europa, África del Norte y la Península arábiga (Vernet 1970). Sus primeros trabajos fueron *Kitāb al-Masālik wa-al-Mamālik* («El Libro de los Caminos y los Reinos»)²⁴⁴ y *Mu'Jam*. El primero, de 1068, está basado en la literatura y los informes de comerciantes y viajeros. Para cada uno de los lugares, describe a las personas, sus costumbres, así como la geografía, el clima, la botánica y las principales ciudades. Grandes fragmentos de su trabajo se han perdido.

Abū Abd Allāh Muhammad al-Idrīsī (1100-1165 o 66), también llamado Al-Idrisi o «El Árabe de Nubia» (Duckett 1844), fue un cartógrafo, geógrafo y viajero nacido en Ceuta que vivió y desarrolló la mayor parte de su obra en la corte de Roger II de Sicilia, establecida en Palermo (Oman 1971). No se sabe exactamente cuándo llegó a Sicilia, pero su primer encargo para el rey normando fueron una esfera celeste y un disco que representa el mundo conocido de su tiempo, ambas en plata. En 1154 confeccionó un gran mapamundi en sentido inverso al utilizado actualmente, con el norte abajo y el sur arriba, conocido como la *Tabula Rogeriana*, acompañado por un libro, denominado *Geografía*. El rey siciliano dio a estas obras el nombre conjunto de *Nuzhat al-Mushtak*, aunque Al-Idrisi las bautizó como *Kitab Ruyar* («El Libro de Roger»).

²⁴⁴ El mismo nombre que el libro de Ibn Khordadbeh, escrito por este geógrafo persa dos siglos antes.



Figura XVIII. Mapamundi de la *Tabula Rogeriana* con el sur en la parte superior del mapa.
Fuente: Biblioteca Nacional de París.

En 1161, Al Idrisi realizó una segunda edición ampliada, con el notable título de “Los jardines de la humanidad y el entretenimiento del alma”, pero todas sus copias se perdieron. Una versión abreviada de esta edición, llamada “Jardín de los Gozos”, aunque más conocida como Pequeño Idrisi, se publicó en 1192.

El Libro de Roger o *Kitab Ruyar*, muestra el mundo dividido en siete regiones climáticas, facilita las distancias entre las ciudades principales y describe las costumbres, personas, productos y clima del mundo conocido. Siguiendo la costumbre de la época, se basó en otras fuentes.

Su método de trabajo, además de la visita a algunos de los lugares descritos, fue el examen en detalle de la distribución geográfica de las obras reunidas por el rey de Sicilia, que como centro comercial del Mediterráneo por excelencia, constituía un lugar ideal para la investigación por sus puertos y población cosmopolita. Durante años, cada vez que un buque atracaba en Palermo, Messina, Catania o Siracusa, se interrogaba a la tripulación y pasajeros acerca de los lugares que habían visitado.

Al Idrisi fue el principal geógrafo medieval, y recopiló una cantidad de información geográfica incomparable. Además sostuvo la teoría de la esfericidad de la Tierra, y aunque sus mapas tenían forma de disco, explicó que el disco meramente simbolizaba la forma del mundo: “La tierra es redonda como una esfera, y las aguas se adhieren a ella y se mantienen en ella a través de equilibrio natural que no sufre variación”.

Su relato de la travesía de los Maghrurin u “Hombres engañados” de Lisboa, en que probablemente visitaron Madeira y Canarias, influyó posiblemente en las travesías posteriores de castellanos y portugueses hacia América y alrededor de África, respectivamente.

Shams ad-Din Abu Abd Allah Muhammad ibn Muhammad ibn Ibrahim al-Luwati at-Tanyi, más conocido como Ibn Battuta, fue un viajero y explorador de la época de la dinastía meriní, nacido en Tánger el 17 de *rayab* del año 703 de la Hégira, correspondiente al 25 de febrero de 1304, y muerto en 1368 o en 1369. Hablaremos más adelante de él comparándolo con Marco Polo.

Vamos ahora a abordar el tema de la economía islámica y la en ocasiones bautizada como revolución agrícola, antes de entrar en el “Libro de Agricultura Nabatea”.

Economía islámica: ¿revolución o adaptación?

Se conoce como Revolución agrícola del Islam medieval, la producida entre los siglos VIII al XIII, que significó una transformación sustancial en la agricultura, bajo la cual se fue configurando en el amplio espacio alcanzado por la expansión islámica en la Edad Media, la difusión de cultivos y técnicas agrícolas.

El término se prodigó a partir del artículo de Andrew M. Watson publicado el 1974, *The Arab Agricultural Revolution and its Diffusion, 700–1100*, y ampliado en 1981.

Entre los productos que tenían un origen africano se adaptó el sorgo, de China los cítricos y del subcontinente indio se introdujeron el mango, el arroz, el algodón y la caña de azúcar (Watson 1981, pp. 8-35). Algunos autores se han referido a este fenómeno como la "globalización de cultivos". Estas mejoras condujeron a cambios sustanciales en la economía, las cifras de población y su distribución, la cubierta vegetal, la producción y la renta agrícola, el crecimiento de las ciudades, la distribución de la fuerza de trabajo, las industrias vinculadas a la agricultura, la alimentación y el vestido en el mundo islámico.

Se ha mantenido que durante la Edad de Oro islámica surgieron formas tempranas de globalización, cuando el conocimiento, el comercio y las economías de regiones y civilizaciones antes aisladas, se integraron gracias al contacto con exploradores, navegantes, intelectuales, comerciantes y viajeros musulmanes o de otras religiones, como los judíos radhanitas, a los que nos referiremos más adelante. Se ha llegado a denominar el periodo como “Pax islámica” o era de los descubrimientos afroasiática, que estableció una primitiva economía mundial (Hobson 2004, pp. 29-30) extendida por la mayor parte de Asia y África y buena parte de Europa, con redes comerciales que se prolongaban desde el Océano Atlántico y el Mar Mediterráneo al oeste hasta el Océano Índico y el Mar de la China al este. Tales redes permitieron el mantenimiento de los califatos rashidun (el de los cuatro primeros califas 632-661), omeya (661-750 en Damasco y 929-1031 en Córdoba), abasí (750-1258) y fatimí (909-1171) como las potencias económicas principales entre los siglos VIII y XIII.

Innovaciones agrícolas

Se practicaba una agricultura de mercado (Banají 2007, pp. 47-74) con técnicas de rotación de cultivos que permitían cuatro o más cosechas en periodos de dos años. Los cultivos de invierno eran seguidos por cultivos de verano, y en algunos casos se introducían cultivos intermedios entre ellos. En áreas con cultivos de estación de crecimiento más corta, como la espinaca, la tierra podía proporcionar tres o más cosechas anuales. En parte de Yemen, el trigo proporcionaba dos cosechas anuales; y lo mismo ocurría en Irak con el arroz. Se desarrolló una agricultura científica basada en tres elementos principales: sistemas sofisticados de rotación de cultivo, técnicas de irrigación altamente desarrolladas y la introducción de otras técnicas muy bien detalladas y precisas aplicadas a las cosechas (Al-Hassani 2009, pp. 165-186).

Desde el siglo IX, un sistema agrícola «moderno en esencia» se fue configurando en el corazón de la vida económica y de la organización social de los califatos árabes, reemplazando a los anteriores modelos tardo-romanos, visigodos, bizantinos o persas. Las ciudades del Próximo Oriente, norte de África y Al-Ándalus se desarrollaron en base a un entorno rural en el que los sistemas agrícolas incluían la irrigación basada en el conocimiento de los principios hidráulicos e hidrostáticos ya presentes en época romana. En siglos posteriores, Persia empezó a funcionar como un conducto transmisor de elementos culturales de Oriente hacia Occidente, incluyendo técnicas agrícolas avanzadas. Esta llamada "revolución agrícola" se basó en cuatro áreas clave:

1.- El desarrollo de un sistema sofisticado de irrigación con máquinas como la noria, el molino hidráulico, el molino de viento, la presa hidráulica, etc. Con estas técnicas se expandió en gran medida la tierra explotable. Las técnicas de gestión del agua de diferentes orígenes fueron objeto de estandarización y difundidas al resto del mundo (Burke 2009, pp. 165-186).

2.- La adopción de un concepto científico de la agricultura posibilitó el impulso de las técnicas agrícolas derivadas de la recolección de información relevante procedente de todo el mundo conocido en la época (Al-Hassani 2007, págs. 102-123). Manuales agrícolas escritos en cada parte del mundo islámico detallaban dónde, cuándo y cómo sembrar y producir diferentes cultivos. Técnicas científicas avanzadas permitieron a personalidades como Ibn al-Baitar²⁴⁵ introducir nuevos cultivos y ganados en áreas donde antes eran desconocidos.

3.- Los conceptos socioeconómicos ligados a la propiedad de la tierra y los derechos de los campesinos, combinaban el reconocimiento de la propiedad privada con la asignación a los cultivadores directos de una parte de la cosecha proporcional a su aportación, pero la multiplicidad de condiciones sociales y jurídicas era tal que no permite considerar como opuesta la situación del campesinado del mundo islámico al del cristiano; que por la misma época, en Europa occidental, se encontraba en diferentes grados de inclusión en el modo de producción feudal, la principal desventaja del cual de cara al desarrollo económico, tal como se describía desde el materialismo histórico clásico, era que impedía la inversión productiva al extraer el excedente hacia los estamentos privilegiados. Los diferentes y cambiantes regímenes del mundo islámico, y que en algún caso se han podido comparar con los sistemas tributarios propios del modo de producción asiático, no tuvieron efectos muy diferentes en muchos casos, aunque en la época dorada del Islam medieval permitieron la canalización de los excedentes agrícolas hacia los mercados urbanos, las redes comerciales a escala local y regional y su integración en el comercio a larga distancia, según Anderson (1979) y Hilton (1976). Esta es la interpretación de estos autores marxistas británicos.

4.- La introducción de nuevos cultivos transformó la agricultura de subsistencia en una nueva actividad económica global destinada a la exportación, incluyendo a Europa,

²⁴⁵ Médico y botánico andalusí (nacido probablemente en Benalmádena en 1190 o 1197 y muerto en Damasco en 1248) que comenzó una colección de plantas cuyo estudio se centraba en las propiedades medicinales. Hacia 1220 atravesó el norte de África visitando Anatolia y Siria para establecerse posteriormente en El Cairo donde fue nombrado botánico jefe por el sultán. Su obra más conocida es *Kitāb al-Jāmi' li-mufradāt al-adwiya wa-l-aghddhiya* ("Libro recopilatorio de medicinas y productos alimenticios simples"), describiendo el uso medicinal de más de 1400 especies.

donde la agricultura se restringía en mayor medida al trigo, otros cereales y vino. A través de al-Andalus se introdujeron muchos procesos agrícolas y nuevos productos, que más tarde los españoles llevarían al Nuevo Mundo como la caña de azúcar, arroz, cítricos, albaricoques, algodón, melocotón, berenjena, azafrán, etc. Otros antes conocidos se expandieron como el limón, almendra, higo. Los cultivos ligados a la industria textil de la seda, introducida desde Extremo Oriente, el lino y el esparto, propia de zonas áridas, también se expandieron.

Sin embargo un estudio de Michael Decker (2009) desafía el concepto de "revolución" como aplicable a la agricultura islámica medieval. Aceptando la importante contribución de las prácticas agrícolas del mundo islámico a la agricultura mundial, argumenta sin embargo que "la introducción islámica de técnicas agronómicas y materiales no fue tan amplia, consistente, ni profundamente aplicada como el término revolución agrícola o verde propone."

Entre los dieciocho cultivos que la tesis de Watson propone como introducidos durante el periodo islámico, Decker mantiene que tal cosa no puede sostenerse por los cuatro más importantes, como son el trigo duro, el arroz, el sorgo y el algodón (Decker 2009, págs. 187-206). Aporta pruebas documentales, escritas y arqueológicas, que demuestran como estos cultivos estaban ampliamente extendidos y consumidos en los Imperios romano y sasánida, donde habían constituido una parte integral de la dieta popular antes de la invasión árabe (Decker 2009, págs. 192-201). El arroz y el algodón ejercieron un papel tan importante en la vida económica del Imperio sasánida como lo hicieron en el Califato abasí (Decker 2009, pág. 204). La producción de algodón, que ya tenía importancia económica en el Egipto romano y en Persia, se mantuvo poco desarrollada en el Egipto musulmán, quedando restringida a la Persia musulmana (Decker 2009, pág. 205).

Según Decker, los sistemas de irrigación de la Mesopotamia abasida parece que se limitaron a la renovación y expansión de sistemas preexistentes, de época sasánida; y lo mismo puede decirse de los de al-Andalus en relación con los de la Hispania romana (Decker 2009, pág. 190).

Decker señala que las recientes investigaciones sobre el avanzado estado de la tecnología hidráulica greco-romana "refutan importantes partes de la tesis de Watson". Éstas muestran que las principales técnicas de elevación de agua, de crítica importancia para la irrigación de terrenos a mayor altura, y con esto para la expansión agrícola, ya se aplicaban extensamente siglos y hasta milenios antes de la era islámica por los agricultores de la Antigüedad. Estas técnicas incluyen la cuerda y el cubo, la polea, el sistema de cuerda y cubo impulsado por tracción animal, y el *shaduf*²⁴⁶, todos ellos ya conocidos con anterioridad a la época helenística (Oleson, 1984 y 2000).

Los molinos de agua de la Antigüedad tardía proporcionaron el modelo que los conquistadores árabes utilizaron en su uso extensivo de rueda hidráulica vertical, así como molinos de turbina hidráulica. Los ingenieros árabes tomaron de sus predecesores griegos y romanos el concepto de conversión del movimiento rotatorio en movimiento

²⁴⁶ Cigüeñal, consiste en una máquina simple, a modo de palanca, para elevar agua desde un río, canal, depósito o pozo. Aunque se le atribuye un origen egipcio datándolo durante el Imperio Nuevo (1550-1070 a.) ya figuraba en relieves y sellos cilíndricos de Mesopotamia (c. 3000-2000 Ac.) y en Mohenjo Daro, India (c. 2500 aC.)

recíproco mediante el uso de martillo pilón (Wikander 2000, pág. 373) y mecanismos de manivelas y bielas como la serrería de Hierápolis (Wikander 2000, pág. 375). Decker concluye que las técnicas islámicas no constituyeron una ruptura fundamental con el pasado, sino que significaron una evolución de las greco-romanas y persas que los agricultores musulmanes heredaron. Nos reafirmamos en nuestra convicción de que en Historia la continuidad es inevitable, como también pasa en el comercio de las especias, y que fue mucho más el comercio con la Europa cristiana el que se vio afectado por las conquistas árabes, que la relación de los campesinos con la tierra que trabajaban.

Para nosotros el innegable desarrollo del mundo islámico medieval viene dado por el inmenso territorio que controló, la herencia de todos los conocimientos anteriores, el poder centralizado de buena parte de su existencia y el control de las rutas comerciales entre Oriente y Occidente. Durante mucho tiempo se han dado explicaciones alrededor de la explotación de la tierra, cuando ha sido el comercio lo que ha movido las acciones de los imperios. En este caso, el dominio centralizado de unos territorios muy amplios, herederos de sofisticadas tradiciones ancestrales y la libre circulación de individuos, mercancías e ideas, propiciaron la difusión de unos conocimientos que representaron, en conjunto, un avance significativo en el mundo musulmán, que fue más evidente, porque la Europa cristiana se había quedado rezagada. El ejemplo más gráfico es el de los vasos comunicantes, en este caso de todas las tierras dominadas por el Islam. Por ello Europa, aunque lentamente, tuvo que acabar reaccionando y lo haría poco a poco aprovechándose de las divisiones que acabarían aflorando en las tierras musulmanas.

En el año 969, los fatimíes de Ifriquiya (actual Túnez) se apoderaron de Egipto, creando junto a Fustat, la ciudad nueva de El Cairo, privilegiando otra vez los intercambios con el Océano Índico a través del Mar Rojo, recuperando entonces Alejandría su papel de gran puerto Mediterráneo (Carpentier 2008, pág. 174).

El geógrafo árabe Ibn Hawqal (siglo X) tras haber visitado el conjunto de las tierras musulmanas a través de las pistas terrestres y evaluando las distancias en jornadas de camino, subrayó la importancia del istmo de Suez, donde sólo tres jornadas separaban el Mediterráneo del Índico a través del Mar Rojo (Carpentier 2008, pág. 176).

El Mediterráneo, un mar dividido

En la línea de la tesis de Pirenne, respecto al cierre del Mediterráneo debido a las conquistas árabes, y en lo que a las especias se refiere, debemos ponderar exactamente lo que, desde nuestro punto de vista, sucede. Las rápidas conquistas árabes motivan el dominio de las rutas terrestres al sur del Mar Negro, por lo que las especias siguen surtiendo a Constantinopla pero a precios más altos, especialmente porque llegan por rutas terrestres y con muchos más intermediarios, como hemos ido manteniendo a lo largo de toda nuestra tesis.

Anteriormente llegaban por el Índico, pero desde las campañas de Cosroes I (c. 570), artífice de la expansión sasánida por el Indo y Mar Rojo, también aumentaron de precio por las presencia de un nuevo intermediario y de las tasas aduaneras que esto suponía. Es a partir de este momento cuando se empezarán a encarecer en Europa como lo demuestra el hecho de que, como hemos mencionado, antes del siglo VI el almacén del fisco de Marsella está siempre surtido de especias (Pirenne 2008, pág. 78) y la última

mención que tenemos referida a este surtido y otros productos orientales es del 716 a partir del documento de Corbie (Pirenne 2008, pág. 142).

El mar todavía no estaba “cerrado”, ni dominado por una flota musulmana bajo un poder centralizado como veremos seguidamente, pero el encarecimiento de dichas especias ya se había producido antes de que estas llegasen al Mediterráneo.

Existe una dicotomía historiográfica entre un “mar de árabes” abierto al comercio refiriéndose al Océano Índico, y un mar hostil marcado por las guerras y la piratería contra los cristianos referido al Mediterráneo (Picard 2015). Los geógrafos árabes (Mas‘udi, Idrisi, Ibn Khaldûn) ven el Mediterráneo como un lugar para implementar el imperio del Islam y por tanto marcado por la oposición entre este y el cristianismo. Pero esto es especialmente cierto a partir del siglo X a través de imperios claramente centrados en el antiguo “Mare Nostrum” (omeyas, fatimíes y más tarde almohades), pero no antes.

La batalla llamada “de los mástiles” o de Finike (655) está considerada el primer conflicto importante del Islam en alta mar (después de haber rechazado un contraataque bizantino en Alejandría en el 646 y atacado Chipre en el 649), y tenía como objetivo el apoderarse de Constantinopla (Cosentino 2008) y la victoria árabe propició la toma de consciencia bizantina respecto a la necesidad de reconstruir una fuerza naval capaz de imponerse a la marina musulmana.

Mu‘awiya ibn Abi Susfyan, gobernador de las actuales zonas de Siria, Líbano, Jordania y Palestina (640-661) y primer califa Omeya (661-680) es el creador de la primera flota de guerra musulmana, concebida para arrebatar a Bizancio el control de la navegación y facilitar su conquista (lo que no consiguió). Para ello utilizó los conocimientos de árabes procedentes de Omán y Yemen que se habían instalado en Siria y Egipto y pidió a los coptos de Egipto y a los cristianos de Siria su participación para fletar nuevas naves y formar a las tripulaciones (Ballestín 2014).

Previamente (647), la expansión musulmana por el Magreb se había iniciado cuando se sometió Alejandría para asegurar la anexión de nuevos territorios y negar al ejército bizantino la posibilidad de contraatacar (Ballestín 2014).

El traslado de la capital del Califato primero a Kufa (750) y después a Bagdad (762), podría interpretarse como una reorientación hasta el este y por tanto al Índico y el abandono del Mediterráneo por parte del Islam, pero el mantenimiento del esfuerzo de defensa de la costa siria y de Ifriquiya (Túnez) por parte de los aglabíes (Talbi 1966), combinado con la necesidad por parte de los omeyas de Córdoba de hacer frente a los saqueos vikingos del siglo IX (Mawer 1944), desmienten dicho abandono.

Los esfuerzos bizantinos para reorganizar la flota, obligan a los musulmanes a actuar a la defensiva en la zona oriental del Mediterráneo, realizando fortificaciones costeras (*Ribâts*) y manteniendo arsenales estrechamente relacionados con el poder califal (Picard 2015).

Christophe Picard habla de una tímida recuperación a gran escala del comercio marítimo en el siglo IX, limitado a ejemplos aislados que no sería prudente sobreinterpretar y posiblemente debido a un desarrollo más temprano fuera de la iniciativa

del poder existente (Picard 2015). Lo que las fuentes latinas denuncian como piratería sarracena. Vamos a analizarlos.

Estamos hablando de los llamados siglos oscuros de al-Andalus, antes de la proclamación del Califato y la práctica sumisión de la Península Ibérica al poder central de Córdoba, en el momento de formación de la sociedad andalusí durante la conquista y colonización tribal y campesina del territorio, antes de la consolidación definitiva del poder del estado. Las fuentes cristianas hablan de sarracenos y piratas, de grupos de marineros musulmanes que atacaban tanto buques cristianos como las costas francas e itálicas para conseguir esclavos y mercancías y comerciar con el botín.

La historiografía especialmente francesa (Marc Bloch, Guichard 1987) habla de piratería andalusí o sarracena, también norteafricana, entre los siglos VIII y X que se desarrolló al margen del estado y por ello para las fuentes árabes medievales, escritas por personas vinculadas al poder, esto no existe. Ciertamente atacaban los mencionados objetivos pero se trataba de algo más que simples piratas en busca de botín, ya que combinaban sus razias esporádicas con otras actividades comerciales y de transporte y que en los textos aparecen con el nombre de *bahriyyun*.

No se trata únicamente de andalusíes sino que también había magrebíes pero sin duda eran bereberes ya que también los designan como *mauri*, en la acepción de gentes procedentes de la antigua provincia romana de la *Mauritania Tingitana*.

Poseían una serie de puertos establecidos en la costa Mediterránea desde al-Andalus hasta Egipto hasta el punto de que cerca de Alejandría existía un asentamiento llamado *Mina al-Andalusisyyin* o “puerto de los andalusíes”. También poseían un puerto en la isla de Djerba.

Navegantes andalusíes que reciben el nombre de *bahriyyum* en una época en la que los Omeyyas de Córdoba sufrirán su crisis más aguda, actúan por cuenta propia atacando Sicilia (830 dC.), fundan la ciudad nueva de Tanas (875 dC.), se asientan en la región de Bajjana (884 dC.), llegan a Fraxinetum (884-975 dC.) y viven 7 años en Orán (902-909) (Ballestín 2014).

Existía una ruta continuada que unía Ténès (actual Argelia), con Bayyana (Pechina, al lado de Almería, que más tarde sería sede de la flota califal) y otros puertos importantes como Aqlas (Águilas) y Ashkubrs (Escombreras), ambos en Murcia y Daniya (la actual Dénia). Según al-Bakri, fueron los *bahriyyun* los que transportaron en la temporada 875-876 a un grupo de colonos de Ilbira (Granada) y Tumdir (Orihuela) para fundar Ténès, ya que esta zona de la actual Argelia, había quedado despoblada.

En Bayyana, Ibn Hayyan y al-Himyari relatan que los *bahriyyun* aumentaron la población de la ciudad y su región tanto por su importante actividad comercial como por su buen gobierno y construyeron veinte *husun* (fortalezas) para defender el territorio de incursiones como la de Sunyer II, conde de Ampurias los años 889-890²⁴⁷. También los *bahriyyun* transportaron colonos andaluces a las Baleares a partir de la conquista de las islas en el 902 (Ballestín, 1996).

²⁴⁷ Envió una flota con quince bajeles que llegaron a las proximidades de la actual Almería, aunque la expedición terminó con una tregua.

En el año 972 los musulmanes de Fraxinet, un enclave sarraceno situado en el condado de Fréjus, cerca de la moderna Saint Tropez, en la Provenza, que habían ocupado hacia el año 889 y se habían destacado por sus incursiones en territorios vecinos llegando hasta el Piamonte, controlados algunos pasos alpinos entre Borgoña e Italia y establecido un puesto avanzado en el Valais (Suiza), llegaron a secuestrar al abad Mayeul de Cluny, pero después de pagar el rescate (Gerhards 1992, pág. 50), una operación conjunta de los condes de Provenza Guillermo y Ratbold, y del de Turín Arduí, acabó con ellos definitivamente.

Las fuentes árabes confirman que Fraxinet era un establecimiento de andalusíes, pero en el siglo X estaba bajo la autoridad de Abderramán III y el Califato de Córdoba y los tiempos de la “piratería” andalusí independiente y por tanto de los *bahriyyun* había terminado, aunque tanto este enclave como las Baleares formaban parte de la política cordobesa para interferir en el comercio cristiano.

Cuando en el siglo X se consolidan los estados islámicos a ambos lados del Mediterráneo, poca maniobrabilidad les quedaba a los *bahriyyun* tanto por los impuestos que tenían que pagar como por la falta de la autonomía de la que habían gozado en épocas precedentes. La dependencia de Bayyana del estado omeya de Córdoba se consumó entre los años 912 y 923. Fue, sin duda, el precedente de la flota omeya y ya en el siglo XII al-Zurhi describe a Almería como la ciudad más importante por los navíos de guerra y el movimiento portuario que en ella hay, hablando de un centenar de navíos.

El siglo X marca un punto de inflexión tanto en la presencia en el Mediterráneo por parte de las potencias califales como por el establecimiento de redes comerciales a gran escala (Picard 2015). El Califato omeya de Córdoba desarrolla un discurso y una política que pone al Mediterráneo en el centro de su acción de *yihad*, repitiendo el patrón de su rival abasí, para oponerse militar e ideológicamente a los fatimíes.

Sin embargo son los fatimíes (909-1171), al aprovecharse del legado aglabí de Ifriquiya, quienes imponen un verdadero dominio naval en un espacio que abarca dos mares: el de los árabes u Océano Índico y buena parte del “Mare Nostrum” (Bramoullé 2011) a partir de sus dominios terrestres de parte del Magreb, Sicilia, el levante Mediterráneo, Egipto, Sudán y la región de Hiyaz y desde sus capitales en Kairouán (909-972) y El Cairo (972-1171), por eso Egipto recobrará el papel preponderante en el suministro de especias orientales a la Europa cristiana y por eso los mercaderes con base en Barcelona irán a buscar las especias hasta allí en los siglos posteriores.

El Mediterráneo se convierte en un espacio central para el Islam y no en una frontera, a través de una poderosa flota con el apoyo de una administración eficaz, al menos hasta el siglo XI (Picard 2015). Pero el enfrentamiento entre omeyas de Córdoba y fatimíes de Egipto facilitan acuerdos puntuales con las potencias cristianas que sin duda serán el germen de intercambios comerciales que se impulsan a partir del siglo X, en lo que Picard ha definido como una auténtica “evolución comercial” y que como veremos acabarán desembocando en la reacción europea que acabará provocando las Cruzadas.

Para el Imperio almohade (1121-1269), sucesor del almorávide (1040-1147), el Mediterráneo resulta central, la flota es un instrumento esencial de la *yihad* en al-Andalus y en la construcción de un imperio en todo el Occidente musulmán (Picard

2015). Y a pesar de la tradicional animadversión de los almohades con los cristianos, la zona se beneficiará de los ingresos crecientes por el auge de las relaciones con Europa facilitados por los tratados²⁴⁸ firmados con las potencias italianas. Pero antes de todo ello, fueron los judíos los que hacían de intermediarios entre el mundo cristiano y el musulmán.

Los Radhanitas, comerciantes judíos entre dos mundos

Los Radhanitas o Radanitas, cuyo nombre podría venir de su instalación en el Valle del Ródano (Vienne, Lyon, Arles) en Francia (como piensan Cecil Roth y Claude Cahen) o de su procedencia del llamado País de Radhan, una región situada al este del Tigris, cerca de Bagdad (Moshe Gil 1976, pp. 299-328), tuvieron un papel protagonista en el comercio entre el mundo cristiano y el musulmán entre los siglos VII y XI de nuestra era. Podrían ser descendientes de judíos instalados en Francia durante la Antigüedad u originarios de Irak o Persia.

Las rutas comerciales abiertas bajo el Imperio romano pudieron seguir siendo utilizadas durante este período en gran parte gracias a los esfuerzos de estos mercaderes a los que se les permitiría comerciar, como “neutrales” entre el mundo cristiano y el musulmán. Su red comercial cubría la mayor parte de Europa, África del Norte, Próximo Oriente, Asia Central y parte de India y China. La mayor parte del comercio de los radhanitas a través del Índico habría sido llevada a cabo gracias a barcos costeros, como los *dhow*²⁴⁹.

Los judíos se diferenciaban de los cristianos en que no constituían voluminosos grupos regionales, sino que estaban diseminados por las ciudades donde ejercían oficios artesanales o como mercaderes sobre las rutas de las caravanas (Cahen 2001, pág. 21).

Existen muy pocas fuentes directas sobre sus actividades. Las conocemos gracias al *Kitab al-Masalik wal-Mamalik* o “Libro de las rutas y de los reinos” escrito alrededor del año 870 por el geógrafo persa Ibn Khordadbeh cuando era director de correo y de la policía de la provincia Abasí de Jibal, durante el mandato del califa abasí Al-Mu‘tamid (870-892). La obra describe las principales rutas comerciales del mundo musulmán de la época y analiza regiones comerciales distantes como Japón, Corea y China. Utiliza

²⁴⁸ Yahya I, primer emir de Ifriquiya (1229-1249) aprovechó el debilitamiento progresivo del Imperio almohade para ir desligándose de la obediencia de Marrakesh (capital de los almohades) y favoreció los intercambios comerciales con diferentes estados de la cristiandad europea, dejando en segundo plano el aspecto religioso a la hora de comerciar. Firmó acuerdos con Provenza, el Languedoc, las repúblicas italianas de Génova, Amalfi y Pisa, con la Corona de Aragón y un largo etc.

²⁴⁹ Embarcación de vela de origen árabe, que se caracteriza tanto por una vela triangular como por su bajo calado. La mayor innovación que supuso era que podía navegar sin remos independientemente de la dirección del viento, mientras que las velas rectangulares existentes hasta entonces, sólo podían prescindir de los remeros si tenían el viento en popa. No se conoce con precisión cuando se empezaron a utilizar, aunque su aparición se atribuye a los tiempos de la expansión islámica (ss. VII y VIII), lo que facilitó la propagación de la nueva fe por buena parte del Océano Índico, desde el norte de Mozambique hasta Indonesia y el sur de Mindanao en las Filipinas, pasando por Pakistán, India, Birmania, Tailandia y Malasia. Lo más común es que tengan un sólo mástil, aunque pueden llevar hasta tres. Es probable que los *dows* fueron tomados como modelos para construir las galeras venecianas y las carabelas, que combinadas con las técnicas navales conocidas en el Mediterráneo y Europa desde el mundo fenicio y grecorromano, dieron lugar a embarcaciones con velámenes mixtos (triangulares, rectangulares y trapezoidales) que acabarían otorgando a las naciones occidentales, el dominio de los mares.

múltiples términos administrativos persas, lo que le da un peso considerable en la Historia pre-islámica de Irán.

–En el camino de regreso de China, llevaban amizcle, áloe, alcanfor, canela y otras mercancías de países orientales hacia al-Kolzum y las llevaban a Farama, donde se embarcaban hasta el mar occidental. Algunos navegaban hasta Constantinopla para vender sus productos a los bizantinos; otros se dirigieron al palacio del rey de los francos para vender allí sus productos.”

Ibn Khordadbeh menciona cuatro rutas: una discurría a través de la Galia, pasando por Praga hasta el reino de los búlgaros blancos hasta el norte del mar Negro; otra desde Provenza a Egipto y después de bajar por el Mar Rojo hasta la India; o desde Antioquía hasta Irak, India y Ceilán y de nuevo hasta el Lejano Oriente; otra partía desde la Península Ibérica y seguían hasta el Levante mediterráneo siguiendo la costa norteafricana. Los que regresaban del Delta del Nilo, podían llegar por barco a Constantinopla o encontrar una ruta de regreso a la Galia. Esta descripción de las rutas les atribuye a los radanitas el papel de mercaderes de especias que comerciaban con condimentos, perfumes y medicinas, aunque sus contactos del norte les permitían llevar también armas de hierro, pieles y esclavos del Mediterráneo (Abulafia, 2013 pág. 269).

Egipto funcionaba como un puente entre la esfera comercial mediterránea y el Índico. Los mercaderes administraban extensas redes comerciales que unían el Mediterráneo Occidental a Yemen e India y las especias entraban en el Mediterráneo a través de Egipto. Los judíos de la Geniza gozaban de una situación inmejorable para sacarle el mejor partido a la prosperidad de las regiones musulmanas del Mediterráneo (Abulafia 2013, pág. 281).

Los fatimíes canalizaron el comercio que subía por el Mar Rojo a través de Egipto a expensas de los abasíes que lo llevaban por el Golfo Pérsico. Fueron estas rutas las que supieron explotar los mercaderes de la Geniza, que no se involucraron en el comercio de cereales (Abulafia 2013, pág. 283).

Un ejemplo de mercader es Halfon ben Nethanel, que visitó la Península Ibérica en los años 1128 a 1130, después viajó a la India entre 1132 y 1134 y regresó a al-Andalus en 1138 o 1139 (Constable 1996, pág. 92).

Además de Ibn Khordadbeh, los radanitas sólo han sido mencionados por el *Kitab al-Buldan* (« Libro de los países ») de Ibn al-Faqih, del siglo X y por el *Sefer ha-Dinim* («Libro de las prescripciones»), un relato hebreo de viajes de Yehuda ben Meir de Maguncia que cita Przemysl y Kiev como factorías comerciales a lo largo de la ruta radhanita. A inicios del siglo XII un comerciante judío francés llamado Yitzhak Dorbelo escribió que viajaba con mercaderes radhanitas hasta Polonia.

Según los documentos de la Geniza, los radanitas se consideraban súbditos leales de los príncipes musulmanes y la cruzada fue para ellos, aún ignorando los acontecimientos de Europa, una experiencia dolorosa (Cahen 2001, pág. 127). Quizás porque veían perder su papel de intermediarios privilegiados, como se acabaría demostrando.

Los documentos de la Geniza

Una espectacular colección de 300.000 fragmentos de manuscritos medievales escritos básicamente en hebreo, árabe y arameo se encontró en el almacén denominado Geniza de la sinagoga Ben Ezra, en Fustat, en el Viejo Cairo.

Estos documentos fragmentados forman una serie continua de más de 1.000 años, desde el siglo IX al XIX, que, además de contener textos religiosos judíos y obras bíblicas posteriores, ofrecen una imagen única y detallada de la vida económica y cultural de las regiones del Mediterráneo Oriental y norteafricano y de más allá, especialmente en el período comprendido entre los años 950 y 1250.



Figura XIX, Interior de la sinagoga Ben Ezra, en Fustat, Viejo Cairo, donde se encontraron los documentos de la Geniza. Foto R. Hereter.

Según algunos estudiosos como Shelomo Dov Goitein, en estos textos aparecen citadas más de 35.000 personas, se hace referencia a Egipto, Palestina, Siria, Túnez, Sicilia e incluso a la India, y se mencionan ciudades tan alejadas como Samarcanda y Sevilla, o Adén y Constantinopla. Hay un total de 459 documentos referidos al Océano Índico y al Mar Rojo (Bramoullé 2007).

En el estudio realizado por Goitein y terminado por Mordechai A. Friedman (2007) de 150 documentos (en su mayoría cartas fechadas entre el 1080 y 1160, cuyo inicio corresponde a la pérdida del control de los fatimitas de Damasco y una reorientación de la política hacia el Mar Rojo y Adén, motivada por revueltas o fases de semi-independencia de múltiples ciudades portuarias de la costa sirio-palestina y la posterior llegada de los francos motivados por las Cruzadas), de los 77 tipos de productos diferentes exportados desde la India al oeste, hay 36 referencias concernientes a las especias, 12 a vajillas de bronce y cobre, 8 a la seda india o algodón y 6 al hierro.

También hay perlas y otras joyas, porcelana china, marfil y en el caso de frutos tropicales o madera, sólo hay una referencia (Goitein-Friedman 2007, pág. 16).

Aquí, al contrario de lo que hemos visto en época imperial romana, hay un aparente mayor equilibrio en la balanza comercial, con 103 productos exportados desde el oeste a la India de los que hay 36 referencias a textiles, 23 correspondientes a vajillas, 19 de productos químicos, medicamentos, jabón y papel y 10 corresponden a alimentos. A pesar de todo prosigue el desajuste comercial ya que aunque los productos hacia la India son más diversificados, tienen mucho menos valor. Los documentos de la Geniza revelan que el cobre y el bronce destinados a la industria india eran a veces utilizados como modo de pago de los productos indios en lugar de los dinares de oro fatimitas. También la seda andaluza que se vendía muy bien en las costas de Malabar, se utilizó como modo de pago (Goitein-Friedman 2007, pág. 10).

En tiempos antiguos, en muchas sinagogas se creaba un pequeño almacén, o geniza, en el que se guardaban textos que ya no estaban en uso y con el paso de los años, estas dependencias crecieron y terminaron acumulando una importante cantidad de textos que han pervivido hasta hoy. Distribuido su estudio entre varias universidades, habremos de conocer en un futuro muchos más datos concretos respecto al comercio de las especias orientales entre los siglos VII y XI. Después, a partir del año 1010, cuando el Cairo había superado a Bagdad en importancia, los comerciantes radanitas fueron progresivamente reemplazados por musulmanes, al menos en cuanto al control del comercio con Oriente se refiere.

Los Karimis, grandes comerciantes musulmanes

Durante los siglos XI al XIII, los "Karimis", una agrupación de comerciantes islámicos llegaron a dominar gran parte de la economía del mundo musulmán. Este grupo fue controlado por unos cincuenta comerciantes musulmanes etiquetados como "karimis", mercaderes de especias que eran principalmente de Yemen y Egipto. Saladino fomentaría su ascenso permitiendo que durante el siglo XII el comercio de las especias recayera totalmente en sus manos a expensas de judíos y cristianos, amasando enormes fortunas a su costa (al-Sayyid Marsot 2008, edición española, pág. 37).

El grupo tuvo una influencia considerable en la mayoría de los mercados del este y, a veces, en la política a través de sus actividades financieras y con una variedad de clientes, incluyendo emires, sultanes, visires, comerciantes extranjeros y consumidores en general. Los karimis dominaron muchas de las rutas comerciales a través del Mar Mediterráneo, el Mar Rojo y el Océano Índico, desde Francia hasta China por el norte, y el África subsahariana, por el sur, donde también obtuvieron el oro de las minas.

Los karimis controlaron en el siglos XII las rutas que los judíos radanitas habían operado muy activamente durante los dos siglos anteriores. Las especias y los perfumes orientales llegaban a Aydhab, en la costa egipcia del mar Rojo, eran transportadas por tierra hasta el Cairo y luego río arriba hasta Alejandría (Abulafia 2013, pág. 316).

Cuando en 1180, Arnaldo de Chatillón, el noble cruzado que actuaba por libre, pretendía armar una flota en el Mar Rojo para asaltar La Meca y Medina, el mar Rojo

quedó cerrado a los viajeros no musulmanes y los karimis continuaron dominando la actividad comercial en la zona hasta el siglo XV (Abulafia 2013, pág. 316).

La economía islámica, el desarrollo de sus ciudades y su comercio

Aunque se ha mantenido que la economía islámica medieval sentó las bases para el desarrollo del capitalismo moderno, muchos la definen como un equilibrio entre el capitalismo y el socialismo, haciendo hincapié tanto en la "libertad económica individual como en la necesidad de servir al bien común"²⁵⁰.

Como aumento de la urbanización, el crecimiento de las ciudades musulmanas fue en gran parte no regulado, con el resultado de calles estrechas y tortuosas de la ciudad y los barrios separados por diferentes grupos étnicos y afiliaciones religiosas. Los suburbios estaban justo fuera de la ciudad amurallada. Aunque varían en apariencia debido al clima y las tradiciones locales anteriores, las ciudades islámicas fueron casi siempre dominadas por una clase media comerciante. Los libreros y los orfebres se agruparon en torno a la mezquita principal en el centro de las ciudades y los vendedores de especias ocuparon y siguen ocupando todavía en la actualidad, los mejores lugares en los diversos mercados.

La influencia del pensamiento griego y helenístico temprano en el mundo musulmán empezó con el califa abasí al-Mamun²⁵¹ (813-833), quién patrocinó la traducción de textos griegos al árabe en el siglo noveno por los cristianos sirios en Bagdad. Pero ya por entonces, numerosos eruditos musulmanes habían escrito sobre temas económicos, y los primeros líderes musulmanes habían demostrado los intentos sofisticados para hacer cumplir las obligaciones fiscales.

Quizás el erudito islámico mejor conocido que escribió sobre la economía era el nacido en el actual Túnez, Ibn Jaldún (1332-1406), considerado un precursor de los economistas modernos. Ibn Jaldún escribió sobre la teoría económica y política en la introducción o *Muqaddimah* ("Prolegómenos"), de su Historia del Mundo (*Kitab al-Ibar*). En este libro, hizo hincapié en lo que denominó *asabiyya* o cohesión social. Mantuvo que las fuerzas sociales son cíclicas, aunque puede haber repentinos giros bruscos que rompen el patrón. Su idea sobre las ventajas de la división del trabajo también se relacionan con la *asabiyya* o cohesión social, cuanto más compleja sea la división exitosa, mayor es el crecimiento económico. Señaló que el crecimiento y desarrollo estimula positivamente la oferta y la demanda, y que las fuerzas de la oferta y la demanda son las que determinan los precios de los bienes.

También introdujo el concepto conocido como la curva de Laffer-Jaldún²⁵², en la cual los aumentos de ingresos por impuestos aumentan por un tiempo, pero después los

²⁵⁰ Abu Dharr al-Ghifari, un compañero del profeta Mahoma, es acreditado por algunos como el fundador del socialismo islámico. Él protestó en contra de la acumulación de la riqueza de la clase dominante durante el califato de Uthman e instó a la redistribución equitativa de la riqueza.

²⁵¹ Su madre era persa.

²⁵² Difundida por el economista Arthur Laffer, nacido en 1940 e influyente en la política de la administración Reagan en 1980 y coincidente con la presentada por Jaldún cinco siglos antes, muestra que el incremento de los tipos impositivos no siempre conlleva un aumento de la recaudación fiscal por la contracción de la demanda. Sin embargo los hechos confirmaron que cuando Reagan bajo los impuestos, también hubo una reducción de los ingresos fiscales.

aumentos en las tasas de impuestos empiezan a producir una disminución de los ingresos fiscales, que imponen un precio demasiado alto a los productores de la economía. Algo que sin duda también afectó al precio y por tanto al consumo de las especias a lo largo de su historia.

El libro de agricultura nabatea

E'Kitāb al-hiloāa a el-nabatiyya (‘Libro de la Agricultura Nabatea’), cuyo título original es ‘Libro sobre el cultivo de la tierra, la mejora de las semillas, árboles y frutas, y la protección de sus enfermedades’, ha suscitado mucho interés entre los arabistas. Se trata del testimonio capital, como punto de partida, de las obras geopónicas árabes, en el contenido de las cuales, de gran importancia, se recogen todo tipo de conocimientos filosóficos, agrícolas, botánicos y médicos. En cuanto a su autoría, existen varias tesis: en primer lugar, su traductor al árabe, Ibn Wadšiyya²⁵³, atribuye la obra a tres sabios caldeos de diferentes épocas: ‘Encontré este Libro de Agricultura atribuido a tres sabios caldeos de la Antigüedad, de los cuales uno lo empezó, el segundo añadió algo más al anterior, y el tercero lo completó’. Se escribió en siríaco antiguo, en unos mil quinientos folios.

Wadšiyya nos dice que el objetivo de la traducción de esta obra es la enseñanza de la agricultura, y no las utilidades médicas ni la cura de las dolencias, aunque hace referencia a las propiedades de algunas plantas para el beneficio de la gente.

El Libro de la Agricultura Nabatea está compuesto de trece capítulos o secciones, muchos de ellos divididos en otros capítulos. Cada capítulo está dedicado a una materia concerniente a la agronomía, botánica, medicina, alquimia, magia y religión. Ibn Jaldūn en su obra *al-Muqaddima* también atribuye la autoría de esta obra a los ‘sabios nabateos’ (*ulamā' al-naba*), aunque sin especificar quiénes son.

La llegada al poder de la dinastía abasí (750-1258) había propiciado el surgimiento de un movimiento de traducción de obras filosóficas y científicas grecolatinas, persas (*pahlavi*) e hindúes al árabe, que se desarrolló principalmente en la institución conocida como Bayt al-ikma, fundada por el califa al-Ma'mun.

El fenómeno de traducción de obras científicas que se lleva a cabo en este periodo se caracterizó por no ser un fenómeno efímero, puesto que se prolongó durante doscientos años; se sostuvo sobre el conjunto de la élite de la sociedad abasí: califas, príncipes, jefes militares, mercaderes, sabios; fue subvencionado con enormes fondos y se llevó a cabo con una metodología científica rigurosa y una estricta exactitud filológica.

Podría ser que este movimiento surgiera como resultado del interés científico de unos pocos cristianos que conocían el griego y el árabe, y decidieron traducir ciertas obras por motivos altruistas de perfeccionamiento de la sociedad, o que se debiera a la sabiduría y apertura de espíritu de un grupo de dirigentes musulmanes que promovieron el estudio de la ciencia, lo que nos parece mucho más probable.

²⁵³ Abu-Bakr Àhmad ibn Alí ibn Qays al-Kasdání al-Qussayní an-Nabatí as-Sufí, más conocido como Ibn Wadsiyya, fue un escritor en árabe, alquimista, agrónomo, egiptólogo, e historiador nacido cerca de Kufa a finales del siglo IX.

Se cree que el título “Libro de la Agricultura Nabatea” se debe también a Ibn Wadšiyya. Entendemos que el uso del término nabateo, tanto en el título como a lo largo de la obra, fue la razón por la que fuera considerado traductor del nabateo y no del siríaco. Ibn Wadšiyya se refiere con el término naba a los nabateos de Irak. En el prólogo a la traducción, Ibn Wadšiyya explica la circunstancia en la cual se lleva a cabo la misma, y revela algunos datos muy valiosos:

“Lo traduje íntegramente por considerarlo de gran utilidad y belleza en cuanto al cultivo de la tierra, cuidado de los árboles, desarrollo y mejora de los frutos, y desarrollo de los cultivos; por lo que dice sobre las propiedades de las cosas, países y estaciones, los efectos del clima, la diferencia en las naturalezas de la atmósfera y lo maravilloso de sus acciones, el injerto y plantada de los árboles, su cultivo y protección, la extracción de utilidades de las plantas y hierbas, y sus propiedades curativas, la protección contra las enfermedades de los animales, las plagas de los árboles y plantas entre sí, y las curiosidades del injerto de especies porque resulten otras, ya sean parecidas o diferentes”.

El libro menciona y describe plantas, flores y árboles: olivos, algarrobos, arrayán, madroño, castaño, roble, pera, pistacho, granada, el higo, rosa, jazmín, cedro, naranja amarga, limón, manzana, **cinamomo** (que destacamos porque es la única especia oriental motivo de importación y fruto del presente estudio), albaricoque, melocotón persa, el cerezo, la palma, el núcleo, la viña, el plátano, adelfas, nogales, coliflor, calabaza, trigo, cebada, arroz, guisantes, lentejas, sésamo, maíz, mijo, garbanzos grandes, el algodón, el lino, el cáñamo, azafrán, amapola blanca, lechuga, endibia, la verdolaga, la espinaca, acelga, acedera, nabos, zanahorias, rábanos, cebollas, ajos, puerros, pepinos, melones, berenjena, hinojo, berro, cilantro, lirio blanco, lirio de agua, el narciso, la matricaria, violetas, menta, la mejorana, albahaca, amapola, el apio, el orégano, la oruga, el elenio, la dragontea, manzanilla, la chimenea, los espárragos...

Lucie Bolens (1981) realizó un pormenorizado estudio de la agricultura andalusí de la Edad Media, donde nos dice que la agronomía andaluza es inseparable de la agricultura nabatea, por la cantidad de información que allí se reúne (Bolens 1981, pág. 39), añadiendo que los hombres del medievo, fueran cristianos o musulmanes, tuvieron la misma actitud pasional de admiración hacia la antigüedad, al igual que los “barbaros” de la Europa Central y Occidental, que se sentían más directamente herederos de Grecia y Roma gracias a un tronco indoeuropeo común, que los “bárbaros” de Arabia y el Norte de África. Por contra, estos últimos tuvieron un conocimiento más inmediato de la civilización antigua por los desarrollos siríacos y su prolongación bizantina (Bolens 1981, pág. 216).

Últimamente se ha estudiado en profundidad los libros de agricultura y recetarios de cocina de al-Andalus, especialmente los tardíos, donde las especias orientales adquieren un mayor protagonismo.

Las especias en los textos de Al-Andalus

Expiración García Sánchez, de la Escuela de Estudios Árabes (CSIC), de Granada, ha publicado dentro del libro *El Sabor del sabor* (2004) un capítulo bajo el título “Especias y condimentos en la sociedad andalusí: Prácticas culinarias y aplicaciones dietéticas” donde estudia las fuentes documentales que van desde los tratados sobre la cocina del occidente islámico medieval hasta las obras dietéticas y farmacológicas, pasando por los

escritos que tratan sobre el funcionamiento de la vida urbana o *hisba* y los calendarios agrícolas y obras de botánica.

García Sánchez manifiesta que

–Especias, condimentos y aromas han desempeñado -y lo siguen haciendo actualmente- un papel privilegiado en la alimentación de las diversas culturas islámicas. Occidente había heredado del mundo romano el gusto por las especias, aunque parece ser que, coincidiendo con los primeros tiempos de la gran expansión islámica, casi se perdieron o, al menos, disminuyó sensiblemente su consumo. Poco después, cuando se difunden los gustos refinados y complejos de la cocina andalusí, de marcado carácter oriental, se despierta de nuevo el interés por los sabores sofisticados de las especias, al tiempo que Europa se introduce en el comercio de las especias orientales.” (García Sánchez 2004, pág. 71).

Destacan en primer lugar dos únicos tratados, hasta ahora conocidos, sobre la cocina del Occidente islámico medieval. Uno de ellos es el *Fadilat al-jiwan*, redactado por Ibn Razin al-Tuyibi, del que se conocen muy pocos datos autobiográficos en su obra, que indican que vivió en la zona murciana en la primera mitad del siglo XIII (de la Granja 1960). De este recetario se publicó sólo un extracto de su traducción castellana, aunque el texto árabe se editó en Marruecos y posteriormente de él se hizo una nueva edición en Beirut; finalmente, se ha publicado su traducción en francés. El otro recetario es anónimo, probablemente hispano-magrebí por las referencias que hace a los usos culinarios en ambas orillas del Estrecho, también de época almohade.

Un segundo bloque de fuentes lo constituyen los tratados de *hisba*, que recogen las regulaciones de la vida urbana, especialmente las actividades de los zocos y que constituyen una valiosa fuente de información sobre muchos y variados temas, en un lenguaje fresco que refleja la vida cotidiana de las clases urbanas populares. Los más conocidos son el *Kitáb fi ádáb al-hisha* o “Libro del buen gobierno del zoco” del malagueño al-Saqatí (Chalmeta 1967), del primer tercio del s. XIII y la *Risála fil-qadá’wa-l-hisha* del sevillano Ibn Abdün (s. XI-XII), que alcanzan periodos históricos relativamente cercanos a los de los textos culinarios.

Un tercer grupo de textos viene determinado por los calendarios agrícolas y obras de botánica que recogen las especies vegetales cultivadas en al-Andalus. Entre ellos destacan el de Ibn Bassál²⁵⁴, agrónomo musulmán que vivió en Toledo y en Sevilla en el siglo XI; al-Tignari (Granada, s.XI-XII); el de Ibn al-Awwám²⁵⁵ (Sevilla, s. XII-XIII) y el de Ibn Luyun²⁵⁶ (Almería, s. XIV). Se puede incluir en este grupo el llamado Calendario de Córdoba o “El Libro de la división de los tiempos”²⁵⁷, dedicado al califa

²⁵⁴ Las nulas referencias a obras anteriores evidencian un proceso de experimentación propia. Describe el cultivo del naranjo en Toledo como un árbol recién traído de Oriente y se le atribuye su introducción en la Península ya que había hecho un viaje por encargo de Al-Mamún para traer semillas de distintas especies. Mamún quedó complacido con las naranjas y envió semillas a las taifas de Valencia y Zaragoza (Hernández Bermejo-García Sánchez 2000).

²⁵⁵ Su tratado de agricultura, *Kitab al-Filaha*, recoge de forma enciclopédica el saber agrícola y zootécnico de la época en una obra que no volvió a ver la luz hasta el siglo XVIII, cuando fue encontrada en la biblioteca de El Escorial. Describe el riego gota a gota bastante antes que el utilizado por los agricultores del siglo XX.

²⁵⁶ Autor de al menos 25 obras, destaca por su Tratado de Agricultura basado en obras de otros agrónomos y sus reflexiones personales y observaciones directas, está escrito en verso para facilitar su memorización (Pinilla 1992).

²⁵⁷ Escrito paralelamente en árabe y latín aunque no siempre se corresponden ambas versiones.

al-Hakam II en 961, primera obra redactada en al-Andalus que contiene algunos datos de tipo agrícola y el denominado Botánico Anónimo andalusí (Sevilla, s. XI-XII), cuya obra es de enorme interés, pues refleja muy fielmente la geografía botánica de al-Andalus, a pesar de que hasta ahora no ha sido muy explorada, puesto que únicamente se han editado y traducido algunos fragmentos de la misma.

Finalmente, de entre las fuentes médico-dietéticas y farmacológicas, destacan el *Mujtasar fil-tibb*, primera obra de tema médico redactada en al-Andalus del historiador, jurista y médico, Ibn Habib que nació en una localidad cercana a Granada hacia el año 790; el *Kitáb al-lqd al-jarid*, del cordobés Ibn Abd Rabbihi (s. X), obra que no pertenece exactamente al tema médico, sino a una clase de género literario muy frecuente entre los árabes a los siglos IX y X que consiste en grandes recopilaciones de temas muy diversos, entre ellos los relativos a alimentos y bebidas; el *Kitáb al-Agdiya* del médico sevillano Abd al-Malik b. Zuhr (s. XIII), más conocido por su nombre latinizado de Avenzoar; el *Kitáb al-Yiimi al-mufrada*, uno de los textos más extensos de carácter farmacológico y botánico, de materia médica, compuesto por Ibn al-Baytár, autor nacido en Málaga a mediados de s. XIII; el *Kitáb al-Wusül al-hifz al-sihha* o “Libro de higiene”, escrito por el polígrafo granadino Ibn al-Jatib (s. XIV); y finalmente el *Al-Kalám 'ala l-agdiya*, redactado por el autor, al-Arbúli, que se supone nacido en el siglo XV en el reino de Granada, concretamente en Arboleas (Almería), aunque existen opiniones contrarias sobre este tema.

Los nuevos gustos culinarios fueron penetrando en al-Andalus a través de intercambios comerciales y culturales con Oriente, con lo que se consiguió tanto la importación como la introducción -en algunos casos se podría hablar de reimplantación- de nuevas especies vegetales, confirmando el papel de primer orden que han ejercido las especias, los condimentos y los aromas en la cocina de las diversas culturas islámicas en todas las épocas por su presencia casi absoluta en los recetarios de cocina, hasta un punto tal que aparecen en ellos en un porcentaje superior a los ingredientes básicos, además de destacar la importancia de su cultivo y de su comercio, y la atención que le prestan las obras dietéticas (García Sánchez 2004, pág. 75). Curiosamente un paralelismo absoluto, debemos resaltar, con las fuentes clásicas y especialmente con el libro de Apicio, *De Re Coquinaria*.

Un tema clave es lo que se entendía por especias y condimentos. ¿Existía una separación clara entre las especies vegetales condimentarias importadas, las consideradas específicamente especias por su connotación de lujo, y las humildes plantas aromáticas locales?, ¿qué función tenían? o; en definitiva, ¿cuál era el concepto de especias y condimentos entre los autores andalusíes?

Resulta bastante difícil delimitar la traducción exacta de la terminología árabe aplicada a cada uno de los marcadores del sabor, del aroma y del color en la cocina, y su correspondencia o paralelismo en nuestro idioma. Hay que distinguir entre “plantas condimentarias” que englobarían las diferentes especies vegetales importadas y locales, éstas en su doble condición de cultivadas y espontáneas, que se emplean para proporcionar aroma, olor y sabor a las comidas; y “condimentos compuestos”, o elaborados, en los que se incluyen varias preparaciones.

Uno de los términos más empleados, sobre todo en los tratados de cocina, es *tabil*, y más frecuentemente en sus varias formas de plural *tawabil/tawabib/atabil* que en su

forma primitiva del árabe clásico significa “semillas que se emplean en la cocina para sazonar la comida”. En ocasiones este término aparece en los textos especificado por el adjetivo *rafī* 'a o "finas" y, en otras, por *'ayiba*, o “exóticas”, que indican claramente su condición de artículo de lujo, de “especies” en su más estricto sentido de la palabra que son las que a nosotros y en lo relativo al comercio oriental nos interesa. En estos dos últimos casos se suelen utilizar solamente para espolvorear con ellas los platos, lo cual viene a reforzar su status prohibitivo, o limitado a las clases más altas de la pirámide social, incluso en al-Andalus.

Afwah/afawih, singular *fúh*, trae emparejada la idea general de “perfumes o sustancias aromáticas”. Estas formas plurales, que es como siempre aparece el término en los textos analizados, responden, ya desde el árabe clásico, más a la idea de “productos aromáticos con los cuales se sazonan las comidas”, como sinónimo del término anterior, *tawábil*. Este significado, casi siempre eludiendo sus características predominantes aromáticas, viene confirmado a veces por el adjetivo *itriyya*.

Estos dos términos genéricos: *tábil* y *afáwih*, que aparecen asociados en ciertas recetas culinarias y en algunas obras médicas como el tratado de dietética de Ibn al-Jatib, son los más empleados en los dos tratados de cocina andalusí.

Hay un tercer término genérico, común tanto en tratados culinarios como agrícolas, de *hisba* y médicos, que es *abzár/abázir* cuyo significado más usual es el de “granos o semillas de las plantas herbáceas, de las leguminosas y otras”, aunque también responde al de “granos que se emplean en la cocina para sazonar las comidas”. Procedente del persa, algunos lexicógrafos árabes lo presentan como sinónimo de *tábil*. En las fuentes médicas de carácter dietético encontramos que *abzár* es la voz más seguida, en algunos casos, para referirse a los aliñados, tendencia que aparece más marcada de forma regresiva temporalmente, hasta llegar a ser la única seguida por los autores más antiguos: Ibn 'Abd Rabbihi y Ibn Habib.

Otro término con un significado parecido al de *afawih* es *tib*, “perfumado, que exhala un buen aroma” aunque, a diferencia de aquel, solo se encuentra en muy contadas ocasiones y empleado para englobar varias especias como el clavo, almizcle y nuez olorosa, todas ellas importadas.

Un último término, presente en obras agrícolas de Ibn al-Awwam, Ibn Luyun y de *hisba* -Ibn Abdun-, es *itriyyát* “especies” y, más concretamente, “especies aromáticas”, con valor de sustantivo, no como adjetivo como en los textos culinarios.

Además de estas voces, en las fuentes andalusí encontramos varias formas gramaticales de la raíz S B G en determinados aliños. El más extendido, *sibág*, se aplica exclusivamente, en los dos recetarios de cocina, a las plantas colorantes, y más concretamente, al azafrán, aunque bajo esta denominación se incluyen también otras plantas que presentan esta misma propiedad.

Dicho todo esto nos tenemos que preguntar: ¿qué plantas eran consideradas especias?

En los tratados culinarios los términos empleados sólo los aplican a las especies las principales características de las cuales eran aromáticas y, en ocasiones, lo restringen aun más, limitándolos a las variedades importadas, como mantenemos a lo largo de toda

esta tesis. Algo parecido sucede en los tratados de *hisba*, aunque se introducen ciertas matizaciones. Sin embargo, hay una conciencia clara por parte de los agrónomos en que la función básica de los condimentos aromáticos o especias, que es la de sazonar las comidas, sin ningún valor alimenticio, acompañando a otras plantas cuyo único objetivo era el de nutrir.

Una definición bastante ilustrativa de las especias es la que nos ofrece el «Tratado anónimo hispano-magrebí»:

«Debes saber que el conocimiento del uso de las especias (*tawabil*) en las comidas es la base principal de las mismas, y constituye los cimientos sobre los que se edifica el arte culinario, ya que en ellas encontramos las que mejor se adaptan a los diversos platos. Mediante su empleo los manjares se transforman, a la vez que los hacen más sabrosos y los mejoran. El empleo de las especias en las comidas tiene un doble efecto, ya que, por una parte, producen efectos beneficiosos y, por otra, evitan los posibles daños que pueden producir ciertos alimentos» (Huici Miranda 2016).

Desde otro prisma, el médico, Ibn al-Jatib define las especias de la siguiente forma:

«Las múltiples especias (*tawáhil wa-abázfr katfra*) que condimentan los alimentos resultan excelentes medicamentos y alimentos medicinales que no violentan el cuerpo, sino que dejan en él su efecto al mudar en su propia naturaleza -cómo hemos establecido-. Estos efectos son: abrir caminos, facilitar el tránsito, suavizar, laxar, retener, apremiar y aflojar. El cocinero los compone sin receta médica, ni cánones artesanos, ni conocimiento de la complejidad. Pero cuando llegan al cuerpo humano, cada medicamento busca su objetivo, actuando en él conforme a sus capacidades, y al encontrarse con su contrario, ataca y disputa, desconociéndose donde le conducirá su situación. Quién observe un poco la Ciencia Natural no duda que la salud así se consigue, después de haberlos utilizado, por ejemplo, tres días, resultando la cosa más extraordinaria que se haya visto» (Ibn al-Jatib, pp. 49-50).

Para Ibn al-Jatib las especias y condimentos alimentarios son medicamentos puestos en manos de los cocineros, que los emplean sin tener en cuenta -puesto que los desconocen- los secretos de la medicina y farmacología, y que, a pesar de esto, producen en el organismo efectos beneficiosos.

Pero no todas las opiniones sobre estos elementos culinarios son favorables. Para el historiador Ibn Jaldún (s. XIV), hablando de la influencia de las condiciones medioambientales y de la dieta en la salud de los individuos, contrapone ciudad a campo/desierto, y en esta descripción no salen demasiado muy bien parados:

«Las enfermedades están más extendidas entre los ciudadanos que comen demasiado y cocinan sus alimentos con muchas especias, hortalizas y frutas. Ninguna de estas mezclas es buena para el estómago, Además, la atmósfera de las ciudades está llena de vapores nocivos y sus habitantes tampoco hacen mucho ejercicio. Los beduinos, por el contrario, comen poco, utilizan pocos condimentos, y toman alimentos simples y sin mezcla» (Ibn Jaldún, *al-Muqqadima*).

Evidentemente en todas las épocas y bajo cualquier religión, las especias llegaban, cuando lo hacían, a los mercados de las ciudades y no a las áreas campesinas locales donde la alimentación se solía basar en el autoabastecimiento.

Las dos especias más mencionadas en los usos culinarios son las dos especias importadas: pimienta y canela, como venimos manteniendo nosotros en relación con las

épocas antigua y medieval, y otras dos locales, cilantro y azafrán, cuyos altos porcentajes de aparición son muy similares, en algunos casos idénticos en los dos tratados andalusí. Hay dos más importadas: espicanardo y jengibre, que se separan del resto y en proporciones muy distantes en uno y otro recetario. El resto lo integran variedades importadas, pero también otras locales cuya importancia en la agricultura andalusí la confirman las restantes fuentes (García Sánchez 2005, pág. 83).

La pimienta, una de las especias importadas más preciadas, quedaba restringida a pocos, y, por añadidura, era una de las más adulteradas en los zocos de al-Andalus. Su sabor se convierte en referente de otras especias, caso del jengibre. El cilantro es la segunda especia más empleada en los recetarios de cocina después de la pimienta, sin la connotación de refinamiento y lujo de ésta. A nivel popular su consumo era también muy elevado, favorecido por las numerosas variedades existentes, tanto silvestres como cultivadas.

Dada la fuerte atracción cromática presente en la cocina andalusí, resulta lógico que se preste una especial atención al cultivo de plantas colorantes, así como al conocimiento de otras espontáneas con propiedades parecidas y, lógicamente, al alcance de todos, que sustitúan a las menos asequibles. Al mismo tiempo, esta gran demanda propiciaba que en su venta y comercialización se cometieran numerosos fraudes, a veces muy difíciles de percibir si no se tenían unos profundos conocimientos de botánica.

En este grupo el azafrán ocupa el primer lugar. Su cultivo era muy importante en al-Andalus y se concentraba en la zona de Úbeda-Baeza-Priego, pero era especialmente famoso por su calidad el de Toledo y el del Tagr al-A'lá, la Marca Superior, con capital en Zaragoza. Sus usos son múltiples, pues al ser a la vez perfume y tintura, se utilizaba, igual que en la actualidad, tanto en cosmética como en la cocina. Igualmente, sigue estando ligado a las fiestas y las celebraciones en todo el mundo musulmán. Por todas estas razones, y a pesar de su abundancia, en al-Andalus el azafrán seguía siendo artículo de lujo; no se empleaba demasiado en el consumo interno, puesto que, motivado por su calidad, se exportaba en grandes cantidades.

En la cocina andalusí no se empleaba como aromatizante o, al menos, ésta no era su función esencial. Únicamente el agrónomo Ibn al-'Awwam le concede la condición de aromático: *tayyib*. Los procedimientos para adulterarlo eran múltiples, alguno de ellos ya seguidos desde el mundo romano.

Eran muy variadas las plantas que se utilizaban como sucedáneos en la coloración de los platos más consumidos, en la mayoría de los casos de forma fraudulenta y como sustitutivos de colorantes caros, especialmente el azafrán. Las más frecuentes eran, entre los locales: la orcaneta, empleada para teñir y dar color rojizo a muchos aceites, o a otro tipo de preparados culinarios, con el fin de adulterarlos. En menor proporción se utilizaban el *usfuf qurtum*, *Carthamus tinctorius* L y el *argís*, *Berberis vulgaris* L.

La cúrcuma, *kurkum*, *Curcuma longa* L., a pesar de su condición de importada, tendría que ser más utilizada que el azafrán, pues en algunos de los platos preparados en los zocos sustituye a éste como colorante natural.

En cuanto a la canela citada por los textos, resulta bastante difícil distinguir con exactitud, igual que sucede con otras muchas especies vegetales, cuál es la variedad

referida. El término árabe más utilizado es *qirfa*, la traducción literal del cual es “corteza”, y con bastante menos frecuencia *dár sini*, literalmente “corteza de la China”, en alusión a su lugar de origen. Resumiendo, de la diversidad de opiniones sobre este tema y, sobre todo, de las precisiones hechas por el autor de la *'Umda al-tabib*, se puede intuir que *qirfa* era la corteza de *Cinnamomum zeylanicum* Blume, de Sri Lanka, mientras que *dár sini* corresponde a la de *Cinnamomum cassia* Nees, identificada comúnmente con el cinamomo, procedente de China.

Otra especia exótica, con un fuerte aroma, y bastante citada en los tratados culinarios como el “Anónimo hispano-magrebí” es el *sunbul*. Como otras originarias de la India, disfrutaba de una fama casi mítica en la cocina y en la farmacopea medievales. De ella las fuentes árabes señalan diferentes variedades, aunque no queda muy clara su identificación. Sin embargo, el *sunbul* citado por los tratados culinarios y los de *hisba* sería la variedad india -*sunbul* indio- de los textos botánicos y farmacológicos; es decir, *Nardostachys jatamansi* D.G; *syn. Valeriana spica* Vahl., *V. jatamansi* Jones es decir nardo indio, espicanardo o valeriana de la India, dado el carácter de artículo de lujo que denota. Por lo tanto, queda fuera de todo tipo de dudas que *sunbul* pueda tratarse del espliego, como suele traducirse, dado que estas últimas son plantas silvestres muy abundantes en la Península Ibérica y, por lo tanto, sin este referente de lujo que implica *sunbul*.

Una última especia bastante apreciada en las cocinas de lujo desde las épocas más remotas era el jengibre. El zumo de su rizoma aparece citado en el Corán como ingrediente de una bebida reservada en el Paraíso a los creyentes puros, como hemos mencionado en su momento.

En la banda menos valorada, tras el espicanardo y el jengibre encontramos que, excepto el clavo, todas las otras plantas son locales. En primer lugar aparece el comino, una de las plantas condimentarias con mayor tradición en la cocina andalusí a todos los niveles, pues la *'Urndal al-tabfb* confirma que era “muy empleado por la gente para aliñar”. Otro tanto puede decirse de las restantes, como sucede con varias especias de labiadas incluidas bajo la voz *sa'tar*, traducida indistintamente como tomillo y orégano, o la alcaravea, de la que existían numerosas variedades. Las que ocupan las últimas posiciones en la frecuencia de utilización en los recetarios corresponden también a variedades locales en su mayoría y, igual que en los anteriores casos, fueron incorporadas a las cocinas de la mayor parte de la población, mayoritarias, como se observa en los porcentajes alcanzados en los restantes textos.

En el proceso culinario, de estas plantas se utilizaban todas las partes aprovechables de las mismas, frescas o desecadas, enteras, troceadas o molidas. Además, se empleaba con bastante frecuencia el zumo extraído de algunas de ellas, como cilantro, menta, hinojo, albahaca y, incluso, los brotes y los tallos, aunque en este caso sólo como objetos de adorno. Sin embargo, eran sobre todo las semillas la parte que más se utilizaba desde los tiempos más remotos, uso al que alude el significado de casi todos los términos árabes aplicados para designarlas.

En la cocina refinada reflejada en estos recetarios es sobre todo el aroma, junto con la mezcla de sabores exóticos y antagónicos, el fin básico que se persigue. A primera vista sorprende que la mezcla de especias más frecuente en los dos recetarios andalusíes sea la de pimienta-canela o la de pimienta-azúcar-canela. La pimienta se usa tanto en platos

salados como en dulces, lo que nos recuerda la cocina romana (García Sánchez 2005, pág. 91). En la cocina popular o mayoritaria, en cierto modo reflejada en los tratados de *hisba*, llama más la atención la importancia del color, el efecto visual que se busca con la utilización de estas especias. Esta característica queda de manifiesto en los numerosos fraudes que se cometían en los mercados urbanos, sustituyendo los colorantes de lujo, sobre todo el azafrán, por sucedáneos, entre los que encontramos tanto plantas locales como importadas, aunque de más bajo precio.

Durante el periodo abasí (s.VIII-XII) surge en el Oriente islámico un acentuado interés por los tratados culinarios y, paralelamente por los dietéticos, pues existen bastantes obras de este género redactadas para gobernantes o altos funcionarios. También se daban numerosos ejemplos de personajes que no podían pasar sin tener en su mesa a un médico que los aconsejara en la alimentación a seguir.

Aparte de estos factores de carácter sociológico, las traducciones que, a partir del s. VIII, se hicieron de las obras de autores grecohelenísticos contribuyeron decisivamente a dar a conocer e implantar las teorías hipocrático-galénicas entre los autores árabes. De esta forma, no sólo se recopilaron y tradujeron al árabe las obras clásicas, sino que, al mismo tiempo, se fueron elaborando obras originales. Sus autores, a través de las traducciones del *Corpus Hippocraticum* y de las obras de Galeno, conocieron sus teorías y adoptaron la concepción hipocrática de los elementos. De acuerdo con la patología humoral de Hipócrates, la medicina árabe medieval gira en torno a los cuatro humores del cuerpo humano: sangre, flema, bilis amarilla y bilis negra o atrabilis. Estos humores constituyen el cuerpo, de igual forma que los cuatro elementos -fuego, agua, aire y tierra- constituyen la Naturaleza.

La mayoría de los alimentos, según los autores andalusíes, aparte de la virtud nutritiva, poseen la propiedad de producir cambios en las disposiciones del cuerpo. Tales alimentos pueden desecarlo o humedecerlo, calentarlo o refrescarlo, o bien, estimular una determinada función fisiológica: aumentar la diuresis o el sudor, fluidificar las secreciones o los humores, evacuar y acabar con la obstrucción hepática o intestinal, entre otras acciones. Para algunos alimentos estas propiedades son más importantes que la función nutritiva, es decir, son “alimentos medicinales”, y estrechamente vinculados con ellos se encuentran las especias.

A aquellas de las cuales se destacan sus especiales virtudes aromáticas, caso de la menta, azafrán, clavo, aparte de otras citadas, les aplican la propiedad de “levantar y fortalecer el ánimo”.

—Del estudio de las fuentes documentales andalusíes, parece intuirse, tras el análisis de los diferentes términos aplicados a las especias en los libros de cocina, así como en los tratados de *hisba*, que bajo tales términos sólo se recogen las especias aromáticas y, casi nos atreveríamos a afirmar, que exclusivamente las importadas. Hay que marcar una separación entre los dos tipos de cocina reflejada en los textos analizados. Los recetarios de cocina representan a un grupo socio-económico muy reducido, a una élite con un poder adquisitivo elevado que tiende a consumir una larga lista de productos exóticos que, en cierto sentido, ratifiquen su poder. En los tratados de *hisba* se puede constatar, a través de las referencias sobre el comercio de estos productos (importados y locales) que, además de existir un consumo efectivo de los mismos, se está produciendo un ligero cambio en los gustos alimentarios. Por otro lado, las obras agrícolas reflejan el consumo real de los condimentos locales empleados en una cocina de carácter

popular, confirmado en bastantes ocasiones por los datos aportados por los tratados de *hisba*.” (García Sánchez, 2005, pág. 96).

Nosotros estamos convencidos, de que, cómo en época romana, no se pueden poner todas las especias en el mismo saco. Ni todas tenían el mismo precio, que es lo que se tendría que comparar en un nuevo estudio. No es lo mismo la pimienta, que la canela. Ambas son importadas, pero los precios son diferentes. Y en el caso del mundo musulmán medieval, una cosa son los costes de transporte, la otra, las tasas a pagar, y probablemente no existieron peajes tan fuertes como en la época antigua. Esta es la principal razón, desde nuestro punto de vista, del por que las especias están presentes tanto en la cocina medieval del Al-Andalus, como en los actuales zocos del Magreb.

Las especias más utilizadas en Al-Andalus y el Magreb:

Las especias tuvieron y tienen dentro de la alimentación árabe una gran presencia por su abundancia, utilización y mención en todos los libros de cocina como *Kitáb at-tabih* (–Libro de cocina”) al-Warrq, el de al-Bagdadi, el anónimo almohade *Kitab at-tabih fi-l-Magreb wa-l-Andalus fi asr al-muwahhidín* (–Libro sobre la cocina de África del Norte y Al-Andalus en tiempo de los Almohades”) o *Fudalat al-hiwan fi tayyibat at-tu’am wa-l-alwán* (–Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos”) de At-Tugibi.

Con el dominio árabe-islámico del espacio mediterráneo se produjo una completa distribución de especias, que fueron la base de la nueva cocina andalusí. Se aclimataron algunas de las especies vegetales y se siguieron importando aquellas plantas de mayor dificultad en su cultivo.

El frecuente comercio con el Oriente islámico motivó la propagación de las novedades culinarias más exóticas, y esta relación hizo que hubiera una influencia notable manifestada en el gusto de los andalusíes por la abundancia de especias.

Desde la Edad Media hasta el s. XVIII se condimentaron los alimentos con muchas especias, por lo que su consumo alcanzó proporciones increíbles. Las plantas aromáticas más utilizadas en la cocina andalusí eran: pimienta, azafrán, cilantro, cúrcuma, comino, jengibre, canela, alcaravea y clavo.

Las costumbres y gustos culinarios variaban de unas zonas a otras dentro del mundo islámico, sin embargo entre al-Andalus y el Magreb hubo cierto vínculo de unión desde que en el siglo X el Califato omeya controlaba las dos partes del Estrecho de Gibraltar y también en época almorávide y almohade (ss. XI, XII y XIII) en las que estas dinastías gobernaron al-Andalus, constituyendo un espacio común.

Por un lado, el Magreb recibió un gran caudal de ciencia culinaria por medio de los emigrantes de al-Andalus, y por al-Andalus asimiló las costumbres que traían consigo las dinastías bereberes y sus súbditos. Por esta razón, la cocina de aquella época fue muy rica y revolucionaria. Se distinguía por sus variados platos, en los cuales destacaba el uso de condimentos, característica que se ha conservado en la cocina marroquí actual. De las más utilizadas empezaremos por las orientales, siguiendo con las cultivadas en el propio territorio.

Principales especias orientales importadas:

Pimienta. En Árabe: *fulful / filfil*. En Latín: *Piper nigrum L.*

La pimienta, especia aromática importada de Oriente a través de la ruta de las especias, es el fruto del pimentero, planta trepadora, cuyo fruto inmaduro y secado al sol hasta ennegrecer da la pimienta negra y si está maduro, la pimienta blanca. Fue la especia más utilizada desde la Antigüedad en Occidente. Durante siglos se utilizó como elemento de intercambio y de patrón-tipo de valor. En al-Andalus se conocían estos dos tipos de pimienta: negra y blanca y, en concreto, la negra fue en su gastronomía una de las especies más utilizadas. La pimienta blanca se usaba para platos suaves, sobre todo con los pescados y la negra se utilizaba en los platos más fuertes. Hoy en día la pimienta negra es la más utilizada en la cocina marroquí. Se adapta perfectamente al final de la cocción si se mezcla con la nuez moscada. En cuanto a la pimienta blanca es sobre todo utilizada para los asados y ensaladas y tiene más vigor cuando no está cocida.

Canela. En Árabe clásico: *qirfa*, En Latín: *Cinnamomum zeylanicum N.*

Los documentos andalusí del siglo XIII utilizan tres términos para designar la canela:

- *qiifa* (vulgar *qarfa*): corteza
- *dar-sini*, (nombre de origen sasánida, procedente de China): corteza que conserva la madera, o simplemente los fragmentos leñosos, y
- *saliha* (nombre de origen griego-siríaco). Importada de Oriente, se trata de una corteza fistulosa. Son las cortezas rojas y hay de muchas clases. La mejor es aquella en la que el color es rojo y el olor agradable.

En realidad podemos hablar de dos clases de canela:

- la de Ceilán, corteza del *Cinnamomum zeylanicum Br.* (usada para aliñar en la cocina y para dar sabor a los pasteles) = *qirfa*.
- la de China, corteza del *Cinnamomum aromaticum Nees* = *dar-sini*.

La más gruesa, rugosa y de color más oscuro es la que viene de China y la más fina, de la isla de Ceilán y la India.

La canela es utilizada en varias formas: la corteza seca, las hojas enrolladas en palillos y en polvo. Es aconsejable rasgar la corteza a medida de las necesidades para que guarde todo su aroma. Es utilizada en numerosos pescados, perfuma postres y aromatiza muchos platos de carne. También se usa en los cuscús azucarados. La canela es astringente, estimulante estomacal y tiene un aroma fuerte buscado y bastante utilizado en la cocina marroquí por estas cualidades. No sólo actualmente, sino que ya en la cocina del Magreb de los s. XII y XIII era una de las especias más utilizadas. En Marruecos se suele especificar: cuando se refieren a la canela en rama dicen *qarfa l-wad* y si es en polvo es cuando simplemente se llama *qarfa*.

Clavo. En Árabe: *qaranful / qaranfül*, en Latín: *Eugenia caryophyllata T.*

El clavero es un árbol originario de los trópicos con unas flores antes de abrirse, llamados botones, humeadas y secadas al sol se presentan como «clavos». Cada árbol o clavero da unos 34 kilos de clavos. Fue uno de los productos traídos por los musulmanes procedentes de Indonesia y llegó a ser una especia importante en la cocina andalusí. Se usaban enteros, picados o en polvo en platos de sabores fuertes de carnes y pescados, así como en conservas, bebidas y en la cocción de la carne de oveja.

Los clavos del clavero son muy conocidos por los marroquíes también bajo el nombre de *'zid n-niiwwr* (madera de flores). Se utilizan como condimento en los guisos (*tagines*) de pescado, siempre en pequeña cantidad y nunca en polvo, aunque este sea indicado para la pastelería, puesto que el gusto es diferente, para perfumar la leche, y en las preparaciones para los cabellos en las cuales el polvo del clavo se mezcla con la *henna*. Esto constituye un excelente remedio para el cuero cabelludo y un buen tinte para los cabellos de las mujeres marroquíes.

Jengibre. En Árabe: *zan'abfl*, en Latín: *Zingiber officinale R.*

El jengibre fue una de las especias que se importó en al-Andalus, puesto que aunque se intentó su cultivo, debido a las condiciones climáticas, éste no prosperó. Oloroso y fuerte, durante la Edad Media alcanzó un uso y unos precios comparables a los de la pimienta.

Sus rizomas se conservaban durante un tiempo desde su plantación extrayéndolos y dejándolos secar. Si es fresca, es como una raíz que hay que pelar y se corta en lonchas finas. Si es seca, se pica en el mortero. Se utilizaba en al-Andalus en confituras y salsas a las cuales daba un sabor picante y amargo, aunque su uso tenía que ser moderado puesto que su abuso podía dejar los alimentos demasiado amargos. Sobre todo es aconsejable en los platos azucarados y en los pasteles. En Marruecos se le reconocen propiedades afrodisíacas.

Cúrcuma y azafrán son por lo tanto diferentes. No tienen ni el mismo aroma, ni el mismo color, ni, sobre todo, la misma textura. La cúrcuma sazona todas las carnes blancas y se utiliza particularmente en ciertos platos como la paella. Su aceite es un colorante natural que se emplea para colorear la mantequilla, el queso y grasas alimentarias, además de utilizarse en ciertos licores. En Marruecos, y por el elevado precio del azafrán, es muy utilizada.

Plantas aromáticas locales:

Azafrán. En Árabe: *za'farán*. En Latín: *Crocus sativus L.*

Planta vivaz, cultivada en varias zonas por sus flores en las cuales sus estigmas amarillo-naranja dan el azafrán, colorante con un olor característico. *Za'farán* es una palabra extranjera en el árabe, de origen persa, que ha acabado por pasar a la mayor parte de las lenguas europeas modernas, en lugar del término «*crocus*», empleado en la Edad Media.

De persistente aroma y sabor, fue introducido por los árabes en al-Andalus, donde se cultivó. Fue uno de los condimentos más utilizados en la cocina, valía más que su peso en oro y, todavía hoy, es el condimento más caro del mundo. Se cultivaba en gran parte de al-Andalus: Sevilla, Jaén, Toledo, Granada²⁵⁸, etc. Se conserva en polvo y en filamentos, dispuesto entre dos hojas de papel. Se utiliza en infinidad de platos por su exquisito sabor y color: el azafrán en polvo se utiliza para la carne de cordero a la brasa y sobre todo para el pollo, puesto que le da un bello color dorado. En cuanto a los filamentos son excelentes para el arroz. También conviene en los guisos o *tajines* de cordero.

Actualmente el azafrán local vendido por los especieros del Marruecos viene en parte del Sús, del Anti-Atlas o del Alto Atlas. El más apreciado es el que proviene del Sús, cultivado por los Ida W Zeddüt, tribu situada al suroeste de Taroudant, y que se llama *zadduti*; una variedad es la procedente de la gran tribu de los Sektana, al sur de Marrakech. En Marruecos se distingue entre *za'fran rumi* (azafrán ordinario, colorante) y *za'fran beldi* (estigmas de la flor picadas).

Alcaravea. En Árabe: *karawyá*, En Latín: *Carum carvi* L.

La alcaravea se cultivaba en al-Andalus, sobre todo en Sevilla. En Oriente se la conocía con el epíteto de *al-Andalusí*. Sus granos se utilizan enteros o en polvo en numerosos platos de cocina como condimento, con pan y con leche, mezclados con ciertos quesos, etc. Los pasteles con semillas de alcaravea eran muy consumidos en las celebraciones de fiestas tradicionales. Con la carne se utilizaba en lugar de la pimienta. Acompaña a pescados, salchichas, y perfuma agradablemente la ensalada de col cruda y de pepino y también las patatas. En Marruecos se cultiva sobre todo en la región de Meknés.

Cilantro. En Árabe: *kuzbara* o *kuzbura*. En Latín: *Coriandrum sativum* L.

Es una planta con dos clases de hojas: las inferiores parecidas al perejil y las otras blancas y más copiosas. El cilantro es la planta aromática que representa la cocina andalusí. Se utiliza tanto en hierba como en grano en la mayor parte de los platos: carnes, pescados, dulces, confituras, etc.

Es muy apreciado en las cocinas marroquíes por su gran uso en sopas, caldos del cuscús, en la carne picada, en escabechados y en los guisos (*tajines*) de pescado. El cilantro era casi tan utilizado como la canela como se ve en el estudio del libro de cocina de Al-Bagddi. La creencia de que el cilantro tiene propiedades mágicas, es algo que se ha perpetuado en Marruecos hasta nuestros días. Desde un punto de vista comercial, Marruecos es un gran productor de cilantro. El cilantro fresco tiene diferentes nombres según el país que lo cultiva: los chinos lo llaman perejil chino y los árabes perejil árabe. Hoy en día se cultiva sobre todo en Marruecos, Argelia y sur de Europa.

²⁵⁸ Y más tarde también en Cataluña y Aragón.

Comino. En Árabe: *kammün*. En Latín: *Cuminum cyminum* L.

Originaria del Turquestán, esta planta fue cultivada en al-Andalus, sobre todo en la región de Sevilla (s. XIII). Su cultivo se extendió por el Magreb, Asia Menor, India y China. Hay varias especies conocidas de comino: el común, que es negro; el comino de Persia que es de color amarillo, y el nabateo, que se encuentra por todas partes y parece ser que fue el que se aclimató. La cultura del comino está bastante extendida por Europa. Lo encontramos sobre todo en el Próximo Oriente y en la cuenca mediterránea. Son sólo sus granos los utilizados en la cocina. En Marruecos se cultiva en el sur y se utiliza en numerosos platos como los guisos (*tajines*), carne picada (*kefta*), escabeches, ensaladas, cuscús (*kasku*), etc.

Evolución temporal y distribución geográfica

No podemos atribuir a la sociedad islámica de al-Andalus y el Magreb características genéricas desde un principio, ya que debemos distinguir un período inicial en los siglos VIII y IX muy ruralizado y confuso en el ámbito político (con grupos *bahriyyun* que las fuentes cristianas denominarán como simples piratas y donde dominan ciertas ciudades marineras autónomas en el Mediterráneo), de las posteriores redes estables que garantizan los califatos a partir del siglo X y que promueven los sultanatos posteriores, caracterizadas por un contexto urbano muy acusado, mucho más propicio al consumo de especias.

Pero esto sucede en el Mediterráneo Occidental, no en Egipto, ni en Siria, ni en el Imperio Sasánida, territorios rápidamente conquistados por las huestes procedentes de Arabia y donde la presencia de ciudades importantes era más evidente. El análisis de su gastronomía nos puede dar pistas de su evolución y consumo de especias. Porque ¿se puede hablar de una cocina árabe?

Las diversas cocinas árabes

Actualmente, podríamos definir la cocina árabe como el conjunto de las diversas cocinas regionales que abarcan el mundo árabe, desde el Magreb hasta el Mashriq o Levante y el Golfo Pérsico, acumulando tradiciones gastronómicas con siglos de antigüedad y muy ligadas al comercio de especias, hierbas y alimentos (Flandrin 1999).

Las tres regiones principales, también conocidas como el *Magreb* (Marruecos, Argelia, Túnez), *Mashriq* (Siria, Líbano, Jordania, Irak) y *Khaleej* (Península Arábiga) tienen muchas similitudes, pero también muchas tradiciones únicas, aparte de las de Egipto que constituye un capítulo aparte por sus cultivos relacionados con las crecidas del Nilo. Estas cocinas han sido influenciadas tanto por el cultivo proporcionado por el clima y la irrigación, como por las posibilidades comerciales. Las cocinas del Magreb y Levante son cocinas relativamente jóvenes mientras que la cocina de la región de Khaleej es una cocina muy antigua. En todos los casos, las cocinas se pueden dividir en las cocinas urbanas y rurales.

La cocina árabe utiliza alimentos específicos y a veces únicos y muchas especias. Destaca la carne de cordero y de pollo, mientras el pescado se consume en zonas costeras como el Mar Mediterráneo, el Océano Atlántico o el Mar Rojo. El cerdo está completamente prohibido para los árabes musulmanes, siendo a la vez un tabú cultural y religioso (*Haram*) y prohibido por la ley islámica, mientras que muchos cristianos árabes comen y disfrutan de los productos del cerdo, especialmente en el Líbano, donde los embutidos de jamón se consumen frecuentemente en los barrios cristianos (Nabeel 2007).

Respecto a las hierbas y especias, las cantidades y los tipos utilizados generalmente varían de una región a otra. Entre ellas destacan sésamo, azafrán, pimienta negra, pimienta dioica (utilizada después del descubrimiento de América), cúrcuma, ajo, comino, canela, perejil, cilantro y zumaque²⁵⁹, además de algunas mezclas de distintas especias como el *baharat* (Golfo Pérsico) y *Ras el hanout* (Norte de África).

La *Harira*, sopa muy popular en el Magreb, es posterior al ámbito de estudio de esta tesis ya que emplea pimientos picantes rojos posteriores al descubrimiento de América y el *Za'atar* es una mezcla de plantas aromáticas como el orégano, la calaminta, el tomillo, y la ajedrea, que no podemos considerar especias orientales, sino simplemente hierbas que se pueden cultivar o recolectar en el área mediterránea.

Los beduinos de la Península Arábiga, Oriente Medio y África del Norte dependían de una dieta de dátiles, frutos secos, nueces, trigo, cebada, arroz y carne. La carne procedía de animales grandes como vacas, ovejas y corderos. También comían productos lácteos como leche, queso, yogur, suero de mantequilla; y muchos granos secos diferentes como alubias blancas, lentejas y garbanzos. Las verduras que se utilizaron mucho entre los beduinos son variantes que se pueden secar, como las calabazas, pero también las que son más resistentes al calor, como las berenjenas. Uno de los rasgos característicos

²⁵⁹ *Rus coriaria*, se utiliza tradicionalmente para el curtido del cuero por su alto contenido de tanino, era conocida en época romana como acidulante sustitutivo del limón o el vinagre, y por tanto utilizado en vinagretas.

de cualquier cocina en el mundo árabe es el concepto de hospitalidad y generosidad, intrínseca a la cultura beduina.

En la región de Khaleej, un visitante es recibido con una gran mesa de frutos secos, frutas frescas, nueces y pasteles con jarabe. Los frutos secos incluyen higos, dátiles, albaricoques y ciruelas. Las frutas frescas incluyen cítricos, melones y granada. Las especias se agregan a menudo en el café²⁶⁰ u otras bebidas. Así mismo un visitante puede esperar una cena consistente en un plato muy grande, compartido comúnmente, con una gran cantidad de arroz con especias, la incorporación de cordero picante cocinado o pollo, o ambos, como platos separados, con varios vegetales estofados.

La cocina de Arabia Oriental es el resultado de una combinación de diversas cocinas, tanto levantinas como la yemenita. En la costa, el pescado es muy popular y en general se come con arroz. Originalmente, los árabes del Golfo Pérsico dependían en gran medida de una dieta de dátiles, trigo, cebada, arroz y carne, con poca variedad y con un fuerte énfasis en los productos de yogurt, tales como "*leben*" o yogur sin grasa de mantequilla (Advameg 2010). La globalización y el contacto con las civilizaciones antiguas como los romanos, los persas, y más tarde con los otomanos, trajeron a los árabes un estrecho contacto con platos de varias otras culturas, así como la introducción de diversos ingredientes nuevos en su dieta (Ishigue 2010).

Como con la mayoría de las culturas asiáticas, el patrimonio culinario puede encontrar su raíz en la cocina persa, india o china. De hecho, la estructura alimentaria de la civilización persa-árabe comenzó con técnicas de cocina innovadas en la antigua Persia y llevadas a cabo por los persas durante la dinastía sasánida (*Media Information Department of Kuwait* 2010). Con el posterior desarrollo y crecimiento de los otomanos, la cultura árabe entró en contacto con el Imperio otomano. Las contribuciones turcas a la cultura árabe incluyeron los "*kebabs*", que eran originalmente parte de la cocina de los primeros persas, pero fueron ampliamente favorecidos por los turcos (Advameg 2010).

Esta inclusión multicultural, en parte, se hizo posible, después del advenimiento del Islam, y con el crecimiento de la influencia árabe después de la invasión de Persia, Balcanes y África del Norte, permitiendo que los comerciantes de diferentes naciones viajaran largas distancias entrando en contacto y siendo influenciados por las cocinas locales que encontraron. Este intercambio de bienes y modos de vida, fue significativo en la formación de la actual dieta árabe moderna. Curiosamente, los árabes más tarde transfirieron estas cocinas recién adquiridas en sus conquistas hasta África del Norte, África Occidental y Al-Andalus (Advameg 2010).

La cocina árabe del Golfo Pérsico hoy en día es el resultado de la combinación de diversas cocinas, incorporando estilos de cocina persas, indios, libaneses y chinos, y muchos artículos no originarios de la región del Golfo Pérsico, que probablemente fueron importados en los *dhow*s y las caravanas. Además, la cocina está fuertemente dosificada con especias, desde salsas calientes con distintas variedades de pimienta, hasta el té. Esta cocina también favorece verduras como pepinos, berenjenas, cebollas y

²⁶⁰ Originario de la provincia de Kaffa, actual Etiopía, los datos arqueológicos disponibles hasta la fecha no permiten afirmar si el uso o conocimiento del café es anterior al siglo XV. Podría haber sido llevado de Etiopía al Yemen, donde los sufíes lo utilizaban para permanecer despiertos durante sus oraciones, y posteriormente se extendió a Arabia, donde se llamó *Qahwa* que significa "vigorizante".

frutas (principalmente cítricos). Notablemente, muchas de las mismas especias usadas en la cocina del este de Arabia son también acentuadas en la cocina india. Esto es resultado del importante comercio entre las dos regiones a través de un mar común, el Océano Índico.

A diferencia de la mayoría de las cocinas occidentales, la canela se utiliza en platos de carne, así como en dulces como *Baklava*. El azafrán se utiliza en todo, desde dulces, arroz, bebidas, etc.

La cocina de Yemen es bastante distinta de otras cocinas árabes ya que el queso, la mantequilla y otros productos lácteos son menos comunes, especialmente en las ciudades y otras zonas urbanas (Etheredge 2011, pp. 111-112). El té es usualmente aromatizado con cardamomo, clavo de olor, o menta, y el café con cardamomo.

Una mezcla de especias conocida como *hawaij* y como *xawaash* se emplea en muchos platos yemeníes y somalíes. *Hawaij* incluye anises, semillas de hinojo, jengibre y cardamomo (Salloum 2014, pp. 154-162).

La cocina yemení a menudo se prepara caliente y picante con el uso de chiles, comino, semillas de cilantro, cúrcuma y otras especias. Se utilizan también hierbas tales como alholva, menta, y el cilantro. Una especia popular usada en panes (incluyendo *kubane* y *sabayah*) es el comino negro, que también es conocido por el nombre de habasoda.

Aunque el café y el té se consumen en todo Yemen, el café es la bebida preferida en Sanaa, mientras que el té negro (con cardamomo, clavo de olor o menta) es la bebida preferida en Adén y en el Valle del Hadhramaut, zonas mucho más conectadas por el comercio a través del mar y las rutas caravaneras respectivamente.

No es de extrañar la proliferación de especias en la cocina yemenita, ya que esta zona ha ocupado un papel central en el comercio de especias a lo largo de buena parte de la Historia.

La cocina levantina es la cocina tradicional de Levante Mediterráneo o *Mashriq*, que aunque ahora está dividida entre los países de Siria, Líbano, Jordania, Irak y Palestina, la región históricamente ha estado más unida y comparte la mayor parte de las mismas tradiciones culinarias. Aunque casi idéntico, hay alguna variación regional dentro del área levantina.

Los platos incluyen aceite de oliva, *za'atar* (mezcla de especias) y ajo, y los platos comunes incluyen una amplia gama de *mezze* o salsas de pan, rellenos y platos de acompañamiento como *hummus*, *falafel*, *ful*, *tabouleh*, *labaneh* y *baba ghanoush* (Wright 2003).

También incluye abundantes cantidades de ajo y aceite de oliva, a menudo condimentado con jugo de limón, y casi ninguna comida pasa sin incluir estos ingredientes. La mayoría de las veces los alimentos son a la parrilla, al horno, fritos, o salteados en aceite de oliva. La mantequilla y la crema se utilizan raramente, con excepción de en algunos postres. Las verduras a menudo se comen crudas o en escabeche, así como cocidas. La cocina no cuenta con una multitud de salsas, pero se

centra en las hierbas cultivadas o silvestres que crecen en el área mediterránea, las especias importadas de Oriente y la frescura de los ingredientes.

La cocina iraquí se compone principalmente de carne, especialmente pollo y cordero. El plato nacional de Irak es el pescado Masgouf, generalmente acompañado con tomates a la parrilla y cebollas. La cocina iraquí utiliza más especias que la mayoría de las cocinas árabes (Nasrallah 2003), lo que nos hace pensar en una incipiente importación ya en época asiria, como hemos apuntado en su momento. Los principales cultivos alimentarios de Irak incluyen trigo, cebada, arroz, verduras y dátiles. Las verduras incluyen berenjena, okra²⁶¹, patatas y tomates. Los garbanzos y las lentejas también son bastante comunes.

Las sopas y los guisados a menudo se preparan y se sirven con arroz y verduras. El arroz Biryani, aunque influenciado por la cocina india (Karan 2012), es más suave con una mezcla diferente de especias, y una variedad más amplia de verduras, incluyendo patatas, guisantes, zanahorias y cebollas.

En Palestina y Jordania, la población tiene un estilo de cocina propia, involucrada en asar varias carnes, hornear panes planos y cocinar espesas pastas de yogurt de leche de cabra. *Musakhan* es un plato principal común, famoso en el norte de Jordania, la ciudad de Jerusalén, y el norte de Cisjordania.

La cocina levantina es la cocina tradicional del Levante mediterráneo, conocida en árabe como el *Bilad ash-Sham* y *Mashriq*. Esta región adoptó muchas tradiciones culinarias de la cocina otomana primero y posteriormente del imperio turco-otomano, que continúa influenciando los platos de hoy en día. Se halla en los estados modernos de Irak, Jordania, Líbano, Israel, Palestina, Siria y partes del sur de Turquía.

Destaca la *Baklava*, un postre que se origina en el Imperio otomano, hecho de pasta de hilo lleno de nueces picadas y empapado en jarabe. El *Kabsa*, un plato a base de arroz comúnmente comido con carne, cordero o pollo, cocinado en una variedad de especias y cubierto con nueces sobre el arroz. El *Kibbeh*, un plato de cordero molido con trigo *bulgur* y condimentos, comido cocido o crudo. La variante iraquí de *kubba* usa una corteza de arroz en lugar de *bulgur*. Y el *Kibbeh nayyeh*, un *mezze* consistente en carne cruda picada mezclada con *bulgur* fino y varios condimentos.

Por su parte, Egipto tiene una cocina muy rica con muchas costumbres únicas. Estas costumbres también varían dentro del propio territorio, por ejemplo, en las zonas costeras, como la costa del Mar Mediterráneo y el Canal, la dieta depende en gran medida de los peces. En las zonas más rurales, la dependencia de los productos agrícolas es mucho más determinante. El pato, el ganso y el pollo son las principales fuentes de proteína animal. También tienen mucha importancia los peces pescados en el Nilo. A diferencia de las cocinas árabes circundantes, que ponen gran énfasis en la carne, la cocina egipcia es rica en platos vegetarianos.

²⁶¹ *Abelmoschus esculentus*, también llamada quimbombó, gombo, molondrón, okra o bamia. Fruto tropical comestible procedente de África y perteneciente a la familia de las malváceas. Los egipcios ya usaban la planta hacia el 2.000 aC. Con el comercio atlántico de esclavos, llegó al continente americano. Con salsa de tomate, es un plato típico de Grecia. En América y Oriente su consumo es masivo.

Los tres platos nacionales de Egipto: el *Ful medames*, la *ta'miya* (también conocida en otros países como *falafel*), y el *kushari*, son generalmente vegetarianos. Las frutas son también muy apreciadas en Egipto: los mangos, las uvas, los plátanos, las manzanas, el sicómoro, las guayabas y los melocotones son muy populares, especialmente porque están todos producidos en el país y están disponibles a precios relativamente bajos.

La cocina egipcia hace uso intensivo de legumbres, verduras y frutas desde el rico Valle del Nilo y el Delta que producen grandes cantidades de estos cultivos de alta calidad.

Aunque la comida en Alejandría y la costa de Egipto tiende a utilizar una gran cantidad de pescado y mariscos, en su mayor parte la cocina egipcia se basa en los alimentos que crecen de la tierra. La carne ha sido muy cara para la mayoría de los egipcios a lo largo de la historia, por lo que se han desarrollado un gran número de platos vegetarianos.

Los puertos del Mar Rojo de Egipto eran los puntos de entrada principales para las especias en el Mediterráneo y Europa. El fácil acceso a diversas especias a lo largo de los años, dejó su huella en la cocina egipcia. El comino es la especia más comúnmente usada. Otras especias comunes incluyen el cilantro, el cardamomo, el chile, el anís, las hojas de laurel, el eneldo, el perejil, el jengibre, la canela, la menta y los clavos (Balkwill 1994).

La cocina libia deriva mucho de las tradiciones de la cocina mediterránea, del norte de África y beréber. Uno de los platos libios más populares es el *Bazin*, un pan sin levadura preparado con cebada, agua y sal (Davidson *et alii*, 2006). Trípoli es la capital de Libia, y la cocina de hoy está particularmente influenciada por la cocina italiana. La cocina meridional de Libia es más tradicionalmente árabe y bereber.

El *bazin* es un alimento común libio hecho con harina de trigo y un poco de harina sencilla, que se hierva en agua con sal para hacer una masa dura, y luego se forma en una cúpula redondeada, colocada en el centro de la fuente. La salsa alrededor de la masa se consigue después de freír cebollas picadas con carne de cordero, cúrcuma, sal, pimienta de cayena, pimienta negra, alholva, paprika dulce y salsa de tomate. También se pueden agregar patatas. Finalmente, los huevos son hervidos y dispuestos alrededor de la cúpula. El plato se sirve con limón y pimientos frescos o encurtidos, conocidos como *amsyar*.

Entre los platos más conocidos de la cocina magrebí, que agrupa los actuales países de Túnez, Argelia y Marruecos, destaca el *Tajine*, un guiso tradicional hecho con especias y hierbas, carne y verduras. Otras combinaciones comunes son los *tajines* combinados con frutas secas dulces como las fechas, ciruelas secas y albaricoques secos.

De las mezclas de especias marroquíes hay que destacar la *Chermoula*, un adobo que se utiliza para dar sabor al pescado o marisco, pero se puede utilizar en otras carnes o verduras, que se hace a menudo de una mezcla de hierbas, de aceite, de jugo de limón, de limones conservados en vinagre, de ajo, de comino, y de sal. Y el *Ras el Hanout*, que significa "cabeza de la tienda", y es una mezcla de especias árabes hecha con 20 o más especias y hierbas (Raghaven 2000).

En comparación con sus vecinos del norte de África y Levante, la cocina de Sudán tiende a ser generosa con las especias. La cocina sudanesa tiene una rica variedad de

ingredientes y creatividad. Las verduras diarias simples se utilizan para crear estofados y tortillas que son saludables, nutritivas y llenas de energía y estilo. Estos guisados se llaman *mullah*.

De lo visto hasta ahora de la gastronomía tradicional de los territorios ocupados por las conquistas árabes podemos deducir que, además de la habitual diferenciación entre gastronomía rural y gastronomía urbana, hay otra que distingue la de las zonas con importantes ciudades fruto de imperios anteriores (egipcio, persa, romano, parto, bizantino, sasánida) y por tanto conectadas por rutas preestablecidas, de las otras zonas con predominio de las áreas rurales (Magreb y Al Andalus), donde a partir del siglo X cuando, ya en un contexto urbano más acusado, sería mucho más propicio el consumo de especias. Pero en ambos casos, es decir en los territorios dominados por los imperios bizantino y sasánida primero y en los caídos bajo las fuerzas musulmanas después (excepto en el caso de Al Andalus y el Magreb), el colorido de las especias seguía dominando el paisaje de los mercados. Y a partir del siglo X también en Fez, Marrakech, Rabat, Córdoba, Sevilla, Toledo, Zaragoza, etc. Lo que no sucedía en los mercados cristianos de Europa de la época. Por ello, la vieja Europa, acabaría reaccionando. Y de qué manera.

*IV. Las Cruzadas
y el restablecimiento del
comercio marítimo y terrestre*

La reacción europea

La continuidad que experimentaron el Imperio bizantino y los diversos imperios musulmanes con respecto al consumo de especias orientales no tuvo su paralelismo en el caso de la Europa Occidental (excepto en al-Andalus), al menos a partir del siglo VIII. Vamos a volver a Pirenne para intentar conocer como se articuló el panorama de este territorio y como se reconfiguraron los sistemas comerciales a media y larga distancia.

Hemos visto como muchos reyes "bárbaros" ostentarán títulos romanos que se otorgarán a sí mismos o que les serán otorgados por el emperador de Oriente. Algunos autores critican que Pirenne se centre demasiado en la Francia merovingia para enfatizar su contraste con la carolingia. En el capítulo 5 de *Mahoma y Carlomagno* afirma que de todos los estados fundados por los germánicos en el siglo V, los francos fueron los únicos que habían salido indemnes ante los golpes de Justiniano. Hasta los carolingios, Europa había continuado viviendo la vida de la Antigüedad. El golpe de estado por el que sustituyen a la monarquía merovingia se produce con Pipino, pero se prepara mucho antes (Pirenne reed. 2008, pp. 157-159).

El reino merovingio se había debilitado con sus intentos de expansión primero a Hispania, después en Italia y finalmente hacia el norte y el oeste. A partir del año 630 el estado merovingio se repliega sobre sí mismo, cae en decadencia, los príncipes viven en un clima de desenfreno y excesos, y acaban convirtiéndose en juguetes de los mayordomos de palacio. En el siglo VII experimentan una disminución de recursos y gana influencia la aristocracia terrateniente. La disminución del comercio empezó en torno al año 650, lo que supuso un debilitamiento del tesoro y la mencionada decadencia, el aumento del poder de la aristocracia, mientras la iglesia cae en la anarquía, desapareciendo a la vez las instituciones urbanas (Pirenne reed. 2008, pág. 161-163). La sociedad se desromaniza con rapidez. Pero esto no sucede en Austrasia, donde los Pipínidos son una familia de grandes terratenientes de la actual Bélgica y por primera vez una familia nortea, semigermánica, sin vínculos senatoriales y limpia de toda alianza romana, que ejercerá el primer papel, demostrando desde el principio una antipatía marcada por los pro-romanos de Neustria. Pipino ejerce en Austrasia un poder *de facto* que debe a las uniones de su familia y a su calidad de jefe reconocido por una aristocracia que se agrupa en torno a él cada vez más. Poco más tarde se aliara con el obispo de Reims y acumulará más poder. Su hijo natural, Carlos, el primero con este nombre germánico, también mayordomo de palacio, acabará comportándose como un soberano (Pirenne reed. 2008, pp. 168-173).

Después de múltiples desencuentros entre el Papa y el emperador de Oriente, en el 751 se produce la alianza de los carolingios con el papado tras la respuesta del papa Zacarías²⁶² favorable a Pipino, que marcaría el final de la dinastía merovingia.

Carlomagno subió al trono el 9 de octubre del año 768, y el 25 de diciembre del 800 el Papa consagra este Imperio Cristiano poniendo en su frente la corona imperial, y se convierte en el emperador que protege la Iglesia ante la impotencia de Bizancio.

²⁶² Con él nació una fuerte relación de vínculos políticos entre el papado y la dinastía carolingia.

Pirenne nos dice que "el Imperio de Carlomagno es el punto final de la ruptura, por el Islam, del equilibrio europeo y sin Mahoma, Carlomagno es inconcebible". –Con el reino franco-austrasio-germánico, se inicia la Edad Media y el germanismo empieza su papel" (Pirenne reed. 2008, pp. 196-197).

Los comerciantes

Pirenne indica en el capítulo 6 de *Mahoma y Carlomagno* que en el siglo VIII ha habido una total ruptura con la economía mediterránea antigua. El mar está cerrado y el comercio ha desaparecido. Nos encontramos ante un imperio cuya única riqueza es la tierra y en la que la circulación de bienes queda reducida al mínimo. Desde nuestro punto de vista ha sido el papel etnocentrista de la historiografía europea la que ha llevado a sobrevalorar el papel del feudalismo y de la relación con la tierra muy por encima de la importancia del comercio y su relación directa con las decisiones de los soberanos, lo que ha influido muy directamente en la Historia de la Humanidad, especialmente en lo que a geopolítica se refiere.

Pero hay una excepción, nos dice Pirenne: los futuros Países Bajos, con el mar libre en la costa norte, que orienta el comercio en esta dirección. Las relaciones que los escandinavos mantenían con el Islam, a través de Rusia, tuvieron que dar un poderoso impulso al comercio. Los dinares árabes más antiguos encontrados en Escandinavia se remontan al 698²⁶³, pero su mayor expansión está fechada desde finales del IX a mediados del X.

El Imperio carolingio tendrá por lo tanto dos puntos sensibles, el Norte de Italia a través de Venecia y los Países Bajos, desde donde se reiniciará el renacimiento económico del siglo XI. Y otro punto más al sur, Hispania. A través de ella, los judíos están en relación con las potencias del África musulmana y con Bagdad. El "libro de las rutas y los reinos" de Ibn Jordadbeh (820-912) nos habla de judíos radanitas (de los que ya hemos hablado antes porque operaban desde territorio musulmán) que hablan persa, latín, árabe y las lenguas franca (*firanji*), hispanas y eslavas. Viajan de Occidente a Oriente tanto por tierra como por mar. Traen de Occidente eunucos, esclavas, chicos, seda, pieles y espadas. Llegan hasta el Sind, la India y China. A su retorno cargan con almizcle, álao, alcanfor y otros productos de las comarcas orientales. Algunos se dirigen a Constantinopla para vender allá sus mercancías, otros se dirigen al país de los francos.²⁶⁴

Los judíos son los proveedores de especias y telas preciosas, venden vino, se ocupan en el Danubio del comercio de la sal. También se dedican al comercio de armas y al de esclavos, que les proporciona enormes beneficios. Leyendo las capitulares, la palabra *judaeus* aparece continuamente unida a la palabra *mercator* (Dopsch 1930).

El judío es el mercader profesional de la época carolingia y su especialidad se centra en oro, plata, esclavos y especias. Profundizaremos en su funcionamiento. El buen

²⁶³ Entre el 691 y el 696, el califa omeya Abd al-Malik, acuña su primer dinar de oro con su imagen de pie y más tarde en el 696, del dinar clásico, puramente epigráfico. Entre dos y siete años después aparecen en Escandinavia.

²⁶⁴ Traducción de Adler, 1987.

desarrollo de las transacciones comerciales dependía, en gran medida, de las relaciones personales de los mercaderes, puesto que la precariedad de las redes comerciales exigía una confianza plena en todos y cada uno de los nudos de la red. Las relaciones familiares en el amplio sentido semítico, casi clánico, eran las grandes protagonistas, pero cuando éstas fallaban, eran suplidas por las relaciones de correligionarios. En el caso de los judíos eran tan frecuentes las unas como las otras, cosa lógica si entendemos que en todos los lugares constituían una minoría religiosa en un universo dominado por las creencias. En consecuencia, las redes comerciales estaban integradas por miembros de una misma tradición religiosa: judíos con judíos, cristianos con cristianos y musulmanes con musulmanes, si bien esto no impedía que los negocios se pudieran realizar entre miembros ajenos a la propia comunidad religiosa en sus fases inicial y final (Cano 2006).

Concretamente, el comercio entre la Europa cristiana y los países musulmanes dependía, en gran medida, de los mercaderes judíos asentados en las riberas norte y sur del Mediterráneo, que comerciaban en los puertos del sur con mercaderes musulmanes, y al norte con cristianos. La ética comercial entre los individuos de las tres religiones abrahámicas era muy similar, lo cual facilitaba las transacciones comerciales 'interreligiosas', como veremos curiosamente también en un territorio mucho más reducido, en tiempos de las Cruzadas.

A lo largo de la historia podemos observar como la mayoría de los mercaderes judíos pertenecían a un grupo que se podría definir como profesionales, que estaba integrado por los grandes mercaderes, los delegados, los representantes y los agentes mediadores (Goitein 1967). También se dedicaban a mercadear, de forma esporádica, algunos viajeros que emprendían una peregrinación²⁶⁵ a lugares santos, sobre todo Jerusalén, o a estudiosos que acudían a aprender con eruditos famosos, y que aprovechaban el largo camino para comerciar y, con las ganancias, costearse parte del viaje. Unas veces los negocios eran suyos propios, aunque en la mayoría de los casos eran por cuenta de otro, siempre con transacciones de menor envergadura que las de los mercaderes profesionales.

La abundante documentación conservada sobre los mercaderes judíos muestra como no todos ellos pertenecían a la misma clase social, pero también evidencia como existía un espíritu de igualdad, sólo explicable por la responsabilidad compartida entre todos los actores de una transacción comercial. Los documentos (contratos, cartas, libros de viajes, etc), muestran como el comercio estaba marcado por la inseguridad y la lentitud de las comunicaciones de las rutas comerciales que, fundamentalmente, se realizaban en barco y en caravanas. Un buen resultado en el negocio dependía de saber mantener un frágil equilibrio entre los compradores, los vendedores y los intermediarios, que empezaba al adquirir la mercancía en los lugares de origen y concluía con una buena venta en el de destino. Pero este equilibrio dependía sobre todo de las etapas intermedias en que los productos esperaban su siguiente destino, eran negociados, es decir, se vendían para comprar otras mercancías, o se perdían. En consecuencia, la confianza entre todos los integrantes de la red comercial, era fundamental (Cano 2006).

Las redes estaban formadas, sobre todo, por familiares de los grandes comerciantes, como eran los hijos, los yernos y personas muy próximas, que actuaban como delegados

²⁶⁵ Veremos una doble alusión a peregrinos y mercaderes en el discurso de Urbano II en Clermond Ferrand.

o agentes. Éstos eran los encargados de comprar y vender las mercancías y solían residir en los enclaves comerciales más importantes.

Era frecuente que grandes mercaderes se asociaran con otros comerciantes, creando auténticos “monopolios”. Estas sociedades se reforzaban con alianzas matrimoniales, si bien las sociedades estaban por encima de estas alianzas, como se puede ver en algún caso de divorcio, en el cual la sociedad perdura una vez disuelto el matrimonio. Las sociedades mercantiles repartían beneficios y financiaban operaciones conjuntamente, pero las propiedades de los socios permanecían separadas (Constable 1996). Esta costumbre se aplicaba incluso a los hijos; su estricto cumplimiento varió de unos lugares a otros y de unas épocas a las otras, si bien en el norte del África se practicó, casi sin variantes, desde la época romana hasta muy entrada la Edad Moderna.

Un ejemplo claro de la actitud hacia los comerciantes judíos a finales del siglo XIV, es el de Venecia²⁶⁶ (Arbel 1995). Durante toda la época medieval, los venecianos mantuvieron reservas con los judíos, pero nunca hubo persecuciones, e incluso en el siglo XIV se les concede el derecho de residencia estable en el barrio del Véneto, y total libertad para ejercer sus negocios. La bonanza comercial de la ciudad hizo que se asentaran numerosos comerciantes judíos, entre ellos algunos llegados de Sefarad. Se les continuó autorizando a vivir dentro de la ciudad hasta 1513, pero ya circunscritos en la isla que se conoció como Gueto Nuevo, donde, a partir de 1516, se les obligó a vivir sin que pudieran abandonar el barrio después de la puesta de sol.

A pesar de todas las dificultades con que tenían que luchar los judíos en los territorios cristianos, cuando al final de la época medieval las instituciones europeas desarrollaron un comercio más moderno, basado en la implicación de inversores, muchos mercaderes judíos adoptaron este nuevo sistema y prosperaron notablemente, ante los colegas que continuaron con el sistema de negocios musulmán, mucho más personalista. Los mercaderes cristianos asentados en la zona del Levante mediterráneo, hicieron uso de su condición de minoría porque sus negocios se rigieron por la leyes de sus países de origen, lo que fue reconocido por las autoridades musulmanas. Los judíos hicieron uso de este derecho y se acogieron a las leyes mercantiles que les eran más favorables, ya fueran judías, musulmanas o de cualquier país cristiano.

La relación con los mercaderes cristianos hizo que los mercaderes judíos cambiaran mucho sus hábitos; por ejemplo, a partir del siglo XIII cambiaron la ruta del comercio de diamantes traídos desde el India, que hasta aquella época se distribuía desde Egipto pero que, desde entonces, pasaría por Venecia, donde judíos venecianos empezaron con la industria de la talla de diamantes. El arte moderno del corte del diamante se originó en ese momento (Arbel 1995).

Como el declive del comercio también afectó al vino, las abadías empezaron a plantar viñedos a la vez que otros productos para su subsistencia (Van Werveke, 1923). Las

²⁶⁶ La primera presencia de judíos en Venecia se testimonia a partir del siglo X, los primeros asentamientos judíos en la laguna véneta se remontan a los siglos XI-XII, y a partir del 1300 muchos llegan a la ciudad atraídos por su importancia en las rutas comerciales entre Oriente y Occidente. Hasta 1500 gozaron de un clima de relativa tolerancia y a partir de 1516 el Senado de la Serenísima República dispuso que debían residir en el *Ghetto Nuovo*, la zona donde antiguamente se encontraban las fundiciones de cobre, ampliado al *Ghetto Vecchio* en 1541 y al *Ghetto Nouovissimo* a partir del 1633.

tierras eclesiásticas aumentan constantemente gracias a las donaciones de los fieles, mientras que las reales disminuyeron y pasaron a la aristocracia militar.

—Toda intervención real desaparece en la anarquía del feudalismo, por encima de la cual continúa flotante el espejismo del Imperio cristiano. Es la Edad Media. Lo que se han hundido son las bases romanas. Los reyes carolingios sólo tendrán como ingresos regulares las rentas de sus posesiones. El peaje se queda en las abadías y en los nobles. El carácter laico del estado se borra cuando el rey lo es por la gracia de Dios. Clérigos y letrados serán palabras sinónimas. Los que fueran grandes propietarios romanos aspiran sobre todo a funciones en palacio o en la iglesia.” (Pirenne reed. 2008, pág. 224).

En el siglo IX los reyes exigen juramento de vasallaje a todos los grandes del reino, incluso a los obispos. El rey se verá obligado a contar con sus vasallos, y a partir de los Capetos se entrará en el periodo feudal. Cuando empiezan las invasiones normandas, el estado es ya impotente. La realeza se desposee de lo que había heredado que era muy poco.

En el norte de África, el latín desapareció ante el árabe y en Europa se mantuvo en el clero. Deja de ser una lengua viva para dejar paso a los idiomas rústicos, en gran parte derivados del latín, que evolucionarán hacia las actuales lenguas románicas. El llamado Renacimiento carolingio es puramente clerical y durante siglos sólo habrá ciencia en la iglesia ante el analfabetismo general de los laicos. El uso de la escritura en el siglo VIII sólo se requiere para copiar libros. Carlomagno no sabía escribir. La cultura, hasta entonces totalmente romana, se convierte en romano-germánica y se localiza en el seno de la iglesia. Roma se ha apartado de Bizancio y Occidente vive su propia vida, sin recibir más consignas que las de la religión.

La conclusión de Henri Pirenne, en su obra *Mahoma y Carlomagno*, destaca que las invasiones germánicas no pusieron fin a la unidad mediterránea del Mundo Antiguo. Oriente es el factor fecundador y Constantinopla el centro del mundo. La ruptura de la tradición antigua tuvo como instrumento el adelanto del Islam y como consecuencia la separación de Oriente y Occidente, poniendo fin a la unidad mediterránea. El Mediterráneo occidental deja de ser camino de intercambios, Occidente se ve forzado a vivir de sí mismo y la vida histórica se desplaza hacia el norte. El Papa se alía con la nueva dinastía Carolingia rompiendo con el emperador de Oriente. El estado se deja absorber por el feudalismo y Europa queda dominada por la Iglesia, cuyo resultado es una nueva fisonomía política, económica y social del continente.

La evolución finaliza en el año 800 con la constitución de un nuevo Imperio romano que ha roto con el antiguo, que prosigue en Constantinopla. La teoría de Pirenne nos interesa especialmente cuando coincide con la nuestra en cuanto a la importancia de las especias en la Historia de la Humanidad. Los árabes controlaron las rutas comerciales, por lo que las especias aumentaron de precio al sucumbir ante un nuevo monopolio territorial y dejaron de ser asequibles para la parte de la población europea que antes las podía consumir. Europa se cerró en sí misma y sus habitantes se tuvieron que contentar con los alimentos que se producían en las tierras en las cuales se encontraban instalados. Por eso desaparecieron de los mercados y de las fuentes escritas, y serían vistas nuevamente como artículos de lujo a partir del siglo XI. Cómo mencionaremos más adelante, uno de los factores que desembocaron en las Cruzadas fue la recuperación de estas rutas comerciales, pero antes tenemos que volver a Wickham, que no parece estar plenamente de acuerdo.

El comercio según Wickham

Hemos dejado a Chris Wickham cuando afirmaba que buena parte de la Historia económica medieval ha puesto énfasis en el comercio de larga distancia porque las fuentes documentales exageran la importancia de los lujos debido al que podríamos denominar “romanticismo mercantilista”, asociado a la imagen de unas galeras venecianas dedicadas a roturar los mares.

Wickham añade que no disponemos de pruebas arqueológicas que confirmen la presencia de productos de Egipto y Sicilia (al parecer, se refiere al trigo), puesto que éstos no viajaban en ánforas. Los vándalos rompieron la columna vertebral tributaria entre Cartago y Roma, pero la conquista africana por Belisario en el 534 dio lugar a un cierto repunte de la actividad económica y el comercio sobrevivió por espacio de más de dos siglos en el eje fiscal que unía África con Roma. No estamos del todo de acuerdo, ya que el final de la época vándala es sinónimo de bastante actividad (Reynolds 1995) que sin embargo descenderá con la conquista bizantina.

En Oriente, las rutas comerciales decayeron con mucha más rapidez, pero con el paso del tiempo los intercambios de larga distancia acabaron por restablecerse y en el siglo XII, el Mediterráneo volvía a estar repleto de barcos.

El fundamento básico del refinamiento económico regional era la demanda de las élites. Después del 550, al margen de Cartago, no hay ningún indicio arqueológico de que la zona africana dé muestras de prosperar. Para que hubiera podido sobrevivir a la disminución de las exportaciones precisaba de un mercado interno propio que no tenía.

La producción de cerámica sigillata y ánforas africanas cesó antes (o poco después) de que llegaran los árabes en el 647 (Reynolds 1995) y África dependía de la red de intercambios del Mediterráneo mucho más que cualquier otra región.

La guerra gótica del 535 al 554 supuso un gran deterioro de la economía italiana y la Italia septentrional nunca estuvo plenamente integrada en el sistema del mundo romano. Después del periodo comprendido entre los años 780 y 800, Venecia se desarrolló rápidamente, quedando convertida en el puerto que intercambiaba objetos de lujo procedentes de Oriente, por esclavos. El apogeo de Venecia parece haberse debido menos a la circulación de bienes de consumo que a su rol de punto de canalización de los artículos de prestigio traídos de lejanos lugares de Oriente y destinados a la élite aristocrática carolingia, que distribuía tanto en Italia como en el otro lado de los Alpes. El incremento de la relevancia internacional de los comerciantes norteños de Italia se basó más en el transporte de mercancías entre Oriente y las tierras francas, que al comercio de artículos italianos de gran consumo.

Wickham mantiene aun así que en el cambio económico, el elemento más importante reside en los factores causales internos de las regiones más que en relaciones de larga distancia. En nuestra conclusión trataremos de demostrar que es una combinación de ambas.

En torno al 800, el mundo post-romano se había convertido en un mundo dominado por economías regionales y subregionales y su futura Historia tendría que depender de parámetros internos, fundamentalmente de la magnitud de la demanda de las élites.

Entre el 400 y el 800, la aristocracia se empobreció en todas partes excepto en el Próximo Oriente y en Francia.

Y aquí encontramos la cita de Wickham respecto a Pirenne que transcribiremos literalmente.

—No deja de resultar irónico que la historia económica de la alta Edad Media —un período en el que los historiadores se muestran, por lo general, abrumados por matices y salvedades— se haya visto tan influenciada por una muy concreta cita de Henri Pirenne: —Es por tanto rigurosamente cierto decir que, sin Mahoma, Carlomagno resulta inconcebible—. Setenta años después de haber sido escrita, la gente todavía sigue mencionando y parafraseando la fórmula. De hecho es posible que en los últimos años se haya venido citando más que hace una generación. La entera concepción de este capítulo se opone a considerarla válida” (Wickham 2009, ed. española, pág. 1167).

Si la frase ha tenido éxito, dice Wickham, se debe a que concuerda con la metanarrativa de la Historia económica de la Edad Media, empeñada en relatar el triunfo de la economía laica del noroeste de Europa. Los historiadores influyentes del último siglo sobrestiman el papel determinante de los intercambios de larga distancia. Lo importante para Wickham es la tierra y la demanda fiscal.

En sus conclusiones generales Chris Wickham resalta que entre el final de la unidad romana y los primeros balbuceos de la Alta Edad Media, las estructuras fiscales adquieren casi universalmente un carácter de simplicidad superior al que antes tuvieron. En los reinos romano-germánicos el sistema tributario acaba desapareciendo por completo al asentarse los ejércitos en las diferentes comarcas. Las aristocracias, excepto en Francia y el Próximo Oriente, fueron más pobres que en tiempos del Imperio y quedaron recluidas en una esfera más local, lo que implicó una disminución del poder adquisitivo y de la capacidad de intercambio. Paralelamente adoptaron una identidad militar y el linaje fue reduciendo temporalmente su importancia. La autonomía de los campesinos aumentó. Hay una enorme simplificación de la cultura material. La regionalización del desarrollo propició una notable movilidad social, tanto en la sociedad aristocrática como en la campesina. La disolución del imperio es el elemento que desencadena todas estas tendencias. Todos los elementos de continuidad (velada alusión a Pirenne) no constituyen argumento suficiente para rebatir el hecho desnudo de este cambio. A Wickham le parece un error negar que se produjera un gran cambio. La diferenciación regional fue el resultado más duradero del final del Imperio romano. Para nosotros el debate resulta poco relevante porque no nos importa demasiado cuando empieza la Edad Media. Ya lo hemos dicho más de una vez. En Historia, la continuidad es inevitable. Los flujos comerciales se paran, algunos productos suben de precio, y Europa acabará reaccionando con las Cruzadas.

Bajo la dinastía Omeya, entre el año 661 y el 750, el Islam ocupó la mitad occidental de la —Ruta de la Seda—, y esto comportó para otras naciones precios elevados y altas tasas para obtener los productos orientales. El aspecto más importante es el papel de intermediarios que ejercían los comerciantes musulmanes que, conscientes de los beneficios económicos que dejaba este trasiego comercial, no permitieron la entrada de comerciantes europeos o asiáticos en la ruta, a excepción de, como hemos visto, los judíos radanitas. Para el mundo islámico, la —Ruta de la Seda— supuso una excelente fuente de ingresos que se convirtió en la base de su economía. El contacto entre Oriente y Occidente aumentó con el triunfo de los Abasíes ante los Omeyas en el año 750 y el

traslado de la capitalidad de Damasco a Bagdad²⁶⁷. Fue entonces cuando los musulmanes conocieron el té, un producto que mil años más tarde multiplicaría la demanda de esclavos, azúcar y porcelana.

Pero para la Europa occidental, los productos orientales y en especial las especias se hicieron prohibitivas, desapareciendo del mercado de Marsella como hemos citado anteriormente. El transporte por la "Ruta de la Seda" requería estabilidad política, pero el monopolio musulmán hizo despertar a la Cristiandad europea en 1095, cuando Urbano II con su homilía en Clermont Ferrand llamó a la Primera Cruzada. Resulta claro que la recuperación de Tierra Santa era la excusa, porque años después la IV Cruzada se dirigiría hasta Bizancio, también cristiano, en busca de sus riquezas y del control del comercio de dos elementos clave de la época: especias y esclavos, porque de la seda ya no se habla. Y preservó el comercio veneciano con el Egipto musulmán.

Wickham-Pirenne, ¿contradicción o complementariedad?

Pirenne se centra en afirmar que con las invasiones bárbaras no empieza realmente la Edad Media, porque las estructuras económicas del Imperio romano prevalecen y se evidencia una romanización de los germánicos, mientras que con los carolingios sí habrá un cambio de características feudales. Pero para nosotros resultan mucho más interesantes los procesos que las etapas, por lo que lo que realmente nos interesa del historiador belga es la importancia que le da al comercio de larga distancia y a los productos de lujo, afirmando sobre las especias que "nunca se insistirá demasiado sobre su importancia". Wickham desprecia estos planteamientos manteniendo que "el motor último de la economía fue, en todas partes, la tierra y la demanda fiscal", dedicando muchas páginas a estudiar los impuestos o las rentas pagados en las diferentes áreas del Mediterráneo y el modo de producción campesino.

Si nos detenemos en el trasfondo de las ideas observaremos que no son tan contradictorias. Las invasiones germánicas debilitan las estructuras políticas romanas, pero no destruyen su base económica. Las nuevas élites se romanizan y el comercio persiste, aunque mucho más atomizado. Bizancio capitaliza el núcleo de poder, lo que contribuye a una cierta orientalización en todo el ámbito Mediterráneo, pero se debilita a la vez en su enfrentamiento con los persas. Los árabes impulsados por su nueva fe y guiados por la calidad de sus líderes, encuentran poca resistencia, especialmente al respetar las vidas y propiedades de los pueblos conquistados. Pero el pago de impuestos especiales atrae a muchos hacia su religión, por lo que mientras los germánicos se van romanizando, algunos cristianos de los territorios ocupados se islamizaron y mientras los primeros hablarían latín, los segundos utilizarían el árabe, la lengua del Corán, muy dirigidos primero desde Damasco y después desde Bagdad, y dominando el Mediterráneo. Los árabes mantuvieron el comercio pero, controlando tanto las rutas terrestres como las marítimas procedentes de Oriente, obtuvieron el monopolio al impedir la intervención de comerciantes cristianos, por lo que los precios de sus productos y especialmente de las especias, aumentaron de forma que se convirtieron en privativas para Occidente. Serían, ahora sí, un producto de lujo. Y aunque siempre existen poros permeables por los cuales penetran productos destinados a las élites reales y eclesiásticas, la práctica totalidad de la población se estructuró en torno a un modo de

²⁶⁷ Fundado en Kufa en el 750, trasladó la capitalidad a Bagdad en el 762.

producción campesino, en el que se producía lo que se consumía, sin necesidad de ningún concepto de excedentes (solo preservados en previsión de malas cosechas) ni beneficios, es decir, lo que se resume en una sola palabra: autoabastecimiento.

La Historia siguió su proceso, con lógicos cambios intermedios, y en un momento determinado las élites civiles francas, que junto a las sirias y palestinas habían sido las que menos se habían empobrecido, aliadas con las élites religiosas que había adquirido cada vez más poder a partir del acuerdo entre el Imperio carolingio y el Papa, se lanzaron a la recuperación de las rutas comerciales a través de las Cruzadas, tras el famoso discurso de Urbano II en Clermont Ferrand. Porque eran precisamente estas élites las que querían recuperar los bienes de prestigio y la variedad de sabores en la cocina, no los campesinos que permanecían aferrados a su modo de producción autosuficiente.

Tanto Pirenne como Wickham tienen parte de razón y sus bases no son contradictorias. Las Cruzadas acabaron por debilitar a los árabes, el Mediterráneo se volverá a abrir y el comercio renacerá en toda Europa, aunque Venecia nunca había sucumbido, puesto que comerciaba tanto con bizantinos como con árabes. Los judíos también harán de intermediarios y se enriquecerán gracias a los altos márgenes de unos productos escasos. Poco a poco, Europa se irá poblando al ritmo de los mercados y crecerán las ciudades, mientras el eje Venecia-Países Bajos constituirá el motor de este cambio.

La caída de Constantinopla a manos de los turcos otomanos el 1453 podría haber provocado que la historia se repitiera, pero entonces, las marinas portuguesa y española buscaron alternativas para llegar directamente a los puertos donde se embarcaban las especias en la India y las Molucas y se enzarzaron en nuevas guerras con holandeses y británicos para su control. Cómo lo habían hecho los macedonios contra los persas, los romanos contra los partos, los árabes contra los sasánidas, los cruzados contra los árabes, los turcos contra cruzados y bizantinos y las monarquías europeas contra los turcos. Es un proceso que se repite a lo largo de la Historia y que como hemos demostrado, apoya la teoría de Pirenne y se hace evidente en muchas de las grandes decisiones de la Edad Media. Si sólo hubiera importado el modo de producción campesino, que por cierto nunca existió en estado puro, Europa no sería lo que acabaría siendo. Y comerciantes y campesinos acabaron conviviendo en el nuevo espacio europeo, como antes lo habían hecho en el Mediterráneo. La tierra y la fiscalidad marcan el vínculo con el estado, ciertamente, pero el comercio determina la economía y buena parte de la política.

Renacimiento comercial y apogeo de Venecia

Se puede considerar el final del siglo IX como el momento en que la curva descrita por la evolución económica de Europa Occidental, desde el cierre del Mediterráneo, llega a su punto más bajo. Es también el momento en que el desorden social, provocado por el pillaje de las invasiones y por la anarquía política, llega al máximo. El siglo X representó, si no una época de restauración, al menos una época de estabilización y de paz relativa (Pirenne reed. 2007, pág. 54). El régimen feudal, definitivamente vencedor ante la realeza, se instala en Francia sobre los restos de la antigua constitución carolingia.

Europa recuperó la confianza en el porvenir y, con ella, el valor y el trabajo. Podemos considerar el siglo X como el momento en que el movimiento ascensional de la población sufre un nuevo empuje. Las guerras privadas serán enérgicamente combatidas por los condes territoriales de Francia y por los preladados de la Iglesia imperial alemana y la violencia se dirigió contra el enemigo exterior (Pirenne reed. 2007, pág. 55).

Caballeros normandos combatirán, en el sur de Italia, a bizantinos y musulmanes y fundarán allí los principados de los que pronto surgirá el reino de Sicilia. Otros normandos, a los que se unen los flamencos y los franceses norteños, conquistan Inglaterra a las órdenes del duque Guillermo. Al sur de los Pirineos, los cristianos obligan a retroceder a los sarracenos de Hispania y se apoderan de Toledo y temporalmente de Valencia (1072-1109). Tales empresas nos dan fe no sólo de la energía y el vigor de los temperamentos, sino que también nos ilustran acerca de la salud social. Estas empresas habrían sido manifiestamente imposibles sin la abundante natalidad que es una de las características de los siglos IX al XI.

La fecundidad de las familias se producía tanto entre la nobleza como entre el campesinado. Desde la época romana, no se observa un crecimiento hasta el siglo VIII y IX en el marco de una economía muy autárquica de la superficie de tierra cultivada, que continuará ampliándose hasta finales del siglo XII y el XIII. Europa se colonizó a sí misma a merced del crecimiento de su población. Empezaron a aparecer claros en los grandes bosques. En Flandes, hacia el 1150, surgen los primeros "polders". La orden del Císter, fundada en 1098, se dedica inmediatamente a la tarea de roturación y a la tala de árboles (Chauvin 1883).

Cómo se puede ver, el aumento de población y la renovación de la actividad de la cual aquella es a la vez causa y efecto, evolucionó en provecho de la economía agrícola. Pero su influencia se dejó sentir también en el comercio, que inicia, ya antes del siglo XI, un periodo de renacimiento que se desarrolló bajo los auspicios de dos centros, uno de situado al sur y el otro al norte de Europa: Venecia y la Italia meridional por un lado y la costa flamenca por el otro, lo que hace suponer que es el resultado de un agente externo. Del mismo modo que el comercio occidental desapareció al cerrarse sus salidas al exterior, volvió a surgir con la apertura de éstas (Pirenne reed. 2007, pág. 57).

Sabemos que Venecia, ocupa en la Historia económica de Europa un lugar especial. Como Tiro en la Antigüedad, tiene un carácter exclusivamente comercial.

Cuando se fundó la ciudad, toda Italia pertenecía todavía al Imperio bizantino. Gracias a su situación insular se liberó de la codicia de los conquistadores, que cayeron sucesivamente sobre la península, los lombardos, primero, más tarde Carlomagno y, finalmente, los emperadores germánicos. Permaneció, pues, bajo la soberanía de Constantinopla, constituyendo al corazón del Adriático y al pie de los Alpes un refugio de la civilización bizantina. Mientras que Europa occidental se desvinculaba de Oriente, Venecia continuó, en cierto modo, perteneciéndole (Pirenne reed. 2007, pág. 58).

Incluso antes de que Venecia se constituyese como una única ciudad, ya había comenzado a forjar vínculos comerciales con lejanos lugares. Sin subestimar el comercio de la sal, el pescado y la madera, los venecianos encontraron grandes oportunidades de negocio en el limitado comercio de lujo entre Oriente y Occidente, cuyo volumen era pequeño, pero los beneficios grandes (Abulafia 2013, pág. 276).

Constantinopla, incluso en el curso del siglo XI, aparece no sólo como una gran ciudad, sino como la más grande de toda la cuenca del Mediterráneo con cerca de un millón de habitantes, y era singularmente activa. No se contentaba, como lo había hecho la Roma republicana e imperial, en consumir sin producir nada. Al contrario, se entregaba, con un celo dirigido fiscalmente sin llegar a ser asfixiante, tanto al comercio como a la industria. Era, además de una capital política, un gran puerto y un centro de manufacturas de primer orden. Una navegación ininterrumpida la vinculaba a las costas del Mar Negro, de Asia Menor, de la Italia Meridional y de los países bañados por el Adriático. Sus flotas de guerra le garantizaban el dominio del mar sin el cual no habría podido subsistir. Mientras conservó su poder, consiguió mantener, ante el Islam, su dominio sobre todas las aguas del Mediterráneo oriental (Pirenne reed. 2007, pp. 58-59).

Sus barcos transportan a Constantinopla los productos de las regiones que lo rodean por el este y el oeste: trigo y vinos de Italia, madera de Dalmacia, sal de las propias lagunas venecianas y, a pesar de las prohibiciones del Papa y del emperador, esclavos que consiguen fácilmente sus marinos de los pueblos eslavos de las costas del Adriático. En pago reciben los valiosos tejidos que fabrica la industria bizantina, así como las especias que Constantinopla recibe de Asia.

En el siglo X, el movimiento del puerto logra proporciones extraordinarias, y con la extensión del comercio, el afán de lucro se manifiesta de manera irresistible. No existe ningún tipo de escrúpulo que afecte a los venecianos. Su sentido de la religión es propio de negociantes. Les importa poco entenderse con los musulmanes, si el comercio con ellos puede ser rentable. En el curso del siglo IX consiguen relacionarse, cada vez más asiduamente, con Alepo, Alejandría, Damasco, Kairouán y Palermo. Tratados comerciales le garantizan una situación privilegiada en los mercados del Islam (Pirenne reed. 2007, pág. 59).

A comienzos del siglo XI, el poder de Venecia ha progresado tan increíblemente como su riqueza. Era imposible que el poderoso movimiento económico, cuyo centro era Venecia, no se comunicara con las regiones italianas de las que no estaba separada por nada más que una laguna. A través del Po, se puso en contacto con Pavía, a la que no tardó en contagiar su actividad. Obtuvo de los emperadores germánicos el derecho de comerciar libremente, primero con las ciudades vecinas, más tarde con toda Italia, y también el monopolio del transporte de todos los productos que llegaran a su puerto.

Por preponderante que fuese en Italia la influencia veneciana, no fue la única en hacerse notar. El sur de la península más allá de Spoleto y Benevento pertenecía todavía, y continuaría perteneciendo hasta la llegada de los normandos en el siglo XI, al Imperio bizantino. Bari, Tarento, Nápoles pero principalmente Amalfi, conservaban con Constantinopla relaciones análogas a las de Venecia. Los mercaderes de la Geniza viajaban a Amalfi para vender pimienta (Abulafia 2013, pág. 290).

Desde comienzos del siglo XI, se puede comprobar cómo Génova en primer lugar, y casi inmediatamente Pisa, vuelcan sus esfuerzos hacia el mar. Todavía en el año 935, los piratas sarracenos habían saqueado Génova, pero se acercaba el momento en el que la ciudad iba a pasar a la ofensiva (Kirk, 2005). En el año 996 un centenar de

mercaderes italianos fueron asesinados y saqueados sus bienes en los tumultos que se produjeron en El Cairo (Cahen 1955, pp. 61-66).

El germen de las Cruzadas

Para la ofensiva cristiana no era cuestión de firmar con los enemigos tratados comerciales, tal como lo habían hecho Venecia o Amalfi. La religiosidad mística de Occidente se lo tenía acotado y un gran odio se había ido acumulando secularmente contra los musulmanes. En 1015-1016 una expedición es dirigida por los genoveses de mutuo acuerdo con Pisa, contra Cerdeña. Veinte años después, en 1034, se apoderaban temporalmente de Cap Bon, en la costa africana; los pisanos, por su parte, penetran victoriosamente, en 1062, en el puerto de Palermo, el arsenal del cual destruyen. En 1087, las flotas de las dos ciudades, arengadas por el papa Víctor III, atacan Mahdia (Shaube 1906, pág. 49). Y aunque sea en territorio continental, la primera precruzada es la de Barbastro²⁶⁸ en el 1064. Todo ello antes del citado sermón de Urbano II.

Las expediciones en el Mediterráneo se explican tanto por el entusiasmo religioso como por el espíritu comercial. Bastante diferentes de los venecianos, los genoveses y los pisanos se consideran, ante el Islam, como los soldados de Cristo y de la Iglesia. La catedral de Pisa, construida después del triunfo, es un símbolo admirable del misticismo de los vencedores y de la riqueza que la navegación empieza a proporcionarles. Para su decoración son utilizados columnas y mármoles preciosos traídos de África. Parece como si se hubiera querido dar testimonio, a través de su esplendor, de la revancha del Cristianismo sobre aquellos sarracenos cuya opulencia era objeto de escándalo y de envidia (Pirenne reed. 2007, pág. 62).

Así, ante el contraataque cristiano, el Islam retrocede lentamente. El desencadenamiento de la primera Cruzada (1096) señala su retroceso definitivo en el Mediterráneo. Ya en el 1097, una flota genovesa ponía rumbo a Antioquía con la intención de llevar refuerzos cruzados y avituallamiento. Dos años más tarde, Pisa enviaba barcos «por orden del Papa» para liberar Jerusalén. Desde entonces, toda el Mediterráneo se abre o, más bien dicho, se vuelve a abrir a la navegación occidental. Cómo en la época romana, se restablece el intercambio de un lado a otro de este mar esencialmente europeo (Pirenne reed. 2007, pág. 62), pero también africano y asiático.

El desarrollo de la circulación mercantil y los contactos con las civilizaciones del oro, mármol, seda y marfil debido a las expediciones a Hispania, el sur de Italia y más tarde Tierra Santa, difundieron entre la aristocracia el gusto por el lujo y la aspiración a mejores condiciones de vida (Contamine *et alii*, 2000, pág. 139). También en la cocina y en lo relativo a las especias, añadimos nosotros.

Alrededor del año 1000, la hegemonía árabe-bizantina seguía intacta todavía en el Mediterráneo. Ninguna de las dos potencias había logrado derrotar a la otra, pero a partir del siglo XI, el cara a cara entre Bizancio y el Islam se vio perturbado por el despertar del Occidente latino (Carpentier 2008, pág. 180)

²⁶⁸ La llamada Cruzada de Barbastro fue una expedición internacional (aquitanos, borgoñones, italonormandos, y ejércitos locales de los condados de Barcelona, Urgell y el Reino de Aragón, a tenor de un llamamiento del papa Alejandro II para tomar la ciudad de Barbastro a los musulmanes. Su carácter internacional presagiaba lo que sucedería en un futuro no demasiado lejano.

Los progresos de las peregrinaciones del siglo XI están ligados al desarrollo de la fe, pero también a las facilidades creadas por la conversión al Cristianismo de los pueblos de Europa Central y al despertar del comercio mediterráneo (Cahen, 2001, pág. 75).

Guerras comerciales

El dominio islámico sobre el Mediterráneo ha terminado. Indudablemente, los resultados políticos y religiosos de la Cruzada fueron efímeros. El reino de Jerusalén y los principados de Edesa y Antioquía fueron reconquistados por los musulmanes en el siglo XII, pero el mar ha quedado en manos de los cristianos. Y son ellos los que ahora ejercen la preponderancia económica. Sus establecimientos comerciales se multiplican con sorprendente rapidez en los puertos de Siria, Egipto y en las islas del mar Jónico. Mediante la conquista de Cerdeña (1022), Córcega (1091) y Sicilia (1058-1090) arrebatan a los musulmanes las bases de operación que, desde el siglo IX, les habían permitido mantener a Occidente bloqueado. Los genoveses y los pisanos tienen la ruta libre para cruzar hacia estas costas orientales donde se vuelcan los productos que llegan del corazón de Asia a través de las caravanas o a través mar Rojo y del golfo Pérsico.

Pero sus progresos suscitaron también los celos de Venecia, que no podía aguantar el tener que compartir con estos recién llegados un comercio el monopolio del cual pretendía conservar. En la primavera del año 1100, una escuadra veneciana escondida ante Rodas asedia el regreso de la flota que Pisa ha enviado a Jerusalén, cae sobre ella de improviso y hunde sin piedad muchos de sus barcos (Schaube, 1906). De este modo empieza entre las ciudades marítimas un conflicto que durará tanto tiempo como su prosperidad. El Mediterráneo no volverá a disfrutar de la paz romana que el Imperio de los césares le había impuesto en otra época. La divergencia de intereses mantendrá, desde entonces, una hostilidad, a veces sorda y otras, declarada, entre los rivales interesados (Pirenne reed. 2007, pág. 63).

Revitalización urbana

Al desarrollarse, el comercio marítimo tuvo, naturalmente, que generalizarse. Desde comienzos del siglo XII, llega hasta las costas de Francia e Hispania. El viejo puerto de Marsella se reanima después del largo letargo en el que había caído a finales del periodo merovingio. En Cataluña, Barcelona se aprovecha a su vez de la apertura del mar. Aún así, Italia conserva indiscutiblemente la primacía de este primer renacimiento económico. Lombardía, donde confluye, al este por Venecia y al oeste por Pisa y Génova, todo el movimiento comercial del Mediterráneo, se desarrolla con un vigor extraordinario. El comercio suscita la industria y, a medida que se desarrollan Bérgamo, Cremona, Lodi y Verona, antiguas “ciudades”, antiguos “municipios” romanos, recuperan una vida nueva y bastante más exuberante que la que conocieron en la Antigüedad y otras nuevas florecen. Pronto, su sobreabundante actividad tiende a extenderse más allá de sus fronteras. Al sur llega hasta la Toscana, mientras que por el norte se abren nuevas rutas a través de los Alpes (Pirenne reed. 2007, pág. 64).

Por los pasos de Splügen, Saint Bernard y Brenner, se trasmite al continente europeo aquella efervescencia benefactora que le llegó del mar. Sigue las rutas naturales que

marcan el curso de los ríos, el Danubio por el este, el Rin por el norte y el Ródano por el oeste. Desde el año 1074 se mencionan en París a mercaderes italianos (Schaube 1906, pág. 125) lombardos indudablemente; y desde comienzos del siglo XII, las ferias de Flandes atraerán un número considerable de los mismos (Galbert de Bruges 1891). Nada más natural que esta irrupción de meridionales en la costa flamenca. Ello es consecuencia de la atracción que el comercio ejerce espontáneamente sobre el comercio (Pirenne reed. 2007, pág. 64).

Las cortes y las ciudades del sur de Alemania acogieron con agrado los productos que les llegaban a través de Venecia. Los mercaderes genoveses empezaron a subir por el Ródano hacia las ferias que surgían en la Champaña (Abulafia 2013, pág. 297).

Es en el siglo XII cuando la penetración, al ir progresando, consigue transformar definitivamente la Europa occidental. Consigue vencer la inmovilidad tradicional a que la condenaba una organización social dependiente únicamente de los vínculos del hombre con la tierra. El comercio y la industria no se constituyen sólo al margen de la agricultura, sino que, al contrario, tienen influencia sobre ella. Nuevamente, como en la Antigüedad, el campo se orienta hacia las ciudades. Bajo la influencia del comercio, las antiguas ciudades romanas se revitalizan y se repueblan, multitud de mercaderes se agrupan al pie de los burgos y se establecen a lo largo de las costas marítimas, en los ríos, en las zonas de su confluencia, y en los cruces de las vías naturales de comunicación. Entre ellas y el campo se establece un intercambio recíproco de servicios. La subsistencia física del burgués depende del campesino, pero la subsistencia social del campesino depende del burgués, porque este le descubre un género de existencia más confortable, más refinado y que, al excitar sus deseos, multiplica sus necesidades y modifica su manera de vivir (Pirenne reed. 2007, pp. 69-70).

Es en este contexto en el que debemos enmarcar en la Europa occidental la reaparición de las referencias al consumo de las especias orientales en la Edad Media que, como veremos más adelante, empiezan a aparecer en los mercados a través de los “pimenteros” y se empiezan a consumir en capítulos catedralicios, monasterios y castillos. De ellos tenemos referencias escritas. Pero poco a poco, dicho consumo irá penetrando también en la burguesía y el campesinado, como siglos antes, en época altoimperial, había sucedido con la pimienta que debido al descenso de su precio, era accesible a mayores capas de la población.

La nueva Europa recuerda, en suma, más la Europa antigua que la carolingia, puesto que de la primera recuperó aquel carácter esencial de ser un gran espacio urbano. En la Galia parece evidente que la importancia conseguida, en el siglo XII, por antiguas ciudades como Orleans, Burdeos, Colonia, Nantes, Rúan, etc., sobrepasó considerablemente a la que habían tenido bajo los césares. En lugar de detenerse a lo largo del Rin y del Danubio, se extiende ampliamente por Germania y llega hasta el Vístula.

Regiones que no habían sido recorridas, a comienzos de la era cristiana, sino por contados mercaderes de ámbar y pieles, y que parecían inhóspitas, se recubren ahora por una floración de ciudades. Del mismo modo que las ciudades italianas expulsaron a los musulmanes del Mediterráneo, las ciudades alemanas, en el curso del siglo XII, desalojaron también los escandinavos del mar norteño y del Báltico, en los cuales se despliega ahora la navegación de la *Hansa* teutónica (Pirenne reed. 2007, pág. 71).

De este modo, la expansión comercial, que empezó por los dos puntos por los que Europa se encontraba en contacto con el mundo oriental, Venecia y Flandes, se difundió por todo el continente, y el contacto entre ellos se efectuó a medio camino de la vía natural que va desde Brujas a Venecia, en la llanura de Champagne, donde, desde el siglo XII, se situaron las famosas ferias de Troyes, Lagny, Provins y Barsur-Aube que jugaron, un papel importantísimo en la Europa medieval.

El nacimiento de una nueva clase

El esporádico comercio que judíos, buhoneros y mercaderes ocasionales practicaban durante la época carolingia, era demasiado débil en relación al que había existido anteriormente y, por si fuera poco, nos dice Pirenne, fue prácticamente reducido a la nada por las invasiones de los normandos y musulmanes, de forma que no hay razón para considerarlo como el precursor del renacimiento comercial, los primeros síntomas del cual podemos situar en el siglo X (Pirenne reed. 2007, pág. 74).

Todo lo que se puede afirmar con seguridad es que la profesión del comerciante europeo, superando el concepto clásico de *mercatores* y *negotiatores*, aparece en Venecia en una época en que todavía nada podrá hacer prever su expansión en la Europa occidental. Casiodoro, en el siglo VI, describe ya los venecianos como un pueblo de marinos y mercaderes. Sabemos con seguridad que en el siglo IX se habían producido en la ciudad enormes fortunas. Además, los tratados comerciales que firmó la ciudad en aquel tiempo con los emperadores carolingios o con los de Bizancio no dejan lugar a dudas sobre el género de vida de sus habitantes. Por desgracia no se conserva ningún dato sobre el procedimiento por el cual acumulaban sus capitales y practicaban sus negocios. Es casi seguro que la sal, desecada en los islotes de la laguna, fuera objeto, desde muy antiguo, de una exportación lucrativa. El cabotaje a lo largo de las costas del Adriático y, sobre todo, las relaciones de la ciudad con Constantinopla produjeron beneficios todavía más abundantes. Es sorprendente comprobar de qué manera se ha perfeccionado ya en el siglo X el ejercicio del negocio en Venecia (Heynen 1905, pág. 15). En una época en que la instrucción es monopolio exclusivo del clero en toda Europa, la práctica de la escritura está ampliamente difundida en Venecia y es absolutamente imposible no poner en relación este curioso fenómeno con el desarrollo comercial, como había sucedido en época fenicia. También es posible suponer, con bastante verosimilitud, que el crédito le ha ayudado desde épocas remotas a conseguir el grado de desarrollo que logró.

Venecia ejerció una profunda influencia sobre las otras ciudades marítimas que, en el curso del siglo XI, empezaron a desarrollarse: Pisa y Génova, en primer lugar, y más tarde Marsella y Barcelona.

En el curso del siglo X es cuando se constituye nuevamente, en la Europa continental, una clase de comerciantes profesionales cuyos progresos, muy lentos en principio, se van acelerando a medida que avanzan los siglos. El aumento de población que empieza a manifestarse en la misma época, está evidentemente en relación directa con este fenómeno.

En Italia, como en los Países Bajos, el comercio sólo pudo difundirse gracias a la colaboración. Las “hermandades”, las “caridades” y las “compañías” mercantiles de los países de lengua románica son análogas a las *gildes* y *hanses* de las regiones germánicas (Pirenne reed. 2007, pág. 82).

Del mismo modo que la navegación de Venecia y de Amalfi y, más tarde, la de Pisa y Génova realiza desde un principio travesías de largo alcance, los mercaderes del continente se pasan la vida vagabundeando por vastas zonas. La nobleza no tuvo más que desprecio para aquellos recién llegados, la procedencia de los cuales era desconocida y cuya insolente fortuna resultaba insoportable. En cuanto al clero, su actitud respecto a los comerciantes fue todavía más desfavorable. Para la Iglesia, la vida comercial hacía peligrar la salvación del alma. El comerciante, dice un texto atribuido a San Jerónimo, difícilmente puede gustar a Dios. Los canonistas consideran el comercio como una forma de usura. Condenan la búsqueda de beneficios, que confunden con la avaricia. Si a esto se añade el ideal de pobreza que el misticismo cluniacense otorgaba al fervor religioso, se podrá comprender sin esfuerzo la actitud de desconfianza y hostilidad con que la Iglesia recibió el renacimiento comercial, al cual consideró motivo de escándalo e inquietud (Pirenne reed. 2007, pp. 84-85). Y explicará a la vez las divergencias entre la mentalidad de los países con predominio de la religión católica (excepto en el caso de las ciudades italianas a las que nos estamos refiriendo), frente al concepto de beneficio mucho más extendido en el mundo protestante y probablemente sea el germen de las divergencias de las guerras de religión en la Europa cristiana de la Edad Moderna.

Las ciudades medievales nos ofrecen un espectáculo muy diferente a los deseos de San Jerónimo. El comercio y la industria conformaron las ciudades medievales tal como fueron, y no dejaron de desarrollarse bajo su influencia. Es imposible dudar que el origen de las ciudades se vincule directamente, como el efecto a su causa, al renacimiento comercial mencionado. La prueba más evidente es la chocante coincidencia que aparece entre la expansión del comercio y la del movimiento urbano. Italia y los Países Bajos, donde la expansión comercial se manifestó en primer lugar, son precisamente los países en los cuales el movimiento urbano se originó y se afirmó con más rapidez y vigor. Es obvio señalar que las ciudades se multiplican a medida que progresa el comercio y que aparecen a lo largo de todas aquellas rutas naturales por las cuales éste se expande. Nacen, por decirlo así, después de su paso. Inicialmente las encontramos junto a costas y ríos. Más tarde, al ampliarse la penetración comercial, se fundan sobre los caminos que unen entre sí estos primeros centros de actividad. El ejemplo de los Países Bajos es en este sentido un caso típico. A partir del siglo X empiezan a fundarse las primeras ciudades junto al mar o en las riberas del Mosa y el Escalda; la región intermedia, Brabante, no tiene todavía ninguna. Hay que esperar al siglo XII para verlas aparecer a lo largo de la ruta que se establece entre los dos grandes ríos (Pirenne reed. 2007, pp. 90-91).

Cómo hemos podido comprobar, hay que sumar al campesinado altomedieval una nueva clase de comerciantes en la plena Edad Media. Unos comerciantes que querían ampliar su gama de productos que, conjuntamente con un aumento demográfico y otra serie de circunstancias, acabarían desembocando en las Cruzadas.

Las Cruzadas

Las Cruzadas, con el objetivo específico inicial de restablecer el control cristiano sobre Tierra Santa, se libraron durante un período de casi doscientos años, entre 1095 y 1291. Más tarde, otras campañas, algunas de las cuales no vieron su final hasta el siglo XV, recibieron la misma calificación. Fueron sostenidas principalmente contra los musulmanes, aunque también contra los eslavos paganos, judíos, cristianos ortodoxos griegos y rusos, mongoles, cátaros, husitas, valdenses, prusianos y contra enemigos políticos de los papas. Los cruzados tomaban votos y se les concedía indulgencia por los pecados del pasado.

Estado de la cuestión

Si partimos de la definición de Riley-Smith (1993, pág. 30), la Cruzada es una guerra santa proclamada por el Papa en nombre de Cristo cuyos participantes se comprometían mediante votos, disfrutaban de indulgencias y recibían el tratamiento de peregrinos; que se desarrolló frente a los infieles de Palestina, de la Península Ibérica y Alemania y también contra herejes, cismáticos y cristianos opuestos a la Iglesia tanto en los confines de la Cristiandad como en sus propias “fronteras”. Podríamos aceptarla en sentido amplio, pero desde nuestro punto de vista, el planteamiento parte de una visión global y en conjunto teniendo en cuenta lo que acabó pasando. Pero no es exactamente lo que pregónó Urbano II en Clermont Ferrand, como veremos más adelante, ni lo que impulsó a la creación de los llamados condados de Edesa y Trípoli, el Principado de Antioquía y el reino de Jerusalén en 1099.

Existen dos corrientes interpretativas que intentan responder a la pregunta ¿Qué es la Cruzada? Los que podríamos denominar como “tradicionalistas” le atribuyen un espacio y un tiempo limitado, centrado en el objetivo de liberar los Santos Lugares y que por tanto se inició con el discurso de Urbano en 1095 y finalizó con la conquista de Jerusalén cuatro años más tarde, mientras que los “pluralistas” piensan más en la defensa de los intereses de la Iglesia en general, con independencia de enemigos y escenarios concretos y que precisamente esta Primera Cruzada sirvió de modelo de lo que sucedería en un futuro (Ayala, 2009, pp. 216-217).

En ambos casos, la novedad de la Cruzada podría venir determinada por el llamamiento papal a la guerra en nombre de Cristo, acompañado de conceptos anterior y habitualmente utilizados por la iglesia como emisión de votos, indulgencias y peregrinaje. Pero tampoco es del todo exacto, ya que tanto León IV²⁶⁹ (847-855) como Juan VIII (872-882) hicieron llamamientos para la defensa de Roma frente a los ataques musulmanes: saqueo de Roma de 846 y pago de 25.000 marcos de plata anuales (Becker 1913, pág. 387).

²⁶⁹ Alentó la formación de una liga con las ciudades bizantinas de Nápoles, Gaeta y Amalfi para crear una flota unificada con la que hacer frente a los sarracenos que asolaban la costa italiana, logrando derrotarlos en la batalla naval que tuvo lugar frente a Ostia en 849.

También hay un llamamiento de León IX (1049-1054) en 1053 contra los normandos, que instalados en el sur de Italia, amenazaban los territorios pontificios. En estos tres casos el objetivo principal es la defensa de Roma y el Papa actúa como su obispo, responsable del Patrimonio de Pedro y se dirige a sus vasallos directos. Pero posteriormente se pasará a la ofensiva.

Alejandro II (1061-1073), concedió indulgencia plenaria a los soldados que participaran en la toma de Barbastro, auténtico precedente de las Cruzadas contra los musulmanes, y Víctor III (1086-1087) promovió el ataque a la plaza norteafricana de Mahdia (en el actual Túnez) en 1087²⁷⁰, otro precedente todavía más claro de lo que acabarían siendo las Cruzadas. En definitiva, que con el tiempo se pasa de una actitud defensiva a otra ofensiva del papado frente al Islam.

Jean Flori insiste en las guerras papales pre-cruzadas como propias de la noción de Reconquista pontificia (2003, pág. 157).

Sin embargo el esquema de Urbano ofrece grandes novedades. Para nosotros, la más evidente es su dimensión y el éxito de su alocución, porque no se puede negar que realizó un llamamiento universal, más allá de sus directos vasallos, y que consiguió la conquista de Jerusalén para la Cristiandad, cuatro años después de su predicación, aunque como también veremos, nunca marcó dicho objetivo en la misma.

Mientras las movilizaciones papales anteriores habían sido guerras santas y, por tanto, “queridas u ordenadas” por Dios, la esencia de la cruzada venía determinada por una *imitatio Christi* (Purkis 2008), una respuesta a la amenaza de la supervivencia del cristianismo tomando la cruz como símbolo y siguiendo las palabras de Cristo “El que quiera venir en pos de mí, niéguese a sí mismo, tome su cruz y sígame (Mateo, 16, 24), y “El que no toma su cruz y viene en pos de mí, no puede ser mi discípulo” (Lucas 14,27).

En el marco de esta tesis, nos interesa especialmente todo lo relacionado con Tierra Santa por ser una zona central en las rutas comerciales con Oriente y hasta qué punto el objetivo de Jerusalén fue central en todo momento, al menos en la Primera cruzada, por que en algunas de las siguientes es evidente que no. Existe un hipotético llamamiento (ya que la autenticidad de la carta es discutida), de socorro armado a Jerusalén cursado por el arzobispo Gerberto de Reims, el futuro papa Silvestre II (999-1003), probablemente escrita en 984 (Weigle 1966), aunque según Erdmann (1932) se trata únicamente de una petición de ayuda económica.

Noventa años más tarde, en 1074, existe un llamamiento (Cowdrey 1973) por parte de Gregorio VII (1073-1085) para poner en marcha una expedición cuyos objetivos eran socorrer a los cristianos de Oriente frente a la presión islámica, para lo que el Papa se situaría al frente de la misma y su objetivo sería llegar hasta el sepulcro de Cristo (Caspar 1923). El origen del llamamiento, que evidentemente no prosperó, vendría determinado por la embajada enviada por el emperador bizantino Miguel VII Ducas (1071-1078) a través de dos monjes solicitando ayuda, que por otra parte podría encuadrarse en la acuciante necesidad bizantina de conseguir mercenarios occidentales (Harris 2003). Para nosotros resulta determinante esta petición de Bizancio al papado en este momento, precisamente 20 años después de haberse consumado el llamado Cisma

²⁷⁰ Cuyo éxito y botín por parte de genoveses y pisanos propició la construcción de la catedral, baptisterio y torre de Pisa.

de Oriente (1054) que representó la división entre las iglesias católica y ortodoxa, o si lo preferimos "romana y griega" y que, como en Historia la continuidad es inevitable, tiene sus antecedentes. Vamos a dedicarle nuestra atención.

La división de la iglesia y los precedentes del Gran Cisma de 1054

Cuando Jesús de Nazaret, del que a pesar de lo mucho que se ha escrito se sabe relativamente poco, empezó a predicar que "El reino de Dios está próximo" (precisamente el mensaje que muchos judíos estaban esperando), su país, anexionado oficialmente por Roma desde hacía algunos años, estaba en plena ebullición. Existían numerosas sectas, algunas de espirituales como los esenios, algunas más políticas como los zelotes, que esperaban el "Salvador" prometido que les liberara del dominio romano.

Las multitudes empezaron, pacíficamente, siguiendo a Jesús, pero las autoridades judías iniciaron sus sospechas, la adhesión popular se redujo, y acabó siendo crucificado por revolucionario. Aún así y a pesar de la muerte de su inspirador, o precisamente por eso, la nueva fe resultó tenaz y aunque aparecía en un contexto puramente judaico, a partir de las predicaciones de Pablo de Tarso en comunidades judías del Egeo y Asia Menor, empezó a extenderse.

Los judíos en general no se convirtieron, incluso estallaron revueltas anticristianas, especialmente cuando los seguidores de la nueva religión no apoyaron el movimiento judío del año 66 después de Cristo²⁷¹, pero la doctrina de Jesús resultaba tremendamente atractiva para los pobres y humildes, que encontraban un mensaje de esperanza que se les negaba en el mundo real.

El número de conversos fue creciente a medida que se iban deteriorando las condiciones económicas del Imperio romano y especialmente en las masas urbanas, puesto que en el campo se conservaron en gran medida las creencias paganas. En Occidente se levantaron iglesias ya en el siglo I y a mediados del II abundaban en las provincias orientales del Imperio y empezaban a extenderse por el Valle del Rin y el Norte del África (Pérez Taylor 1993, Stark 1997, Dunn 1999, Esler 2004).

El escritor Tácito (*Annales*, 15, 44) explica como Nerón utilizó a los cristianos para desviar la hostilidad popular que había contra su persona relacionándolos con el incendio de Roma, pero a pesar de los repetidos episodios de represión y persecución, las conversiones continuaron y a partir de las turbulencias del siglo III, los cristianos constituían ya una fuerza con la que había que contar.

Precisamente por eso, a comienzos del siglo IV, el emperador Constantino decidió aceptar el Cristianismo, legalizando su culto en el 313 por el Edicto de Milán. Mas tarde, en el 380, Teodosio, mediante el Edicto de Tesalónica, lo convirtió en religión oficial del Imperio. La expansión de las iglesias pedía cada vez estructuras más complejas para mantener la disciplina y la pureza doctrinal. Los presbíteros de las primeras comunidades habían sido desbancados por una jerarquía de obispos, y ya entonces empezó a aparecer toda una estructura diocesana.

²⁷¹ La primera guerra judeo-romana tuvo lugar entre los años 66 y 73 después de Cristo, cuyos momentos culminantes fueron el sitio y caída de Jerusalén en el año 70 y el sitio, caída y suicidio de los defensores de Masada en el año 73.

A pesar de sus inicios con gentes sencillas, poco a poco los grandes teólogos alejandrinos como Panteno, Clemente u Orígenes, habían reconciliado la fe cristiana con la filosofía griega, haciéndola intelectualmente respetable, pero a la vez abrieron la puerta a agudas controversias teológicas que a la larga desembocarían en luchas por el poder.

La Iglesia Cristiana se modeló a partir de las estructuras del Imperio romano, y hasta el siglo VI no empezó a difundirse con fuerza fuera de sus fronteras. Las diócesis eran la imagen de las divisiones administrativas de Diocleciano y Constantino²⁷². Roma²⁷³, la sede de San Pedro, recibió una primacía de honor, pero no de autoridad, y sus obispos compartían nivel y poder con los de Alejandría y Antioquía, a los que se les añadieron posteriormente Constantinopla y Jerusalén.

Las decisiones importantes, especialmente en materia doctrinal, las decidía el clero reunido en asamblea, y no se encuentran expresiones claras de primacía papal hasta finales del siglo IV.

El distanciamiento entre ambas Iglesias, la Católica y la Ortodoxa, empieza a gestarse en el momento mismo en que Constantino el Grande decide trasladar la capital del Imperio Romano a Constantinopla (336), se inicia cuando con la muerte de Teodosio (395) queda dividido el Imperio en dos partes entre sus hijos Honorio como emperador de Occidente y Arcadio como emperador de Oriente, empieza a tomar cuerpo a partir de la caída del Imperio occidental ante los pueblos bárbaros nortños (476), se agudiza con la nominación de Focio como Patriarca de Constantinopla (858), y se consuma en el 1054 con Miguel I Cerulario.

Las principales causas que motivaron el Cisma fueron de diversa índole. En primer lugar de tipo étnico, debido a la natural antipatía y aversión entre asiáticos y europeos, que se incrementó con el desprecio que en la época sintieron los cristianos orientales hacia los latinos, a los que consideraban contagiados por las invasiones germánicas. En segundo lugar de tipo religioso, con variaciones que con el paso del tiempo fueron imponiéndose en las prácticas litúrgicas, con calendarios y santorales diferentes, disputas sobre jurisdicciones episcopales y patriarcales a partir de la división del Imperio, la opinión de que al ser trasladada la capital a Constantinopla se había trasladado también la sede del Primado de la Iglesia Universal, y las pretensiones de autoridad de los patriarcas de Constantinopla, que utilizaron el título de ecuménicos a pesar de la oposición de los Papas que reclamaban para sí, como obispos de Roma, la suprema autoridad sobre toda la Cristiandad (Molero 2007).

²⁷² Además de su Edicto de Precios Máximos de 301 dC. del que ya hemos hablado, dobló el número de provincias de 50 a casi un centenar, y las agrupó en doce diócesis, cada una gobernada por un oficial llamado *vicarius* que respondía respecto al prefecto del pretorio. Su persecución contra los cristianos sería la mayor y más sangrienta de todas las llevadas a cabo por el estado. Diocleciano fue el primer emperador romano en dejar voluntariamente su cargo, abdicando el 1 de mayo del 305.

²⁷³ La llamada *Donatio Constantini* fue un decreto imperial apócrifo atribuido a Constantino I según el cual, al tiempo que se reconocía como soberano al Papa Silvestre I, se le donaba la ciudad de Roma, las provincias de Italia y todo el resto del Imperio romano de Occidente, creándose así el llamado «Patrimonio de San Pedro». Puesto ya en duda durante la Edad Media, el humanista Lorenzo Valla pudo demostrar en el año 1440 mediante el análisis lingüístico que se trataba de una falsificación.

La pretendida primacía papal provocó a la vez varias reacciones imperiales con la intención de influir en la iglesia, especialmente por parte de Justiniano I. Fue el origen del eterno conflicto entre la Iglesia y el Estado, que acabaría desembocando en las tensiones posteriores y en las divisiones producidas a lo largo de la historia, cuyos momentos determinantes son los Concilios Ecuménicos y la constante pugna por la primacía entre Roma y Constantinopla, cuyo punto álgido fue el Gran Cisma de 1054 que dividió a las autodenominadas Iglesia Católica Apostólica Ortodoxa²⁷⁴ e Iglesia Católica Romana²⁷⁵, pero a la vez culminación de una larga historia y motivo de una profunda división irreconciliable que llega hasta nuestros días.

También en Occidente se dieron razones de tipo político, cuando los papas buscaron el apoyo de los reyes francos y con la restauración de Carlomagno en el siglo IX, quedó menguado el prestigio de los emperadores de Oriente, que a la vez tenían pretensiones de reunificar el antiguo Imperio romano.

Con todas estas causas de carácter general, afloraron los agravios o pretextos que motivaron el Cisma, y que visto con cierta perspectiva, pudieron haberse solucionado con la convocatoria de un nuevo Concilio, como tantas veces se había hecho anteriormente. Pero el enfrentamiento venía de lejos y la mutua excomunión de 1054, no deja de ser el punto culminante de un largo proceso de desavenencias y reproches que han sido una constante en el seno de la Iglesia a lo largo de su historia.

Los concilios

La palabra Concilio define a la reunión o asamblea de autoridades religiosas, básicamente obispos y otras figuras eclesiásticas para discutir, deliberar o decidir sobre las materias doctrinales y de disciplina.

Podemos distinguir tres clases de concilios. En primer lugar, los Ecuménicos, que son generales o universales. Aparte del concilio más antiguo conocido, que fue convocado por Pedro, en Jerusalén, hacia el año 50, y relevó a los paganos convertidos al cristianismo de los cumplimientos judaicos, y hasta el año 1054, fecha en la que se produjo el llamado Gran Cisma entre Oriente y Occidente, se contabilizaron ocho concilios de este tipo (Davis 1983). En segundo lugar, los Concilios generales o plenarios son convocados con autorización papal y sólo participa el episcopado de un continente, estado o región. Y finalmente los concilios provinciales son convocados por el obispo metropolitano de la diócesis provincial correspondiente, se celebran periódicamente y participan los titulares de oficios eclesiásticos de la diócesis correspondiente²⁷⁶.

²⁷⁴ Se considera la heredera de todas las comunidades cristianas de la mitad oriental del Mediterráneo.

²⁷⁵ Sostiene que en ella subsiste la única iglesia fundada por Cristo, encomendada por él al apóstol Pedro, quién según la tradición católica fue el primer Papa.

²⁷⁶ También hay concilios patriarcales (de un patriarcado o distrito primacial o diócesis en el sentido primitivo del término), los atípicos (que reúnen a obispos de varias provincias vecinas para discutir sus intereses comunes), los sínodos *endemousai* (cuando los patriarcas de Constantinopla reunían a los obispos que se encontraban en la ciudad por diversas cuestiones y eran consultados) y los *concilia mixta* (reuniones de los principales personajes eclesiásticos y civiles de un reino para deliberar asuntos de mutuo interés). Ejemplos de estos últimos son los IV, V, VI y VII de Toledo, los celebrados en época de Pipino, Carlomagno y sus sucesores o la elección de Carlos el Gordo como emperador en el 881.

El primer Concilio Ecuménico propiamente dicho se celebró del 20 de mayo al 25 de julio del año 325 en la ciudad de Nicea, la actual Iznik turca, y fue convocado por el Emperador Constantino I el Grande, por consejo del obispo Osio de Córdoba y al que asistieron más de 300 obispos. El Papa Silvestre I envió dos sacerdotes romanos: Víctor y Vicentius, para que lo representaran.

El objetivo de Constantino era mantener unido el Imperio Romano, en grave riesgo de división, unificando a las diversas facciones religiosas que en aquel momento se enfrentaban por diferentes creencias. Existían tres corrientes del cristianismo en el siglo IV, que básicamente disentían en la relación y naturaleza del Hijo respecto al Padre²⁷⁷.

El emperador Constantino declaró que la postura intermedia recogida en el Credo Niceno sería desterrada. Arrio y Eusebio de Nicomedia no firmaron el Credo y por lo tanto fueron condenados al exilio y a la quema de todos sus libros. Aún así, Constantino fue finalmente bautizado por Eusebio de Nicomedia, a quien se le habían mantenido sus dignidades eclesiásticas. Posteriormente se levantó la condena civil a la doctrina arriana y Arrio fue perdonado, aunque murió repentinamente en circunstancias extrañas cuando iba a ser investido de nuevo con sus privilegios eclesiásticos (Williams 1987).

Una de las decisiones del Primer Concilio de Nicea que tendría más consecuencias prácticas fue la determinación de las normas para el cálculo de la fecha de la Pascua. El seguimiento de las mencionadas normas acabó dando lugar a la reforma gregoriana del calendario en 1582.

No vamos a entretenernos en los concilios que siguieron a este Primer Concilio de Nicea, salvo una breve mención al II Concilio de Constantinopla (553), considerado V Concilio Ecuménico por las Iglesias Católica y Ortodoxa y en el que Justiniano consiguió la condena de tres obispos nestorianos, no sin una primera oposición del papa Virgilio que al final tuvo que presentarse personalmente en el concilio y retractarse de un primer documento que había firmado (*Primer Constitutum*); y otra mención a la deriva profranca del papado durante el siglo VIII, cuando se inicia un proceso de recíproca consolidación de la autoridad entre el Papa y el emperador franco y la iglesia romana se aparta definitivamente de la bizantina. A partir de aquí sí nos referiremos a los dos desencuentros más evidentes entre ambas iglesias.

²⁷⁷ La primera era el arrianismo, liderado por el presbítero Arrio de Alejandría y Eusebio de Nicomedia, quienes sostenían que el Hijo, que se había encarnado en Jesús de Nazaret, era el unigénito de Dios y que por lo tanto tenía un origen, al ser el primero de las criaturas creadas, y por eso no era coeterno con su Padre, tal como ya habían defendido el obispo protegido por la reina Zenobia, Pablo de Samosata. La segunda corriente, opuesta a la anterior, sostenía que el Hijo de Dios era igual al Padre, ambos el mismo Dios, puesto que Padre e Hijo tenían la misma sustancia y consustancialidad. El obispo Alejandro de Alejandría y su diácono y sucesor, Atanasio, defendían esta postura. Posteriormente se desarrolló una tercera posición, intermedia entre las dos anteriores, cuyos seguidores son generalmente conocidos como semiarrianos, que afirmaban que el Hijo era en sustancia similar, pero no igual al Padre. Al final se impuso por mayoría esta tercera alternativa, y se adoptó el llamado Credo Niceno con la frase fundamental "engendrado, no hecho, consustancial con el Padre."

El Cisma de Focio (857)

El Cisma de Focio tuvo lugar en el siglo IX, cuando regía la sede romana el papa Nicolás I entre los años 858 y 867 y era Patriarca de Constantinopla el obispo Ignacio, elegido el 4 de julio del año 847, hombre de exquisita piedad pero tremendamente austero y de una rigidez que rozaba en la intransigencia (Dvornik 1948).

La importancia del Cisma de Focio consiste en establecer un precedente que abonó el terreno para el definitivo cisma que separó las iglesias romana y ortodoxa. Focio fue considerado santo por la Iglesia Ortodoxa y cismático por la Iglesia Católica Romana. De familia noble y muy religiosa, emparentada con los Bardas, recibió una cuidadosa educación y llegó a ser uno de los hombres más cultos de su tiempo en todas las ramas del saber que practicó: gramática, dialéctica, oratoria, escrituras, teología, derecho.... Se dedicó al principio a la docencia y después pasó a la corte. Durante el reinado del emperador Miguel III, fue presidente de la Cancillería imperial y realizó delicadas misiones diplomáticas, como por ejemplo la embajada ante el califa de Bagdad (Plexidas 2007). Fue la figura literaria más importante en el Imperio bizantino mientras vivió, y su producción literaria es considerable y muy variada.

El Gran Cisma de 1054

El llamado por algunos Cisma de Oriente y también conocido como Gran Cisma (puesto que se suele denominar Cisma de Occidente a la disputa de la autoridad pontificia por tres Papas entre 1378 y 1417), es el nombre dado al acontecimiento de mutua excomunión que separó al Papa y a la cristiandad de Occidente, de los patriarcas y Cristiandad de Oriente, y especialmente del principal de ellos, el Patriarca Ecuménico de Constantinopla, y que fue la culminación de los constantes conflictos de intereses producidos a lo largo de la historia, discutidos ampliamente en los Concilios Ecuménicos celebrados hasta la fecha, y cuyo precedente más claro fue el Cisma de Focio del año 858.

Estaba claro que unos y otros no estaban dispuestos a continuar soportándose mutuamente, por lo que buscaron un pretexto teológico centrado en la controversia *Filioque*, cuyo origen, también venía de lejos. El año 397, durante el primer Concilio de Toledo, en el cual fueron redactadas XVIII profesiones de fe contra las herejías precedidas de un texto doctrinal en forma de Credo, se produjo la añadidura del término *Filioque*, por la que el Credo pasaba a declarar que el Espíritu Santo "procede del Padre y del Hijo" al decir: «*Credimus in unum verum Deum Patrem et Filium et Spiritum Sanctum... qui ex Patre Filioque procedens.*» «Creemos en un solo Dios verdadero, Padre, Hijo y Espíritu Santo... que procede del Padre y del Hijo.»

El mencionado Credo pasaba a declarar que el Espíritu Santo no procede exclusivamente del Padre a través del Hijo como decía el credo de Nicea, sino del Padre y del Hijo. En la forma Occidental se añaden las palabras: «y del Hijo» que, escrito en latín es *filioque*. La Iglesia Occidental confiesa una doble procedencia del Espíritu Santo: «del Padre y del Hijo». La Iglesia Oriental considera que esto es una herejía.

En 1014 con motivo de su coronación como emperador de Sacro Imperio, Enrique II solicitó al papa Benedicto VIII la recitación del Credo con la inclusión del *Filioque*. El

Papa, necesitado del apoyo militar del emperador, accedió a su petición con la que por primera vez en la historia el *Filioque* se usó a Roma.

Según el monje y cronista de la Edad Media Rodolfus Glaber²⁷⁸, la iglesia griega quería en aquellos primeros años del milenio encontrar una especie de entente con la iglesia latina de forma que –con el consenso del romano pontífice, la Iglesia de Constantinopla fuera declarada y considerada universal en su propia esfera, así como Roma en el mundo entero”. Esto implicaba una doble forma de ser una sola Iglesia católica. El Papa Juan XIX pareció vacilar ante la propuesta de la iglesia griega, lo que le supuso recibir la recriminación de algunos monasterios que estaban por la reforma eclesial.

Miguel I Cerulario, al que se le atribuyen los defectos de prepotencia, ambición, poca formación intelectual y odio contra la Iglesia romana, fue elevado a la Sede Patriarcal de Constantinopla en 1043. Su ministerio coincidiría con el del papa León IX (1049-1054), y ambos consumarían el cisma que se venía gestando entre ambas Iglesias. Su enfrentamiento con Roma se inició en 1051, cuando, después de acusar de herejía judaica a la Iglesia romana por utilizar pan ázimo, es decir el que se elabora sin levadura²⁷⁹, en la Eucaristía, ordenó que se cerraran todas las iglesias de rito latino en Constantinopla que no adoptaran el rito griego. Se apoderó de todos los monasterios dependientes de Roma y echó de ellos a todos los monjes que obedecían el Papa, dirigiendo una carta al clero en la que renovaba todas las antiguas acusaciones contra las dignidades eclesiásticas occidentales.

El año 1054, el Papa León IX, amenazado por los normandos, buscaba una alianza con Bizancio, y envió una embajada a Constantinopla encabezada por su colaborador, el cardenal Humberto de Silva Candida, y completada por los arzobispos Federico de Lorena y Pedro de Amalfi. Los legados papales negaron, a su llegada a Constantinopla, el título de ecuménico al Patriarca Miguel I Cerulario y, además, pusieron en entredicho la legitimidad de su elevación al patriarcado. El patriarca se negó entonces a recibir a los legados. El cardenal respondió publicando su –Diálogo entre un romano y un constantinopolitano”, en el que se burlaba de las costumbres griegas y, después de excomulgar a Miguel I Cerulario mediante una bula que depositó el 16 de julio de 1054 sobre el altar de la Iglesia de Santa Sofía, abandonó la ciudad.

El 24 de julio de aquel mismo año, el Patriarca Ecuménico de Constantinopla respondió excomulgando al cardenal y su cortejo, y quemó públicamente la bula romana, con el que se inició el Cisma. Pero, aunque el inicio del Gran Cisma queda datado en la Historia a partir del papado de León IX, no son pocos los investigadores que cuestionan la trascendencia de estos hechos en la efectiva separación de ambas Iglesias, puesto que, por una parte, cuando la excomunión recíproca tuvo lugar, León IX ya había muerto, lo que implica que cualquier actuación llevada a cabo por el cardenal Humberto carecía ya de validez como legado papal, y por otra, las excomuniones afectaban a individuos, no a las Iglesias.

²⁷⁸ Después de pasar por varios monasterios de Borgoña encontró asilo en Cluny donde en 1047 acabó de redactar sus cinco libros de historias: *Historiarum libre quinque*.

²⁷⁹ Antes de la invención de los hornos, era el único que conocía la humanidad, preparado con harina integral se cocinaba poniendo la masa sobre piedras o cenizas calientes. Tras la utilización de hornos y el descubrimiento de la levadura, las harinas comenzaron a ser refinadas y se incorporaron al pan añadidos como aceites, mantequillas y especias.

Considerando estas críticas, se puede señalar que el Gran Cisma fue en realidad el resultado de un largo periodo de relaciones difíciles entre las dos partes más importantes de la Iglesia universal²⁸⁰. Las causas primarias del Cisma fueron sin duda las tensiones producidas por las pretensiones de suprema autoridad del Papa de Roma y las exigencias de autoridad del Patriarca de Constantinopla. Efectivamente, el Obispo de Roma reclamaba autoridad sobre toda la Cristiandad, incluyendo los cuatro Patriarcas más importantes de Oriente (Constantinopla, Alejandría, Antioquía y Jerusalén). Los Patriarcas, por su lado, alegaban, según su entendimiento e interpretación de la Sagrada Tradición Apostólica y las Sagradas Escrituras, que el Obispo de Roma sólo podía pretender ser un *primus inter pares*. Paralelamente, los Papas, en base a su interpretación de la Tradición Apostólica y las Sagradas Escrituras, declaraban que "es necesario que cualquier Iglesia esté en armonía con la Iglesia de Roma, depositaria primigenia de la Tradición Apostólica".

También tuvieron influencia en el Gran Cisma las variaciones de las prácticas litúrgicas como los calendarios y santorales diferentes y las disputas sobre las jurisdicciones episcopales y patriarcales. La Iglesia se dividía entonces a lo largo de líneas doctrinales, teológicas, políticas y lingüísticas, con el griego para las liturgias en Oriente, y el latín para las occidentales.

Para nosotros, después de ambos cismas y especialmente del de 1054, la distanciamiento de ambas iglesias se hizo evidente y cada una actuaba en su zona de influencia en defensa propia sin interferencias mutuas. Pero tras el éxito y bendición de la acción de Barbastro (1063) y ante la petición del emperador bizantino Miguel VII Ducas de auxilio, a Gregorio VII se le abrió la posibilidad de influir en territorio "griego" y a pesar de no tener éxito en su llamamiento (1074), sí pudo sentar el primer precedente que acabaría impulsando a Urbano II (1095) a su proclama en Clermont Ferrand. Gregorio VII aludió a Jerusalén y al Santo Sepulcro, cosa que no haría Urbano.

El discurso de Urbano II en Clermont Ferrand

Si nos centramos en el relato de Fulquerio de Chartres (traducida por M. Guizot) veremos que hay una primera parte entre la que destacamos "Mantened a la Iglesia y al clero, en todos sus grados, completamente libres de la influencia del poder secular", en alusión al liderazgo de la iglesia respecto a lo que posteriormente propondría. "Si alguien secuestra o roba a monjes, clérigos, monjas, sus sirvientes, peregrinos, o mercaderes, permitid que se le considere anatema²⁸¹", donde resaltamos especialmente la inclusión de la palabra mercaderes, única mención a personas no relacionadas con la religión, porque no son ni monjes, ni clérigos, ni monjas, ni peregrinos. "Es tan grave en algunas de vuestras provincias... y tan débil vuestra administración de justicia, que difícilmente puede uno viajar sin ser atacado por ladrones", "por esto es necesario

²⁸⁰ Entre las diferencias entre ambas iglesias destacamos que en la iglesia ortodoxa no se admiten representaciones tridimensionales como las estatuas de santos sino únicamente imágenes en dos dimensiones en pinturas como los iconos o mosaicos. En la liturgia ortodoxa no se utilizan instrumentos musicales, sólo la voz humana. La iglesia ortodoxa nunca practicó la venta de indulgencias ni organizó cruzadas. La iglesia católica apoyó en ocasiones la invasión y conquista de tierras cristianas ortodoxas como el saqueo de Constantinopla (1204) o dentro de las llamadas Cruzadas Bálticas (ataque de la República de Novgorod por los Caballeros Teutónicos en 1240).

²⁸¹ Excomulgado.

volver a poner en práctica la tregua²⁸²...instaurada hace ya varios años... Os exhorto y os demando a que cada uno se esfuerce para que se cumpla en su respectiva diócesis". ¿Hay alguna duda de la intención de desviar la violencia interna hacia el exterior?

Y tras estas primeras alusiones, de otros asuntos que fueron atendidos, los allí presentes, clérigos y laicos prometieron fielmente cumplir con los decretos, Urbano continuó:

—habéis prometido más firmemente que nunca mantener la paz entre vosotros y mantener los derechos de la Iglesia, aunque queda una importante labor que debéis realizar"...Puesto que vuestros hermanos que viven en el Oriente requieren urgentemente de vuestra ayuda"...los turcos y los árabes los han atacado y han conquistado vastos territorios de la tierra de Romania"....

—el Señor os designa como heraldos de Cristo para anunciar esto en todas partes y para convencer a gentes de todo rango, infantes y caballeros, ricos y pobres, para asistir prontamente a aquellos cristianos y destruir a esa raza vil que ocupa la tierra de nuestros hermanos. Digo esto para los que están presentes, pero también se aplica a aquéllos ausentes. Más aún, Cristo mismo lo ordena. Todos aquellos que mueran por el camino, ya sea por mar o por tierra, o en batalla contra los paganos, serán absueltos de todos sus pecados".

Y acaba con, a nuestro entender, la clave del discurso:

—Hagamos que aquellos que han promovido la guerra entre fieles marchen ahora a combatir contra los infieles y concluyan en victoria una guerra que debió haberse iniciado hace mucho tiempo. Que aquellos que por mucho tiempo han sido forajidos, ahora sean caballeros...."

Insistimos: ¿Alguna duda de proyectar la violencia interna hacia un enemigo exterior?

—Que aquellos que decidan ir, no pospongan su viaje, sino que renten sus tierras y reúnan dinero para los gastos; y que, una vez concluido el invierno y llegada la primavera, se pongan en marcha con Dios como su guía".

Pero no existe ninguna alusión directa a Jerusalén, ni al Santo Sepulcro. Y no ha hablado sólo de clérigos y peregrinos sino también de mercaderes. Por todo ello incluimos el relato de las Cruzadas en el marco de esta tesis y consideramos que el control de estos territorios claves en las rutas comerciales con Oriente, impulsó el llamamiento de Urbano II, a pesar de que la protección de los mercaderes ya esta incluida entre las inmunidades que propone la iglesia francesa desde finales del siglo X en el marco de la paz de Dios y a finales del siglo XI todavía esta vigente y el pontificado la sanciona desde los años sesenta.

²⁸² Alusión a la *—Pau i Treva de Déu*" impulsada en el siglo XI como respuesta de la Iglesia y de los campesinos a los abusos perpetrados por los nobles feudales, recogida por las Cortes Catalanas. La iglesia consiguió ser vista por los campesinos como una garantía contra la extorsión feudal, garantizando el derecho de *—Sagrera*", un radio de 30 pasos alrededor de todas las iglesias donde no se podía llevar a cabo ningún acto de violencia bajo pena de excomunión. Paralelamente se realizaron una serie de asambleas, la primera celebrada en 1027 en Toluges, en el Rosellón, bajo la presidencia del Abad Oliba, en la que se dispone el deber de todos los habitantes del condado de abstenerse de participar en combates o luchas entre el viernes al atardecer y el lunes al amanecer en todo el territorio, para de este modo poder cumplir con el precepto dominical. Posteriormente Oliba presidió un sínodo en Vic (1033) en el que aumentó los días de tregua del jueves al lunes, extendió la protección a los comerciantes y aquellas personas que fueran o volvieran de los mercados. El movimiento de Paz y Tregua de Dios, se extendió a Occitania con concilios en Niza (1041) y Narbona (1032, 1043 y 1054).

Pero la gran pregunta se suscita de inmediato. ¿La Cristiandad respondió ante la petición del Papa generada por su propia iniciativa y generación espontánea? o ¿Urbano II canalizó una serie de corrientes y peticiones, religiosas pero también civiles, que reclamaban la recuperación de los territorios conquistados por el Islam y se limitó a bendecirlos desde su posición de vicario de Cristo y sucesor de Pedro, y con el beneficio suplementario de liderar a todo el cristianismo, incluido el ortodoxo? Nunca lo sabremos, pero nos parece mucho más creíble la respuesta afirmativa a la segunda de las preguntas.

D.C. Munro (1906) ha estudiado las versiones que nos han llegado de la predicación del Papa (Fulquerio de Chartres, Roberto el Monje, Baldric de Bourgueil y Guiberto de Nogent) situando la ayuda a los cristianos griegos como objetivo fundamental del llamamiento, tesis respaldada por Erdmann (1932), pero Rousset (1945) manifiesta que no fue la ayuda a los griegos, sino el objetivo de Jerusalén, con lo que también están de acuerdo Cowdrey (1970) y Riley-Smith (1993).

Mayer (2001) aporta la idea que si bien Jerusalén no estaba desde el principio en la mente de Urbano II, se impuso muy pronto como objetivo articulador del proyecto cruzado como respuesta a la necesidad de marcar una meta concreta. Y Richard (1996) y Flori (2003) resumen que la Cruzada tenía paralelamente los dos objetivos: ayudar a los cristianos de Oriente (en respuesta a las peticiones bizantinas) y recuperar el Santo Sepulcro (quizás como meta de los propios occidentales).

No entraremos en las motivaciones de los pobres que se pusieron en marcha primero, ni de los caballeros que lo hicieron posteriormente, ni de los reyes mucho más tarde. Cada uno debía tener las suyas, pero el relato de lo que posteriormente acabaría pasando nos ayuda a comprender que el movimiento colectivo que se desencadenaría a lo largo de los siguientes dos siglos, influyó de manera determinante en las rutas comerciales, facilitó la llegada de algunos productos a mercados a los que desde hacía tiempo carecían de ellos, modificó el precio de dichos productos y afectó a los hábitos alimentarios de parte de la población, y no sólo el de las élites.

Otro de los aspectos que suscita debate historiográfico es la idea de peregrinaje. Mientras que para Mayer (2001) resulta central, en la línea de Riley-Smith (1993), Flori destaca (2003) que para Urbano II no fue tan esencial y que sólo la conquista del Santo Sepulcro haría de los guerreros, peregrinos. Tyerman (2004) manifiesta que la idea de peregrinación fue un añadido posterior y que cuando el papa Pascual II (1099-1118) anunció la caída de Jerusalén, no se refirió para nada al concepto de peregrinaje, añadido posteriormente por algunos sectores clericales empeñados en suavizar la radical visión de cruzada por parte de Urbano II.

Aunque por causa de la conquista musulmana de Palestina el flujo de peregrinos se había ralentizado, en el siglo XI había recibido un nuevo impulso de la mano de la reactivación de rutas comerciales y de transporte por el Mediterráneo, lo que refrenda nuestra opinión de que resulta prioritario recuperar los territorios para facilitar o abaratar el comercio.

Sin entrar en las peregrinaciones a Jerusalén durante el primer milenio y después que en el siglo X algunos caballeros, obispos y abades visitaran Jerusalén y el Santo Sepulcro con relativa normalidad, en el año 1009 el califa fatimita de Egipto al-Hakim bi-Amr

Allah (966-1021) emitió la orden explícita de destruir las iglesias de Palestina, Egipto y Siria y sobre todo el Santo Sepulcro, mandado reconstruir (1042-1048) por el emperador bizantino Constantino Monomachus (Ousterhout 1989, pp. 66-78). A partir de entonces podemos destacar las siguientes fechas y acciones.

En 1026 Ricardo, Abad de Saint-Vannes condujo a 700 peregrinos a Palestina bajo el patrocinio de Ricardo II, duque de Normandía (Vanderputten, 2015) y en 1065, entre 7.000 y 12.000 alemanes (*Annales Altahenses Miores*, pp. 67-71) que cruzaron Europa (atravesaron Hungría, Bulgaria, el territorio de los Peceneghi y llegaron a Constantinopla) bajo el liderazgo del Arzobispo Siegfried de Maguncia y los obispos William de Utrech, Otto de Ratisbona y Günter de Bamberg (Schein 2005). En su camino a Palestina tuvieron que buscar refugio en una fortaleza en ruinas (Cesárea), donde se defendieron contra una banda de beduinos (Lambert de Hersfelt en *Mon. Germ. Hist. Script*, V, 168), llegando a Jerusalén el 12 de abril de 1065. Según el cronista irlandés Marianus Scotus (también llamado Máel Brigte, devoto de Santa Brígida en inglés), los supervivientes de esta peregrinación fueron apenas 2000 (*Chronica* 1086-1987, pp. 558-559).

En 1084, unos mercaderes de la ciudad de Amalfi fundaron un hospital de peregrinos junto a la iglesia del Santo Sepulcro bajo la advocación de San Juan Bautista. La proximidad de este templo hizo que la nueva orden, fundada como tal en 1099, recibiera el nombre de Orden de San Juan del Hospital de Jerusalén (Bolós-Busqueta 1997).

Sea como fuere, en la época previa a las Cruzadas se interpretaron las conquistas árabes como un castigo de Dios, sus invasiones como el instrumento de dicho castigo y la única forma de redimirlo sería recuperando los territorios conquistados, especialmente relacionados con la vida y muerte de Cristo.

¿Fue la Cruzada la válvula de escape para una sociedad guerrera a la que la Iglesia imponía el sagrado deber de limitar la violencia? Sin duda ¿La pacificación de Occidente intentada por la Iglesia fue la condición necesaria para canalizar la belicosa energía de los caballeros europeos hacia objetivos capaces de cimentar el liderazgo papal sobre la cristiandad occidental? Indiscutiblemente. Y el fundar en Oriente estados feudales corrobora tanto la expansión feudal como la exportación de la violencia.

Después de haber planteado el estado de la cuestión sobre el tema de las Cruzadas, lo cierto es que tras el discurso de Urbano II en Clermont Ferrand, la multitud manifestó su aprobación con el grito *Deus lo volt* (Mayer, 2001, pág. 20), o “Dios lo quiere”.

El avance de los turcos fue la causa directa de la Primera Cruzada, lanzada y alentada por la Iglesia, realizada por los barones y caballeros y sostenida por los marineros italianos, y que encarnaba todas las nuevas energías del mundo occidental (Carpentier 2008, pág. 185).

Se admite que las motivaciones de quienes participaron en las Cruzadas fueron diversas, entre las que se suelen destacar los intereses expansionistas de la nobleza feudal, el afán hegemónico del papado sobre las monarquías y las iglesias de Oriente, y el control del comercio con Asia. Aceptando que pudieran combinarse todas ellas, además del fervor religioso, nos inclinamos por un peso específico del aspecto comercial, al menos entre las élites dirigentes, ya que como afirmamos en la presente tesis, el control de la ruta

comercial entre Oriente y Occidente ha sido determinante y una constante en la Historia de la Humanidad.

Los antecedentes de la Primera Cruzada, refuerzan nuestra convicción. Hacia el año 1000, Constantinopla, era la ciudad más próspera y poderosa del mundo conocido". Tras la muerte del emperador Basilio II Bulgaroktonos²⁸³ (976-1025), monarcas menos competentes (Constantino VII, 1025-1028), asumió el poder a los 65 años de edad y al encontrar lleno de dinero el tesoro imperial, se abandonó a sus placeres; Zoe (1028-1050) fue emperatriz junto con distintos coemperadores (Romano III, Miguel IV, Miguel V, Teodora, Constantino IX) ocuparon el trono de Bizancio, mientras aparecía en el horizonte una amenaza procedente de Asia Central: los nómadas turcos que se habían convertido al Islam, una de cuyas tribus, los selyúcidas²⁸⁴, se lanzó contra el Imperio bizantino, derrotándolo en la batalla de Manzikert, en 1071, apoderándose de la mayor parte de Asia Menor y especialmente de los territorios y puertos que daban acceso al Mediterráneo, incluida la Ciudad Santa de Jerusalén.

Sólo tres años después, el papa Gregorio VII llamó a los *milites Christi*²⁸⁵ para que fuesen en ayuda de Bizancio tras su dura derrota en Manzikert (Ruciman 1954, pág. 113) aunque si bien la llamada fue ampliamente ignorada, sirvió para llamar la atención de los occidentales respecto a los acontecimientos que ocurrían en Oriente (Asbridge 2004, págs. 15-20).

En 1081, subió al trono de Bizancio, Alejo I Comneno (1081-1118), que se dio cuenta de que no podía enfrentarse a los turcos sin la ayuda de Occidente, a pesar de que la Cristiandad había roto relaciones en el Gran Cisma de 1054. Alejo pretendía un ejército mercenario occidental que conjuntamente con el suyo, atacaran a los turcos en su base y les obligaran a regresar a Asia Central, y Urbano II se refirió en su homilía a la llamada "Fregua de Dios".

A finales del siglo XI había bastantes comerciantes occidentales para los que el mundo islámico no era desconocido. Los comerciantes de Amalfi viajaban regularmente a Jerusalén, donde construyeron un hospital para atender a otros cristianos, y los barcos que partían de otras ciudades italianas conocían el camino hacia las mercancías de Oriente (Jaspert 2010, pág. 22).

En 1095, Urbano convocó un concilio en Piacenza²⁸⁶, exponiendo la propuesta al emperador del Sacro Imperio Enrique IV, pero el conflicto entre los obispos presentes y el apoyo del propio Enrique al obispo de Rávena, que con el nombre de Clemente III fue considerado un antipapa, desviaron la atención sobre las peticiones de Constantinopla.

Dos grandes circunstancias coincidían en este momento. Por un lado Europa había ido acumulando un considerable potencial bélico; por otro, el Islam se había convertido en un peligroso enemigo. Considerado históricamente, el movimiento cruzado fue un fracaso militar, pero en una visión más amplia, más de cien años de comercio

²⁸³ Literalmente, asesino de búlgaros.

²⁸⁴ Cuyo nombre proviene de su mítico líder Selyuq ibn Duqaq o Selchuk que se instaló en el curso inferior del río Sir-Daria desde donde hicieron incursiones al Irán oriental.

²⁸⁵ Soldados de Cristo.

²⁸⁶ De 1 al 5 de marzo.

demuestran sus resultados, y acabaron sirviendo para apuntalar el dominio europeo del mundo en los siglos posteriores.

La creación de los estados cruzados en la última década del siglo XI y el primer cuarto del XII dio una nueva oportunidad a los mercaderes italianos (Bartlett 2003, pág. 247).

Resulta indudable que las Cruzadas facilitaron el comercio y abrieron las rutas del Mediterráneo, lo que a la larga también influiría en la expansión política y comercial de la Corona de Aragón en general y el Condado de Barcelona en particular, por lo que estudiaremos paralelamente en este capítulo el desarrollo del comercio y consumo de las especias en el ámbito catalán.

Si analizamos lo que pasa en Cataluña a través de los textos de los que disponemos, veremos como las Cruzadas tuvieron un relación directa en el consumo de las especias orientales, hasta el punto de que Barcelona se acabaría convirtiendo en un importante núcleo de reexportación hacia Brujas, que posteriormente se distribuirían a través de la amplia y efectiva red comercial hanseática²⁸⁷.

Mucho antes, a principios del siglo XI, como consecuencia más de la fuerte demanda que del incremento de la oferta, aparecen, en las principales ciudades catalanas, los *piperarii*, comerciantes especializados en la venta de especias, aprovisionados por reexportadores de Al-Andalus. Hacia 1040, los especieros disponen ya de un espacio reservado en el mercado de la capital catalana, junto al Palacio Viejo. La venta de condimentos orientales constituye la forma más antigua de especialización que los documentos registran en el sector comercial, como veremos muy pronto.

A pesar de que Josep M. Salrach manifiesta en el II volumen de su Historia de Cataluña que de las relaciones de los condados catalanes con al-Andalus sabemos muy poco, podemos afirmar que se hacen más fuertes hacia finales del siglo X, cuando la moneda musulmana circula con fluidez por tierras barcelonesas, lo que determina la existencia de un comercio del que se desconoce el contenido (Salrach 1987, pág. 248). Por ello, no parece aventurado deducir que ya en el primer tercio del siglo XI, Cataluña se ha convertido en una de las etapas de la larga ruta de las especias, en una de las puertas de entrada de este producto en el Occidente cristiano. Y esto gracias a la existencia de al-Andalus, desde donde las especias llegarían a Tortosa por mar y a los distritos interiores de Cataluña desde Lleida o Balaguer, por una antigua ruta que unía el valle del Ebro con el litoral rosellonés, siguiendo los cursos del Segre y del Ter, en un precedente de lo que más tarde sería la reexportación catalana de las especias hacia buena parte de Centroeuropa. Debemos señalar que desde el año 940 existen embajadas y paz entre los condados catalanes y Córdoba, momento en el que se iniciarían las relaciones comerciales estables.

²⁸⁷ La Liga Hanseática, o simplemente Hansa, fue una federación comercial y defensiva de ciudades del norte de Alemania y de comunidades de comerciantes alemanes en el Báltico, Países Bajos, Inglaterra, Suecia, Polonia y Rusia, con sede en Lübeck, fundada en 1358, fruto de experiencias anteriores como razias desde la época vikinga relacionadas con la fundación de gremios (*hansa* en alemán) y el poder ascendente que la burguesía había acumulado en dichas ciudades. Los mercaderes de Colonia habían convencido a Enrique II de Inglaterra para otorgarles en 1157 privilegios y el derecho de comerciar con Londres. El primer acuerdo fue entre Lubeck y Hamburgo (1241), precedió a los acuerdos con Flandes (1252) determinando el desarrollo de Brujas, Rostock y Wismar (1259), con Londres (1266), etc, etc.

La ruptura parcial en la transmisión de los textos clásicos y el cierre del Océano Índico a la navegación cristiana contribuyeron a incrementar el misterio y el exotismo que rodeaba a las especias, productos de alta calidad procedentes de unas tierras remotas y fantásticas, que más tarde proporcionarían grandes riquezas a los mercaderes catalanes bajomedievales. Los condados catalanes, por los que discurría una de las principales rutas mercantiles de la época, la que conectaba Al-Andalus con los valles del Sena y del Rin, disponían de un conjunto muy considerable de monasterios y capítulos catedralicios que se convirtieron en precoces centros de intercambio lingüístico y cultural entre el Islam y la Cristiandad, y que contribuyeron a realzar las riquezas de la India y a impulsar los textos clásicos en los cuales se evidencia que el consumo de especias era muy superior de lo que se acostumbra a pensar. La combinación de ambas realidades impulsó el desarrollo del comercio de especias a través de esta parte del sur de Europa. Pero incidamos en el paralelismo entre cruzadas y comercio.

La Primera Cruzada (1095-1099)

Si bien Gregorio VII apoyó abiertamente la cruzada contra el Islam en la Península Ibérica y concibió utilizarla en Asia Menor para proteger a Bizancio de los turcos, fue su sucesor Urbano II quien la puso en práctica. El llamamiento formal tuvo lugar el martes 27 de noviembre de 1095 en una sesión pública extraordinaria celebrada fuera de la catedral de Clermont Ferrand. Prometió remisión de los pecados para quienes acudieran. Deberían estar listos para partir al verano siguiente y contarían con la guía divina.

Tras la llamada Cruzada Popular²⁸⁸ o de los pobres, dirigida por el predicador Pedro de Amiens el Ermitaño²⁸⁹ y algunos caballeros franceses que marcharon hacia Oriente, provocando matanzas de judíos a su paso, se enfrentaron a los húngaros, a su llegada a Bizancio fueron enviados al otro lado del Bósforo, se internaron en territorio turco y fueron aniquilados con facilidad; se inició posteriormente la llamada “Cruzada de los Príncipes”, más conocida en la historiografía como la “Primera Cruzada”. Estaba formada por contingentes armados procedentes de Francia, Países Bajos y del reino normando de Sicilia, dirigidos por nobles como Godofredo de Bouillón²⁹⁰, Raimundo de Tolosa²⁹¹ y Bohemundo de Tarento²⁹².

Aunque no deberíamos subestimar la decisión de Bohemundo de unirse a la Cruzada, era muy pragmático y supo ver que los cruzados necesitarían el apoyo de las armadas italianas contando con el entusiasmo que las noticias del sermón de Urbano habían provocado en Génova y Pisa, que querían a cambio de su colaboración privilegios comerciales como los que anteriormente Bizancio había otorgado a Venecia (Abulafia 2013, pág. 310).

²⁸⁸ Empezaron la marcha en mayo de 1096, llegaron a Constantinopla a finales de julio y fueron masacrados por los selyúcidas en las llanuras de Civitot.

²⁸⁹ Estaba en Constantinopla cuando su ejército fue derrotado y tras la posterior toma de Jerusalén en 1099 fue nombrado capellán del ejército victorioso, realizando un sermón en el Monte de los Olivos, instigando a los soldados a saquear la ciudad y aniquilar a sus ciudadanos infieles.

²⁹⁰ Titular del señorío de Bouillón y de la Marca de Amberes desde 1076, y de la Baja Lorena desde 1087, tras haber participado en la campaña de Enrique IV en tierras itálicas.

²⁹¹ Conde de Tolosa y Marqués de Provenza. Había luchado en la Península Ibérica antes de 1096.

²⁹² Príncipe de Tarento, había atacado junto a su padre el Imperio bizantino (1080-1085).

Los primeros cruzados, en su estancia en Constantinopla, juraron devolver al Imperio bizantino aquellos territorios perdidos frente a los turcos, cosa que no cumplirían. Consiguieron sorprendentes victorias y conquistaron Antioquía tras un asedio de siete meses²⁹³. Bohemundo, lejos de devolver la ciudad al imperio, creó el Principado de Antioquía bajo su dominio.

La mayoría prosiguieron hasta Jerusalén, conquistando algunas plazas por el camino y sorteando otras, sitiando la ciudad en junio de 1099, conquistándola el 15 de julio de 1099 y realizando una terrible matanza de judíos y musulmanes, hombres, mujeres y niños.

Con ello finalizó la Primera Cruzada, retornando muchos de sus integrantes a sus respectivos países. Junto al Reino de Jerusalén, dirigido en primera instancia por Godofredo de Bouillón, que tomó el título de Defensor del Santo Sepulcro (*Sancti Sepulcri Advocatus*), y al Principado de Antioquía a cuyo frente se quedó Bohemundo de Tarento, se crearon además los condados de Edesa (actual Urfa, en Turquía), bajo la autoridad de Balduino de Boulogne²⁹⁴ y Trípoli (actual Líbano), bajo la de Raimundo de Tolosa.

Tras estos éxitos iniciales se produjo una oleada de nuevos combatientes que formaron la llamada Cruzada de 1101, pero fueron derrotados en las batallas de Mersivan (agosto) y Heraclea (septiembre), lo que apagó las ansias de expansión durante los años posteriores. Pero cuando en mayo de 1101, tras el saqueo de Cesárea, los líderes genoveses repartieron el botín, dieron a cada marinero dos libras de pimienta como prueba de lo rico en especias que podía llegar a ser un puerto levantino de menor importancia en aquella época (Abulafia 2013, pág. 311).

Sin embargo, no disponemos de ningún texto árabe que pueda calificarse como “crónica musulmana” de la Cruzada, y en Egipto, en Irán o en el Magreb, la mayor parte de las fuentes guardan silencio sobre estos acontecimientos (Jaspert 2010, pág. 96).

La batalla de Harrán (1104)

En 1104, 1157 años después de la derrota de Craso en *Carrahe* (53 aC.), se volvió a producir una batalla en el mismo terreno que acabaría frenando las ansias europeas de expansionarse hacia el este, en un paralelismo espectacular, ya que este lugar²⁹⁵ marca nuevamente el final de la expansión, en este caso franca, hacia Oriente.

²⁹³ La ciudad estuvo sitiada del 21 de octubre de 1097 al 2 de junio de 1098 en que cayó en manos cristianas. Entre el 7 y el 28 de junio de 1098 los musulmanes contraatacaron sin éxito.

²⁹⁴ Hermano de Godofredo de Bouillón y que acabaría ocupando su trono tras su muerte en 1100, utilizando ya el título de Rey de Jerusalén.

²⁹⁵ La situación de esta ciudad, en el cruce del camino de Damasco con la ruta que une Karkemish y Nínive, ha sido estratégica a lo largo de la historia. Ya fue un importante centro comercial durante el dominio hitita. En el segundo milenio antes de Cristo fue un establecimiento comercial asirio conocido como Harranu, que significa camino. Cayó en manos de Asiria hacia el 1270 aC, como el resto de Mitani. Es por poco después (siglos XI-X aC.) cuando pensamos que llegaron las primeras especias al Mediterráneo a través de esta ruta, a tenor de los restos de canela hallados en el actual Israel, prolongación lógica del camino de Damasco. En el 725 aC. Harrán disfrutó de privilegios y constituyó el cuartel general de los asirios después de la caída de Nínive en el 612 aC. Las coincidencias de la Historia, hacen que este fuera el mismo lugar donde Craso (53 aC.) y los Cruzados (1104) vieran frenada su expansión hacia Oriente.

Tras haberse instalado los cruzados en Tierra Santa después de la Primera Cruzada, durante el año 1103, una guerra civil sacudió el sultanato selyúcida. Barkiyârûk estaba luchando con su hermano Muhammad. Aprovechando esta anarquía, Balduino de Bourg, conde de Edesa, decidió tomar la fortaleza de Harrán que abriría el camino a Mosul y Bagdad. Para ello precisaba la ayuda de su vasallo Josselin de Courtenay, señor de Turbessel y sus vecinos, Bohemundo de Tarento, príncipe de Antioquía, y Tancredo de Hauteville. El motivo era claro. No recuperar Jerusalén, que ya se había recuperado. No asegurar el acceso de los peregrinos cristianos a los Santos Lugares, que ya estaba asegurado. El motivo no era otro que el seguir avanzando en su camino hacia el este para controlar las rutas comerciales por las que transitaban los productos orientales en general y las especias en particular.

Porque el comercio seguía existiendo a pesar de las diversas confesiones religiosas. En 1104 los tripolitanos están dispuestos a no volver a atacar la ciudadela de Trípoli si el jefe franco se comprometía a dejar de estorbar la circulación de viajeros y mercancías. Las caravanas van y vienen tras pagar una tasa a los *frany*²⁹⁶ (Maalouf 2010, pág. 120)²⁹⁷.

Balduino y Josselin condujeron a Harrán a todos a sus caballeros francos y las milicias de la ciudad de Edesa. Bohemundo y Tancredo llegaron con tres mil jinetes y siete mil hombres a pie. Cuando las tropas francas llegaron cerca de la fortaleza en primavera de 1104, se dieron una serie de problemas en el sistema de suministros, curioso paralelismo con el ataque de Marco Antonio a los partos. Los francos pensaron que un bloqueo a la ciudad sería suficiente, por lo que perdieron un tiempo valioso al iniciar sus fortificaciones e instalar sus catapultas. A principios de mayo, Balduino de Bourg y Bohemundo de Tarento tuvieron serias diferencias, por lo que se decidió postergar el ataque a la ciudad, mientras los musulmanes solucionaron sus disputas para hacer frente al enemigo común con siete mil jinetes turcomanos al mando de Soqman, y tres mil jinetes turcos, árabes y kurdos, a las órdenes de Jekersmish²⁹⁸.

Según los cronistas Alberto de Aix, Ibn al-Azir y Raúl de Caen, parece que los francos realizaron un amplio movimiento envolvente, iniciando la lucha las fuerzas de Edesa, mientras las de Antioquía debían esperar para rodear a las fuerzas turcas. Pero desde el primer choque, los turcos usaron sus tácticas habituales y el ejército de Edesa comenzó a perseguirlos lejos del ejército de Antioquía, cuando se encontraron de cara a diez mil turcos que los vencieron con celeridad. No queremos realizar más paralelismos con batallas anteriores porque el arte de la guerra no es el objetivo de esta tesis, pero parece que en este caso también, la historia se repite.

Los normandos de Antioquía no tuvieron problemas para derrotar a las tropas turcas enviadas para atraer a los francos, pero cuando vieron al ejército de Edesa derrotado y perseguido por los turcos, entendieron que la batalla estaba perdida y decidieron aprovechar la noche para huir regresando a Edesa. Su ejército fue completamente destruido y sus líderes, Balduino de Bourg y Josselin de Courtenay fueron capturados

²⁹⁶ *Frany* era el nombre con el que árabes denominaban a los cruzados y que viene de francos.

²⁹⁷ A pesar de que Amin Maalouf no es propiamente un historiador, su obra *Las cruzadas vistas por los árabes* nos ofrece un contrapunto que creemos necesario y compendia buena parte de la visión de los historiadores musulmanes, a cuyas obras no tenemos acceso.

²⁹⁸ *Atabeg* (título de nobleza turco) de Mosul entre 1102 y 1107.

después de que sus caballos quedaran atrapados tratando de cruzar el río Balikh, entre Harrán y el campo de batalla (Grousset 2006, pp. 444-456).

Por primera vez, los francos que la población local creía invencibles, sufrieron una grave derrota que terminó definitivamente con sus deseos de expansión hacia Oriente. La Batalla de Harrán acabó con la leyenda del carácter invencible de los cruzados (Hans Eberhard Mayer 2001, pág. 100). La Batalla de Harrán atajó para siempre el empuje de los *frany* hacia el este (Maalouf 2010, pág. 114).

Una prueba más de la ambición por el dominio de las rutas comerciales es que a los genoveses se les había prometido un tercio de “Babilonia”, nombre que en aquella época representaba para los europeos El Cairo²⁹⁹, ya que los planes para invadir el Egipto fatimí eran constantes (Abulafia 2013, pág. 310).

Los pisanos fueron recompensados por su colaboración en la toma de Jaffa, donde instalaron su base comercial (Favreau-Lilie 1989, pp. 51-61; Prawer 1972, vol. 1, p. 258). Mientras tanto, los venecianos eran consientes que Constantinopla no veía con buenos ojos la llegada de hordas de cruzados occidentales hambrientos y mal equipados, y no quería poner en peligro a sus mercaderes que comerciaban con Alejandría. Pero al ver el botín que los genoveses se llevaron de la Cruzada, acabaron por enviar 200 barcos a Oriente (Abulafia 2013, pág. 312). La participación en las primeras cruzadas proporcionaron a pisanos, genoveses³⁰⁰ y venecianos, no sólo barrios enteros en las ciudades de Tierra Santa, sino el control de las rutas del Mediterráneo (Abulafia 2013, pág. 313).

¿Podían imaginar quienes habían participado en la gigantesca batalla de Antioquía que diez años después un gobernador de Mosul sellaría una alianza con el conde franco de Edesa y que combatirían juntos contra una coalición del príncipe franco de Antioquía y el rey selyúcida de Alepo? (Maalouf 2010, pág. 115).

Las cosechas están a merced de los *frany* y el comercio pasa por el puerto de Acre donde los mercaderes genoveses dictan la ley. En 1108, los *frany* están en vísperas del más vasto movimiento de expansión territorial desde la caída de Jerusalén y todas las grandes ciudades de la costa se ven amenazadas y no tienen fuerza para defenderse (Maalouf 2010, pág. 119).

En 1111, la arteria principal de Alepo está invadida por centenares de puestos en los que se amontonan telas, ámbar, baratijas, dátiles, pistachos y condimentos, en medio de un persistente olor a aceite hirviendo, a carne a la parrilla y a especias. Ibn al-Jashab es el *rais* o jefe de la ciudad, preboste de los comerciantes, representante de los intereses de la población y comandante de la milicia urbana. Los mercaderes ven cómo cae su comercio desde que el insoportable príncipe de Antioquía controla los caminos que

²⁹⁹ El nombre de Babilonia se origina, en este caso, a partir de una fortificación romana que fue sede de la Legio XIII Gemina, conocida como Babilonia, donde todavía se pueden ver parte de sus murallas en el Barrio copto de El Cairo. El fuerte romano se construyó sobre uno anterior erigido en los tiempos de Cambises (525 a.C.).

³⁰⁰ Tras la caída de Antioquía en 1098, Bohemundo recompensó a los cruzados genoveses con una iglesia en Antioquía, treinta casas cercanas, un almacén y un pozo, creando de esta manera el núcleo de una colonia mercantil.

llevan de Alepo al Mediterráneo y grava a las caravanas (Maalouf 2010, pp. 131-133). La reacción está servida.

El gobernador fatimita de Ascalón, Shams al-Jilafa, más proclive al comercio que a la guerra según comenta Ibn al-Qalani, accede a pagar a Balduino un tributo de siete mil dinares. Pero no todo el mundo está de acuerdo. El 10 de abril de 1112, después de 133 días de sitio, la población de Tiro acaba por infligir a los *frany* una estrepitosa derrota. Tras los motines de Bagdad, la insurrección de Ascalón y la resistencia de Tiro, empiezan a soplar vientos de rebelión. Vamos a asistir a la formación de un mar de fondo que, nacido en las calles de Alepo, irá invadiendo el Oriente árabe que llevará al poder a hombres capaces de recuperar el territorio perdido (Maalouf 2010, pp. 137-140). Y no precisamente por motivos religiosos, sino estrictamente comerciales.

Las referencias a las especias en Cataluña a partir del siglo XI

Los adelantos territoriales del Occidente feudal a costa del Islam y la reconquista comercial del Mediterráneo por las flotas italianas, provenzales y catalanas relanzarían, a partir de finales del siglo XI, el comercio de Levante cuando las especias volverían a fluir en cantidades crecientes desde Palestina y Egipto hacia Génova, Venecia, Amalfi, Barcelona, Montpellier y Marsella; desde allí, eran redistribuidas al resto del Occidente, reactivándose el consumo de aromatizantes exóticos en toda Europa durante la etapa central de la Edad Media.

Encontramos las primeras referencias a los especieros *“piperati”* en la antroponimia de los Diplomáticos de la Catedral de Barcelona, donde en algunos casos se puede constatar la profesión o el cargo como segundo nombre³⁰¹. El siglo XI es una etapa de transformación en la que intervienen factores históricos determinantes como la paz con los musulmanes de al-Andalus, la estabilidad política, el aumento demográfico y la repoblación del territorio (Batlle 2006). Dos de los más antiguos e importantes citan a Guitardus Piperarius y Aton Piper, que consta con Guilelmus Peliler, quizás peletero.

El Documento 383 de dichos diplomáticos fechado el 17 de febrero 1025, es un testamento de Dominicus presbiter, en el que lega a su madre, a sus hermanos, al monasterio de Sant Pere de les Puelles de Barcelona, a la Canónica, a los pobres y a unos clérigos para que recen por él y le canten treinta misas (ACB, perg. 1-21543). En el que aparece como testigo Guitardus Piperarius, lo que podríamos traducir como Guitardo el pimentero, o Guitardo el especiero.

Así mismo, el Documento 599 del archivo capitular de la Catedral fechado el 11 de abril de 1041, Luís y su mujer Eliarda venden a Ermengol Oruç y a su mujer Bonadona una tierra situada en el territorio de la ciudad de Barcelona, en Provençana, en el lugar que llaman Quinçà, donde aparece Aton Piper com testimonio (ACB; per. 1-1-260).

Estos son los dos documentos más antiguos de los que tenemos referencia en época medieval referentes a antroponimios, y como hemos visto, indican que en la ciudad había personas dedicadas a la venta de especias.

³⁰¹ En la Edad Media se usaban únicamente los nombres de pila. Para diferenciar a dos personas con el mismo nombre se añadía una indicación relativa al lugar donde habitaba, el trabajo que realizaba, o cualquier otro rasgo característico. Cuando se instituyeron los apellidos, esta costumbre se mantuvo.

También en el Archivo Ducal de Cardona, durante el siglo XI, existe una referencia a la pimienta, pero en este caso, no se trata ya de un vendedor o comerciante del producto, la pimienta en particular o las especias en general, sino del producto en sí. EL documento 182, fechado el 23 de noviembre de 1058 recoge la venta del alodio llamado *Moratell*, ubicado en el Condado de Urgell por el precio de 30 onzas de oro (ACD, 189, núm. 2352a). En él aparece: *Guilelmus, gratia Dei Urgellensis episcopus qui ista karta rogavi scribere et testes firmare in tale vero pactu ut iamdicto filio de Echard qui ipsum alaudem tenuerit persolvat ad suprascripta canonica **libra**³⁰² **una de piper** per unumquemque annum.*

En la Catedral de Gerona, durante los años 1063-1064 se documenta cuatro veces un presbítero llamado *Déudonat Preber* o *Pebrell* (Martí 1997). Sabe escribir y podría ser hijo de mercaderes o serlo el mismo. *Deusdedit Piper presbiter docs. 297, 300, cognomen Piperellus, 301, 306.*

Pero será en el siglo XII cuando abundarán los pagos o entregas de una libra de pimienta, como lo demuestra el documento 393 de la Colección Diplomática del Monasterio de Sant Pere d'Ager, fechado el 4 de marzo de 1166 (BC, perg. 4203, Car. 986) en el que el Abad cede a Gombau y su esposa la mitad del castillo de Montsonís y fija un censo anual de una libra de pimienta: *persoluatis eclessie beati Petri libramunam piperis.*

El documento 134 de Diplomario del Monasterio de Sant Joan de les Abadeses, fechado el 4 de noviembre de 1177, recoge un Decreto de *Ponç de Monells, bisbe de Tortosa i abat de Sant Joan de les Abadeses* por el que se establecen las distribuciones canónicas durante el año de huevos, uva, pimienta, manteca, habas y queso. *Et istis singulis predictis diebus donetur prop piperata uncia piperis et pro condimento libram unam sagiminis.*

Y en el documento 77 del Diplomario del Monasterio de Santa María de las Franqueses, fechado el 21 de mayo de 1189 se recoge una donación d'Elisenda d'Anglesola y sus hijos a Torres un horno que tienen en la ciudad de Balaguer aparece: *Tal racione quem tu Turres et omnibus tuis faciatis vobis et omnibus nostris semper semel in anno **unam libram peperis** ad navitatem Domini Censum.*

A partir de 1058 en todos los casos se trata de censos que reciben sedes o monasterios para proveer las mesas comunitarias, y prueban desde entonces la facilidad para obtenerlo.

Antoni Riera se ha especializado en historia de la alimentación, y ha publicado varios artículos y capítulos en obras colectivas respecto al uso de las especias, estudiando especialmente su consumo en Cataluña durante el siglo XII, antes de la expansión y refinamiento de la Baja Edad Media. En lo que respecta al consumo de las especias en la Casa Real, la presencia de pimienta es casi constante. Respecto a la nobleza, de los treinta y un días que Guillema de Montcada³⁰³ se quedó en Sentmenat³⁰⁴ (1189), su

³⁰² La libra catalana equivale a 400 gramos.

³⁰³ Señora de la baronía de Castellví de Rosanes, de Montcada, Vic, Muntanyola i Vacarisses entre 1290 y 1309. Se había casado en 1291 con el infante Pedro de Aragón, hijo de Pedro el Grande y, en segundo matrimonio con Ramón de Cervelló.

tesorero efectuó dieciocho compras de pimienta, frecuencia de adquisición sólo superada por el pan, el vino y la carne. Los gastos en condimentos orientales de la señora son más habituales y de una media superior a los de la reina. La pimienta en la cocina de Sentmenat sazonó los ágapes festivos, ordinarios y hasta los penitenciales (Riera 2003, pág. 368).

Respecto al vino ingerido por los canónigos, dice Riera, el grueso de los condimentos exóticos penetraban en el Principado por Barcelona, por lo que el capítulo catedralicio de la Ciudad Condal fue el primero en descubrir las excelencias de esta preparación hipercalórica, de origen medicinal. El *piment* (vino especiado), se convirtió, durante el siglo XII, en un componente poco menos que obligado en los banquetes, como quiera que los canónigos barceloneses lo exigían a menudo a los beneficiarios de sus establecimientos y concesiones enfitéuticas (Riera 2003, pág. 370).

Antoni Riera describe la fórmula que Arnau de Vilanova³⁰⁵ incluyó en el *Regiment de sanitat per al rei d'Aragó* de Jaume II, un tratado de dietética escrito en Barcelona hacia 1305 y donde alaba sus virtudes que, por su naturaleza cálida, templó el estómago y facilita, en invierno, la digestión.

De bona canyela, una unça; gingebre blanc, mige unça; de roses vermeyles, de giroffle, de sàndel vermeyl. de cascun dues dracmes; de pèls d'espigua[nard], una dracme. De tot açò faça hom pólvora qui bast a .XXX. liures de vi, e meta.y hom mell o sucre aytant com mester n'i age a encorporar les pólvores, e al més basta.y una quarta de mel escumada, ho miya liure de sucre dissolta ab .l. poc de vi; emperò més se conserva ab mel, e més de temps.

Es probable que en el siglo XII, cuando la oferta de especias era todavía bastante limitada, la fórmula fuera algo más ligera y que el contenido de aromatizantes orientales quedara circunscrito a la pimienta o, como máximo, a una combinación de pimienta y canela.

Las especias en el siglo XII eran conocidas y apreciadas también en muchos de los monasterios desde que en el siglo anterior la economía occidental afectó también a la dinámica interna de las abadías benedictinas y sus rentas empezaron a experimentar un alza espectacular. Por el contrario, los cistercienses, cartujanos, etc, para enfatizar los estamentos privilegiados seculares y su alejamiento del viejo monacato, reivindicaban una dieta escasa y una cocina sencilla, vegetariana, que respetara el sabor natural de una estrecha gama de alimentos pobres: las verduras, las legumbres, los cereales secundarios y el vino. Por lo tanto, los condimentos no tenían cabida en su alimentación. Riera manifiesta que reconstruir los regímenes alimentarios de los labradores y de los pequeños propietarios rurales del siglo XII constituye una tarea bastante más complicada que la de establecer y analizar las dietas de los nobles, los canónigos o los monjes.

Aunque los mercaderes profesionales en el siglo XII aseguraban la redistribución de las especias por las áreas rurales, la cuantía de los precios restringía al máximo, cuando no

³⁰⁴ El Castillo de Sentmenat (Vallés Occidental) se encuentra mencionado por primera vez en 1056, y posteriormente en documentos de 1083.

³⁰⁵ Médico, teólogo y embajador de grandes figuras de la monarquía y el clero de su época, conocido como médico de reyes y Papas. Dominaba el hebreo y el árabe, además de las lenguas vulgares de su entorno.

vetaba, la integración en los sistemas alimentarios campesinos. Las capas intermedias rurales sólo debían utilizar la pimienta como conservante, para elaborar embutidos (Riera 2003, pp. 379-380). Pero la utilizaban. Entre las familias labradoras acomodadas, los condimentos orientales asumieron, además, una segunda función: mejorar las propiedades organolépticas³⁰⁶ de algunos platos festivos.

El principio de la expansión catalana por el Mediterráneo.

Podemos situar el inicio de la expansión catalana por el Mediterráneo a partir del condado de Ramon Berenguer III, llamado el Grande, que sucedió a su padre Ramon Berenguer II. Después de un periodo de gobierno compartido con su tío, Berenguer Ramon II el Fratricida, que partió en la Primera Cruzada, durante la cual murió probablemente en 1099, Ramon Berenguer III tomó el condado a su cargo, aunque durante su juventud estuvo asesorado por un consejo de nobles que ya se había establecido durante el periodo de gobierno de su tío. Este grupo de barones estaba encabezado por Guerau Alemany de Cervelló³⁰⁷, Guillem Ramon de Montcada³⁰⁸ y Ponç Guerau de Cabrera³⁰⁹, entre otros. Una de las políticas fundamentales de este periodo fue el proyecto de conquista de Tortosa³¹⁰, con objeto de asegurar la recuperación de la sede metropolitana de Tarragona.

Tras alianzas de los conde de Barcelona con la taifa de Denia y con los normandos a mediados del siglo XI, en el siglo XII se inicia un comercio marítimo catalán, quizás vinculado al peregrinaje a Jerusalén³¹¹, que se hacía por mar y pasaba por Chipre, aunque a finales del siglo XI habían sido los marineros italianos quienes monopolizaban el transporte de los peregrinos.... A comienzos del siglo XII, el conde de Barcelona y algunos nobles y ciudadanos poseían, según parece, naves propias dedicadas a actividades comerciales por el Mediterráneo occidental, un ámbito donde la presencia catalana cada vez sería más grande. En 1114, barcos italianos, languedocianos, provenzales y catalanes llevaron a término la expedición contra Mallorca (Salrach 1998, pág. 434).

Para acabar con la piratería en las costas de la península italiana y Cerdeña, el papa Pascual II³¹² autorizó al arzobispo Pedro de Pisa la organización de una cruzada contra los musulmanes de Mallorca. A la flota inicial, constituida por naves y contingentes de Pisa, Florencia, Lucca, Siena, Roma y otras ciudades, se les añadió una flota encabezada por el conde Ramon Berenguer III de Barcelona, quien en aquellos días era ya soberano también de Provenza, y es entonces cuando podemos situar el inicio de la expansión

³⁰⁶ Descripción del sabor, textura, olor, color o temperatura de los alimentos que permiten distinguir por ejemplo un elemento fresco de otro en mal estado.

³⁰⁷ Aparece como Guirart el Romano o Girardo Alemán en las crónicas del Cid.

³⁰⁸ Fue senescal (máximo oficial) del Casal de Barcelona, en un cargo (*siniskalk* en idioma germánico) cuyo origen se remonta a los "mayordomos" merovingios.

³⁰⁹ Vizconde de Cabrera, Girona y Áger.

³¹⁰ La ciudad de *Turtusha* acabaría siendo la cabeza de una taifa musulmana independiente y caería en 1148 ante las tropas lideradas por Ramon Berenguer IV, conde de Barcelona y *Princeps* de Aragón, en la que participaron la marina genovesa, que bloqueó el río Ebro, un contingente anglo-normando, la Orden del Temple y los Caballeros Hospitalarios.

³¹¹ Tenemos noticias de catalanes que peregrinan a Tierra Santa en el último cuarto del siglo X y que se multiplican hacia mediados del XI.

³¹² 1099-1118.

catalana por el Mediterráneo. Después de desembarcar en la isla de Mallorca el 24 de agosto de 1114 y vencer en un primer asalto de las fuerzas musulmanas, el ejército cristiano puso asedio a la ciudad de *Medina Mayurqa* que se prolongó durante todo el invierno, causando grandes estragos en ambos bandos. Finalmente, la ciudad fue conquistada entre el 22 de febrero y el 3 de abril de 1115. Sin embargo, ni Ramon Berenguer III ni sus aliados de Pisa consolidaron la conquista. Aunque se reconocieron derechos de posesión y privilegios tanto a catalanes como a pisanos sobre la isla, ésta no fue repoblada por cristianos y Ramon Berenguer tuvo que volver³¹³ pronto a la península para defender Barcelona de los ataques de los almorávides que reconquistarían la isla a finales de aquel mismo año o principios de 1116, cuando los cristianos ya la habían evacuado.

Pero sin duda se trataba de la primera campaña naval de la marina catalana y por lo tanto un precedente de su futura expansión. Una narración de la conquista de Mallorca de 1115 se ha conservado en el documento pisano llamado *Liber maiolichinus*, que habla de Ramon Berenguer III con los apelativos de *Dux Catalensis* o *Catalanensis* y *catalanicus heros*, mientras que sus súbditos son denominados *Christicolae Catalanensis*, por lo cual se considera la referencia documental más antigua a Cataluña, identificada con los dominios del conde de Barcelona.

En 1116 Ramon Berenguer III estuvo con su flota en Génova y Pisa; el 28 de noviembre de 1127 firmó un tratado comercial con Génova, y en 1128 está documentada la presencia en Génova de mercaderes catalanes que se dedicaban al comercio de esclavos. La llegada de naves catalanas a puertos del Languedoc, provenzales e italianos se produjo en el mismo momento que la presencia de mercaderes catalanes en el norte de África, y esta fue la primera de las grandes rutas del comercio marítimo catalán (Vicencs Vives 1952, pág. 79).

Por el contrario, su sucesor, Ramon Berenguer IV, que además de conde de Barcelona, Girona, Osona y Cerdeña, ya fue príncipe de Sobrarbe y Ribagorza, y *princeps* de Aragón, que en la época significaba *primus inter pares*³¹⁴, se concentró en la política peninsular y las conquistas hacia el sur.

Segunda Cruzada (1144-1148)

Los estados francos, como eran conocidos por los musulmanes, perduraron. Los dos primeros reyes de Jerusalén, Balduino I y Balduino II, expandieron su reino a toda la zona situada entre el Mediterráneo y el Jordán, y se adaptaron al cambiante sistema de alianzas locales, llegando a combatir junto a estados musulmanes en contra de enemigos que, además de musulmanes, contaban entre sus filas con guerreros cristianos, lo que desmonta una vez más la motivación puramente religiosa y refuerza la económica. Si el

³¹³ Tras liberarse de la presencia del Cid en *Balansiya* (Valencia), los almorávides lanzaron campañas militares contra los condados de Barcelona, Urgell y el Reino de Aragón. En 1114 habían penetrado en *Larida* (Lleida) a través de la Seu d'Urgell y la Segarra hasta la llanura de Barcelona. Martorell fue evacuada mientras Ramón Berenguer III, Ermengold IV de Urgell, Bernard Gillem de Cerdanya y Udalard Ramón de Rosanes y Cerdanya hicieron frente con sus tropas a los almorávides que fueron finalmente rechazados en la Batalla de Martorell. Posteriormente los catalanes iniciaron ataques contra Balaguer y *Larida*.

³¹⁴ En el mismo sentido que tenía el título de *Princeps* adoptado por Augusto en Roma.

emir Usama³¹⁵ no vacila en llamar a los templarios «mis amigos», es porque piensa que sus costumbres bárbaras se han pulido en el contacto con Oriente (Maalouf 2010, pág. 191).

Fue entonces cuando mientras decaía el espíritu de los francos, especialmente cómodos con su nuevo estilo de vida (más refinado que en sus lugares de origen), entre los musulmanes iba creciendo el espíritu de *yihad* o guerra santa, alentada por los predicadores contra sus gobernantes, que se habían mostrado capaces de tolerar la presencia cristiana en Jerusalén e incluso de aliarse con sus reyes, obviamente debido a los intereses económicos que beneficiaban a todos. Algunos caudillos consiguieron unificar a distintos estados musulmanes y lanzarse a la conquista, o quizá sería más oportuno emplear, aquí sí, el término «reconquista»³¹⁶, de los reinos cristianos.

El primero de estos líderes fue Zengui, gobernador de Mosul y Alepo, quién conquistó Edesa en 1144, liquidando el primero de los Estados francos. Si la caída de Jerusalén en julio de 1099 marcó el final de la invasión franca y la de Tiro en julio de 1124 el término de la fase de ocupación, la conquista de la ciudad de Edesa el sábado 23 de diciembre de 1144 a manos del *atabeg*³¹⁷ Imad al-Din Zengui perdurará en la historia como la culminación de la reacción árabe ante los invasores y el comienzo de la larga marcha hacia la victoria (Maalouf 2010, pág. 195).

Como respuesta a esta conquista, el papa Eugenio III, a través de Bernardo de Claraval³¹⁸, autor de la regla de los templarios (Pernoud 1994, pág. 12) además de impulsar la orden del Císter, predicó en diciembre de 1145 la Segunda Cruzada. Esta fue liderada por reyes y no por nobles como la anterior: Luis VII de Francia y el emperador germánico Conrado III, aunque tanto los desacuerdos entre ellos, así como con los bizantinos, fueron constantes. Cuando llegaron por separado a Tierra Santa, decidieron que Edesa era un objetivo poco importante y marcharon hacia Jerusalén, desde donde para desesperación de Balduino III, en lugar de enfrentarse al hijo y sucesor de Zengui, Nur al-Din, prefirieron atacar Damasco, estado independiente y aliado del rey de Jerusalén, en otra evidencia de motivaciones económicas, en este caso totalmente fracasadas porque después de una semana de asedio fallido, los ejércitos franco-germánicos se retiraron regresando a sus países. Lo que acabaron consiguiendo es que Damasco cayera en manos de Nur al-Din, que iba fortaleciendo su posición frente a los estados cruzados, él sí, con firmes convicciones religiosas.

³¹⁵ Usama ibn Munqidh (1095-1188), poeta, escritor, cortesano de varios dirigentes, *faris* (guerrero) y diplomático musulmán de la dinastía Banu Munqidh de Shaizar del norte de Siria. Su obra más conocida es el *Kitab al-I'tibar* («Libro del Aprendizaje» o «Libro de ejemplos»), escrito como regalo a Saladino hacia 1183 y que contiene largas descripciones de los cruzados. A algunos los considera amigos, aunque generalmente los ve como extranjeros ignorantes.

³¹⁶ Porque reconquistaron un territorio previamente conquistado.

³¹⁷ Título de nobleza de origen turcomano, usado para designar al gobernador de una nación o provincia subordinada a un monarca.

³¹⁸ Monje cisterciense francés y abad de la abadía de Claraval. Con él la orden del Císter, en la que ingresó en 1113 cuando tenía 23 años, ocupó el primer plano de influencia religiosa y se extendió por buena parte de Europa, fundando 68 monasterios, realizando importantes contribuciones a la vida monástica, al canto gregoriano y a la arquitectura gótica. Fue inspirador y organizador de órdenes militares creadas para acoger y defender a los peregrinos que se dirigían a Tierra Santa y para combatir el Islam. Era sobrino de uno de los nueve Caballeros fundadores de la Orden del Templo y quinto Gran Maestre de la Orden, André de Montband. Bernardo escribió el «Elogio de la nueva milicia templaria» en 1130 y murió en 1153 debido a su debilidad relacionada con la vida austera.

Nur al-Din supervisaba personalmente su aparato propagandístico. Una sola religión, el Islam sunní, un solo estado para cercar a los *frany* por todas partes, un solo objetivo, la *yihad* para reconquistar los territorios ocupados y, sobre todo, liberar Jerusalén (Maalouf 2010, pág. 208). ¿No será ésta una verdadera Guerra Santa?, nos preguntamos nosotros. Nur al-Din ~~h~~“uz de la religión” rezaba antes de las batallas: ~~h~~“Dios mío, concede la victoria al Islam y no a Mahmud” (su nombre de pila).

Es Nur al-Din quién va a convertir el mundo árabe en una fuerza capaz de aplastar a los *frany* y su lugarteniente Saladino quien recogerá los frutos de su victoria (Maalouf 2010, pág. 210). En 1154 Nur al-Din conquista Damasco, más por persuasión que por las fuerza de las armas. Por primera vez desde el principio de las guerras francas, las dos grandes metrópolis sirias, Alepo y Damasco, se hallan unidas bajo un mismo estado y bajo la autoridad de un príncipe de 37 años decidido a consagrarse en la lucha contra el ocupante (Maalouf 2010, pág. 222).

El mito del Preste Juan

Hemos manifestado en el capítulo dedicado al imperio axumita que probablemente sería éste el territorio cristiano en medio de infieles que en la época las Cruzadas se situaba en Asia. Vamos a explicar ahora el por qué.

Tras la caída de Edesa en 1144, que provocó un gran revuelo en Europa, el papa Eugenio envió al obispo Hughes de Jabala a Tierra Santa para que se informase de la situación. Según el obispo (en un informe recogido por el también obispo Otto de Freising), pocos años antes de la caída del primero de los cuatro estados que los cruzados habían fundado en Oriente, Juan, un poderoso rey cristiano nestoriano de la India, había hecho la guerra contra los musulmanes para liberar Tierra Santa y sólo la crecida del Éufrates le impidió entrar en Siria. Este rey era sacerdote y se le llamaba Preste Juan (Alcoy 2005, pág. 28). Desde la primera noticia que el obispo Hugues transmitió a Europa al respecto, se sucedieron manifestaciones de interés por su figura y las posibles alianzas que proponía.

Sin embargo, la publicación del libro de Marco Polo desmintió la existencia de un reino cristiano en Asia, y la posterior caída de Acre en 1291 dejaba el mito sin importancia militar (Alcoy 2005, pág. 31).

Cuando muchos años más tarde, en 1487, Bartolomé Díaz dobló el Cabo de Buena Esperanza y entró en aguas del Índico, la ruta hacia la India estaba abierta, pero había que saber exactamente hasta donde se tenía que ir. Juan II de Portugal envió a dos hombres, Afonso de Paiva y Pero da Covilha, camuflados como mercaderes que, una vez llegados a El Cairo, se separaron. De Paiva intentó llegar a Abisinia pero murió sin lograr su objetivo. Covilha hablaba árabe, recorrió todo el Índico occidental recabando información comercial, estuvo en Sofala, la ciudad swahili desde donde se exportaba el oro de Zimbabwe, recorrió la costa Malabar, descubrió Calicut, el principal puerto de especias de la India, estuvo en Ormuz y Adén y una vez hecho su trabajo regresó a El Cairo, donde encontró comerciantes judíos que de hecho eran emisarios del rey. Le pusieron al corriente de la muerte de Paiva y le ordenaron en nombre de Juan II que se embarcara rumbo a Abisinia. Gracias al informe de Covilha, Vasco de Gama iría bien dirigido a la hora de buscar los principales puntos de comercio en el Índico. Covhila

llegó a la corte del Negus, que se mostró muy interesado en la alianza con Portugal, pero retuvo a Covilha. Treinta años después, unos compatriotas portugueses todavía lo encontrarían en la corte como huésped (Alcoy 2005, pág. 35).

El reino cristiano entre infieles era sin duda Abisinia, la continuación del reino axumita, y su papel de intermediario que había tenido a lo largo de la Historia en el tráfico con la India le seguía impulsando a no facilitar los contactos directos a pesar de que ya de nada le serviría. En 1520, una embajada portuguesa fue recibida por el emperador abisinio Lebna Denguel en la que se encontraba el padre Alvares, el primer europeo en hablar de las iglesias de Lalibela y el Lago Tana en su obra –Auténtica información de las Tierras del Preste Juan de la India”. Lo hemos explicado ahora porque fue en el siglo XII cuando apareció el mito del Preste Juan, justo antes de la Tercera Cruzada.

Tercera Cruzada (1187-1191)

Las intromisiones del Reino de Jerusalén en el decadente califato fatimí de Egipto, territorio clave en toda esta tesis, llevaron al sultán Nur al-Din a mandar a su lugarteniente Saladino a intervenir, acabándose por convertir en el dueño de Egipto, aunque respetando la soberanía de Nur al-Din hasta su muerte en 1174. Pero tras la misma, Saladino se proclamó sultán de Egipto y de Siria, dando comienzo la dinastía ayyubí³¹⁹. Logró la unión de las facciones musulmanas y el control político y militar desde Egipto hasta Siria. De esta modo, Balduino IV y su reino de Jerusalén quedó rodeado por un solo estado, viéndose obligado a firmar una serie de treguas. Tras su muerte por lepra, sus súbditos se dividieron en distintas facciones en favor de la guerra y de la paz, y acabó reinando Guido de Lusignan, gracias a la boda con la hermana del monarca fallecido, Sibila, en 1180.

Lusignan se decantó por una política agresiva y de no negociación, la radicalidad religiosa y el apoyo al brazo más radical de los Templarios³²⁰ en sus ataques a caravanas comerciales, diversas localidades y estructuras sarracenas, que acabarían en un enfrentamiento final entre los ejércitos de Guido de Lusignan y Saladino.

³¹⁹ Iniciada por Saladino en 1171, esta dinastía de origen kurdo se extinguió en 1250 cuando los Mamelucos se hicieron con el poder en la región.

³²⁰ La orden de los Pobres Compañeros de Cristo y del Templo de Salomón, *Pauperes Commilitones Christi Templique Salomonici*, también llamada Orden del Temple porque sus miembros son conocidos como Caballeros Templarios, fue fundada en 1118 o 1119 por nueve caballeros franceses liderados por Hugo de Payns tras la Primera Cruzada. El objetivo inicial era proteger los Santos Lugares y a los peregrinos cristianos que llegaban a ellos, para lo que se les concedió un lugar donde instalarse junto al palacio donde habitaba Balduino I, que no era otro que la Mezquita de El Aqsa, dentro del recinto del antiguo templo de Jerusalén. Cuando Balduino se mudó a la Torre de David, todo el recinto del Templo pasó a la orden religiosa, de ahí su nombre de Templarios, identificados por su manto blanco con una cruz patada (cuyos brazos se estrechan al llegar al centro) roja dibujada en él. Balduino se encargó de escribir cartas a reyes y príncipes europeos para que les prestaran ayuda y su regla definitiva (antes profesaban la de San Agustín) fue redactada en el Concilio de Troyes (1129), adoptando la Cisterciense, es decir la de San Benito, pero tremendamente influenciada por Bernardo de Claraval. Su número de nueve (más escuderos, sirvientes, etc.) aumentó significativamente al aprobarse la regla y cincuenta años después de su fundación sus miembros, tierras y riquezas se extendía por los actuales territorios de Francia, Alemania, Reino Unido, España y Portugal, con una compleja estructura económica creando nuevas técnicas financieras.

Los ingresos de las órdenes militares procedían básicamente de cinco fuentes: los bienes inmuebles, los privilegios, la ganadería, las actividades comerciales y los negocios crediticios, completados por los botines de guerra y el cobro de tributos (Jaspert 2010, pág. 206).

El viajero andalusí Ibn Yubary, que visita Damasco en 1184, muestra su sorpresa de que las caravanas van y vienen con facilidad de El Cairo a Damasco, cruzando el territorio de los *frany*. Los cristianos cobran una tasa a los musulmanes, que se aplica sin abusos. Los cristianos pagan a su vez una tasa cuando cruzan el territorio de los musulmanes (Maalouf 2010, pág. 264).

Calificado como “bandido con título de caballero”, Reinaldo de Châtillon, que había conseguido ser príncipe de Antioquía gracias a su boda en secreto en 1153 con Constanza de Antioquía después de la muerte de su marido³²¹, saqueaba caravanas y armaba expediciones de piratas para atacar a los barcos de peregrinos que iban a La Meca. Hombre brutal, arrogante, cínico y despectivo, un día va a simbolizar para los árabes toda la maldad de los *frany*, y que Saladino jurará matar con sus propias manos (Maalouf 2010, pág. 225).

El ataque a una caravana en la que viajaba la hermana de Saladino colmó la paciencia de éste. Violaron a las mujeres, degollaron a los ancianos y a los niños, se llevaron a los hombres ricos como rehenes y decapitaron a los pobres. Antes de partir, cargado con el botín, Reinaldo mandó reunir a todos los sacerdotes y monjas griegos e hizo que les cortarían la nariz antes de enviarlos, mutilados, a Constantinopla (Maalouf 2010, pág. 226).

Tras romperse la tregua, el grueso del ejército cruzado, junto con los templarios y hospitalarios³²², se enfrentó a las tropas musulmanas en la batalla de los Cuernos de Hattin³²³ el 4 de julio de 1187, cerca del Mar de la Galilea. Los ejércitos cristianos fueron diezmados, Saladino cumplió con su promesa ejecutando personalmente a Reinaldo de Châtillon, ocupó la mayor parte del reino excepto las plazas costeras

³²¹ Ni Balduino III de Jerusalén, ni Aimery de Limoges, Patriarca Latino de Antioquía, vieron con buenos ojos el matrimonio de Constanza con un hombre de linaje inferior.

³²² La Orden de San Juan, también conocida como Orden de los Hermanos Hospitalarios, Orden de los Caballeros Hospitalarios u Orden de Malta (a partir de 1530), tiene sus orígenes en la ciudad de Amalfi (reino de Nápoles) cuando en 1084 (y por tanto antes de la conquista de la ciudad por los cruzados en 1099) unos mercaderes decidieron fundar un Hospital para peregrinos junto a la Iglesia del Santo Sepulcro en Jerusalén, bajo la advocación de San Juan Bautista y adoptando la regla de San Agustín (hábito negro y cruz blanca con ocho puntas). Tras la conquista cruzada, el primer maestro de la orden, Gerard de Sant Genís, decidió extenderla por Palestina, Siria y Europa, sembrando de hospitales la ruta de peregrinación hasta Tierra Santa. Fundada en un principio con fines benéficos y piadosos, y creemos que también comerciales, se acabó convirtiendo en una fuerza militar que intervino constantemente contra el Islam, retirándose posteriormente a Chipre, Rodas y Malta.

³²³ El calor sofocante, la falta de agua y el acoso de los arqueros de Saladino, debilitaron a las fuerzas comandadas por Guido de Lusignan formadas por las tropas del Reino de Jerusalén, del Condado de Trípoli, del Principado de Antioquía, los caballeros templarios, los caballeros hospitalarios y la Orden de San Lázaro, en total unos 2.200 caballeros, 15.000 infantes y 500 turcopolos (guerreros locales, convertidos o mercenarios utilizados como caballería ligera para proteger al ejército cruzado de los ataques de los exploradores musulmanes). Al principio eran 4000, pero sus unidades fueron destruidas por los ataques sarracenos durante la marcha. Las tropas cristianas se desplegaron entre las dos colinas de origen volcánico llamadas los Cuernos de Hattin para llegar al pozo de agua del pueblo de Hattin, pero las tropas de Saladino prendieron fuego para asfixiar a los francos con el humo, que al final fueron masacrados.

abastecidas desde el mar, y el 20 de septiembre inició un sitio de Jerusalén, que culminó el 2 de octubre con la entrega de la ciudad, que contrariamente a la de 1099 por los cristianos, no constituyó un baño de sangre.

Los gobernantes francos, desesperados por conseguir apoyo naval, colmaron de privilegios a los comerciantes extranjeros en Acre y Tiro, ofrecieron a los mercaderes de Marsella, Montpellier y Barcelona el llamado Palacio Verde, edificio de Tiro donde instalar su base, y se les eximió del pago de las tasas aduaneras (Abulafia 2013, pág. 344).

El reino de Jerusalén había desaparecido, conmocionando a Europa y provocando la convocatoria por parte del papa Gregorio VIII³²⁴, de una nueva Cruzada en 1187, con la participación de Ricardo Corazón de León, Felipe II de Francia y el emperador Federico I Barbarroja, que acabaría muriendo ahogado mientras se bañaba en el río Salef, ya que había seguido la ruta terrestre.

Sin embargo los ejércitos inglés y francés llegaron por la ruta marítima, pero su único éxito fue la toma de Acre el 13 de julio de 1191 (en la que Ricardo ordenó la matanza de varios miles de prisioneros) dándole fuerzas para proseguir hacia Jerusalén, mientras que Felipe II regresó a Francia por desavenencias con Ricardo, que llegó hasta las proximidades de Jerusalén, acabando por firmar una tregua con Saladino por el temor de que su ejército de 12.000 hombres no fuera suficiente para sostener el sitio de la ciudad, eso sí, consiguiendo el libre acceso de los peregrinos cristianos a los Santos Lugares.

Los mercaderes exentos tenían que comerciar con los mercaderes del interior que pagaban la totalidad de los impuestos, incluida una tasa estándar del 11,5. Los monarcas mediterráneos medievales sabían que bajar los impuestos estimularía el comercio, incrementando sus ingresos (Abulafia 2013, pág. 344).

Los gobernantes fatimíes y sus sucesores los ayyubíes, el más famoso de los cuales fue el caudillo kurdo Saladino, se habían interesado cada vez más por los ingresos que podían obtener del comercio. No es que tuvieran un espíritu mercantilista, sino que veían en el comercio de las especias en particular una fuente de ingresos para financiar sus guerras. En 1191 y 1192, el impuesto del quinto (*khums*)³²⁵, recaudado durante doce meses, generó 28.613 dinares de oro procedente de los mercaderes cristianos que comerciaban a través de los puertos del Nilo, por lo que dichas exportaciones superaban con holgura los 100.000 dinares en tiempos difíciles tras la conquista de Jerusalén (Abulafia 2013, pág. 316).

Parece que el objetivo final de Saladino no era la conquista de Jerusalén, sino la restauración del gran imperio islámico bajo su mando (Möhrling 2010, pág. 113).

Cuando las ciudades italianas, las del sur de Francia y Cataluña enviaban flotas a Tierra Santa, y pese al nombre del impuesto, a especias como la alcaravea, el comino y el

³²⁴ Durante su breve pontificado entre el 21 de octubre y el 17 de diciembre de 1187, proclamó mediante la bula *Audita tremendi*, la Tercera Cruzada al conocer la derrota cristiana en la batalla de los Cuernos de Hattin.

³²⁵ Dictado en el Corán, el impuesto consiste en que cada musulmán debe pagar una quinta parte de sus ganancias. «Y sabed de que todo cuanto ganais, su quinta parte le pertenece a Dios, al Profeta, a sus parientes, a los huérfanos, a los pobres y a los indigentes...» (8:41)

cilantro se les aplicaba un impuesto superior a la quinta parte, ya que el gobierno egipcio era consciente del interés de los occidentales en adquirir estos productos (Abulafia 2013, pág. 316).

En los últimos días de Saladino (murió el 4 de marzo de 1193), los comerciantes de Damasco comenzaron a retirar las mercancías de los mercados temiendo que su muerte produjera disturbios y saqueos (Möhring 2010, pág. 102).

Cuarta Cruzada (1202-1204)

Si hay una cruzada que evidencia más que ninguna otra sus auténticos objetivos económicos, ésta no es otra que la Cuarta. Tras la tregua firmada en la Tercera y la muerte de Saladino en 1193, se sucedieron algunos años de relativa paz, convirtiéndose los estados francos del litoral en colonias comerciales italianas. En 1199, Inocencio III decidió convocar una nueva cruzada que debería ir dirigida contra Egipto, considerado el punto más débil de los estados musulmanes³²⁶.

En el año 1202, el hermano de Saladino recomendó a su hijo al-Kamel, virrey de Egipto, que entablara conversaciones con Venecia. Como ambos estados hablaban el lenguaje del pragmatismo y los intereses comerciales, llegaron a un acuerdo, garantizando el acceso a los puertos de Alejandría y Damietta a cambio de que Venecia no apoyara ninguna expedición occidental contra Egipto. Los italianos que acababan de firmar un acuerdo con príncipes occidentales por el transporte de casi 35.000 guerreros hacia Egipto, guardaron en secreto el tratado firmado con al-Kamel (Maalouf 2010, pág. 311).

Al no poder utilizar la ruta terrestre, los cruzados se concentraron en Venecia para embarcarse y llegar por mar. El dux Enrico Dandolo³²⁷ pactó con el jefe de la expedición Bonifacio de Montferrato³²⁸ y con un usurpador bizantino, Alejo IV Ángelo, cambiar el destino de la cruzada y dirigirla contra Constantinopla, en vez de Egipto, al estar los tres interesados en la deposición del *basileus*, Alejo III Ángelo³²⁹. De este modo los venecianos, como hábiles negociadores que eran, se beneficiaron a la vez del acceso a los puertos de Egipto, cobraron de los cruzados y acabarían controlando, durante un tiempo, ni más ni menos que Constantinopla.

Realmente instalaron a Alejo IV³³⁰ en el trono en 1203, pero éste no pudo cumplir las promesas hechas a los cruzados, lo que desencadenó en una serie de disturbios y su

³²⁶ En su pontificado (1198-1216) promovió varias cruzadas: la albigense (contra los cátaros), la citada cuarta cruzada contra Egipto, otra cruzada contra los almohades de al-Andalus, la controvertida “cruzada de los niños” en la que tampoco entraremos y la Quinta cruzada que abordaremos en su momento.

³²⁷ Había participado en 1171-1172 en una frustrada expedición de castigo contra Constantinopla después de que el gobierno bizantino se hubiera apoderado de los bienes de miles de venecianos que vivían en el Imperio. Posteriormente fue nombrado como embajador en dicha ciudad para resolver las desavenencias, igualmente sin éxito. Al final se llegó a un tratado en 1186, pero Dandolo había acumulado un profundo odio hacia los bizantinos.

³²⁸ Había combatido en el bando de los emperadores Federico I Barbarroja y Enrique VI de Alemania contra la Liga Lombarda entre 1191 y 1193 y contra Sicilia en 1194.

³²⁹ Había vaciado el tesoro imperial repartiendo dinero y dando tantos permisos a sus tropas como agradecimiento a su proclamación, tras el asesinato de su hermano y emperador Isaac II mientras estaba de cacería en Tracia, que casi deja indefenso al Imperio.

³³⁰ Actuando como co-emperador con su padre Isaac II Ángelo desde julio de 1203 a enero de 1204.

deposición por los bizantinos, que coronaron a Alejo V Ducas, lo que provocó la intervención definitiva de los cruzados, que conquistaron la ciudad el 12 de abril de 1204. Se dedicaron durante tres días a un terrible saqueo, desvalijando y destruyendo mansiones, palacios, iglesias, bibliotecas y la propia basílica de la Santa Sabiduría³³¹, mientras Europa occidental se nutría de un gran número de obras de arte y reliquias producto de dicho saqueo.

Se estableció el llamado Imperio latino, organizado feudalmente y con una autoridad nula sobre los estados griegos de Nicea, Trebisonda y Epiro. Ello supuso un golpe a los estados francos de Palestina, privándoles de refuerzos militares y provocando la emigración de muchos caballeros que estaban en Tierra Santa hacia el Imperio Latino, y por tanto desprotegiendo los Estados francos. El llamado Imperio de Nicea³³², conseguiría restaurar el Imperio bizantino en 1261.

En el Mediterráneo, venecianos y genoveses abrieron las rutas de los estrechos y se establecieron en el Mar Negro. A través de Caffa (Crimea) y de La Tana (Costa del Mar de Azov), consiguieron contactos directos con los mercaderes de Asia y los itinerarios que explotaron dichas ciudades italianas se prolongaron desde Inglaterra a las regiones pónicas y desde el Magreb hasta China (Contamine *et alii*, 2000, pág. 224).

La Cuarta Cruzada abrió el Mar Negro a los italianos, permitiendo a los venecianos que controlaran el Bósforo y establecieran relaciones con el sur de Rusia y Asia Central (Demurger 2008, pág. 180).

Expansión territorial ibérica y comercio de especias

Las especias, en el siglo XII, fueron conocidas y apreciadas en Cataluña por un sector considerable de la sociedad, bastante más amplio de lo que se creía hasta hace pocos años. Tanto la demanda como la oferta de este producto se incrementaron a medida que las flotas cristianas recuperaban el control naval del Mediterráneo, lenta pero continuamente. Los condimentos mencionados específicamente en la documentación catalana de la época son la pimienta y la canela, ya que el azafrán y el comino ya estaban aclimatados entonces en el Mediterráneo occidental. No parece probable que, en el siglo XII, el término *piper* alcanzara, como durante la Alta Edad Media, todos los condimentos exóticos, como quiera que los textos dietéticos coetáneos mencionan el clavo y el jengibre.

Antoni Riera ha tratado el arco cronológico que va desde 1087, cuando Génova y Pisa (con la colaboración de Gaeta, Salerno y Amalfi) organizaron una expedición contra Mahdiya e impusieron al sultán de Kairouan un impuesto de 100.000 dinares y un conjunto de concesiones comerciales; hasta el 1225, que coincide con el desmantelamiento del califato almohade, que permitió a las coronas castellanoleonesa y catalanoaragonesa iniciar una etapa de rápidas conquistas territoriales y reducir la presencia islámica en la Península Ibérica al sultanato nazarí de Granada, mientras que Federico II adoptó el título de rey de Jerusalén y empezó los preparativos de la Quinta

³³¹ Significado literal de *Hagia Sophia*, conocida actualmente como –Santa Sofía–

³³² El mayor de los tres estados bizantinos sucesores tras la caída de Constantinopla en 1204, heredero del poder imperial y eclesiástico de dicha ciudad. Sobrevivió hasta 1261 cuando el emperador Miguel VIII Paleólogo y el general Alejo Estrategopoulos lograron recuperarla.

Cruzada. La expedición, que culminó con su entrada, en 1229, a la Ciudad Santa, favoreció la presencia militar y comercial europea en Palestina.

En los ciento treinta y ocho años que van de 1087 a 1225, hubo en el Mediterráneo una serie de cambios importantes, como la caída del poder naval musulmán y bizantino, el ocaso de Túnez como mercado redistribuidor de productos orientales, el retroceso del Islam ante la agresividad feudal en la península Ibérica y su expulsión de Sicilia, y la eclosión del complejo fenómeno de las Cruzadas. Todas estas mutaciones repercutieron decisivamente en el comercio internacional y en la circulación de las especias (Riera 2003, pág. 361).

Respecto a la distribución, Riera destaca que las fuentes fiscales de la Corona catalanoaragonesa confirman tanto la subida de las importaciones de condimentos orientales como los altos precios a los que se vendían. En los aranceles de la primera *lleuda* de Barcelona (Ferrer i Mayol 2003, pág. 362), redactados hacia 1170, figuran tres especias: la pimienta, el anís³³³ y la canela. La unidad fiscal, en cada caso, es el quintar, un peso equivalente a 41,6 kilogramos, sólo apto, pues, para el comercio al por mayor. La tasa, 20 dinares, es la más alta que aparece en la tarifa.

Riera añade que la creación de censos en pimienta, especialmente documentada en las ciudades, constituye una prueba indirecta del alza que experimentaron, a lo largo del siglo XII, tanto en la oferta como en el valor económico y simbólico de los condimentos orientales, especialmente de la pimienta, el jengibre y el clavo, que disfrutaban por igual de gran prestigio entre los consumidores solventes. Y apunta una posible coordinación de intereses entre médicos y comerciantes.

La enseñanza de la medicina experimentó, durante el siglo XII, una importante renovación, proceso en el que destacó la Escuela de Salerno. Si la salud depende, en gran parte, de una alimentación adecuada, la dietética es una rama esencial de la medicina. No resulta por ello extraño que una de las herencias más apreciadas de la Escuela sea precisamente el *Regimen sanitatis Salernitanum*, un conjunto de normas, consejos, indicaciones y propuestas que sólo nos han llegado en una compilación muy tardía y heterogénea, tanto desde el punto de vista técnico como estilístico. Los condimentos orientales aparecen a menudo en la obra, que les confiere sistemáticamente efectos positivos: una de las salsas más saludables es la que se prepara con pimienta, salvia, sal, ajo, vino y perejil. Como quiera que la Escuela surgió en una zona de intensa actividad comercial, y entre sus primeros clientes debieron existir muchos hombres de negocios locales y de la vecina Amalfi, sería interesante poder calibrar, como ha sugerido Massimo Montanari, hasta qué punto las opiniones de los médicos estaban condicionadas por los intereses mercantiles (Riera 2003, pág. 382). Lo que también podría haber sucedido con el libro de Apicio en época antigua, con los tratados islámicos que hemos comentado y con los recetarios medievales occidentales que repasaremos más adelante.

Todas estas circunstancias, añadidas al progresivo debilitamiento del Islam debido a las Cruzadas, propiciarían la posterior expansión catalana por el Mediterráneo.

³³³ Mientras la *Pimpinella anisum* o anís común es originario tanto de la cuenca del Mediterráneo oriental como del Asia sudoccidental, el *Illicium verum* o anís estrellado chino es originario del suroeste de China y el *Illicium anisatum* o anís estrellado del Japón procede de este archipiélago.

Las milicias francas consiguieron, en pocos años, hacerse con el control de todos los puertos de Siria y de Palestina, desde Alexandreta hasta Ascalón, y abrir una cuña en el Mar Rojo por Aqaba. Los mercaderes italianos llegaron, en busca de especias y otros artículos de lujo, hasta Damasco y Alepo. Los misioneros se adentraron profundamente en Próximo Oriente, buscando la vía de acceso a las comunidades cristianas de la India. El atractivo de esta tierra lejana se incrementó todavía más con la aparición de la enigmática figura del preste Juan, que, en 1164, habría mandado una carta al emperador bizantino Manuel Comneno, proponiéndole un ataque conjunto contra los musulmanes para consolidar el dominio cristiano en Jerusalén. La carta no se ha encontrado, pero refleja el reino imaginario que, como hemos apuntado, es heredero del imperio axumita, un reino cristiano en medio de infieles.

Los navegantes y los mercaderes occidentales, a pesar de la conquista franca del enclave portuario de Aqaba, no pudieron penetrar en el Océano Índico, que continuó siendo un ámbito reservado a los árabes, a los persas, a los hindúes y a los chinos, por lo que las especias seguían siendo tremendamente costosas y para los consumidores habituales, el origen lejano, casi ignoto de las mismas especias (que justificaba los altos precios a que se vendían), constituía un auténtico valor añadido y para las capas bajas de la sociedad, a pesar de que sólo las pudieran incluir eventualmente en sus banquetes, al ser sanas y «curar» las enfermedades, no podían venir sino del Paraíso Terrenal.

Como que llegaban a Occidente desde Alejandría, la imaginación popular identificó uno de los cuatro ríos paradisiacos, el Geón, con el Nilo. A comienzos del siglo XIII, se decía que las especias crecían en los márgenes del alto Nilo, y caían directamente de las ramas de los árboles al río, que las conducía hasta las regiones del Bajo Egipto, donde los pescadores las extraían del agua con las redes. Para los comerciantes catalanes sería el momento de comprarlas, aunque muy caras, porque se podrían vender mucho más caras todavía.

Del mismo modo que el fracaso en el asedio de Tortosa de 1095 y del ataque a Oropesa el 1098 por parte de Ramón Berenguer III, catapultaron su participación en el ataque de Mallorca de 1114; la batalla de Muret (donde murió Pedro II de Aragón en 1213) y el abandono de las pretensiones sobre los territorios al norte de los Pirineos, representarían la clara apuesta de la corona catalanoaragonesa por el control naval del Mediterráneo, con un protagonista de excepción: Jaime I.

Incluso antes de su conquista de Mallorca, los mercaderes catalanes ya compraban en Alejandría. Como dice Carme Batlle (1999) también la vinculación entre la política y la economía se manifiesta en los tratos diplomáticos con países más alejados, como Egipto, donde acudían los catalanes desde hacía mucho tiempo. Su interés por este punto se manifestó especialmente antes de la conquista de Mallorca, cuando en 1227 el rey Jaime, por medio de la conocida Acta de Navegación, dio a los barceloneses el monopolio del comercio entre su ciudad y Berbería y Alejandría³³⁴. Seguirían numerosas embajadas enviadas a los sultanes egipcios y a su vecino de Chipre, que dieron un buen resultado, es decir, el establecimiento de un cónsul catalán en Alejandría (Batlle 1999, pág. 42).

³³⁴ Sobre las relaciones comerciales con estas zonas ha escrito ampliamente Roser Salicrú, *La corona catalanoaragonesa, l'islam i el món mediterrani* (2012) y Mercè Viladrich, *Islam y Cataluña* (1998).

Volviendo a los Diplomáticos, seguimos encontrando referencias a las especias, especialmente en el siglo XIII. La Colección diplomática del Monasterio de Sant Pere de Caserres nos ofrece en su documento 927 fechado el 17 de julio de 1278, el reconocimiento de señoría de Bernat Miquel de Guardiola i su esposa Guilleuma por el que sus cuerpos y bienes pertenecen al monasterio y prometen donar una onza de pimienta anual de censo el día de Todos los Santos: *I unciam piperis pro censu in festo Sanctorum Omnium...* (C/124, N°139, 14, 1, 15). En el documento 938 de la misma colección, fechado el 17 de enero de 1282, se constata una venta de Deuloguia de Bosc, su esposa María y sus hijos Guillem y Bernat de seis piezas de tierra de la que disponen bajo el dominio del monasterio por 120 sueldos de moneda barcelonesa, a Bernat Bou y a Perpinyà Pebre, en una nueva muestra de antropónimo relacionado con la profesión: *vendimos a Bernardo Bovis et Perpiniano Piperis* (APR; Pergamino 1282-01-17). Y finalmente en el documento 982, con fecha de 7 de enero de 1299, hay una permuta de tierras entre Pere Colom y su esposa por un lado y Mateu de Guardiola y su esposa por otro, donde aparecen *Ferrarius Piperis, Gilema et Maria Piperis*, en otra evidencia de antoponimios relacionados con la profesión (C/133, 146, 15, 1, 15), aunque aquí ya parece un apellido.

También en el Diplomático de Pedro III de Aragón, llamado el Grande, donde se recogen las relaciones internacionales y la política exterior entre 1260 y 1285, hay un documento, el 145, fechado el 6 de junio de 1279 en el que el rey pide a Juan Núñez que exija el retorno de lo robado por Juan Pérez el Negro y otros hombres a unos hombres de Cuenca mientras se encontraban en un camino público cerca de Valencia: *Portabant piper, denarios et alias res* (Reg. 41, f. 89v-90r). El documento 486 de la misma colección fechado el 22 de enero de 1283 recoge la orden del Infante Alfonso³³⁵ a Guillem d'Espells, Alcalde de Barcelona, que acabe de restituir lo que se debe a Cantobotatxo y Abraín Albertini del barco de los pisanos que había capturado Pere de Vilar: *Quantitas piperis quam..... piperis venditi, piperis predictis* (Reg. 60, f. 9r) y finalmente en el documento 530 de 22 de mayo de 1283, el mismo Alfonso pide al alcalde de Mallorca que devuelva a Arnau de Puig las mercancías que le ha amparado porque llevaba trigo a Génova por orden de Pedro: *costalia piperis racioni* (Reg. 61, f. 143r).

El descubrimiento de la ruta de Oriente es un hecho estrechamente vinculado a la iniciativa privada de los mercaderes barceloneses. Es un acontecimiento que entra en el proceso histórico por el cual casi todas las ciudades marítimas del Mediterráneo occidental, desde Barcelona a Montpellier, en Marsella, en Génova, Pisa, etc., se escalonan a lo largo de las rutas que llevan a los mercados orientales. Hay que llegar a 1221 para encontrar un documento que menciona la presencia de mercancías (especias) de origen oriental en Barcelona y a 1227 para que finalmente el rey de Aragón asuma una primera posición respecto al comercio levantino. Nos encontramos ante el primer reconocimiento del valor que los intercambios con los mercados orientales estaban asumiendo en la economía catalanoaragonesa (Giunta 1989, pág. 23-21).

La supremacía comercial de los mercaderes italianos y catalanes se basaba en su supremacía naval. Sus barcos eran más apropiados para el transporte de cantidades pequeñas de especias y otros productos valiosos debido a que el espacio de bodega era reducido. Al abrirse posteriormente la nueva ruta de Flandes, los barcos destinados al

³³⁵ Hijo primogénito de Jaime I y de la infanta Leonor de Castilla, que contrajeron matrimonio el 6 de febrero de 1221 en el municipio soriano de Ágreda.

Atlántico fueron más largos, más anchos y sobre todo más altos, de forma que las nuevas galeras más grandes pudieran afrontar los vientos de la bahía de Vizcaya (Abulafia, 2013, pág. 376).

Las otras Cruzadas

Tras el fracaso de la Cuarta Cruzada, el espíritu religioso se había apagado a pesar del interés de algunos papas y reyes en mantenerlo. Si los estados francos sobrevivieron hasta 1291 fue gracias a la intervención de los mongoles al acabar con el califato abasí en 1258³³⁶ y conquistar sus territorios, dando un respiro a los latinos y no hostigando al Cristianismo.

En Alejandría, los mercaderes italianos, provenzales y catalanes instalaron sucursales y desarrollaron relaciones comerciales que sólo las operaciones militares de las Cruzadas dirigidas contra Egipto interrumpían (Demurger 2008, pág. 178).

La Quinta Cruzada fue proclamada también por Inocencio III en 1213 y partió en 1218 bajo los auspicios de Honorio III, liderada por el rey Andrés II de Hungría quien llevó hacia Egipto el ejército más grande en toda la historia de las Cruzadas³³⁷. Como la Cuarta Cruzada, tenía como objetivo en primera instancia conquistar Egipto. Tras tomar Damietta, en la desembocadura del Nilo, intentaron atacar El Cairo, fracasando y debiendo abandonar incluso lo que habían conquistado en 1221.

La organización de la Sexta Cruzada fue debida a la orden dada por el papa Gregorio IX al emperador Federico II Hohenstaufen de que fuera a las Cruzadas como penitencia, pero su demora a la hora de partir le valió la excomuniación. Finalmente, Federico II, que quería el trono de Jerusalén, partió en 1228 sin el permiso papal y recuperó la ciudad mediante un acuerdo diplomático, autoproclamándose rey de Jerusalén en 1229 y obteniendo también Belén y Nazaret.

En 1244 volvió a caer Jerusalén frente a los musulmanes corasmios aliados del sultán ayubí de Egipto³³⁸, lo que movió a Luis IX de Francia (San Luis) a organizar la Séptima

³³⁶ La batalla de Bagdad en la que se impuso el jefe mongol Hulagu Khan, nieto de Gengis Khan y hermano del jefe supremo mongol, significó el saqueo e incendio de la ciudad y el fin del Califato abasí.

³³⁷ Secundado por los batallones del príncipe Leopoldo VI de Austria, alcanzando la cifra de 32.000 hombres.

³³⁸ Los musulmanes corasmios o jorezmitas fueron una dinastía suní de origen mameluco turco que gobernaron el Gran Irán, primero como vasallos de los selyúcidas y más tarde como gobernantes independientes en el siglo XI, creando el llamado Imperio Corasmio. Cuando el sultán selyúcida Ahmed Sanjar fue asesinado en 1156 y su estado cayó en el caos, los jorezmitas expandieron sus territorios hacia el sur, acabando por gobernar un territorio que se extendía desde el Mar Caspio hasta el río Indo y desde el río Sir Daria hasta Bagdad. En 1218, Gengis Khan envió una misión diplomática al estado para aclarar la ejecución de los miembros de una caravana de mercaderes mongoles que fueron ejecutados dos años antes, pero creyendo también que eran espías, se confiscaron así mismo sus bienes y fueron también ejecutados. Dos años después el ejército mongol cruzó el Sir Daria y tomó por asalto Bujara, Samarcanda y la capital corasmia de Urgench (la vieja Urgench en el actual Turkmenistán). El sultán Jalal ad-Din Mingburnu, último gobernante del Imperio jorezmita huyó hacia la India, fue derrotado en la Batalla del Valle del Indo (otoño 221), logró escapar y pidió asilo en el sultanato de Delhi pero el sultán Iltumish (1211-1236) se lo negó en deferencia con su relación con el Califato abasí. Aunque los mongoles habían destruido el Imperio corasmio, muchos jorezmitas sobrevivieron como mercenarios en el norte de Irak, asaltaron tierras de la península arábiga y siria y camino de Egipto contratados por el sultán ayubita Salih Ayyub, invadieron por el camino Jerusalén cayendo la ciudadela de ciudad (La Torre de David) el 23 de agosto de 1244.

Cruzada, también contra Egipto, se dirigió contra Damietta y fue derrotado y hecho prisionero en El Mansura con todo su ejército.

Una lista de aduana de Acre nos permite conocer las mercancías que se intercambiaban hacia 1245 en la ciudad. De Oriente los comerciantes traían especias, alumbre, tintes, perfumes, marfil, esclavos, algodón, alumbre para teñir telas y otros bienes (Jaspert 2010, pág. 122).

Paralelamente los mercaderes eran conscientes de que cualquier beneficio que obtuvieran se lo debían a un Dios misericordioso; *proficua quid Deus dederit* “la ganancia que Dios nos diere” (Abulafia 2013, pág. 335). Un curioso paralelismo con los mercaderes que se cruzaron con el emperador Augusto en el Mediterráneo al final de su vida y al que agradecieron su prosperidad.

Veinticinco años después de la séptima, nuevamente el rey de Francia Luis IX, organizó la Octava Cruzada (1269), con el objetivo de desembarcar en Túnez y moverse por tierra hasta Egipto, tras la propuesta del rey de Nápoles, Carlos de Anjou de reunir las tropas en esta próspera región comercial donde se obtendrían los fondos necesarios para la invasión al país del Nilo. El ejército desembarcó desconociendo que había una epidemia de disentería en la región, que infectó a Luis, muriendo a los pocos días.

La Novena Cruzada, a veces es considerada como parte de la Octava, ya que el príncipe Eduardo de Inglaterra se había unido a la Cruzada del rey francés, pero llegando tras la muerte del mismo rey. Tras pasar el invierno en Sicilia, decidió continuar comandando a sus seguidores, entre 1000 y 2000, hasta Acre, llegando el 9 de mayo de 1271. Una serie de pequeños enfrentamientos acabaron en una tregua el 22 de mayo de 1272 en Cesarea. No obstante, era conocida por todos la intención de Eduardo de volver en el futuro al frente y aunque él mismo y algunos Papas intentaron promover nuevas Cruzadas, ya no se organizaron más y, en 1291, tras la caída de San Juan de Acre, los cruzados evacuaron sus últimas posesiones en Tiro, Sidón y Beirut.

Los mamelucos, tras conquistar Acre en 1291, la arruinaron para proteger el monopolio de Alejandría y Egipto (Demurger 2008, pág. 180). Esta zona podía ser rodeada, pero las ventajas de Alejandría permanecieron incólumes, ya que los costes eran menos elevados que en otros lugares, y por ello los italianos nunca la evitaron (Demurger 2008, pág. 181).

El mundo árabe acababa de conseguir una brillante victoria. Si Occidente pretendía contener el empuje del Islam, el resultado fue el contrario. En 1453 Constantinopla caería en sus manos y en 1529 sus jinetes estaban acampados ante las murallas de Viena (Maalouf 2010, pág. 365). La quiebra entre estos dos mundos viene de la época de las Cruzadas, que aún hoy los árabes consideran una violación (Maalouf 2010, pág. 372), asimilando el actual estado de Israel como un nuevo estado de cruzados (Maalouf 2010, pág. 371).

En resumen, el único triunfo relevante de la Cristiandad durante dos siglos fue la toma de Jerusalén por Godofredo de Bouillon en la Primera Cruzada en el año 1099. Si las repasamos una por una en el marco del tema de estudio de estas tesis veremos que la Primera Cruzada (1095-1099) se salda como un éxito militar, se fundan 4 estados cristianos (Antioquía, Edesa, Trípoli, y Jerusalén), se consiguen privilegios comerciales

para Génova y Pisa como los que tenía Venecia con Constantinopla, muchos de sus integrantes retornan a sus relativos países y se fundan dos órdenes, una impulsada por comerciantes amalfitanos, la de los hospitalarios; y otra que disponía de una increíble flota, una red de comercio fija y establecida que garantizaba que los comerciantes durmieran siempre bajo techo y garantizando la seguridad de los caminos, convirtiéndose en los primeros banqueros desde la caída de Roma con intereses más bajos que los exigidos por los judíos, creando libros de cuentas, la contabilidad moderna, los pagarés y hasta la primera letra de cambio, aparte de comerciar con reliquias: la de los templarios. La Batalla de Harrán (1104) acabó frenando las ansias expansionistas europeas hacia Oriente.

La Segunda Cruzada (1144-1148) responde a la conquista de Edesa por Zengui en 1144, liquidando el primero de los estados francos y, por tanto, no teniendo nada que ver con motivaciones religiosas relacionadas con Jerusalén ni con Tierra Santa, ya que Edesa está en territorio de la actual Turquía. Impulsada por Bernardo de Claraval, fue liderada por el rey Luis VII de Francia y el emperador germánico Conrado III. Con constantes desavenencias entre ellos, descartando Edesa como objetivo central y atacando Damasco, reino independiente musulmán (que nada tenía que ver con Nur al-Din, hijo de Zengui) y aliado del rey cristiano de Jerusalén, acabó con el fallido asedio de la ciudad siria, el regreso a Jerusalén, la desconfianza mutua entre los propios cruzados y un auténtico fracaso militar.

Tras una época en la que tanto caravanas cristianas como musulmanas transitaban por territorios controlados por sus propios estados como por los de la otra religión y pisanos, genoveses y venecianos poseían tanto barrios enteros en las ciudades de Tierra Santa como el control de buena parte de las rutas por el Mediterráneo, los constantes ataques de los Caballeros Templarios y en especial de Reinaldo de Chatillón, hostigando convoyes de comerciantes musulmanes y armando una flota en el Mar Rojo tras la toma de Eilat para amenazar a la misma Meca, Saladino venció a los cristianos en la Batalla de los Cuernos de Hattin (4 de julio de 1187), provocando la capitulación de Jerusalén tras el correspondiente sitio (2 de octubre de 1187).

La convocatoria de Gregorio VIII a la Tercera Cruzada (1187-1191) que movilizó a Ricardo Corazón de León, Felipe II de Francia y Federico I Barbarroja, tuvo como único éxito militar la toma de Acre (1191), ya que Ricardo acabaría firmando una tregua con Saladino consiguiendo el libre acceso de los cristianos a los Santos Lugares y de los comerciantes a sus mercados y rutas.

Por tanto, podemos concluir que hubo un éxito de la Primera contra Jerusalén, un fracaso de la Segunda contra Damasco, otro fracaso de la Tercera contra Jerusalén, un éxito de la Cuarta, pero contra Constantinopla, se produjo un fracaso de la Quinta contra Egipto, un fulgurante éxito de la Sexta, consiguiendo Jerusalén mediante acuerdo diplomático en 1229 pero perdiéndola en 1244, un nuevo fracaso de la Séptima contra Egipto, otro fracaso de la Octava también contra Egipto y, finalmente, un fracaso de la Novena, con la definitiva pérdida de San Juan de Acre en 1291, cuando los cruzados evacuaron sus últimas posesiones en Tiro, Sidón y Beirut.

Pobre resultado, ciertamente. Sin embargo, todos estos movimientos frenaron la expansión musulmana hasta la caída de Constantinopla, desarrollaron las tácticas militares europeas, volvieron a permeabilizar buena parte de Europa en algunos lujos

orientales, y a pesar de que los occidentales no pudieron conseguir su expansión hacia Oriente para el dominio de sus rutas terrestres, acrecentaron el deseo de expansión oriental y propiciaron la búsqueda de rutas alternativas, que culminarían en la circunnavegación portuguesa de África, para llegar a la India y el descubrimiento de América, en la búsqueda de las Indias por parte de la Corona de Castilla, justo después de la derrota del reino nazarí de Granada.

Las rutas comerciales y documentación catalana referente a las especias

Las Cruzadas reportaron muy pocos éxitos militares a los reinos cristianos, pero contribuyeron decisivamente a recuperar las rutas marítimas en el Mediterráneo bajo sus pabellones o los de sus ciudades. Vamos a estudiar lo que pasa en Barcelona inmediatamente después de las Cruzadas para comprobar los efectos que éstas tuvieron en el comercio catalán. Ernest Ferreres ha publicado un libro (1993) en el que investiga y describe magníficamente el control naval y las relaciones con el norte de África.

El Mediterráneo occidental incluye la zona enmarcada por las costas norteafricana e italiana y las islas de Cerdeña y Sicilia. Éstas componían la llamada ruta de las islas, que formaba la «diagonal insular» sobre la que se extendió la influencia comercial catalana durante los siglos bajo-medievales. Aquí encontramos también los territorios que tuvieron una dependencia política efectiva de la monarquía de Cataluña-Aragón. Como resultado, los mercaderes catalanes consiguieron un dominio hegemónico del tráfico comercial en esta zona marítima. Pero el precio que pagó la Corona catalanoaragonesa fue muy alto: la enemistad del papado y guerras con los franceses, con los angevinos y con los genoveses, además de revueltas constantes de la población sarda (Ferreres 1993, pág. 32).

Cómo dice Ferreres, las relaciones entre la Corona catalanoaragonesa y los territorios musulmanes del norte de África tuvieron siempre un carácter político y diplomático y respondían a un interés estrictamente económico: favorecer el comercio catalán con estos territorios. Sólo hubo intervención militar cuando estos intereses comerciales se vieron amenazados.

Las especias, que durante la Alta Edad Media habían llegado a través de las tierras de Al-Andalus, ahora podrían llegar en mayores cantidades por mar gracias al dominio de buena parte del Mediterráneo occidental por parte de la corona catalanoaragonesa, pero la iniciativa comercial se había adelantado. El objetivo de los monarcas catalanoaragoneses era dominar políticamente el Mediterráneo occidental, para favorecer el comercio en esta zona y para facilitar el comercio con la zona oriental.

La ruta del Mediterráneo oriental o ruta de Levante iba a Alejandría, Constantinopla, Chipre, Beirut, Damasco y Tiro. Los catalanes exportaban tejidos de calidad mediana (lana), metales (procedentes de la Europa atlántica), coral (en bruto o transformado en joyas), armamento, pieles comunes (de oveja o de conejo), frutos secos y aceite; las importaciones básicas eran especias (básicamente pimienta) y tejidos de lujo (seda y algodón). Este comercio proporcionaba muchos beneficios económicos, puesto que se trataba de productos caros y fáciles de transportar. Pero la balanza comercial en este ámbito era muy deficitaria, puesto que el valor de las importaciones era superior al de las exportaciones, a pesar de que se veía compensado por las importaciones de metales preciosos procedentes de África occidental (Ferreres 1993, pág. 67).

Todo ello presenta un paralelismo absoluto con la época antigua, cuando las especias orientales se pagaban con monedas de oro de las minas de Hispania y Tracia, como lo

demuestran la gran cantidad de tesorillos que se encontraron en la India básicamente de las épocas de Augusto y Tiberio que escaparon a la fundición. En definitiva y nuevamente: oro, en este caso procedente de África Occidental, a cambio de especias procedentes de Oriente.

Cómo dice Mario del Treppo (1976), la apertura de la ruta oriental al tráfico catalán fue una iniciativa especialmente privada e independiente de decisiones o interferencias de las autoridades políticas. La llevaron a cabo los comerciantes catalanes que se habían lanzado en aquella dirección movidos por el mismo impulso que animaba a sus colegas de las ciudades languedocianas, provenzales e italianas, donde el fenómeno general que se ha denominado «el desvelo de Occidente», a través del desarrollo de la producción y de una más intensa circulación monetaria, ya se había manifestado entre los siglos XI y XII. (Del Treppo 1976, pág. 17). Y añade, remarcando la importancia de las especias, que en cuanto a Barcelona, todavía no han sido aclarados los orígenes de la revolución comercial y la procedencia de los capitales destinados a la inversión en el gran tráfico internacional, y sobre todo en el tráfico de las especias.

Nosotros nos inclinamos por una combinación entre el capitalismo comercial que se alimenta a sí mismo, la iniciativa mercantil de la ciudad y la situación privilegiada de Barcelona como cruce entre el mundo musulmán y cristiano de la época, que incrementó prácticas que se habían dado anteriormente a menor escala, cuando este comercio se había empezado a desarrollar por tierra a través de al-Andalus. Entre las décadas finales del siglo XIII y las primeras del XIV, Cataluña vivió épocas de gran plenitud, en las cuales experimentó un fuerte crecimiento demográfico y una expansión marítima por el Mediterráneo. Esta época coincide con los reinados de Pedro III el Grande, que invadió Sicilia (1282) y tuvo que defenderse de una agresión francesa (1284) contra Cataluña; de Alfonso III el Liberal, que se apoderó de Ibiza (1285) Mallorca (1286) y Menorca (1287)³³⁹; y de Jaime II, que invadió Cerdeña³⁴⁰ (1323-1325) y con quien el poder de la Corona consiguió su máxima expansión económica durante la Edad Media.

³³⁹ Las conquistas de Ibiza y Mallorca fueron contra su tío Jaime II de Mallorca por la ayuda que este había prestado al monarca francés en su intento de invadir Cataluña en 1285. Por el contrario, Menorca estaba en manos del almojarife (reyezuelo) Abû'Umar, aliado de Túnez y acusado de que la isla era refugio de piratas que entorpecían el comercio.

³⁴⁰ A pesar de la oposición de Génova y Pisa y múltiples rebeliones locales posteriores.

En el siglo XIII los intereses de los patricios de Barcelona con el rey eran cada vez más coincidentes, ya que todos empezaron a ver los beneficios del comercio de ultramar y de las campañas navales por el Mediterráneo (Abulafia 2013, pág. 353).

Del mismo modo que estamos convencidos de que las Cruzadas responden en gran parte a intereses económicos y especialmente de control de las rutas comerciales con Oriente, tenemos que enmarcar la fracasada cruzada de Jaume I de 1269 a Tierra Santa en el mismo contexto económico que tiene varios precedentes en las relaciones diplomáticas anteriores.

Queda confirmado que sólo en la segunda mitad del siglo XIII Jaime I decidió ocuparse concretamente de los negocios de sus súbditos en Egipto. Su intervención diplomática tiende a un doble fin: por una parte estrechar vínculos directos de amistad con el –sultán de Babilonia”; y por otra, proteger de cerca los intereses de los mercaderes catalanes en Alejandría (Giunta 1989, pág. 25).

Resulta evidente que como en época antigua, Alejandría es la clave de la importación de especias de Oriente. Desde Alejandro Magno la ciudad ya había desbancado a Tiro en el monopolio del comercio de las especias y la posibilidad de hacerlas llegar por mar desde la India abarataba sus costes de transporte y evitaba muchos intermediarios, lo que representaba precios mucho más competitivos.

En septiembre de 1269 Jaime salió de Barcelona con su armada para una expedición a Tierra Santa, pero dispersadas sus naves por las tormentas, tuvo que desembarcar en Aigües Mortes, cerca de Montpellier, y tuvo que renunciar a aquella empresa. Su hijo Pedro III, sucedió a su padre en 1276 y durante todo su reinado se centró en la expansión de la Corona de Aragón por el Mediterráneo.

En la década de 1270, una viuda de clase media de Barcelona, María de Malla, comerciaba con Constantinopla y el Egeo y sus hijos buscaban en 1290 semillas de lino y pimienta en Alejandría (Abulafia 2013, pág. 361). El papado, con el apoyo aparente del rey de Aragón, intentó prohibir el dinámico comercio de catalanes e italianos en Egipto, con amenaza de excomunió. Sin embargo, el rey se aseguró de tener a mano dos abades catalanes para absolver a los mercaderes previo pago de una severa multa. Estas multas se convirtieron en una tasa al comercio de Alejandría, que en 1302 representaba casi la mitad de los ingresos de los que se tiene constancia que el rey recibía de Cataluña (Abulafia 2013, pág. 361).

Pedro IV el Ceremonioso tuvo un prolongado reinado desde 1336 a 1387 y de su época nos han llegado múltiples referencias a las especias y el famoso –Atlas Catalán”³⁴¹, que compendia todo el ámbito geográfico motivo de nuestro estudio.

Carme Batlle (1973) nos describe el tema de los precios de las especias en la época. La especia más comercializada era la pimienta, el adobo por excelencia de las carnes y pescados en la cocina de los ricos. La demanda, su precio, el poco peso y el volumen, la facilidad del transporte en sacas y la posibilidad de secarlo al sol si se mojaba y de conservarlo bien durante unos cuarenta años, motivaron que su comercio tuviera gran importancia. A pesar de que era caro -J. Benet lo compra en Chipre a unas 45 libras por

³⁴¹ También llamado –Atlas Mallorquín”.

carga en el año 1343- la ganancia era de una tercera parte limpia, ya que el mismo mercader lo vendió en Barcelona a unas 68 libras (Batlle 1973, pág. 138).

Resulta llamativo leer el texto aragonés del Libro de Paladio, escritor clásico del siglo IV; en una traducción de Ferrer Saiol, que, según se cree, es el mismo traductor y comentador de otra versión catalana de la misma obra de Paladio. De las dos versiones se le concede a la aragonesa el mayor mérito por sus amplios comentarios que aparecen en la edición semipaleográfica del manuscrito 10.211 de la Biblioteca Nacional de Madrid (Capuano 1990).

Ferrer Saiol fue un miembro de la Cancillería Real durante la época de Pedro el Ceremonioso. Se casó con la madre de Bernat Metge cuando éste todavía era pequeño y gracias a ello entró a trabajar en la Cancillería. Ferrer Saiol se encargó de la traducción de la obra *De re rustica* de Paladio, en las traducciones que se realizaron en la corte de Pedro IV. Los comentarios nos permiten descubrir el conocimiento del autor respecto a las especias.

Una de las cosas que nos llama poderosamente la atención es el desconocimiento de Saiol respecto a la canela. Reproducimos seguidamente los párrafos en los que Saiol manifiesta su desconocimiento de la canela en la obra de agricultura de *Palladius Rutilius Taurus Aemilianus*, traducida y comentada en 1385 por Ferrer Saiol y editada por Thomas M. Capuano en 1990.

Canela 13, 3 De los huertos:

En aquetse mes de deziembre podras sembrar lechugas, & podras las transplantar en febrero. Asy mesmo podras sembrar ajos vulpich que son ajos saluajes & cebollas, mostaza, & canela, yo no he fallado que planta es (Ferrer Sayol, 13,4).

[6.9] Del queso:

*E el queso rretiene la sabor del tomjlllo.... lo podras fazer con **pebre & gingebre & canela & de otra espeçia que te querras**, car aquella sabor rretendra el queso, assi fresco como seco (Ferrer Sayol, 154).*

*[11.14.7] Si querras que el mosto dentro de pocos dias sea fecho atal como sy era viejo, toma almendras amargas, donzel verde, frugen grumen -aqueste vocablo de frugen grumen non he podido fallar- senjgrech. E fregaras lo todo en semble tanto como querras. E picar lo has todo en semble. E en cada vna amphora que es medida que cabe III mujgs, & cada vn mujg pesa XLIIII^o libras, tu meteras de aquella poluora vn qujatun que pesa IIII^o granos de çeuada o fasta media dragma. E en otra manera ay çiatun que pesa X dragmas. E asi toma qual te qujeres. que el vjno sera m mucho maraujlloso. I fol.186r I si el vjlllo sabra a pregunta & qujeres que non sepa, auras **aloe, mjrra, cotomaginam** -**aquesta especia non he fallado que cosa es**- de cada vna igualmente. E faras poluora & mezclaras lo con mjel. E en vna ampolla de vjno meteras vn çiat; es a saber, dragma & media, E vsaras de aquel vjno menos que non avra sabor de pregunta (Ferrer Sayol, 204-5).*

De vjno leuado que se faze de farro & de mosto (11,21).

Los panes deuen ser luengos asy como el dedo dela mano con los cabos primos & vn poco amplos en medio. E quando seran bien secos tu los alzaras en vn vaso de tierra, el qual sea bien tapado con algez. E entre el año quando querras fazer moscatols, los cuales se fazen con

espeçias & con çucre, podras vsar de aquesta leuadura. Ca maior virtut ha quela otra leuadura que alçan las mugeres quando pastan el pan llieudo del trigo (Ferrer Sayol, 210).

Diez años antes de esta traducción, también bajo el reinado de Pedro IV, se produjo el mapa cartográfico catalán más importante de la Edad Media, atribuido a los judíos mallorquines Abraham y su hijo Jefuda³⁴² Cresques, conocido como Atlas Catalán, y que representa una fuente de primera mano como referencia respecto al grado de conocimiento de la geografía oriental.

Jaime I había visto un gran potencial en los judíos y a pesar de que la comunidad hebrea de Barcelona no estaba demasiado interesada en el comercio, invitó a los judíos de Cataluña, Provenza y el norte de África a instalarse en Mallorca, y no es una coincidencia que en el siglo siguiente judíos y judíos-conversos instalados en Mallorca realizaran estudios cartográficos conociendo las fuentes musulmanas y cristianas por igual (Abulafia 2013, pág. 357).

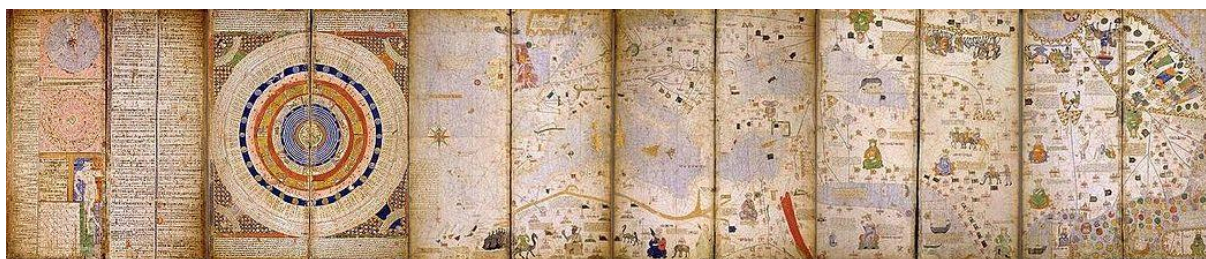


Figura XX. Atlas Catalán, Biblioteca Nacional de París, catalogado como *Espagnol 30*.

Se sabe que en noviembre de 1381, el niño Juan, duque de Girona y primogénito de Pedro el Ceremonioso, quiso hacer un presente al nuevo rey de Francia, Carlos VI, y decidió enviarle un mapamundi suyo depositado en el archivo de Barcelona. Se trata de un mapamundi del mundo conocido, siempre desde una óptica centrada en el Mediterráneo, que permite una visión sinóptica a finales del siglo XIV.

A la Tierra, esférica, se le atribuye una circunferencia máxima de 180.000 estadios. Calculando a razón de 200 metros por estadio, se obtiene un resultado de unos 4.000 kilómetros por debajo de la cifra real (unos 40.000 Km) que, aun así, fue de utilidad para los descubrimientos de los siglos siguientes.

El tercer mapa, especialmente interesante respecto a las zonas de paso de las especias,

³⁴² Se convirtió al cristianismo tras las persecuciones de Mallorca de 1391, adaptando el nombre de *Jacobus Ribus* o Jaume Riba. Podría haber sido nombrado hacia 1420 coordinador de la cartografía de la escuela naval de Sagres (Algarve) formada en torno al infante Enrique de Portugal si es que realmente dicha escuela existió, ya que no se ha encontrado ningún resto arqueológico ni documental supuestamente relacionado con la misma y muchos historiadores portugueses ponen en duda su existencia. El cronista Joao de Barros (1496-1570) relató que el infante Enrique había atraído a Portugal sin precisar dónde (quizás a la misma Lisboa) a un *Mestre Jacome de Malhorca*. Siendo así, Jefuda pudo contribuir decisivamente con sus conocimientos cartográficos a la posterior expedición encabezada por Vasco de Gama (1497-1499) que llegó a Calicut, en el estado indio de Kerala, el 20 de mayo de 1498. Allí fueron recibidos por dos moros tunecinos, uno de los cuales les preguntó: —Ao diabo que te dou; quem te trouxe ca? — según lo relatado por Alvaro Velho. La contestación fue meridiana: —Vimos buscar cristaos e especiaria”. La circunnavegación de África y la llegada a la India volvería a abrir las rutas marítimas directas entre Europa y Oriente, enriquecería tremendamente a la corona portuguesa, y cambiaría radicalmente el comercio de las especias orientales.

empieza con el curso bajo del río Volga y sus características bocas al mar Caspio. El Cáucaso, el río Éufrates y la Península arábiga completan, de norte a sur, la geografía de identificación inmediata de este mapa. El río Amu Daria fluye hacia el Mar de Aral, naciendo en las montañas del Pamir. Hacia el sur, Delhi llama la atención, con el Sultán que gobernaba la India. La mayoría de los nombres de esta región provienen de la narración del viaje de Marco Polo.



Figura XXI. Quinta hoja del Atlas Catalán, conocida como *Mapa de Delli*. Biblioteca Nacional de París.

Entre las ciudades más destacadas por el mapa destacan la Meca por un lado y Bagdad, Samarcanda, y Astrakán, que corresponden a las respectivas rutas sur, central, y norte hacia Pekín. En el límite de este mapa, al sur de la India, se encuentra representada Colombo, en la isla de Ceilán. Dado que en 1173 Benjamín de Tudela³⁴³ viajó hacia Oriente³⁴⁴ para conocer las comunidades judías, es altamente probable que los Cresques tuvieran acceso a datos de este viaje, así como a los escritos del misionero Jordanus³⁴⁵.

³⁴³ En algún momento de sus viajes, Benjamín de Tudela (1130-1173) llegó a Alejandría cuyas instalaciones portuarias despertaron su admiración, donde describe «Allí traen mercaderías de la India, de todo tipo de bálsamos y los mercaderes cristianos los compran. Cada nación tiene su propia alhóndiga» (*Viajes de Benjamín de Tudela*, pág. 121).

³⁴⁴ Aunque probablemente no pasara de la circunnavegación de la Península arábiga, si pudo tener referencias de la India y Ceylán.

³⁴⁵ Jordanus Catalani o Jordanus de Sévérac (c. 1280-c. 1330) fue un misionero dominico catalán u occitano conocido por su *Mirabilia Descripta*, donde describe las maravillas de Oriente. En 1321 está en compañía de Tomás de Tolentino y algunos misioneros franciscanos en su camino hacia China. Fueron detenidos cerca de Bombay y sus compañeros, conocidos como los cuatro mártires de Thane, fueron masacrados el 7 de abril de dicho año. Consiguió escapar a Gujarat. Conocía la accesibilidad a Etiopía por

Las islas identificables del Golfo Pérsico y del Golfo de Adén son las islas de Hormuz y Socotra, todas claves en el tráfico comercial de las especias.

La cordillera norteña, donde se puede ver la caravana que representa la “Ruta de la Seda”, de camino a Catay (China), corresponde a las montañas asiáticas del Tian Shan. Todas las líneas costeras están hechas con trazo continuo y con menos detalle, lo que denota un conocimiento más bien continental (que no marítimo) del sector.

Autorizaciones para ir a Alejandría

Pero las naves catalanas³⁴⁶ no podían ir más lejos de Alejandría, y no siempre. Cómo dice Nicolau d’Olwer: “diferente era el motivo que tenían los sultanes de Egipto para prohibir a los occidentales el camino de la India. Con los progresos de las conquistas turcas, las tierras del sultán eran el único camino de las especias, de las perlas y de los otros productos de la India y del extremo Oriente, y los sultanes querían mantener el monopolio, no ya para sus súbditos, sino para ellos mismos” (Nicolau D’Olwer, 1926).

Y añade d’Olwer respecto al mapa de los Cresques: “La Carta catalana de 1375, gloria de nuestra cartografía, que es una indicación de los mercados y de las vías comerciales, dice exactamente que las perlas y los productos de la India llegaban del Golfo Pérsico a Siria, pasando por Bagdad, y sobre todo por Damasco. En cambio, la confusión que hay entre Kus y Kosseir demuestra que la vía del Mar Rojo está prohibida para los cristianos. A esta ciudad de Chos se traían las especias procedentes de la India, y de aquí a Babilonia (El Cairo) y a Alejandría” (Nicolau D’Olwer, 1926).

Ya hemos mencionado la prohibición con motivo de la caída de San Juan de Acre en 1291 por parte del papado de proporcionar a los países del sultán un gran número de mercancías, como armas, caballos, hierro, madera, grano y otros productos alimenticios. El decreto de prohibición de Nicolás IV fue renovado por Bonifacio VIII e interpretado en el sentido más amplio, hasta que en 1308 Clemente V lo extendió a todas las mercancías.

Debido a las prohibiciones, se extendieron autorizaciones para viajar a Alejandría. Reproducimos el documento transcrito por Rafael Conde y Delgado de Molina (1981) en su Estudio tipológico de la documentación comercial y financiera medieval: Fuentes del Archivo de la Corona de Aragón.

las informaciones recibidas por parte de mercaderes cristianos y existe una carta enviada a su contemporáneo Marino Sanuto (viajero y geógrafo veneciano recordado por sus viajes a Palestina y su obra *Secreta fidelium Crucis*) en la que le pide que inste al Papa a establecer una flota cristiana en los mares de la India, dentro de la estrategia de recuperación de Tierra Santa.

³⁴⁶ Para las características sobre las naves catalanas utilizadas consultar Marcel Pujol Hamelink (2005), *La tipología naval medieval en Cataluña* (siglos VIII-XV).

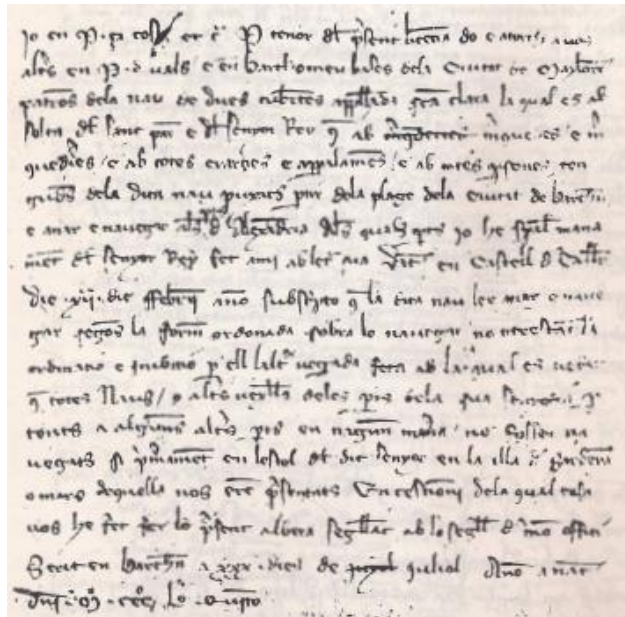


Figura XXII. Autorización para viajar a Alejandría (Conde 1981)

Jo, en Pere ca Costa, et cetera, per tenor de la present licencia do e atorch a vosaltres, en Pere de Vals e en Barthomeu Bases de la ciutat de Mayiorques, patrons de la nau de dues cubertes apellada Santa Clara, la qual es absoluta del Sant Pare e del senyor rey, que ab merquedes e merquederies, e ab totes exarcies e aparelaments, e ab tates persones tengudes de la dita nau puxats partir de la plage de la ciutat de Barcelona e anar a navegar a les parts de Alexandria, a les quals parts jo he special manament del senyor rey, fet a mi ab letra sua, dacum en Castell de Caller die XII die februaryi anno subscripto, que la di ta nau le'x anar e navegar segons la forma ordonada sobre lo navegar, no contrestant la ordinacio e inhibieia per ell l'altre vagada feta ab la qual es vedat que totes naus e altres vexells de les parts de la sua senyoria partents a algunes altres parts, en naguna manera no fossen navegats si primerament en l'estol del dit senyor en la illa de Sardenya o en mars d'aquella no.s eren presentats. En testimoni de la qual cosa, vos he fet lo present albera, segellat ab lo segell de mon offici scrit en Barcelona, a XXX dies de juliol, anno a nativitate domini M^o CCC^o L^o quinto (Conde 1981, pág. 84).

Las especias constituían naturalmente el grueso de los productos importados de las escalas del Levante mediterráneo. La variedad de las especias disponibles en el mercado de Barcelona -pimienta, jengibre, incienso, canela, etc.- era muy grande, y sobre ello nos informa puntualmente el *Libre de conexences de spícies e de drogues*, redactado en Barcelona a mediados de siglo XV, aportando una contribución al conocimiento de los objetos de intercambio entre el Occidente y los mercados africanos y orientales bastante más considerable que los famosos manuales italianos de mercancía. Los mercaderes catalanes, que llegan a los mercados orientales provistos de instrucciones completas del socio capitalista sobre la manera de invertir en especias y las ganancias de los pedidos hechos en Barcelona, muestran una clara preferencia por el jengibre y por la pimienta por encima de todas las otras drogas o especias. Cuando a principios de siglo los mercaderes visitaban Egipto o Siria, compraban preferentemente pimienta y jengibre. En Alejandría canela y pimienta, canela y laca en Damasco.

A mediados de siglo XV, la ruta de Levante todavía era la corriente más importante del comercio internacional de Barcelona³⁴⁷. Situada a lo largo de la llamada diagonal insular que a través de las Baleares, Cerdeña y Sicilia une Barcelona con los puertos de Levante, esta vía de tráfico podía aparecer en el siglo XV, cuando precisamente todas estas islas se encontraban bajo el dominio catalán (Del Treppo 1976, pág. 15).

Los viajes eran posibles gracias a la colaboración de banqueros y mercaderes, como lo demuestra este documento que registra las actividades comerciales de la Banca de Pere Bescans y Andreu de Olivella, de Barcelona (1377). (ACA. P. Mr.).

Se hace mención a la nave de Jaume Farer que va a Alejandría, con 2 fardos de trapos de Vilafranca claros, 4 rojos, 4 verdes claros, etc. pero lo que realmente nos interesa es la demanda por parte de los banqueros a los mercaderes que al retorno traigan:

–A la torna, gíngebre sariol, o coto, o gíngebre baladi, o en pebre, en 1 o en 2 d'aquest smerses, aquells que millor li parra a sa coneguda” (Conde 1981, pág 101).

Más tarde, en 1391, la pobreza encendió la llama de las persecuciones a los judíos de Cataluña, Baleares y Valencia. En verano de este año fueron asaltados los barrios hebreos de las ciudades de Mallorca, Valencia, Lérida y Gerona, y Barcelona. A pesar de todo, Barcelona ocupaba un lugar privilegiado como centro reexportador de especias.

De regreso a Barcelona, las especias y los trapos lujosos eran reexportados por tierra hacia el interior de la Península y por mar eran distribuidos en varias direcciones, incluso a Flandes, con una ganancia elevada. Entonces los mercaderes recobraban el capital con lucro y podían dar trabajo a la industria local. El peligro era que las dificultades coyunturales de Oriente rompieran este equilibrio y provocaran una crisis en Cataluña, como sucedió en el decenio de 1430, según C. Carrere (1977), marcado por la derrota de Ponça³⁴⁸.

Reexportaciones hacia Brujas y el Mar del Norte

Dolors Pifarré centró su tesis doctoral (2002) en el estudio de la documentación de una compañía familiar florentina, los Dantini, de la que posteriormente se publicaría el libro *El comerç internacional de Barcelona y el Mar del Nord (Bruges) al final del segle XIV*, que corresponde al momento de la máxima actividad. Los mercaderes, de los cuales se analiza su trabajo, no son catalanes, sino extranjeros, y como tales pueden utilizar sistemas diferentes, y sus intereses pueden también divergir de los autóctonos por motivos diversos. Ahora bien, el grueso de las transacciones tiene que seguir las mismas pautas que las catalanas, puesto que los mercaderes se instalan en puntos estratégicos para aprovecharse de las posibilidades de la zona. Diversas menciones sobre mercaderes catalanes y sus relaciones con ellos, ayudan a confirmar esta idea. Son de especial interés las cartas cruzadas enviadas entre los Dantini, y otra familia, los Diamantini.

³⁴⁷ Ramon Josep Pujades i Bataller (2009) hace un llamamiento al estudio de la cartografía medieval catalana en *La cartografia nàutica medieval: vers una millor comprensió d'un gran tresor patrimonial de la cultura catalana*.

³⁴⁸ El 5 de agosto de 1453 una flota genovesa se enfrentó a la aragonesa que asediaba Gaeta y tras combatir durante diez horas los genoveses vencieron, capturando al rey Alfonso V.

La base del estudio son los mercaderes florentinos que utilizan la ciudad y puerto de Barcelona como plataforma para sus negocios. A cambio, aportan más movimiento comercial, más volumen de negocio, más salida de productos locales, y más navegación a la ciudad.

Los Dantini obtenían índigo, leño brasil³⁴⁹, pimienta, aloes, zedoaria (cúrcuma) y galangal de los territorios orientales más allá del Mediterráneo y también comerciaban con algodón, almáciga y azúcar refinado producidos en las regiones Mediterráneas (Abulafia 2013, pág. 390).

En el siglo XIV, Brujas se encuentra en un momento de máxima expansión comercial. Aglutina toda el área germánica y norteña, es un gran centro comercial y el primer centro financiero de Europa. También es un momento en el que Barcelona ha desplegado una potencia marítima y comercial extraordinaria. Es la única ciudad de la península que rivaliza con los Estados marítimos de Italia por el comercio de Levante. Los catalanes tienen un cónsul propio en Brujas antes que los castellanos.

Desde Brujas a Barcelona, la mitad del comercio estaba formado por trapos de lana, y la otra mitad por metales, junto con otras telas y géneros. Los trapos son el eje del comercio, complementado con peletería, productos textiles elaborados, arenques y pescado, barreños y productos metálicos, y tinte rojo (Pifarré 2002).

Pifarré constata que en las relaciones de los mercaderes catalanes e italianos establecidos en Cataluña, la balanza comercial entre Brujas y Barcelona estaba bastante equilibrada, puesto que si bien los trapos flamencos tenían un peso comercial importantísimo, junto con los otros productos, la diversidad de géneros mediterráneos tenía una gran demanda y las ganancias que originaban no eran nada desdeñables. Debemos resaltar aquí que se trataba de comercio entre dos zonas europeas, y no entre zonas mediterráneas y orientales donde, como hemos visto, el comercio resultaba generalmente deficitario para las primeras. El comercio de Barcelona daba salida a productos de la Corona de Aragón, pero no se limitaba a este sector, puesto que trabajaba también con las otras zonas de la Península Ibérica y en tercer término y de importancia capital, reexportaba productos norteafricanos y de una zona donde comerciaba intensamente: el Oriente, de donde provenían las especias (Pifarré 2002).

Barcelona, de forma similar a Venecia, Génova o Brujas, basaba su actividad en ser un núcleo de confluencia de productos comerciales de varias procedencias y de redistribución. La relación con Brujas era especialmente clave, nos dice Dolors Pifarré (2002), puesto que Brujas concentraba el área germánica e incluso Inglaterra, que gravitaba en torno ella. Barcelona a cambio ofrecía productos mediterráneos y orientales.

Entre las plantas aromáticas producidas en Cataluña destaca el azafrán, un puntal de la exportación catalana, el producto que en la correspondencia suscita más interés y regularidad al poder observar su evolución en el mercado. Las variedades son cuatro: de Horta, de Balaguer, barcelonés y el llamado mercader, probablemente porque procede de distintas zonas que no coinciden con ninguna de las otras tres. El azafrán también soportaba muy bien el coste del transporte por tierra debido a su poco volumen y alto

³⁴⁹ En ocasiones la *Metasequoia glyptostroboides* o leño rojo oriental, se traduce erróneamente como leño del Brasil, como le ha ocurrido a David Abulafia.

precio. En los últimos años del siglo XIV, la subida de los precios del azafrán es considerable, de forma que en tres años prácticamente dobla su valor, momento que coincide con años de escasez. Para los Diamanti, la introducción en el comercio de estas especias es un reto, puesto que ellos estaban especializados únicamente en tejidos.

Pero el gran sector de las exportaciones barcelonesas hacia Flandes son las especias, en el que Barcelona juega el papel de intermediaria, puesto que comercia activamente con el Levante mediterráneo. Su papel no ha sido suficientemente valorado, quizás por tener unas dimensiones inferiores a las de ciudades como Venecia, dice (Pifarré 2002), pero su acceso y participación en el negocio de las especias es notorio.

La especiería, por sus variadas y específicas aplicaciones es el sector capital de la economía medieval. Las especias sólo procedían de Oriente, venían a través del comercio marítimo, y constituían un artículo de lujo y de alto precio por un volumen y peso escaso. Todas estas características suponían un comercio a gran escala y cuantiosos beneficios, motivo por el cual las grandes potencias como Venecia lo controlaban, a pesar de que Barcelona intervenía activamente debido a su control del comercio mediterráneo con el este. Numerosos mercaderes europeos complementaban este tipo de monopolio al configurar una red de distribución que hacía llegar la especiería por todas partes.

Se comerciaba con una gran diversidad de productos, desde todos los tipos de pimienta, jengibre, canela y un largo etcétera que comprando toda la especiería menuda en general. La llegada a un puerto de las "Galeras Venecianas" era todo un acontecimiento, condicionaba absolutamente el mercado de las especias y marcaba siempre el inicio de temporada con los nuevos precios.

Es este el segundo gran sector de las exportaciones barcelonesas hacia Flandes, donde la capital del Principado jugaba un importantísimo papel de intermediaria entre la muy amplia gama de productos procedentes de los mercados orientales y los mercados nortños de Europa. Vicens Vives había ya remarcado que la Corona de Aragón se estableció sobre la ruta de las especias (Vicens Vives 1952, pp. 185-207).

A partir del momento en el que las dos sociedades estudiadas deciden introducirse en este sector, se envía información sistemática sobre las diferentes especias y su cotización en Brujas. Además de los comentarios que se podían hacer en relación a todo aquello que suscitara su atención, generalmente, a finales de las misivas constaba una relación de las diferentes mercancías y su precio. La estrella era la pimienta.

Le seguía en la lista el jengibre, otro de los géneros reexportados por los mercaderes de la Corona de Aragón, entre sus variedades: *belledí* o de Asia, *colombi* o *gebeli* y *mechino* o de la Meca. Atención especial merece también la canela, citada en sus variedades de fina o menuda, media y gorda. Y así se van sumando en la relación que consta en cada carta, especias como el "clavo", flor de giroflé- y las maderas, -tallo del mismo arbusto tropical-, la "nuez moscada", fruto tropical muy utilizado como condimento o especia, en medicina y como aromatizante-, el "macis" o flor de macis que era la corteza o cáscara olorosa de color rojo o rosado que cubría la semilla de la nuez moscada, el "garangal", otro rizoma aromático y medicinal de planta tropical-, el "cubebe" -fruto de planta silvestre trepadora, originaría de Java-, muy estimada en el lugar de origen y usada especialmente como medicamento, la "cassiafistola", - árbol

tropical, los frutos del cual son medicinales y edulcorantes-, y finalmente la ~~granada~~ "paradisa", extraída de la planta *Amomum Melegueta Roscoe*, árbol tropical de olor y sabor aromáticos.

En conjunto disponemos de una interesante cantidad de datos para poder tener una idea bastante clara de la situación de este mercado a finales del siglo XIV. De hecho el interés de los Diamantini por entrar en el sector se manifiesta ya en las primeras cartas enviadas a finales de 1396. Reconocen que comerciar con especias "no es su trabajo", pero piensan iniciarse, motivados probablemente por las informaciones que los Dantini les proporcionaban desde una plaza especializada en este comercio como era Barcelona.

No debemos subestimar la importancia de Brujas, puesto que a la vez era un centro redistribuidor de la Liga Hanseática, una confederación de ciudades norteafricanas de Alemania y comunidades de comerciantes en el mar Báltico, los Países Bajos, Noruega, Suecia, Inglaterra, Polonia, Rusia y parte de Finlandia y Dinamarca, así como territorios y puertos en las actuales repúblicas bálticas de Letonia, Estonia y Lituania, formada por más de 50 ciudades y otras asentamientos subsidiarios. ¿Qué dicen los historiadores flamencos sobre los comerciantes catalanes?

—Les marchants ibériques apparurent sur la scène brugeoise aussi divisés que les Italiens et se constituèrent en nations selon les régions dont ils étaient originaires. Les catalans parmi eux furent les premiers à s'organiser sérieusement. Ces marchands de Barcelone, de Valence et de Majorque furent très tôt associés à la navigation entre la mer Méditerranée et le mer du Nord dans laquelle les Italiens jouèrent le rôle principal. Ils établirent à Brugues le consulat Aragon-Catalogne en 1330... Ce consulat se trouvait sous l'autorité suprême du Consulado de Mar de Barcelone et était dirigé par deux consuls choisis dans leurs propres rangs" (Vandewalle 2002, pág. 37).

Mario del Treppo nos habla de los precios de la pimienta y la canela en el primer tercio del siglo XV.

—Sólo para dar una idea de los precios en el mercado de Barcelona, digamos que el precio de la pimienta en verano de 1434 era de unas 45-48 libras de moneda barcelonesa por una carga de 3 *quintars* (unos 125 kg); en 1438 se registra un aumento notable debido más que al estado del mercado alejandrino, a las dificultades sufridas por los mercaderes catalanes para comprar: Joan de Torralba del Pi paga, incluido su transporte con galera hasta Barcelona, a 75 libras la carga; en 1449-50 el precio al por mayor era de 34-37 libras; en octubre de 1454 sube a 48-49 y en diciembre del mismo año a 55 libras: el aumento se tiene que atribuir a la devaluación de la moneda decretada en enero de aquel año. Los precios de la canela, más cara que la pimienta, también presentaban fuertes oscilaciones: en verano de 1434 se vendía en Barcelona a 60-70 libras la carga con una punta máxima de 78 libras; en 1439 Joan de Torralba del Pi vendía canela procedente de Rodas a más de 93 libras (con un considerable aumento similar a la pimienta); en invierno de 1452, el mismo mercader presentaba unos precios de 78-80 libras" (Del Treppo 1976, pp. 68-9).

Entre los puertos catalanes, dotados de astilleros más o menos activos, Barcelona ocupa el primer lugar sin tener condiciones naturales —tampoco las tenía Valencia— ni muelle artificial, que fue proyectado en 1434, iniciado más tarde y abandonado definitivamente en 1488. En general los barcos tenían que anclar a cierta distancia de la playa de los numerosos puertos del litoral (Batlle 1973, pág. 301).

Se desprende de lo embarcado por Joan Guillem en la barca de Cantader en 1434 (ACA.B.g. 187/3), que aumenta considerablemente en esta época la variedad de especias importadas, como también transcribe Rafael Conde.

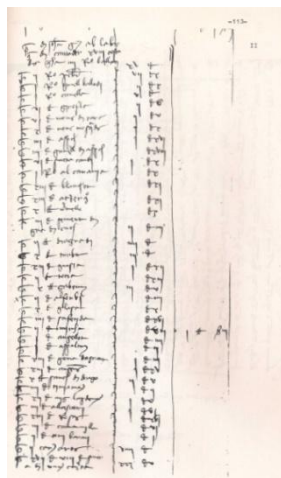


Figura XXIII. Lista de lo embarcado en la barca de Cantader en 1434, donde se aprecia la variedad de especias importadas (Conde 1981).

Item, de Johan Guillem, ab la barque de Cantader, 18 costalls que ha 4 ro. balladi 15 l, Item, 2 ro. Pebre, Item, ro. gruell balladi :2 l. 10, Item, 1 ro. canella 6 l, Item, 6 llrs. girofla 2 l. Item, 6 llrs. nous de xarch 2 l. 5, Item, 1Q llrs. nous nosqades l. 10, Item, 4 llrs. asprech l. 16, Item, 4 llrs. gruell de asprech -l. 18, Item, 6 llrs. sucra candi l. 10, Item, ro. al canaria -l. 10, Item, 13 llrs. blanchet -l. 11, Item, 13 llrs. atzerqo -l. 11, Item, 10 llrs. vermello -l. 10, Item, 4 llrs. sement de gra de cuch 2 l. 4, Item, 2 llrs. diagradi 4 l, Item, 10 llrs. turbit 3 l, Item, 13 llrs. quasía l. 12, Item, 2 llrs. totra -l. 13, Item, 10 llrs. gabeum 3 l. 5, Item, 2 llrs. alforbi l. 10, Item, 10 llrs. de glasa -l. 10, Item, 4 llrs. de safetida -l. 16, Item, 2 llrs. de mirra -l. 4, Item, llra. de angellot -l. 4, Item, llra de aspaltulll -l. 3, (27) Item, 13 llrs. goma dagrant l. 4, Item, 13 llra. de ansens l. 15, Item, 10 llrs sanch de drago 2 l. 5, Item, 4 llrs. timiama -l. 2, Item, 12 llrs mig lapdemun l. 5, Item, 4 llrs alloe aitroti l. 6, Item, 13llrs. rosas l. 16, Item, 3 llrs camamilla, Item, 2 llrs. comi barani l. e3 Item. 2 caro aros 8 l. e Item, 17 llrs 8 llra. de sucra de una cuyta 30 l. 5” (Conde 1981, pág. 52)

A partir de mediados siglo XV, los problemas generales de la economía catalana se hicieron sentir fuertemente en el comercio exterior por varias razones: la pérdida de algunos mercados tradicionales como el occitano, controlado por los marseleses y el castellano-atlántico por los genoveses, desvío hacia el golfo de Guinea de las rutas del oro sudanés³⁵⁰ debido al dinamismo de los portugueses en la costa atlántica, la eliminación de escalas intermedias por parte de los comerciantes genoveses y los conflictos internos de Cataluña en el siglo XV, como el enfrentamiento entre la Busca y la Biga, la revuelta de los remensas y especialmente la guerra civil entre la monarquía y la oligarquía catalana y, obviamente, la irrupción turca en el Mediterráneo que desmanteló las líneas comerciales tradicionales.

Y cuando se inició la lenta recuperación económica a finales del siglo XV, el centro comercial se había desplazado hacia el Atlántico con la actividad de portugueses y castellanos, que se lanzaron directamente en busca de las especias, llegando los

³⁵⁰ Procedente de África Occidental, a través de Mali. El término sudanés no se refiere en este caso al país de Sudán sino al área subsahariana, ya que sudán significa “tierra de negros”.

primeros a la India, y los segundos a las costas de América, continente donde la abundancia de oro eclipsó el objetivo inicial de las expediciones. A pesar de todo, las especias seguían teniendo un papel protagonista en las cocinas.

Nicolau d'Olwer constata una cierta recuperación del comercio oriental por Cataluña, aunque corta. Al final del siglo XV y comienzo del XVI, el *founduc* catalán (de Alejandría) se llena nuevamente. Las naves catalanas transportaban cargas tan ricas y se llevaban especias en tanta cantidad, que fue vista por los venecianos como una competencia. Sin embargo fue una corta recuperación (D'Olwer 1926, pág. 170). Porque otro actor aparecería con mucha fuerza en el horizonte Mediterráneo: el Imperio otomano, que actuaría nuevamente de tapón entre Europa y Oriente, haciendo subir todavía más los precios de los peajes de las especias. Cuando acabó ocupando también Egipto, en Estambul se construiría el llamado «Mercado de las especias»³⁵¹, que continúa abierto todavía hoy en día, con los impuestos que estas mercancías proporcionaban a la «Sublime puerta».



Figura XXIV. Especias expuestas en el llamado Mercado de las Especias o Mercado Egipcio de Estambul. Foto R. Hereter.

Joan F. Cabestany constata que en el año 1512, las galeras de Venecia volvieron de Egipto casi vacías de mercancías. En Alejandría había una completa carencia de especias (Cabestany 2003, pág. 321).

Si hacemos una prospectiva en el tiempo, veremos que tanto en época antigua, como en tiempos medievales y modernos, la balanza comercial con Oriente resulta deficitaria para el área Mediterránea y nortueuropea.

Nicolau D'Olwer resume muy claramente la caída, por la doble acción de turcos y portugueses, y su afectación para Cataluña. El derrumbe de las rutas comerciales del Mar Rojo y del Golfo Pérsico, base del comercio mediterráneo, fue fatal para Cataluña,

³⁵¹ Denominado en idioma turco *Misir* (que en turco tiene un doble significado: Egipto y cereal) *Carsisi* está en el barrio de Eminönü y es el segundo bazar cubierto más grande después de el Gran Bazar. Según diferentes fuentes históricas se denominó Bazar egipcio debido a las especias procedentes de Oriente. Otra versión es que en época bizantina se hacía abundante comercio de cereales.

excluida del comercio atlántico –monopolio de Portugal y de Castilla-. Hacía falta pues, para salvar nuestra riqueza, dice D’Olwer, obstaculizar el progreso de los portugueses, y para aumentarla, sustituir a Venecia en el primer lugar del mercado de Egipto. Así lo comprende el cónsul de los catalanes en Alejandría, Felip de Parets (D’Olwer 1926, pág. 179).

La vía marítima hacia la India era un golpe mortal a la prosperidad de Egipto: su monopolio de las especias, de las perlas, y de todos los productos extremo-orientales pasaba a manos de Portugal. Para impedirlo hacía falta que el sultán mameluco Kansu-el-Guri dominase el Mar Rojo y el Océano Índico, pero para construir grandes barcos, le hacía falta madera que no tenía en el valle del Nilo, desprovisto de bosques (D’Olwer 1926, pág. 180).

Para revalorizar la vía comercial de Egipto habría hecho falta aquello que sólo la tecnología del siglo XIX podía realizar: abrir el istmo de Suez. Los venecianos lo plantean en 1504, y finalmente los turcos lo emprenden en 1529³⁵². A pesar de los obstáculos, Cataluña quiere conservar su plaza del comercio en Alejandría (D’Olwer 1926, pág. 181).

La catástrofe comercial que representaba para Cataluña la consolidación de la vía portuguesa del Cabo de Buena Esperanza, no fue la única. Añadiéndose errores políticos, se encontró en el siglo XVI con el progresivo cierre de todo el Mediterráneo oriental. Cataluña, excluida de América y expulsada de Levante, tuvo que limitar sus relaciones marítimas a Sicilia, Nápoles y Cerdeña. A finales del siglo XVI la expansión catalana en el Mediterráneo oriental –cuatro siglos de esfuerzo- era un recuerdo histórico (D’Olwer 1926, pág. 186).

En relación a todo ello, Carme Batlle indica:

–El negocio de las especias fue, en efecto, la actividad clave de la riqueza catalana, tema que trata C. Carrère en su trabajo sobre Barcelona. Como que la ciudad controló la adquisición de mercancías de más precio y su reexportación, ocupó una situación líder durante los años de prosperidad respecto a Venecia y la Ciutat de Mallorca, pero lo fue perdiendo en la época de la crisis” (Batlle 1988, pág. 301).

No hemos querido entrar en el caso del azafrán, que también estudia en profundidad Claude Carrère (1977). Pero en nuestro convencimiento de que el comercio de las especias ha sido determinante en buena parte de la Historia de la Humanidad, también podemos apreciar una influencia directa entre las épocas de hambre del siglo XIV, y la voluntad de buena parte de los campesinos catalanes de cultivar azafrán en vez de trigo. (Carrère 1977, pp. 366-378). La necesidad de importar trigo de Sicilia (curiosamente un nuevo paralelismo con la Roma antigua) por no disponer en Cataluña del trigo suficiente y el bloqueo por parte de los genoveses a dichas importaciones provocó las hambres y muertes que contribuyó a la caída demográfica. Ello permite plantear una nueva e interesante línea de investigación.

³⁵² Renunciando poco después a su proyecto.

Nueva mirada hacia Oriente y redescubrimiento de un mundo exótico y sorprendente

Hemos visto el paralelismo entre las Cruzadas y las repercusiones que tuvieron en el comercio oriental desarrollado por Cataluña³⁵³. Vamos a volver a ampliar el foco y comprobar cómo debido a las Cruzadas, Europa redescubrió un mundo exótico, gracias en parte a Marco Polo.

Debemos recordar que los imperios bizantino y sasánida habían ocupado el espacio del Imperio romano, pero luchando entre sí, puesto que Bizancio intentaba arrebatarse Mesopotamia a Persia y los persas querían recuperar Siria y Egipto. El intenso desgaste fue empleado por el Islam que supo aprovechar su oportunidad. Hasta entonces poca atención habían merecido las tribus del desierto, puesto que su falta de unidad no las hacía en principio, temibles. Los primeros árabes de la época pre-islámica adoraban un gran bloque de granito que tenía incrustada, en una de las esquinas, una piedra negra, un meteorito. Hacia el año 500, los habitantes de la península arábiga ya habían entrado en contacto con cristianos y judíos, que se mofaban de ellos por sus creencias politeístas. La Meca, en el camino entre Bizancio y el Yemen, era vista como un centro de comercio (aunque como hemos dicho creemos que a escala arábiga y no intercontinental) y especialmente de peregrinación. Y Mahoma era comerciante. En sus viajes conoció los "pueblos del libro", judíos y cristianos, conociendo sus creencias (Gruber-Colby 2010). Y los árabes precisaban de un factor de unidad ante las dos religiones monoteístas con las que tenían que convivir. El Islam es una religión fundada por un comerciante, y el sucesor de Mahoma y primer califa del Islam, Abu Bakr³⁵⁴, también lo era (Shahid 2004). Esto explica la rapidez con la que la nueva religión se expandió tan rápidamente a través de las rutas comerciales tanto terrestres de Asia Central, como marítimas del Índico, porque después de sus conquistas accedieron a unos flujos de mercancías mucho mayores en cantidad, calidad y precio, a las que habían accedido sus ancestros más directos.

En pocas décadas, las nuevas creencias se extendieron de Medina a La Meca, de Arabia al Próximo Oriente, llegando hasta Hispania por el oeste y la India por el este. La nueva religión promulgaba que el botín de guerra de los vencidos no creyentes fuera requisado, una quinta parte destinada a Alá y al pueblo y el resto dividido entre las tropas victoriosas. Pero cuando un pueblo pactaba su rendición pacífica, sus posesiones y creencias eran respetadas, lo cual también contribuye a explicar su rápida expansión, por la falta de resistencia de los vencidos.

³⁵³ A pesar de que como buenos mercaderes, numerosos catalanes participaron en viajes a Oriente entregados al comercio marítimo, también algunos lo hicieron por su fervor religioso. Entre ellos podemos destacar a Guillém, conde de Cerdeña; Guitard, conde de Rosellón, Guillem de Canet. Las mejores fuentes de información al respecto son los testamentos, especialmente en la época de la Primera y la Segunda Cruzada: una mujer llamada Azalaida que partió hacia Siria en 1104 declaró a la mesa capitular de Barcelona sucesora de sus bienes; Guillem Ramon hizo testamento en 1110 a favor de muchas iglesias del condado; Guillem Berenguer hizo donación a su iglesia en septiembre de 1111. Y también Guillem Jofre, Arnad Guillem; Ramon Folch, Pere Mir, etc. etc.

³⁵⁴ Mercader de la Meca de la tribu de Quraysh, fue el primer hombre fuera de la familia que se convirtió a la religión predicada por Mahoma.

Poco interés mostraron los musulmanes por la pobre Europa Central y concentraron sus esfuerzos en Asia Central para controlar la rica –Ruta de la Seda”. Después de la conquista de Alejandría por el Islam en 641, empezó el declive en el uso de especias en el mundo cristiano occidental. Y con la derrota de las tropas chinas de la dinastía Tang en el 751 en Talas³⁵⁵, actual Kazajstán, los musulmanes consiguieron el monopolio de la ruta. Cien años después de la muerte del profeta, miles de comerciantes musulmanes, probablemente persas, llegaban a los puertos costeros chinos y la marina musulmana controlaba los mares desde Gibraltar hasta Ceilán. Una expansión que, sin duda, contribuyó al llamamiento a las Cruzadas en Europa.

En 1255 uno de los nietos de Gengis Khan, Mongke, envió a su hermano Hulagú a la conquista del territorio musulmán y éste destruyó Bagdad tres años después (Morgan 1990), aniquilando centenares de miles de personas en una de las tragedias más recordadas y lloradas por el Islam. Probablemente Hulagú hubiera continuado hacia el Mediterráneo a no ser por la muerte de Mongke, volviendo para reclamar el trono. Fracásó en su intento, puesto que el poder recayó en el tercero de los hermanos, Kublai, que poco después reinaría en China (Gernet 2005). Lo cierto es que con la presencia mongol, la llamada –Ruta de la Seda” escapó del monopolio islámico y se reabrió los europeos.

A finales del siglo XIII, las dos grandes potencias del Mediterráneo, Génova y Venecia luchaban por el dominio de las rutas comerciales. Venecia obtenía beneficios no solamente del comercio, sino también del transporte de peregrinos y cruzados hasta Tierra Santa. La familia Polo tenía un almacén en el barrio veneciano de Constantinopla y algunos años antes se habían quedado en Bujara, "la mejor ciudad de toda Persia", donde llegó una embajada enviada por Hulagú Khan que les comunicó a los hermanos Polo el interés del Kublai Khan en conocerles, puesto que los mongoles adoptaron influencias islámicas y cristianas para contrarrestar la burocracia de origen mandarín que les rodeaba (Larner 2001).

Los dos hermanos hablaban varios dialectos turcos y permanecieron casi diez años en China antes de volver a Venecia con una carta de Kublai para el papa Clemente IV (1265-1268), al que le pedía cien misioneros cristianos para enseñar a los chinos la fe occidental, y a la corte, la ciencia europea. El Papa había muerto y Mateo y Niccolò Polo tuvieron que esperar al nombramiento de un nuevo Papa, Gregorio X Visconti (1271-1276), que les entregó cartas, regalos y les adjudicó dos monjes, fray Niccolò de Vicenza y fray Guillermo de Trípoli, que acabarían abandonando el camino pocas semanas después de iniciado el viaje. El que no lo hizo fue Marco, que tenía quince años desde que naciera en 1254, según unos en Venecia y según otros, en la isla de Korkula, en la actual Croacia. Marco nunca había visto a su padre Niccolò antes de su retorno, porque éste había dejado embarazada a su mujer antes de su partida (Larner 2001).

³⁵⁵ La Batalla de Talas enfrentó a los ejércitos árabes del Califato abasí aliados de los turcos al mando de Ziyad ibn Salih con 200.000 soldados (según fuentes chinas) con los ejércitos comandados por Gao Xianzhi que disponía de 10.000 chinos y 20.000 mercenarios karlukos (tribu turca nómada que habitaba las estepas de la Transoxiana) que acabaron cambiando de bando. La batalla supuso el fin de la expansión china por Asia Central que se integró definitivamente en la cultura y religión islámicas.

Los tres integrantes de la familia Polo llegaron en 1275 a Shangdu³⁵⁶, la capital de verano de Kublai, que escapaba en estos meses del calor de Cambalich, el Pekín de nuestros días. Parece ser que Marco dominaba cuatro dialectos mongoles aprendidos durante el viaje, y se convirtió rápidamente en favorito del Gran Khan. La familia permaneció diecisiete años en su corte, amasando una gran fortuna en joyas y oro, y Marco fue enviado por las rutas del Imperio. Pero llegó un momento en que quisieron volver, temerosos de que algún día Kublai les prohibiera el regreso a Venecia con todas sus riquezas. Al final, aprovecharon la boda de la hija del Khan, Kaketchin, con Argún Khan, jefe de los tártaros de levante, sobrino de Kublai y señor de Persia, acompañando a la joven, aunque Marco no da demasiados detalles de su retorno. Llegaron a Trebisonda, en las costas del Mar Negro, desde donde siguieron por vía marítima a Constantinopla y Venecia, alcanzando la ciudad de los canales en invierno de 1295.

Los venecianos denominaban a Marco "micer milione" por las exageraciones que creían que explicaba, aunque algunos afirman que acabó comprando un palacio que antes perteneció a la familia Milioni y de allí viene su renombre. Capturado en la batalla de Korkula³⁵⁷ contra los genoveses, dictó sus recuerdos a Rustichello³⁵⁸ de Pisa que tenía el don de la escritura.

En verano de 1299 Génova y Venecia firmaron la paz y Marco fue puesto en libertad. Cuando al morir, fray Jacopo de Cequi, al darle la extremaunción le preguntó sobre la veracidad de lo relatado en el "Libro de las Maravillas", Marco contestó: "sólo he explicado la mitad de lo que en realidad vi". El libro se convirtió en un auténtico *best seller* de la época y su relato hizo soñar a toda Europa, siendo el único documento existente en el viejo continente sobre la lejana Asia y despertando la vocación de muchos mercaderes.

¿Estuvo realmente Marco en China, cuando en ningún momento hace referencia ni a la Gran Muralla, ni al vendado de los pies de las niñas, ni parece que conociera ni la lengua ni las caligrafías chinas, ni habla de los enseres utilizados para comer? se preguntan algunos (Wood 1995). Lo pudo pasar por alto, pero todavía resulta más intrigante que no aparezca en ninguna fuente escrita del Imperio chino. Ni él, ni su padre, ni su tío, cuando los anales sí recogen nombres de extranjeros en principio mucho menos importantes.

Aun así parece que los historiadores chinos aceptan en la actualidad "El Libro de las Maravillas" como una obra de gran interés y no se cuestiona el viaje, a pesar de la certeza que explicó también algunas cosas referentes a rutas que no recorrió y que sólo conoció a través de otros mercaderes. Y Hans Ulrich Vogel (2002) sostiene que sus viajes fueron reales.

³⁵⁶ Llamada también Xanadú, los hallazgos arqueológicos concluyen que estaba situada en la actual provincia de Mongolia Interior, en China. Se cree que el palacio imperial era la mitad que el de la Ciudad Prohibida de Pekín y los restos más visibles son las murallas en tierra y una plataforma circular en ladrillo. Hoy en día Xanadú se ha convertido en una metáfora de la opulencia debido al poema de Samuel Taylor Coleridge (1772-1834) que empieza: *En Xanadú, hizo Kublai Khan construir una maravillosa cúpula de placer...*

³⁵⁷ Enfrentó las flotas de Génova y Venecia el 9 de septiembre de 1298 frente a la isla de Korkula.

³⁵⁸ Había sido hecho prisionero tras la batalla de Meloria en 1284 y antes de coincidir en la cárcel con Marco Polo, había escrito una obra en francés *Román de Roir Artus* (La novela del rey Arturo) que poseía Eduardo I de Inglaterra, que cruzó Italia en su camino durante la Octava Cruzada (1272) y a quien Rustichello sirvió durante varios años.

La lectura del Libro de las Maravillas descubre algunas realidades de la época, pero resulta extraña respecto a otras. No sorprende la afirmación de que "Persia es una provincia muy grande, que antiguamente fue muy noble, pero en la actualidad los tártaros la han destruido y devastado en gran parte", sin embargo sí sorprende que de la mítica Samarcanda sólo dice: "Samarcanda es una ciudad noble y grande, en la cual vive gente cristiana y sarracena sometida por el Gran Khan".

Marco Polo hace referencia a la importancia de las especias en varias zonas de la India: "Bengala es una provincia hacia el mediodía que está en los confines de la India. Hay mucho algodón, con el cual hacen gran comercio. Además tienen nardo, galanga, jengibre, azúcar y otras muchas especias de gran valor", y permite tener una idea del consumo de especias fuera de Europa y del mundo islámico. "A la cabeza de cinco jornadas se llega a la ciudad de Zaitun (Quanzhou³⁵⁹ en China), muy grande y muy noble, y es un puerto al cual llegan todos los barcos del India con abundantes mercancías, piedras preciosas y otras cosas...Por cada barco cargado de pimienta hacia Alejandría o con otro con rumbo a tierras de cristianos, llegan a esta ciudad cincuenta, puesto que es uno de los mejores puertos del mundo, al cual más mercancías llegan."

Si hemos visto hasta ahora la importancia del comercio de las especias hacia Europa, este párrafo nos confirma que también se consumían en China, lo que demuestra que también por la Ruta de la Seda circulaban gran cantidad de especias hacia el este y no sólo hacia el oeste. Más adelante, Marco Polo añade "Dicen los marineros que Java es la isla más grande del mundo. Tiene pimienta, nuez moscada, nardo, galanga, cubebo, clavo y toda clase de especias de gran valor. En Eli (un promontorio de la costa Malabar) se dan la pimienta y el jengibre y otras muchas especias".

Respecto a la llegada de especias hasta Egipto, Polo explica: "En la provincia de Adén son todos sarracenos y grandes enemigos de los cristianos. Hay un puerto al cual llegan los barcos de la India con sus mercancías, y en él cargan sus mercancías en embarcaciones pequeñas y remontan un río (Mar Rojo) durante siete jornadas, después las descargan y las cargan en camellos, y van treinta jornadas por tierra (a través del desierto). Encuentran el Mar de Alejandría. Así reciben la pimienta y otras especias procedentes de Adén los sarracenos de Alejandría".

Y acaba concluyendo: "Habéis oído todos los hechos de los tártaros y de los sarracenos, hasta donde se puede contar, y de sus costumbres, y de los países que hay por el mundo, hasta donde se puede averiguar y saber, excepto del Gran Mar, del cual no os hemos dicho nada, como tampoco de las provincias vecinas, a pesar de que nosotros lo recorrimos. Pero mi intención es no referirme a ellas, puesto que me parece hartó cansado decir lo que no es necesario ni resulta útil, ni lo que hacen los otros, pues muchos lo recorren y surcan a diario, como bien se conoce: venecianos, genoveses, pisanos y mucha otra gente que emprende este viaje. Todos saben lo que allá hay. Así pues callaré y no explicaré nada de todo esto. Nunca ningún hombre, ni cristiano, ni sarraceno, ni tártaro, ni pagano, ha visitado regiones del mundo tan extensas como lo hizo Micer Marco, hijo de Micer Niccolo Polo, noble y ciudadano libre de la ciudad de Venecia. *Deo gratias. Amén*".

³⁵⁹ Situada en la costa frente a la isla de Formosa (Taiwán) y por tanto susceptible de recibir múltiples mercancías por vía marítima.

Marco Polo, que permaneció más de 24 años en Asia, no nos dejó muchos detalles sobre el comercio medieval de larga distancia. Quizás fuera Rustichello quién intuyera que los lectores preferirían la espectacularidad de las ciudades citadas que las técnicas de navegación aprovechando los monzones o los precios de la pimienta. Pero después de la publicación del "Libro de las Maravillas" tanto la China como el Japón y las Indias Orientales fueron tremendamente codiciadas por el hombre europeo y sólo era necesario encontrar una alternativa a las rutas terrestres controladas por los musulmanes para mantener relaciones comerciales directas.

Así lo entendió Portugal bordeando el litoral africano, y Colón buscó una ruta más directa, atraído por lo explicado en el ejemplar que poseía del Libro de las Maravillas. El manuscrito original no se conserva. Su texto se ha reconstruido a través de unos ciento cincuenta manuscritos medievales y renacentistas que se suelen dividir en dos familias. Un primer grupo (A) provendría del manuscrito F, códice escrito en francoitaliano (Larner 2001, pág. 80) conservado en la Biblioteca Nacional de Francia con el número fr. 1116 (Larner 2001, pág. 265) considerado el más antiguo y probablemente el más cercano al original redactado por Rustichello de Pisa, su compañero en la cárcel de Génova. A partir de otros textos, también en francoitaliano se redactó una traducción al francés septentrional (FG) de la que proceden los tres manuscritos conocidos como B3, B4 y B; 5 traducciones en toscano (T) de las que se conservan cinco manuscritos; y al veneciano (VA) de la que se conservan 6 versiones. A partir del veneciano, el fraile dominico Francesco Pipino³⁶⁰ realizó una traducción al latín entre 1310 y 1317; se realizó una traducción al toscano (TB) representada por 6 ejemplares y otra al alemán. De la obra de Pipino se conservan unos setenta manuscritos, de los que saldrían posteriores traducciones al checo, gaélico irlandés y una nueva traducción veneciana (Larner 2001, pág. 266).

Se dice que fue traducido del latín a partir de fray Pipino de Bolonia, de los Predicadores de Santo Domingo, al catalán por un mercader de Barcelona, del catalán al portugués por Valentim Fernandes de Morávia³⁶¹, escudero de la reina Leonor de Portugal, y finalmente al castellano, quizás por Rodrigo Fernández de Santaella³⁶², clérigo y doctor en Teología nacido en Carmona en 1444 y fallecido en Sevilla en 1509.

Sin embargo, Larner (2001, pág. 223) mantiene que Colón poseía un ejemplar anotado por él mismo del *Liber consuetudinibus et condicionibus orientalium regionum*, una edición publicada en Amberes entre 1485 y 1490 de la traducción latina de Pipino, que se conserva en la Biblioteca Colombina de la Catedral de Sevilla.

Ibn Battuta no era comerciante, pero viajó más de 120.000 kilómetros por África, Asia y Europa y nos dejó sus memorias en una obra que curiosamente, igual que Marco Polo, también dictó, en esta ocasión a un letrado granadino, Ibn Yuzayy³⁶³. Hoy en día hay una humilde tumba en Tánger que guarda los restos del viajero autor de esta famosa *rihla*, un género de la literatura árabe que recoge relatos de viajes que aparecen en el siglo XII de la mano de musulmanes occidentales andalusíes y marroquíes. Estos se movían con el objetivo de peregrinar a la Meca o adquirir la ciencia en los grandes

³⁶⁰ Religioso y archivero boloñés (1270-1328).

³⁶¹ Impresor y traductor germánico que residió y trabajó en Lisboa durante 23 años.

³⁶² Fundador en 1505 del Colegio de Santa María de Jesús, origen de la Universidad de Sevilla.

³⁶³ Poeta, historiador y jurista andalusí nacido en Granada en 1321 y fallecido en Fez en 1357.

centros orientales del Cairo, Bagdad, Damasco, etc. Unos cuantos, movidos por el ansia de aventuras continuaron a Persia, Jurasán, la India y China.

Ibn Battuta da a su obra el nombre de "Regalo de mirones sobre peregrinas cosas de ciudades y viajes maravillosos", título no tan apartado del marcopoliano "Libro de las Maravillas". Battuta nació en Tánger el 25 de febrero de 1304, y murió alrededor de 1370, aunque sobre la fecha exacta hay múltiples controversias.

Es el más conocido de los grandes viajeros árabes; su *rhila* o periplo por Oriente duró veinte años, que relató con detalle en una crónica dictada a Ibn Yuzayy, a instancias del sultán merinida. Prácticamente todo lo que se sabe de su vida procede de este relato que, aún siendo fantasioso o exagerado en algunos puntos, es el retrato más fiel que existe de la parte del mundo que el viajero recorrió en su época. En su viaje cubrió una distancia mayor que la de su contemporáneo Marco Polo, recorriendo en total el oeste, centro y norte de África, parte del sur y el este de Europa, Oriente medio, la India, Asia central, el Sureste Asiático y China. Cuando partió de Tánger con el objetivo primario de peregrinar a La Meca, tenía 22 años, no volviendo hasta 24 años después de haber recorrido más de 120.000 kilómetros, de un extremo a otro del mundo musulmán y fuera de él.

Ibn Battuta conoce el Irak gobernado por los mongoles. En primer lugar visita Nayaf, el lugar de enterramiento del cuarto califa Ali ibn Abi Talib. Desde allí viaja a Basora y luego pasa a Persia, visitando Isfahán y Shiraz, entre otros lugares. Viaja con la caravana real y se desvía de ella, acompañando a uno de los príncipes hasta la ciudad persa de Tabriz en la "Ruta de la Seda". En sus viajes por Irak y Persia, Ibn Battuta tiene ocasión de conocer a los chiíes, rama del Islam inexistente en el Magreb, de cuyas creencias abomina y hacia quienes no oculta su antipatía. Tras cumplir por segunda vez con el rito del *hajj*³⁶⁴, Ibn Battuta permaneció en La Meca durante un año, dedicándose por entero a la vida religiosa, lo que le permitió trabar conocimiento con numerosos peregrinos.

Hacia diciembre de 1330, Battuta emprende viaje hacia el sur. En Yeda (Jeddah) se embarca hacia la costa nubia, en el actual Sudán, para cruzar de nuevo el mar Rojo poco después hacia el Yemen, donde es alojado por Nur al-Din Alí. De Adén arranca un largo viaje por mar con el que recorrerá las costas de África, el sur de la península arábiga y el Golfo Pérsico. Pasando alrededor de una semana en cada uno de sus destinos, visitó Etiopía, Mogadiscio, Mombasa, Zanzíbar y Kilwa Kisiwani³⁶⁵. Con el cambio del monzón, el barco en que iba embarcado volvió hacia el sur de Arabia. Tras este periplo, inmediatamente decidió ir a visitar Omán y el estrecho de Ormuz, antes de viajar a la Meca por tercera vez (Ibn Battuta 2005, reed.).

Al cabo de un año, decidió buscar ocupación con el Sultán de Delhi, por lo que viajó a Anatolia ya bajo el control de los turcos selyúcidas, para unirse a una de las caravanas que iban hasta la India. Un viaje por mar desde Damasco en un barco genovés le llevó hasta Alanya en la costa sur de Anatolia. Desde allí viajó por tierra a Konya y después a

³⁶⁴ Quinto de los llamados pilares del Islam, por el que todo musulmán debe viajar a La Meca al menos una vez en la vida siempre que disponga de los medios económicos necesarios y la salud se lo permita.

³⁶⁵ Pequeña isla junto a la costa Tanzana en cuyo puerto entre los siglos IX y XVI se cambiaba el oro y el hierro del Gran Zimbabwe y los esclavos y marfil africanos por tejidos, porcelanas, joyas y especias de Asia.

Sinope³⁶⁶ en la costa del Mar Negro y tras cruzarlo tomó tierra en Kaffa, en Crimea, y entró en las tierras de la Horda de Oro. Allí compró un carro y de manera fortuita se unió a la caravana de Uzbek, el Khan de la Horda de Oro (1282-1321), en un viaje hasta Astracán en el río Volga.

Tras alcanzar Astracán, el khan permitió a una de sus esposas embarazadas volver a dar a luz en su ciudad de origen, Constantinopla. No es quizá ninguna sorpresa que Ibn Battuta persuadiera a alguien para poder viajar en esa expedición, la primera de las suyas fuera de los límites del mundo islámico. Tras llegar allí hacia el final del 1332, encontró al emperador Andrónico III (1328-1341) y vio el exterior de Santa Sofía. Tras un mes en la ciudad, volvió sobre su ruta hacia Astracán, continuó más allá del Mar Caspio y el Mar de Aral a Bujara y Samarcanda y desde allí viajó hacia el sur hasta Afganistán, cuyos pasos de montaña cruzó, como lo había hecho Alejandro, para seguir hasta la India.

El Sultanato de Delhi era una adición relativamente nueva a las tierras del Islam, y el sultán había decidido llevar allí tantos estudiosos musulmanes como fuera posible para consolidar su dominio. Con la sabiduría adquirida en sus años de estudio mientras estaba en La Meca, Ibn Battuta fue nombrado *qadi* ("juez") por el Sultán Muhammad bin Tughluq³⁶⁷.

Pero a la larga Ibn Battuta pasó de vivir la cómoda vida de un subordinado de confianza a estar bajo sospecha por muchas razones. Con el tiempo decidió irse, bajo pretexto de hacer otra peregrinación a La Meca, pero el Sultán le ofreció la posibilidad de ir como embajador a China. Ante la oportunidad, tanto de alejarse del sultán, como de visitar nuevas tierras, Ibn Battuta aceptó (Ibn Battuta reed. 2005).

En ruta hacia la costa, él y su grupo fueron atacados por rebeldes indios y separado de los otros le robaron y casi perdió la vida. No obstante, logró alcanzar a la caravana en dos días y continuó su viaje a Cambay³⁶⁸. Desde allí embarcaron hacia Calicut³⁶⁹. Pero, mientras Ibn Battuta visitaba una mezquita en la costa, se desencadenó una tormenta y dos de los barcos de su expedición resultaron hundidos. El tercero, entonces, partió sin él y terminó requisado por un rey local en Sumatra unos meses más tarde.

Temeroso de volver a Delhi fracasado, permaneció un tiempo en el sur, bajo la protección de Jamal al-Din, pero cuando este hombre justo fue derrocado, Ibn Battuta debió abandonar completamente la India. Decidió continuar hacia China con un desvío a las Maldivas donde pasó nueve meses, mucho más de lo que se proponía. Su saber como *qadi* era muy apreciado en las islas y fue medio sobornado, medio secuestrado para quedarse. Nombrado juez en jefe y casado dentro de la familia real, se llegó a ver

³⁶⁶ Había sido la principal colonia griega en la costa del Ponto Euximo, y en la época de Ibn Battuta estaba bajo el emirato de Candaoğlu, que la había conquistado al kanato de Persia en 1302.

³⁶⁷ Extendió brevemente el dominio desde el norte de la India hasta casi todo el subcontinente, propiciando la migración de norteños hacia zonas del sur y por ende el idioma urdu. Sus innovaciones agrícolas abarcan desde la rotación de cultivos y granjas gubernamentales hasta la irrigación. A pesar de que deseaba un orden social más equitativo tuvo que enfrentarse a 22 rebeliones.

³⁶⁸ Antiguo centro comercial del actual estado de Gujarat, aunque su puerto se llenó de cieno y el comercio marítimo se movió a otro lugar. En la actualidad es la ciudad de Khambhat.

³⁶⁹ Actual Kozhikode, es la tercera ciudad más poblada de Kerala. Durante la Edad Media era llamada la "Ciudad de las Especies" por su importancia como centro comercial. El 20 de mayo de 1498, Vasco da Gama llegó a Kappakadavu, cerca de Calicut y se abrió la ruta marítima entre Europa y la India.

enredado en la política local, y terminó por marcharse de mala manera, al imponer Battuta juicios estrictos en el reino isleño, habituado mucho más al "laissez-faire". Desde allí, continuó a Ceilán. Tras un nuevo paso por Calicut y las Maldivas, embarcó en un junco chino, alcanzando en rápida sucesión Chittagong³⁷⁰, Sumatra, Vietnam y finalmente Zaitun (la llamada Quanzhou, al igual que Marco Polo) en la provincia de Fujian, ya en China. Desde allí siguió al norte hasta Hangzhou, no lejos de la moderna Shanghái. También pretendió haber viajado incluso más al norte, por el Gran Canal a Canbalic (Pekín), pero se cree que es una de sus invenciones, no un hecho real.

De vuelta a Quanzhou, Ibn Battuta decidió volver a casa, coincidiendo con la Peste Negra a la altura de Damasco ya que ésta estaba extendida por Siria, Palestina y Arabia. Tras llegar a la Meca, decidió volver a Marruecos, casi un cuarto de siglo después de haber salido de allí.

Habiéndose afincado en Tánger durante unos años, Ibn Battuta comenzó un viaje por Al-Andalus, uniéndose a un grupo de musulmanes que salían de Tánger con la intención de defender el peñón de la conquista de Alfonso XI de Castilla, pero éste había muerto debido a la Peste Negra y la amenaza había desaparecido, así que decidió seguir el viaje por Gibraltar, Marbella, Vélez, Alhama y Granada, para regresar a Gibraltar y cruzar a Ceuta, tras lo que prosiguió sus viajes por Marruecos y África Occidental y la mítica Tombuctú (Ibn Battuta reed. 2005).

Ibn Battuta murió en Marruecos en algún momento entre 1386 y 1387. Durante siglos su libro fue desconocido, incluso dentro del mundo árabe, pero en el siglo XIX fue redescubierto y traducido a varios idiomas europeos. Sus restos reposan en la Medina de Tánger, en un pequeño mausoleo familiar. Resulta interesante comparar las concordancias y divergencias de los relatos de Marco Polo e Ibn Battuta respecto a las especias y a sus áreas de producción.

Battuta habla muy poco de sí mismo y de sus relaciones con mujeres y esclavas. Destaca en su relato la firme voluntad de moverse, trasladarse indefinidamente y sin asentamiento fijo y un cierto delirio de grandeza que contrasta con la posible realidad mucho más pobre y gris que probablemente viviera, puesto que junto a sus formidables declaraciones de los recibimientos que le dispensan reyes y mandatarios, aparece de manera lisa y llana expuesto su hábito de cobijarse en albergues para caminantes pobres. Pero ambas versiones no son excluyentes, puesto que una cosa son algunas ciudades prósperas donde pudo ser invitado y otra muy diferente varias etapas del largo camino donde las infraestructuras de alojamiento son tremendamente precarias. Seguramente viajaba con poco dinero gracias al sentido de la hospitalidad de los pueblos pastores y las creencias de la importancia de la acogida al viajero presente en el Corán.

Ibn Battuta, igual que Marco Polo, también menciona el puerto de Zaitun: "La cantidad de pimienta que se importa de allá es tan grande que, en comparación, la que se trae a Alejandría para proveer la demanda del mundo occidental es insignificante, quizás no más de la centésima parte" (Ibn Battuta reed. 2005). En este caso, el doble de lo estimado por Marco Polo, pero igualmente espectacular, lo que corrobora nuestra convicción de que China también ha sido a lo largo de la Historia un inmenso

³⁷⁰ Actualmente la segunda mayor ciudad de Bangladesh.

consumidor de especias³⁷¹, en este comercio en forma de T que describíamos en relación con la época antigua, incluso antes de Alejandro Magno, con un origen en la India y una ramificación hasta China por una parte y hasta todos los dominios del Imperio aqueménida por otra.

Parece claro que durante la época de Marco Polo el comercio con el Viejo Continente seguía un sistema básicamente terrestre, en el cual los productos de lujo de Oriente, especialmente especias, ocupaban un lugar preponderante. Atravesaban Asia Central y las tierras ocupadas por los musulmanes, siendo compradas por comerciantes italianos como venecianos, genoveses y pisanos ya en el Mediterráneo, para ser revendidas posteriormente en el resto de Europa, nuevamente por tierra. Por eso, Venecia y otros puertos italianos ganaron en importancia y empezaron una política agresiva para explotar estas rutas. Venecia se convirtió en una potencia y junto al dominio del Adriático, estableció consulados y colonias de comerciantes por todo el Mediterráneo Oriental. Apoyó a los cruzados para contrarrestar el Islam, aunque continuó comerciando con los musulmanes en Egipto, y mantuvo un largo enfrentamiento con Génova por la supremacía en el comercio de especias.

Durante la IV Cruzada y a instancias venecianas, los cruzados saquearían Constantinopla, dando un duro golpe al Imperio bizantino. Paralelamente, el Imperio mongol, instituido por Genghis Khan en 1206, que después de unificar las diversas tribus bajo su mando, se expandió por China, Asia Central, Rusia, Irak, Siria y Anatolia. En tiempos de Marco Polo, el Gran Khan, la jerarquía del cual era respetada por los otros jefes y el mundo conocido por los europeos no iba muy más allá del Próximo Oriente, los intercambios comerciales se encontraban casi siempre mediatizados por árabes y persas. Gracias a la expansión mongola, viajeros y comerciantes no musulmanes como la familia Polo pudieron transitar por la ruta.

Los mongoles llegaron a las puertas de Europa³⁷² después de atravesar las estepas rusas (Vernadsky 1953) y amenazar Polonia, aunque pronto se retiraron, saqueando aun así Bagdad y sometiendo territorios musulmanes (Saunders 2001). Europeos y mongoles acabaron aliándose contra un enemigo común. Primero ante los árabes, después ante los turcos.

En aquella época Europa aunaba su propia curiosidad de conocimiento hacia el mundo mogol a la posibilidad de obtener un aliado contra el enemigo islámico, una forma más ventajosa de negociar con Oriente, y un deseo evangelizador ante su tolerancia religiosa.

Sin embargo, para los intereses europeos el declive de la llamada ruta terrestre de la seda se produjo en dos tiempos. En primer lugar, cuando cayó la dinastía Yuan en 1368 y los mongoles fueron expulsados de China, aunque se recuperó ligeramente en tiempo de Tamerlán (1370-1405) en torno a su capital Samarcanda, pero este efímero esplendor desapareció después de su muerte el 17 de febrero de 1405 (Lamb 1953).

³⁷¹ No vamos a entrar en las ricas y variadas cocinas mandarina (que emplea anís estrellado, canela de China o casia, hinojo, clavo de olor, pimienta blanca) y cantonesa (menos picante, que emplea el polvo de cinco especias: casia en polvo, anís estrellado en polvo, raíz de jengibre y clavo de olor, anís, raíz de jengibre y la pimienta). Ambas utilizan en la actualidad la llamada Pimienta de Sichuan, *Zanthoxylum piperitum*, que no es pimienta negra, sino un polvo resultante de la molienda de los frutos del pimentero japonés, que crece y es consumida en Asia como una especia.

³⁷² La invasión mongola de Europa por hordas lideradas por Batú Khan, Subotai y Kadan, alcanzó Polonia, Hungría y Rumanía, después de haber conquistado y devastado la Rus de Kiev.

Más tarde, y en segundo lugar, con la caída de Constantinopla a manos de los turcos otomanos en 1453. Desde entonces los cristianos ya no podrían acceder ni al Mar Negro, ni a Asia Menor. La pérdida de importancia de Génova y Venecia fue equilibrada por el desarrollo portugués y su investigación de las Indias bordeando el continente africano, y en el siglo XVII, la “Ruta de la Seda” cayó en el olvido. Si Venecia hubiese seguido prosperando, también habría cambiado su fisonomía arquitectónica y no tendría el atractivo que ahora tiene. Al igual que Brujas, que vio anegado el río a través del cual llegaban los buques comerciales.

Los portugueses fueron suplantados por los holandeses y su famosa Compañía Holandesa de las Indias Orientales y éstos por los británicos, que juntos protagonizaron la Guerra de las Molucas, claramente por el control de las especias. Entre la caída de la dinastía mongol en 1368 y principios del siglo XVII, ningún europeo llegó a China por la ruta terrestre, puesto que los musulmanes prohibían el paso a los occidentales. Y no fue hasta 1603 cuando el jesuita portugués Francisco Goes fue enviado para encontrar comunidades cristianas en China. A mediados del siglo XVIII, Robert Word y James Dawkins, visitaron Palmira, y un siglo más tarde Asia Central volvió a estar de moda por razones estratégicas, puesto que se encontraba en la zona fronteriza de tres grandes imperios, el chino, el ruso y el británico. Los espías fueron sustituidos a finales del siglo XIX y principios del XX por geógrafos, arqueólogos, etnólogos y mineralólogos y Ferdinand Freiherr von Richthofen (1877) empleó por primera vez el término “Ruta de la Seda”, a finales del siglo XIX, en unos territorios que como hemos venido manteniendo reiteradamente, transitaban sobre todo: especias.

La cocina medieval, la profusión de los libros de cocina y las especias

El cereal, generalmente en forma de pan y menos en pasta, era considerado como la ingesta de alimentos más común entre todas las clases sociales en la Edad Media. Se estima que el consumo de pan en varias regiones podía rondar e incluso superar un kilogramo por persona y día. Los ingredientes vegetales que hoy se consideran muy comunes en las cocinas europeas, tales como las patatas, las judías verdes, el cacao, los tomates, los pimientos, las fresas y el maíz, evidentemente no estaban disponibles en las cocinas medievales hasta muy avanzado el siglo XV, con el descubrimiento de América, e incluso algunos alimentos procedentes de allí tuvieron que pasar por un largo proceso de adaptación a las cocinas europeas.

Los libros de contabilidad de los conventos o de las ciudades nos dan información sobre la ración diaria consumida por algunos grupos de población. Un documento del siglo XIV (Nordberg, 1984) indica que en Berlín, Estrasburgo, y Frankfurt del Oder, en el territorio germano, se llegaba a consumir de 500 gramos hasta 1 kilo de carne al día por persona.

Los tipos de pescado más importantes eran el arenque y el bacalao en las costas del Atlántico y el Mar Báltico. El arenque tuvo y sigue teniendo una importancia económica tremenda en los pueblos del norte de Europa, y fue una de las principales mercancías de la Liga Hanseática. Comparado con la carne, el pescado era mucho más caro para las poblaciones del interior, especialmente en Europa Central, y, por lo tanto, no era una opción para la mayoría de la población.

En buena parte de Europa, las tradiciones culinarias medievales tuvieron mucho que ver con las practicadas en tiempos del Imperio romano. El gusto por la búsqueda constante de nuevas formas fue heredado por los pueblos medievales, incluso mejorándolo. Este hecho se refleja en los numerosos manuales y recetarios que nos han llegado hasta nuestra época, permitiéndonos conocer algo más de las prácticas de aquellos siglos bajomedievales.

La clase social a la cual se pertenecía, marcaba la alimentación del grupo. Gracias a varias fuentes históricas, como por ejemplo *The Forme of Cury*, *Du fait de cuisine*, *Registrum coquinae*, *Kochbuch Meister Eberhards*, etc. de los que nos ocuparemos más adelante, hoy en día sabemos que la realeza y la nobleza basaban la alimentación en la carne, la mayoría procedente de las cacerías en las que ellos mismos participaban. Más que un alimento, era una muestra de poder y control sobre los dominios y las tierras. En las zonas costeras, además de la carne, las clases altas disfrutaban en sus banquetes de diferentes clases de pescado, especialmente aquellos presentados y adornados con especias, ingrediente imprescindible en cualquier mesa de esta clase.

En una época en la cual el hambre asolaba frecuentemente varias partes de Europa, y en la que su sufrimiento era inversamente proporcional al estatus social (siendo, además, considerado como un elemento que denotaba la jerarquía social), la posesión de un alimento en estas circunstancias tenía una calidad claramente diferenciadora sobre el

estatus de la sociedad a la cual se pertenecía. Con la excepción de la indisponibilidad económica práctica de lujos como las especias importadas, había a menudo decretos que proscribían el consumo de ciertos alimentos para los individuos de ciertas clases sociales. La medicina de aquellos tiempos agregó más diferencia a estas nociones, puesto que recomendaba tónicos costosos, como las especias más exóticas para curar a las personas de estatus de sangre noble, mientras que recomendaba el más oloroso y más bajo ajo al hombre común (Scully, 1995).

La influencia de la Iglesia católica y de la ortodoxa tuvo gran impacto en los hábitos alimentarios; el consumo de carne estaba prohibido durante casi una tercera parte del año para la mayoría de los cristianos, así como todos los productos de animales como los huevos y lácteos (no así con el pescado), que eran generalmente prohibidos durante los periodos de cuaresma y otros ayunos. La Iglesia a menudo accedía a demandas de excepciones regionales, debido a la inexistencia o escasez de productos alternativos a los productos cárnicos. Las excepciones de cuaresma a veces se extendían a niños, viejos, peregrinos, trabajadores, y viajeros (Henisch 1976).

Las especias estaban entre los productos considerados de mayor lujo disponibles en algunas etapas de la Edad Media. De todas ellas la más común era la pimienta negra, seguida por la canela, o su variante más asequible la casia, el comino, el jengibre y los clavos de olor, la mayoría importados desde sus lugares de origen, principalmente Asia en general y la India en particular en el caso de la pimienta y las Molucas en el caso del clavo, aunque posteriormente también de la isla de Zanzíbar³⁷³. Estas especias eran caras debido a tres motivos. Por un lado, al largo recorrido desde su lugar de origen hasta su destino europeo, por otro, la cadena de intermediarios que existía entre el lugar de producción y el consumo, pero especialmente por las tasas que imponían los responsables políticos de los territorios que tenían que atravesar. Se ha llegado a estimar que las importaciones en Europa pudieron llegar a una cantidad que rondaba las 1.000 toneladas de pimienta y otras 1.000 toneladas de otras especias comunes que fueron importadas anualmente en la Edad Media.

Pero resulta evidente que esto no pudo ser así durante los diez siglos que ocupa esta etapa histórica, sino que la importación de especias orientales, que ya experimentó un desarrollo espectacular en época de Augusto, tuvo altibajos según varias circunstancias. El valor de estos bienes se ha calculado que en la Edad Media sería equivalente a la producción de grano para dar de comer a casi 1,5 millones de personas (Adamson 2004). Resulta apasionante realizar comparaciones entre la Edad Media y la época clásica, y constatar que en algunos aspectos no existen tantas diferencias.

El especialista en comercio romano André Tchernia ha afirmado recientemente en su última obra *Les Romains et le commerce*, que el valor de las especias orientales superaba anualmente al del trigo que Roma importaba de Egipto (Tchernia, 2011, pág. 69).

Si la especia más común era la pimienta negra, la planta aromática más cara y exclusiva era el azafrán, y era empleada más como colorante, debido a su aportación como color

³⁷³ Conquistada primero por inmigrantes persas de Shiraz, se convirtió en parte de las posesiones del sultán de Omán en 1698, siendo uno de los centros para el tráfico de esclavos entre los siglos XVII y XIX. En esta época se iniciaron las plantaciones de pimienta, canela, nuez moscada y clavo de olor que todavía perduran, decretándose pena de muerte para quién lograra evadir semillas de la isla.

rojo vívido, que por su sabor. En este caso, su precio no era debido a su lejana producción, puesto que se cultivó en amplias extensiones de la Península Ibérica (entre otros lugares), sino a la gran cantidad de plantas necesarias para su uso.

Muchas especias que entonces eran comunes, o incluso estaban de moda durante este periodo medieval, hoy en día caen casi en el apartado de desuso en la cocina europea, por ejemplo el galingal, la pimienta larga, o el grano del paraíso, que tiene una cierta relación con el cardamomo.

El azúcar también era considerado como un tipo de especia debido a su alto valor y calidades humorales. Pocos platos empleaban sólo un tipo de especias o hierbas, sino más bien una combinación de diferentes, incluso cuando un plato estaba dominado por un solo sabor, se combinaba generalmente con otro para producir un sabor compuesto.

Las hierbas comunes como la salvia, la mostaza y el perejil se cultivaban ya en Europa y se utilizaban en la cocina, así como el comino, la menta, el eneldo y el hinojo, representando una alternativa mucho más barata a las especias exóticas. La mostaza era particularmente popular entre los productos cárnicos y fue descrita por Hildegarda de Bingen (1098-1179) como alimento de pobres (Adamson 2004).

Cómo dice Terence Scully en su libro sobre el arte de la cocina medieval, la huerta local suministraba la mayor parte de plantas aromáticas comunes descritas en los libros de cocina:

–It is likely that domestic production - that is, the kitchen garden – was able to supply most of the common herbs that are called for in the cookbooks. Parsley and sage, easily grown virtually anywhere, were the primary cooking herbs, as well, bay (or laurel) leaves, sorrel, herb bennet, hyssop, basil, tansy, marjoram, rocket, rue, water and garden cress, dill, mint, spikenard, pennyroyal, even violets and rose petals were valued by medieval cooks for the variety of flavours and colours they could bring to their dishes and to liquids in which they were infused.” (Scully 1995, pág. 30).

Igual que algunos tópicos medievales, muchos malentendidos y errores absolutos fueron utilizados por algunos historiadores, y siguen presentes en una parte de la opinión popular que califica la Edad Media como una época atrasada, primitiva y bárbara. La cocina medieval ha sido descrita como repugnante debido a la combinación de sabores a menudo desconocidos, la percepción de falta de verduras y un uso excesivo de especias.

Precisamente este uso excesivo ha sido utilizado como un argumento para apoyar la afirmación en el sentido de que las especias se empleaban para disfrazar el sabor de la carne podrida (Küster 2000, Hochstrasser, 2005), una conclusión sin contraste alguno en hechos históricos y fuentes de la época. La carne fresca podría comprarse durante todo el año por parte de aquéllos que se lo podían permitir. Las técnicas de conservación disponibles en el momento, aunque diferentes a los estándares de hoy, eran perfectamente adecuadas (Freedman 2008).

La conservación de alimentos

La sal era omnipresente e imprescindible en la cocina medieval. Las salazones y el secado fueron la forma más común de conservación de los alimentos, lo que comporta y

significa que el pescado y la carne, a menudo eran muy salados. Muchas recetas medievales específicamente advierten contra la saturación de sal, y hubo recomendaciones de remojar determinados productos en agua para eliminar el exceso de sal misma. Terence Scully, destaca que las clases altas que se podían pagar las especias orientales no tenían ninguna necesidad de ingerir carne contaminada y que los métodos para preservar alimentos, aunque rudimentarios, fueron eficaces y universalmente practicados:

—With our increased knowledge about medieval cookery it is no longer necessary to refute that tired old, utterly groundless statement that spices were used to mask the flavour of spoiled meat. The kitchens of late-medieval European potentates had absolutely no reason to handle tainted meat in the first place. A good variety of meats, of domestic and game animals, of freshwater and sea fish, were available fresh throughout the year; methods of preserving these meats, though rudimentary, were effective and universally practised. Nor would the potentates themselves, who had reason to pride themselves on a certain growing gastronomic sensitivity, have tolerated being presented with dishes whose objectionable basic taste was compounded by the adjunction of seasonings that were even stronger.” (Scully 1995, pág. 84).

Paul Freedman, autor de *Out of the East, Spices and the medieval imagination*, publicado en el 2008 i traducido al castellano bajo el título “Lo que vino de Oriente, las especias en la imaginación medieval” escribe sobre este tema:

La explicación más popular del amor por las especias en la Edad Media es que las mismas se emplearon para preservar la carne de la corrupción, o para disimular el sabor de la carne cuando éste había desaparecido. Esta idea, falsa pero convincente, constituye una especie de leyenda urbana, una historia instintivamente tan atractiva que el mero hecho parece incapaz de acabar con ella. Actualmente, las especias se utilizan menos para conservar la carne que la sal, el ahumado, el encurtido o el secado al aire (Freedman, 2008, pág. 15).

Estamos de acuerdo con Freedman, pero solamente en parte, y como él haremos un símil con la actualidad. Podemos coincidir en el hecho de que en algunos casos podía resultar más costoso utilizar especias que comprar carne fresca. Pero sí que las especias contribuían a mejorar el sabor de la carne cuando éste había desaparecido. Hoy en día, al que le gusta la buena carne sabrosa y poco hecha, prefiere degustarla sin ningún tipo de complemento. Sin embargo, cuando la carne no resulta del todo sabrosa, se suele acompañar con mostaza, y si puede ser, con mostaza de Dijon *a l’ancienne*. Imaginamos que algo similar debían hacer las gentes medievales que se podían permitir los condimentos disponibles en su época. Por lo tanto, el uso de especias podría servir para dar sabor: sí, para mejorar el gusto, también, pero para conservar, probablemente no.

Las técnicas de conservación de los alimentos son las mismas de que las que se han venido utilizando desde la Antigüedad y que no evolucionaron hasta la invención de la conserva en el siglo XIX. La más común y más simple consistía en exponer los alimentos al calor o al viento para eliminar la humedad y aumentar la durabilidad. El secado de la comida reduce significativamente la actividad de los microorganismos que dependen del agua y provocan la descomposición. En climas cálidos, esto se consiguió mediante el secado de alimentos al sol y en climas fríos, éstos fueron expuestos al viento, como en el secado de bacalao, o en hornos, sótanos, etc.

Antes de la industrialización, la mayoría de la población europea vivía en comunidades rurales y granjas aisladas. La autosuficiencia era la norma habitual, con la venta de los

excedentes a los mercados de proximidad. Los viajeros, peregrinos en ruta a un lugar de culto, etc, podían requerir los servicios de cocineros profesionales. Para los ricos, había muchos especialistas que podían ofrecer una variedad de alimentos y condimentos, como el quesero, el panadero, el salsero, etc.

Terence Scully también hace referencia a la importancia de los libros de cuentas de la nobleza y la proporción espectacular de las compras de especias respecto de otros alimentos, destacando que esto es en parte debido a que muchos de estos otros alimentos provenían de las mismas propiedades de la nobleza, y por lo tanto no se tenían que comprar:

—Historians who study the account books of noble households are occasionally surprised at the relatively large proportion of the expenses devoted to condiments. For this they offer two quite reasonable explanations. In the first place food was always the most important element in the costs of running any household, yet large estates were normally able to provide for most of their victualing needs - meats, vegetables, fruits, grains - from their own resources, whether directly out of the demesne's fields or woods or streams, or indirectly through baner with neighboring estates. As a consequence there is rarely any bookkeeping entry for these staples. What especially had to be imposed, purchased, were wines, salt and spices, with the result that these 'foodstuffs' talce on a relatively large imponance in the household's accounts. A second explanation for the documented quantities of spices purveyed to great medieval houses is simply the very sire of those households. Firm figures are not easily calculated for most houses across Europe, but where those figures exist they surprise and impress.” (Scully 1995, pàg. 84).

Las altas jerarquías eclesiásticas, cuando comían por cuenta del erario, compartían el sistema alimentario de la nobleza. En su mesa, la pimienta era también el condimento más utilizado, y no desaparecía ni siquiera durante los días penitenciales. Se podía combinar con otros sazonados como el comino, planta originaria de Oriente pero ya aclimatada en el Mediterráneo y por lo tanto con un valor simbólico y económico bastante inferior al de la pimienta.

Entre la dieta de los canónigos parece que los condimentos ocupaban una posición bastante más periférica que en la de los nobles. En los refectorios de los capítulos, los condimentos orientales no figuraban entre los ingredientes ordinarios de los menús, sino que sólo aparecían unas cuantas veces al año, cuando se servían comidas especiales.

—La principal vía de integración de las especias era, no en la comida, sino en la bebida. El piment, en latín, *pimentum*, era una bebida dulce muy apreciada por los clérigos compuesta de vino, especias, miel o azúcar, que se servía para cerrar los ágapes festivos. Su consumo, en los refectorios canónigos catalanes, está documentado desde finales del siglo XI.” (Riera i Melis, 2003).

El piment, pimenta de clareia, clareia, clarea, giroflat (si domina el clavo de especia o clavo de girofle) o giroflé (también sólo si domina el clavo) es uno de los vinos dulces y aromatizados más típicos de la cocina medieval catalana. Se trata de vino normalmente blanco macerado con miel y especias (pimienta, romero, canela, clavo de especia y nuez moscada) que disfrutó de mucho prestigio desde al menos el siglo XII hasta el XVIII. Con el nombre de hipocrás se elaboraba también en Occitania y en Suiza. Se bebe muy frío, en verano, como aperitivo. Una versión caliente y hecha con vino tinto se podía tomar en invierno. Esta bebida aparece en diferentes textos catalanes y occitanos, incluidos algunos de trovadores, como por ejemplo en una copla del ampurdanés Jofre

de Foixa³⁷⁴, y otros de populares, como por ejemplo en los villancicos. De entre los autores catalanes, es mencionado por ejemplo por Arnau de Vilanova³⁷⁵, por Jaume Roig³⁷⁶, y por Francesc Eiximenis. La receta del *piment* aparece, entre otros, en el Libro de Sent Soví, en el Libro de Coch, en el Libro del Coc de la Canonja de Tarragona y en el Libro de los Secretos de Agricultura, escrito en el siglo XVII por el fraile Miquel Agustí³⁷⁷. En el Monasterio de Poblet, hoy en día todavía hacen piment con una receta propia que data del barroco. En Suiza también hay una receta barroca que lo denomina «hipocràs».

Una leyenda atribuye la invención al griego Hipócrates, que vivió en el siglo V aC, pero la palabra «hipocràs» se documenta por primera vez a mediados de siglo XIV. Es conocida en época romana la existencia del aguamiel, una bebida fermentada, pero todavía no el piment. De todos modos estamos convencidos de que ya en algunas épocas de la Antigüedad, como hemos indicado en su momento, una buena parte del vino, se especiaba.

El hipocràs se tomaba caliente y era un remedio para los días fríos de invierno. En algunas recetas se indica que se tomaba frío o, al menos, no caliente. En la actualidad se denomina así a cualquier vino condimentado con especias diversas. Una bebida similar, pero preparada con vino blanco, es la llamada «elarea de vino».

Según Rubert de Nola, autor del libro de Coch, existen dos clases:

- Espècies de claret — Canyella tres parts, claus dues parts, gíngebre una part. Tot mòlt i passat per un sedàs, i per un azumbre (2,05 litres) de vi blanc, posa una unça d'espècies amb una lliura de mel ben barrejat, i passat per la teva màniga ben el pes del llenç i passat tantes vegades fins que surti clar el vi.
- Espècies d'ypocràs — Canyella cinc parts, claus tres parts, gíngebre una part. La meitat del vi ha de ser blanc i la meitat negre. I per un azumbre (2,05 litres) sis unces de sucre, barrejar-ho tot i tirar-ho en una petita olla. I donar-li un bulliment, quan alci el bulliment no més, i colar-ho per la teva màniga tantes vegades fins que surti clar.

Hoy en día, el Glühwein es una bebida alcohólica que se compone principalmente de vino caliente con especias y que es muy popular en Suecia (Glögg), Dinamarca (Gløgg), Alemania, Austria, la República Checa, Hungría (Forralt bor) y Rumanía (Vin fiert), siendo frecuente encontrarlo también en Suiza. Tradicionalmente se toma durante el periodo del Adviento, correspondiendo con los fríos meses de noviembre (finales) y diciembre, por lo que un vaso de esta bebida caliente suele resultar muy reconfortante. Es la bebida más típica de los Weihnachtsmärkte o mercados navideños alemanes.

³⁷⁴ Tras haber pasado de la Orden de los franciscanos a la de San Benito en 1275 fue nombrado por Pedro el Grande procurador del Monasterio de Sant Pere de Galligants en Girona siéndole encomendadas misiones de confianza. En 1293 se encontraba en Sicilia como abad del Monasterio de San Giovanni degli Eritimi de Palermo, con gran consideración por parte de Federico de Sicilia y su hermano Jaime el Justo de Aragón.

³⁷⁵ Médico, teólogo y embajador de grandes figuras de la monarquía y clero de su época (1238-1311). Se le conocía como el Médico de Reyes y Papas».

³⁷⁶ Médico y escritor valenciano autor de una de las grandes obras de la literatura medieval: *Espill* o el Espejo, novela también conocida como Libro de las Mujeres íntegramente escrita en versos de cuatro sílabas.

³⁷⁷ Prior de la orden de San Juan de Jerusalén en Perpiñán y autor de una de las contribuciones a la agronomía más significativas escritas en catalán (1617).

Es razonable pensar que esta bebida tenga su origen en el *Conditum Paradoxum* al que alude Apicio en su libro de cocina, *De re Coquinaria*. En la Edad Media era muy habitual beber vino especiado frío como el Clairet o el hipocrás, que contenían diferentes especias que posiblemente nos recuerden al Glühwein de hoy en día.

Para la elaboración del Glühwein se emplea tanto vino tinto, más típico en Alemania, como vino blanco en Italia y Austria y los ingredientes añadidos suelen ser generalmente canela, clavo, cáscaras de limón y anís estrellado. Para su elaboración, se calienta todo esto sin dejarlo hervir y se le añade azúcar al gusto.

Allen J. Grieco³⁷⁸ nos explica en el libro *Dalla vite al vino*, la identificación medieval del sabor de los vinos superando los cuatro reconocidos hoy en día: salado, dulce, ácido y amargo.

«La teoria medievale distingueva un numero molto piu elevato di sapori che non i quattro fondamentali riconosciuti oggi (salato, dolce, acido e amaro). A seconda dei trattati si incontrano da un minimo di sette ad un massimo di tredici sapori distinti che erano associati ad alimenti (e medicine) dotati di qualita diverse». (Grieco 1994, pág. 178).

Las especias en el vino, la cerveza y los destilados

Durante la Edad Media, el vino tenía el prestigio social más alto de todas las bebidas y también fue visto como la opción más sana a la hora de elegir entre varias bebidas. Según la dietética fundamentada en la teoría de Galeno, debía ser considerado como un fluido al mismo tiempo caliente y seco. Las propiedades del vino eran muy diferentes de las asignadas al agua o incluso a la cerveza, que era considerada al mismo tiempo fría y húmeda. El consumo del vino con moderación, especialmente vino tinto, entre otras cosas, fue considerado como ayuda a la digestión, para generar «buena sangre» y para aclarar los humores.

La calidad del vino se diferenció considerablemente según la vendimia, el tipo de uva y sobre todo, en el número de prensados realizados a la uva. La primera presión se hacía a los vinos más finos y más costosos, que eran reservados para las clases más altas. Los segundos y terceros prensados generaban un contenido de baja calidad y con poco alcohol etílico. La gente corriente tuvo que beber generalmente un vino más barato, tal como eran los vinos blancos o rosados, generalmente elaborados con un segundo o tercer prensado, significando que podría ser consumido en cantidades absolutamente abundantes sin conducir a la intoxicación etílica. Para los más pobres a veces se tomaba ya casi en la frontera de lo que se podría considerar vinagre.

Según los numerosos consejos dados en los documentos medievales sobre como salvar el vino que empieza a dar muestras indicadoras de que se va a echar a perder, nos hace

³⁷⁸ Allen J. Grieco ha publicado numerosos trabajos sobre la Historia cultural de los alimentos en Italia desde el S. XIV hasta el XVI y coeditado varios volúmenes colectivos, entre los cuales destacan: *Excesos alimentarios y restricciones en Europa*, número especial de Trabajadores de la Alimentación y la Historia (2006), *Dalla vite al vino. Fonti y problemi della vitivinicoltura italiana nel medioevo* (Bologna, 1994) y *Le Monde Végétal (XIIe-XVIIe siècles): Savoirs es sociaux usos* (Vincennes, 1993). Actualmente es coeditor jefe de la Alimentación y la Historia y también está a cargo de un proyecto bibliográfico sobre la historia de la alimentación en Europa financiado por la Fundación Mellon y la Bibliothèque Nationale de France. Ha sido profesor en Harvard y de la Universidad de Florencia y Bologna.

ver que la preservación del vino tenía que haber sido un problema extenso y bastante común en aquella época. En la guía de cocina escrita en el siglo XIV denominada *Le Viander*, hay varios métodos para salvar el vino estropeado; cerciorándose de que los barriles del vino estaban llenos con una mezcla de uvas blancas secas y hervidas con las cenizas secas de la viña, los dos eran conocidos como bactericidas eficaces, aunque los procesos químicos no eran entendidos en la época.

El vino con especias era no sólo popular, sino considerado especialmente sano por los médicos. Se creía que facilitaba la digestión y que dirigía la energía a cada una de las partes del cuerpo, y existía la creencia que la adición de especias fragantes y exóticas lo haría todavía más sano. Los vinos especiados fueron elaborados generalmente mezclando un vino tinto ordinario con un surtido de especias tales como jengibre, cardamomo, pimienta, granos del paraíso, nuez moscada molida, clavos y azúcar. Estos estaban contenidos en pequeñas bolsas que se empapaban en el vino decantado, y de esta forma se elaboraba el hypocràs y el claré, y ya en el siglo XIV había un fuerte comercio de especias para este tipo de bebida (Scully 1995, pág. 149).

En la Alta Edad Media la cerveza se elabora principalmente en los monasterios, y en menor escala en los hogares. En Inglaterra y los Países Bajos, el consumo per cápita anual fue alrededor de 275-300 litros de cerveza, y se consumía con prácticamente cada comida: las de bajo contenido de alcohol para el desayuno, y las más fuertes al final del día.

Los griegos y romanos conocían la técnica de la destilación, pero no se practica a gran escala en Europa hasta algún momento alrededor del siglo XII, cuando las innovaciones árabes permitieron la introducción de alambiques³⁷⁹ de vidrio enfriados por agua. El uso de destilados de diferentes bebidas alcohólicas o no, era variado, con usos tanto culinarios como medicinales. El jarabe de uva mezclada con azúcar y especias³⁸⁰ se prescribió para una variedad de dolencias³⁸¹ (Scully 1995).

En los tiempos modernos, el agua es vista como una opción común para tomar con una comida. En la Edad Media, sin embargo, la preocupación por la posible falta de pureza de la misma, las recomendaciones médicas y su poco prestigio, la relegaron frente a las bebidas alcohólicas, que fueron vistas como mucho más nutritivas y beneficiosas para la digestión, con la ventaja inestimable de ser menos propensas a la putrefacción debido al contenido de alcohol. El vino se consumía diariamente en la mayor parte de Francia y en todo el Mediterráneo occidental donde se cultivaban las uvas. Más al norte se mantuvo como la bebida preferida de la burguesía y la nobleza que se lo podía permitir, y era mucho menos común entre campesinos y trabajadores. La bebida de los plebeyos en la parte norte del continente fue principalmente la cerveza, debido a su precio (Nelson 2005). En la Polonia medieval, el aguamiel tenía un estatuto equivalente al de los lujos importados, tales como especias y vinos (Foster 1840).

³⁷⁹ Inventados por el sabio persa Al-Razi alrededor del siglo X para producir perfumes, medicinas y alcohol procedente de frutas fermentadas. También se le atribuye la primera destilación del petróleo para obtener queroseno y otros destilados.

³⁸⁰ Normalmente canela y cardamomo, a la que más tarde se uniría la vainilla.

³⁸¹ Contra la diabetes.

En las áreas rurales, la pimienta servía básicamente para hacer embutidos y las plantas aromáticas locales, cultivadas en el huerto, eran muy utilizadas en las cocinas de la mayoría de las casas para mejorar el sabor de sus alimentos.

Los libros de cocina medieval

Los libros de cocina, o mejor dicho, los compendios de recetas escritos desde finales del siglo XIII, constituyen algunas de las fuentes históricas más importantes de la cocina medieval. Describen platos reales, aunque no fueron utilizados como los libros actuales en la forma de una guía que detalla cada paso de la receta, puesto que casi nunca se indican los tiempos de cocción. Sin embargo, sorprende el protagonismo de las especias en sus recetas y desde nuestro punto de vista, existe un paralelismo con el *De re Coquinaria* de Apicio en época romana imperial. De la misma forma que en aquel momento (siglo I dC.), abundaban las especias orientales y en especial la pimienta en Roma y las más importantes ciudades del Imperio, en el siglo XIII y fruto de las Cruzadas abundaban también las especias importadas de Oriente en Europa y por ello no sólo se utilizaban profusamente en la cocina, sino que también los cambios culinarios propiciaron la publicación de nuevos libros de cocina.

Los cocineros profesionales aprendieron su oficio mediante el trabajo y el aprendizaje jerarquizado. Un cocinero medieval empleado en una residencia grande era probablemente capaz de planificar y preparar una comida sin utilizar ningún tipo de recetas o instrucciones.

Conocemos la existencia de más de 70 libros de cocina medievales entre los cuales destaca *Le Ménagier de París*. Se trata de un manuscrito de la economía doméstica y de escritura culinaria del siglo XIV que se atribuye a un burgués parisino escrito para su joven esposa para que sepa cómo llevar la casa y cocinar, incluyendo lecciones sobre el comportamiento social y sexual, recetas y consejos para la caza y la jardinería. Está considerado como el más importante tratado culinario francés de la Edad Media. Fue recuperado y publicado por primera vez por el barón Jérôme Pichon en 1846, de la Sociedad de Bibliófilos.

Le Ménagier de París

Le Ménagier fue escrito entre junio 1392 y septiembre de 1394, en tiempos del rey Carlos VI de Francia, llamado Carlos el Amado, pero es el resultado del movimiento literario que floreció bajo Carlos V el Sabio, quién fundó la Real Biblioteca origen de la Bibliothèque Nationale de France, y animó a sus súbditos a escribir varios tratados. Fue a petición de este rey, por ejemplo, que su chef Guillaume Tirel escribió *Le Viandier de Taillevent*.

Los datos históricos reportados por Jérôme Pichon concluyen que el autor de *Le Ménagier* era un burgués parisino de edad avanzada que acaba de casarse con una niña de 15 años, de buena condición, pero procedente de otra provincia y huérfana, y se propuso formarla en los deberes de una esposa. Esta joven le pidió, desde la primera semana de su matrimonio, su deseo de aprender y de conocer a su marido. En el prólogo, el autor analiza la solicitud y la decisión resultantes de escribir un tratado educativo para su esposa, que también fuera útil para sus hijas y otras mujeres jóvenes.

Escribió una licitación en tono paternal y melancólico, de modo que los consejos a su joven esposa sirvieran también para su posible segundo marido. Tanto el estilo claro, preciso y enérgico, como la información histórica y anecdótica que salpican el trabajo, indican que se trata de un hombre ilustrado, conocedor de su tiempo y las prácticas económicas y sociales.

El libro es un tratado de moral y de economía doméstica, donde se encuentran reflexiones filosóficas y consejos prácticos en relación a la vida doméstica y familiar, a su preservación y organización. La variedad de temas incluidos en la obra sugieren que su autor usó varias fuentes escritas en diversas ocasiones. Se reconocen, en particular, en cuanto a las recetas se refiere, el uso del *Viandier de Taillevent*.

Después de la adquisición en 1843 del manuscrito en la subasta de la colección Huzard por parte de Jérôme Pichon, y el descubrimiento de un segundo manuscrito, la obra fue finalmente publicada en dos volúmenes en 1846 bajo el título de *Le Ménagier de Paris, Traité de morale et de economie domestique composé vers 1393 par un Parisien pour l'éducation de sa femme*.

Los diferentes libros de cocina que empezaron a aparecer hacia finales del siglo XIII tienen recetas a menudo breves y casi nunca dan las proporciones exactas, sino que se limitan a enumerar los diferentes productos a utilizar, con un protagonismo destacado de las especias. El jengibre, la pimienta, o el clavo, ya aparecen en una lista del siglo VIII de un cocinero carolingio que debía tener como referencia el libro de Apicio, *De re Coquinaria*, escrito en el siglo I después de Cristo, donde la pimienta aparece en 349 de las 468 recetas que contiene.

El hecho de no mencionar las cantidades en ninguno de los casos, podría corroborar la teoría, apuntada anteriormente, de que la mención de las especias respondiera más a los intereses de los comerciantes que las vendían que a los de los cocineros que las pusieran usar, en el sentido de que “había que tenerlas en la despensa y utilizarlas cuantas más veces mejor”.

Listado cronológico de libros más destacables de recetas medievales:

- *Libellus d'art coquinaria*³⁸² (libro escrito en danés antes de 1250).
- *Iamboninus Cremonensis, Liber de ferculis* (antes de 1300).
- *Coment l'endeit fere viande i claree* (antes de 1300).
- *Viandier* (versión del Manuscrito de Sion, libro de recetas escritas antes de 1300, incluyendo las versiones más recientes atribuidas a Guillaume Tirel, llamado Taillevent).
- *Libro della cocina* (siglo XIV).
- *Libro per cuoco* (siglo XIV).
- *Libre totes maneres des confits* (siglo XIV).
- *Tractatus de modo praeparandi et condiendi omnia cibaria* (antes de 1309).
- *Enseingnemenz qui enseingnent a apareillier toutes manieres de viandes*, (antes de 1309).
- *Liber de coquina* (antes de 1309).

³⁸² A pesar de que el libro está escrito en danés, el título y los antetítulos están en latín. Presenta 25 recetas de cocina y es conocido por dos manuscritos, el Codea X y el Codea Q, de la Biblioteca Real de Copenhague (Grewe 1986).

- *Doctrina faciendi diversa cibaria* (antes de 1325).
- *BL Royal 12.C. XII* (manuscrito sin título, escrito entre 1320 y 1340).
- *Llibre de Sent Soví* (mediados del siglo XIV).
- *Das Buch von guter Speise* (1350).
- *The Forme of Cury*, (entre 1377 y 1400; atribuido mediante dos manuscritos que lo han transmitido, a los cocineros del rey Ricardo II de Inglaterra).
- *Diversa servicia* (1381).
- *Modus viaticorum preparandorum et salsarum* (antes de 1390).
- *Le Menagier de París* (tratado de economía doméstica escrito alrededor de 1393).
- *Utilis coquinario* (siglo XIV).
- *Goud kokery* (siglo XIV).
- *Ancient kokery*, libro escrito en el siglo XV.
- *Libercurae cocorum*, libro escrito en el siglo XV.
- *Du fait de cuisine*, Maître Chiquart, cocinero del duque de Saboya Amadeo VIII (hacia 1420).
- *Potages divers* (libro escrito alrededor de 1430).
- *Registrum coquinae*, Johannes Bockenheim, cocinero del papa Martín V (c. 1435).
- *Kochbuch Meister Eberhards*, Maître Eberhard, cocinero del duque Enrique de Baviera XVI (antes de 1450).
- *BL Harleian 4016* (libro sin título escrito alrededor de 1450).
- *Vivendier* (libro escrito a mediados del siglo XV).
- *Recueil de Riom* (libro escrito en la segunda mitad del siglo XV).
- *Libro de arte coquinaria*, Maestro Martino de Como, chef del cardenal Ludovico Treviziano, patriarca de Aquileia (1465). Este tratado constituye una transición hacia el arte culinario del Renacimiento.
- *A Noble Boke off Cookry*, (después de 1467).
- *Llibre del Coch*, Rupert de Nola, cocinero del rey Fernando I de Nápoles (c. 1477).
- *Il cuoco Napoletano*: libro de un autor desconocido de finales del siglo XV.

Debemos diferenciar los libros de recetas, mucho más relacionados con el paladar, de los tratados sobre alimentación, relacionada con necesidades y la salud del cuerpo humano.

Tratados sobre alimentación:

- *De observatione ciborum*, Anthimus, tratado de dietética (de principios del siglo VI).
- *Opusculum de saporibus*, Magnus Mediolanensis o Maino de Maineri, originario de Milán, astrólogo y médico, que murió alrededor de 1364. Vivió en París hacia 1326 - 1336 (escrito antes de 1364).
- *Com usar bé de beure e menjar*, Franciscus Eiximenis, escrito a finales del siglo XIV.
- *De honesta voluptate et valetudine*, Bartholomaeus Platina (1474/1475).
- *Summa lacticiniorum*, Panthaleo de Conflentia, médico de los duques de Saboya, y profesor de la Universidad de Turín (1477).

Cocineros conocidos, las “estrellas medievales”

Unos cuantos cocineros de Europa medieval son conocidos por sus obras. Vamos a ocuparnos de ellos.

- Guillaume Tirel (circa 1320-1395) llamado Taillevent. Al servicio de Carlos VI desde 1381, se convirtió en maestro de cocina del rey en 1392. Actualmente existen cuatro versiones de su libro de cocina, el *Viandier*, que en realidad, reescriben el manuscrito de Sión.

- Francesc Eiximenis (1337-1409). Bajo el título de *Com usar bé de beure e menjar*, se publicaron los capítulos escritos por el gran escritor catalán en el arte de comer, beber y servir en la mesa. Proporciona orientación sobre el ritmo de comer, la elección de alimentos y las normas de cortesía en la mesa.

- Maître Chiquart, cocinero del duque Amadeo VIII de Saboya, escribió en 1420 *Du fait de cuisine*.

- Jean de Bockenheim, cocinero alemán del papa Martín V, escribió un manuscrito en latín, sin título, conocido como *Registrum coquine*, hacia 1430. Después de dejar el servicio del Papa de Roma, Jean de Bockenheim siguió su carrera eclesiástica en las diócesis de Worms y Mainz.

- Maestro Martino, originario de Como, maître del patriarca de Aquileia, escribió el *Libro de arte coquinaria* en Roma alrededor del año 1450. Constituye un ejemplo de la circulación de las ideas en la Europa medieval: el chef italiano se vio influenciado por el libro de Sent Soví catalán y su obra influyó a la vez en el cocinero catalán Rupert de Nola.

- Rupert de Nola, maestro cocinero de Fernando I, rey de Nápoles desde 1458 hasta 1494, escribió el *Llibre de Coch* hacia 1477. Este es el primer libro de cocina impreso en catalán, publicado en catalán en Barcelona en 1520 y en castellano en Toledo en 1525.

Todo ello y a pesar de que algunos de los cocineros y libros citados rebasan el período del presente estudio, nos confirma el hecho de que a partir de las Cruzadas, Europa experimenta un cambio espectacular que influye en su cocina, en la que se prodigan un gran número de especias.

Sobre los 10 siglos durante los que se prolonga la Edad Media se han vertido una serie de tópicos, algunos relacionados con la gastronomía, como que se utilizaban las especias orientales para enmascarar la putrefacción de los alimentos, pero resulta evidente que éstos ni respondían a realidades absolutas, ni se prolongaron durante todo el periodo histórico al que nos referimos.

En contra de los que pueden pensar que las especias solamente resultan destacables a partir de la Edad Media a raíz del Libro de las Maravillas de Marco Polo, demostramos en esta tesis que su consumo fue considerable en épocas muy anteriores y el acceso a las mismas por las distintas capas de la población, dependía del precio al que podían ser adquiridas, distinto según una serie de variables geopolíticas.

Las especias han tenido un papel protagonista a lo largo de la Historia porque constituían los productos más importantes de las rutas comerciales entre Oriente y Occidente, por encima de la seda, y su alto precio se debía a tres motivos

fundamentales: los costes del transporte que implicaban las importaciones desde sus lejanos lugares de origen, los diversos intermediarios que existían a través de estas rutas comerciales, pero sobre todo las altas tasas que exigían los que dominaban los territorios por los cuales tenían que atravesar, ya que el control político y militar de estas zonas reportaba grandes beneficios a los imperios que se impusieron en las mismas.

Durante una buena parte de la Edad Media, la falta de conexión directa entre el mundo europeo y las zonas orientales, propició un halo de misterio que sobrevaloró las especias y justificó sus altos precios, por lo que sólo se las podían permitir las capas más altas de la sociedad, que las utilizaban como un elemento de prestigio y ostentación en sus mesas.

Cuando ya en la Baja Edad Media la burguesía urbana adquiere protagonismo, reproduce comportamientos nobiliarios, por lo que el consumo de especias tiene que aumentar exponencialmente, lo cual impulsa a Portugal y al reino de Castilla a buscar rutas alternativas para llegar a los territorios de producción, y más tarde a la expansión holandesa y británica.

Los nuevos sabores procedentes de América tardan en introducirse en Europa, pero lo que realmente supondrá un descenso en la importancia de las especias orientales será la época colonial, donde las diferentes potencias europeas, plantarán ya pimienta, canela, clavo de olor, jengibre y, en menor proporción, cúrcuma, en sus correspondientes territorios tropicales. Y a pesar de que otros productos pasarán a ser referentes como el café, el té y el chocolate, las especias seguirán siendo consumidas por la cada vez mayor población mundial, eso sí, sin tener que pagar las altas tasas a las cuales nos hemos referido con anterioridad, y por tanto a un precio en absoluto prohibitivo.

De la misma manera que los autores clásicos se referían a las especias como mercancía de alto valor y aunque poco a poco el término se ha ido aplicando a sustancias vegetales por aromatizar alimentos, durante la Edad Media se seguían utilizando también en cosmética y medicina.

La cocina árabe y los tratados ibéricos

Hasta ahora hemos tratado la cocina medieval europea desde una óptica esencialmente «cristiana», pero no hay que olvidar que la existencia de al-Andalus propiciaba la influencia de la cocina andalusí en el ámbito fronterizo de la Península Ibérica y que cuando buena parte del Mediterráneo estaba cerrado al comercio en los siglos alto medievales, las especias entraban en Europa a través de al-Andalus.

La cocina árabe toma de la cocina persa las influencias de las cocinas chinas e hindúes. Junto a la seda y las especias, llegaron a Bagdad la pasta y los helados. De las suntuosas cocinas persas pasaron a los árabes y gracias a éstos, a través de la Península Ibérica y Sicilia, penetraron en el Occidente cristiano.

Al Palermo árabe³⁸³ de Ibn Gubai (1185) pertenecen los dos más antiguos documentos sobre los macarrones. De China vino el arroz y a través de Oriente la caña de azúcar. La técnica del sorbete, palabra que viene del árabe *—sarib*” (que significa beber) pasó de China a la India, de aquí a Persia y se tienen noticias de que ya en el siglo VI se hacían helados de esencia de rosas, de frutas y de pistachos. La cocina de los primeros musulmanes, habitantes de ciudades caravaneras como la Meca y Medina, se basaba en la carne, pero cuando a través de las conquistas se desplazaron hacia el este, ésta se refinó. Primero gracias a la cocina bizantina y posteriormente con el comercio, con los productos exóticos de China e India, ya adaptados por los persas. De todos ellos heredan los árabes su obsesión por las especias, para mezclar el dulce con el salado, así como el gusto de los platos con grandes presentaciones.

Carolyn A. Nadeau ha publicado un artículo en el que se examinan y comparan las contribuciones de los cinco manuscritos medievales de recetas musulmanes y cristianos de la historia culinaria de la Península Ibérica, donde destaca el uso de una gran proporción de especias (Nadeau 2012, pp. 59-77). El manuscrito más antiguo del que disponemos hoy en día es el *Fuḍālat-al-Fin Hiwan Tayyibat al-Tu'am Wa-l-Alwan*, escrito entre 1243-1328 por el autor murciano Ibn Razin al Tugibi, que junto con el libro de autor desconocido *Kitab al-tabīj fi l-Magreb wa-l-Andalus fi'asr al-muwahhidin li-mu'allif mayhul*, ilustran sobre la cocina del Magreb y al-Andalus en época almohade.

Los críticos coinciden que los manuales de al-Andalus reflejan platos consumidos por la élite urbana, incluida la base artesanal y los segmentos burocráticos de la sociedad urbana andalusí (Waines 1983). En las capas más privilegiadas se puede encontrar un mayor porcentaje de especias y en las más bajas, un porcentaje menor.

El *Fuḍālat al-Hiwān*, consta de una introducción y 432 recetas divididas en 12 secciones que el autor resume al final de su introducción: pan y otras recetas a base de cereales (98), carne (90), aves (79), pescado y huevos (41), productos lácteos (13), hortalizas (35), legumbres (8), dulces (25), alimentos adobados y conservas y aceites (28), etc. El autor promueve la limpieza en la cocina, un tema que se repetirá a lo largo de los recetarios de la época moderna y hace referencia a la presencia de trabajadoras en la cocina. Su manuscrito incluye desde recetas sencillas, posiblemente extraídas de platos populares, hasta las más complejas, que incluyen procedimientos sofisticados como el deshuesado y rellenado de gallina sin quitar la piel. Entre los condimentos más utilizados destacan la pimienta, el cilantro, la canela, el azafrán y el jengibre.

Algo más extenso pero menos organizado es el *Kitab al-tabīj*, libro que compendia más de 500 recetas de diferentes autores. Una de las características únicas de esta obra anónima es la inclusión de varias recetas judías como el faisán al estilo judío, y otra de pollo. En la obra aparecen con profusión la pimienta, la canela, el jengibre y el azafrán.

³⁸³ Tras la conquista musulmana después de un largo asedio en el 831, la ciudad se convirtió en la capital del Emirato de Sicilia, bajo el poder aglabi. Se instalaron musulmanes de origen árabe al contrario que en el resto de la isla, que eran básicamente bereberes. Tras el afianzamiento del califato Fatimí de Ifriquiya, el califa Ismael al-Massur estabilizó la isla bajo su dominio nombrando a su lugarteniente Hasan al jaiba emir en el año 948, a partir del cual mejoró la agricultura y floreció la actividad artesanal y comercial.

El primer recetario catalán

El Libro de Sent Soví es un recetario de cocina medieval de autor anónimo. Se dispone de dos copias manuscritas originales, que se encuentran en la actualidad en la Universidad de Valencia (corresponde al manuscrito nº216 de la Biblioteca General e Histórica de la Universidad de Valencia) y a la Biblioteca Universitaria de Barcelona. Se trata de una fuente histórica fundamental que permite conocer la historia de la alimentación en Europa durante la Edad Media, y en particular, de los orígenes de la cocina catalana.

Los dos manuscritos provienen de un libro originario que data de 1324, que todavía está siendo investigado (algunos apuntan que pudiera estar datado en 1024 (Díaz Arenas 2017, pág. 66), que constaba de un índice y una introducción, además de poseer doscientas veinte recetas ordenadas, todas pertenecientes a la cocina catalana. Escrito en catalán, el autor del recetario es anónimo y hoy en día es un misterio, aunque se piensa que pudo ser un miembro del clero catalán, al elegir para el libro el nombre de un santo (San Salvio en castellano).

El libro aparece con el título *Llibre de totes maneres de potatges per menjar* (procedente de una copia con nº: 68 de la Biblioteca de la Universitat de Barcelona) aunque es conocido en la literatura como *Llibre de Sent Soví*. Existen muchas ediciones del libro, siendo la más solicitada la comentada por el historiador y gastrónomo Rudolf Grewe en 1979. El libro se compone de dos centenares de capítulos, cada uno de ellos es una receta de un plato, donde se pueden encontrar descripciones de sopas, de salsas, las especias empleadas, y de composiciones culinarias diversas.

Los productos que aparecen en las recetas son muy variados, algunos sucesores de los sabores de la Roma antigua, basada a la vez en la de la antigua Grecia; y otros aportados por las culturas árabe y judía, entre los cuales se pueden mencionar el azúcar, el arroz, la canela, el azafrán, la berenjena, la alcachofa, el espárrago, etc. Aparecen influencias de la cocina árabe, tanto en la evolución del gusto como en las técnicas, además de la mencionada introducción de nuevos productos; y también novedades respecto a la base romana-árabe general del conjunto, como por ejemplo la cocción en hogar de fuego, el escabeche de pescados o el uso de picaduras de almendras, pan y otros ingredientes al mortero, para acabar de ligar los platos.

Entre las recetas destacan las carnes, el pescado y las verduras. Otros productos estrella eran la carne de cerdo, de cabrito, la merluza, la lechuga, los guisantes, etc. Solamente utiliza productos mediterráneos; así, por ejemplo, una cuarta parte de las recetas totales son de pescado, todos de agua salada y de este mar, evitando pues pescados como la trucha (agua dulce) o el salmón (atlántico). Sólo las especias (excepto las finas hierbas y el azafrán) eran importadas. Tampoco aparecen recetas con almejas, aunque sí se utilizan en la cocina catalana posterior. Hay recetas específicas para enfermos y un gran número de recetas que se explicitan para cuaresma y que no contienen productos de origen aviar o mamífero (ni carne, ni ave, ni huevos, ni leche animal, etc.) y que suelen ser a base de pescado. Los dulces de cuaresma se hacen con leche de almendras y azúcar o miel.

La cocina catalana es ejemplificada en el recetario a través de las técnicas culinarias que se enseñan y que consiguen que la elaboración de los productos sea todo un arte.

Muchas de las técnicas y recetas se siguen haciendo actualmente, algunas de manera idéntica, otros más o menos evolucionadas.

Una de las cosas que Carolyn A. Nadeau destaca del Sent Soví es que el perejil ha reemplazado al cilantro. De hecho, hay tres diferentes recetas de salsa de perejil que no encuentran parangón en los textos anteriores. Además, la mejorana, la salvia, la albahaca y el orégano, se utilizan en todo este manual para cocinar y no tienen una presencia significativa en los anteriores. A pesar de esto, aparecen también las especias que figuran en los manuales de cocina musulmanes hispanos como la pimienta negra, la canela, el jengibre y el azafrán, lo que podría ser indicativo de que en muchas cocinas cristianas, se hubieran empleado plantas locales para sustituir a las especias importadas; ello podría cuadrar, porque si, como hemos dicho, pudiera estar datado en el siglo XI (1024), es a partir de esta época cuando las especias empiezan a aparecer en la documentación catalana, aunque un origen tan temprano del Sent Soví, está todavía por demostrar.

La planta que está notablemente ausente es el cilantro³⁸⁴, a excepción de una receta singular recomendada para un enfermo que indica moler cilantro con almendras peladas, canela, jengibre, clavo de olor y azúcar blanco. Más tarde, las especias y el azúcar se mezclan con uva sin madurar y edulcorante, zumo de granada agridulce y se sirven con un pollo asado o faisán. Algo similar se observa con el uso de frutos secos. Igual que con las especias, en el manuscrito del siglo XIV vemos un fuerte uso continuado de almendras y avellanas; éstas últimas no se encuentran en los manuscritos anteriores. Por ejemplo, en la salsa-verde con avellanas tostadas se añaden al perejil, canela, jengibre, clavo y pimienta negra.

Otra de las cosas que llama la atención en el Sent Soví es el uso de las setas, no existente en el caso de los manuales árabes peninsulares. Seis recetas de setas aparecen en el libro de Apicio, *De re Coquinaria*, y tres se encuentran también en el manuscrito anónimo toscano del siglo XIV, y una en el anónimo veneciano de la misma centuria. Sin embargo, las recetas de setas no aparecen en el Vinandier francés y tampoco aparecen en la cocina inglesa hasta finales del siglo XVI.

El Sent Soví indica que “si vas a hacer salsa de setas hervidas, prensadas y sofritos con aceite, coge cebolla, perejil, vinagre, especias, y pícalo todo”. La inclusión de esta receta, señala Carolyn A. Nadeau, llama la atención en paralelo con los manuscritos de cocina italiana, en los que también aparecen recetas de setas, en contraste con Francia e Inglaterra, donde no vemos ninguno hasta los siglos XV y XVI, respectivamente.

Nadeau destaca finalmente respecto a la obra catalana que se han planteado fuertes conexiones entre el Sent Soví y el Libro de Coch (1520), por parte del Mestre Rupert. Esta obra, así como su traducción al castellano cinco años después, se ha reconocido como el eje que une el anterior manuscrito catalán con los manuales de cocina española de la época moderna.

Nadeau prosigue que resulta irónico que uno de los manuales de los alimentos más importantes de la España del siglo XV no contiene recetas ni tiene que ver con la preparación en la cocina, sino que se centra en como la comida se tiene que servir en la

³⁸⁴ *Coriandro sativa*, también llamado Perejil chino. Sus orígenes parecen inciertos aunque generalmente se considera nativo de la cuenca mediterránea.

mesa. El 1423, Enrique de Villena escribió “Arte cisoria”, a petición de Sancho de Jarava³⁸⁵, a las órdenes de Juan II de Castilla. En el catálogo de Villena aparecen 30 especies de aves diferentes, 24 cuadrúpedos, 47 pescados y mariscos, 3 reptiles, 22 tipos de frutas, y verduras, y 31 hierbas y especias.

Fuera del periodo histórico que nos ocupa, pero muy interesante para el tema que estamos estudiando, es el *Manual de Mugeres*, en el cual se contienen muchas y muy diversas recetas y muy buenas, un libro manuscrito anónimo que recoge algunas recetas culinarias entre las muy abundantes de cosmética y remedios caseros, por las que también se emplea el nombre de recetas. La ficha del manuscrito encontrado en la Biblioteca Palaciega de Parma, indica que fue probablemente escrito o copiado en 1475 o 1525.

En el texto, las instrucciones para hacer salchichas, preservar melocotones u hornear pasteles, comparten páginas con los remedios para el dolor de oídos y ungüentos para erupciones, así como instrucciones para la fabricación de champú y en polvos para los dientes. Esta colección única de 145 recetas, de las cuales 29 están relacionadas con los alimentos, se centra en las múltiples tareas atribuidas a una mujer, y probablemente fue escrito específicamente para mujeres que estuvieran a cargo de familias numerosas y fincas importantes.

Las recetas están organizadas en siete categorías diferentes: remedios médicos (22+1), fragancias (24), cosméticos faciales (31), aguas y otras recetas para las manos (10+1), lavados y otros remedios para la boca (13), recetas de comer (29), y tratamientos para el cabello (13 +1).

Hemos tenido acceso al texto a través de la Biblioteca Virtual Cervantes y hemos podido observar como la canela aparece en 21 de las recetas, 15 el clavo, 7 el jengibre, en 3 la nuez moscada y sólo en una ocasión la pimienta y el cinamomo, hablándose de especias en general en otras tres recetas. Ya fuera del las recetas para la alimentación aparece el storax o estorac en 11 ocasiones, en 8 el incienso, en 7 la mirra y en 4 el linalol. Entre las plantas locales, aparece el azafrán en 5 ocasiones, en dos el “galgal”, la mostaza y la alcaravea y en una la salvia, el comino rústico, y el hinojo.

El Llibre de Coch

El Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar i del art de coch es (ço és) qualsevol manera, potatges i salses compost per el diligent mestre Robert coch del Serenissimo senyor Don Ferrando Rei de Napols, más conocido por su nombre simplificado, el *Llibre de Coch* (en castellano, Libro de cocina, a veces editado como Libro de los guisos), es una obra escrita por el catalán maestro Robert³⁸⁶ y cuyo ejemplar más antiguo que se conoce data del año 1520, está escrito en catalán e impreso en Barcelona. Se considera una obra de gran valor para conocer la gastronomía catalana y europea de la Edad Media y el Renacimiento.

Incluye sobre todo recetas de la cocina catalana de la época, algunas extraídas del Libro de Sent Soví, y añade algunas recetas de culturas vecinas, como por ejemplo de la

³⁸⁵ Trinchante mayor del monarca.

³⁸⁶ También conocido como Robert de Novia, se supone que fue jefe de cocina de Fernando I de Nápoles.

cocina occitana y la italiana, pero no incluye recetas castellanas, aunque tuvo un considerable éxito también en Castilla, y posteriormente, en 1525, se tradujo al castellano, lengua en la cual, como en catalán, se reeditó varias veces.

Se trata del primer libro de cocina impreso en catalán, puesto que el Sent Soví, que es anterior, es un manuscrito. En la Biblioteca Nacional de Cataluña se conserva una edición del Libro del Coch impresa el 15 de noviembre de 1520 en Barcelona, la más antigua que se conoce. El goloso rey Carlos I de España y V de Alemania pidió expresamente que fuera traducido al castellano y en esta lengua se editó por primera vez en 1529, o quizás en 1525, en Toledo. Este año también se plagió una gran parte del libro por parte de Diego Granado, en su obra Arte de Cocina. A lo largo del siglo XVI se hicieron al menos cinco ediciones del Libro de Coch en catalán y siete en castellano.

Seguramente el libro impreso en 1520 es una copia de un texto más antiguo. Está dedicado al rey Fernando I, que fue rey de Nápoles entre 1458 y 1494, pero sobre todo, el dato principal es que mantiene los preceptos de la cuaresma anteriores a 1491. En ningún momento hace alguna mención ni muestra que conoce las modificaciones de los alimentos prohibidos por la Iglesia en época cuaresmal, que a partir del año 1491 ya permitía el consumo de productos lácteos, como la leche animal y el queso, por ejemplo, y huevos. Además, y por eso en parte es interesante el libro, el original se escribió seguramente antes del contacto de Europa con América en de 1492, puesto que no menciona ningún producto del nuevo continente.

El libro está compuesto de más de doscientos capítulos, la mayor parte de los cuales, doscientos treinta y seis exactamente, corresponden a recetas. Pero, como su título completo indica, este manual de gastronomía no se limita sólo a dar recetas de cocina, sino que es más amplio. Así, empieza con varios capítulos enteros dedicados a como cortar la carne en la sala, ante los señores, cosa de suma importancia en la época, y les siguen otros que enseñan todos los oficios de cocina y sala, como servir la mesa para diferentes tipos de personal, como afilar cuchillos, como servir el agua, como hacer de mayordomo, de camarero, de jefe de sala, de guardarropa, etc. El último capítulo es un índice de contenidos.

En este libro no se incluye todavía ninguna receta con setas, que se interpreta como una prevención frente a posibles envenenamientos. En cambio, y como novedad respecto al Libro de Sent Soví, ya aparecen las dos primeras recetas de arroces, el arroz con caldo de carne y el arroz en cazuela al horno, que podrían ser los predecesores respectivamente de los actuales arroz a la cazuela y arroz con costra, al que solo ponían huevo.

Una de las recetas árabes y con nombre árabe que aparecen, la alburnia, podría ser un precedente del antiguo pan de higos actual, pero con agua de rosas añadida, un ingrediente, también de influencia oriental, muy frecuente en todo el recetario, como ya lo era en el Sent Soví. Además, se incluyen dos recetas explícitamente tituladas “a la morisca” y otras en las cuales también se especifica que se trata de maneras de cocinar extranjeras, como la buena salsa francesa, una coca a la genovesa, o de sopas a la lombarda, por ejemplo. Ninguno se especifica ni se reconoce como receta castellana. En tres recetas se especifica que son a la catalana, quizás porque con este nombre se dieron a conocer internacionalmente, o por falta de conciencia de que las otras recetas, sin origen especificado, también lo son. Hay que tener en cuenta que en el libro de Sent

Soví, aunque todas las recetas son catalanas, no aparece ninguna etiqueta o adjetivo que lo indique. Cómo es tradición desde la época clásica, hay recetas, concretamente ocho, específicamente dirigidas a enfermos.

En general, la cocina catalana antes de la introducción de los alimentos americanos no era excesivamente diferente a la cocina de la época romana, aparte de la influencia árabe. En realidad se escogió lo que se consideraba mejor y se concretó. Los ingredientes usados se redujeron, las mezclas también, priorizando las más queridas y eliminando algunos alimentos y asociaciones de éstos que hoy nos parecerían más bien poco atractivos. Sí aumentan en cambio las especias. La cocina y la mesa se refinan, se establecen las bases de servir la mesa, como muestra este libro y otros de la época, como el manuscrito *Com tayllaràs devant un señor*.

Se sabe, porque está escrito en el título del libro impreso de 1520, que el autor se llamaba maestro Robert y que era cocinero del rey Fernando de Nápoles pero no sabemos si nació en Nola (municipio metropolitano de Nápoles), a pesar que se indica que es ~~n~~acido en Cataluña".

Las diferencias en el tipo de cocina del Sent Soví no son importantes. Se sabe que el maestro Robert lo conocía y que utilizó parte de sus elementos y recetas. Una innovación del libro de Coch es que empieza a proponerse la leche de oveja, además de la de cabra, en alguna receta, como alternativa a la de almendra. Sabemos que la incorporación de la leche de vaca no llega hasta el siglo XX.

En general, en el de Coch hay más especias que en el Sent Soví, en el que la totalidad de las recetas son catalanas mientras que en el del Coch se observa una voluntad de internacionalización, incluyendo recetas de Italia, Francia y de países árabes.

En el año 1491, la Iglesia católica decidió que sus feligreses ya podían comer huevos y productos lácteos de origen animal durante la cuaresma, pero estos ingredientes no aparecen en ninguna receta cuaresmal de ninguno de los dos libros, por lo que se supone que el maestro Robert no llegó a conocer dicha norma y que el original del libro del Coch fue en realidad anterior a esta fecha.

El Llibre de Sent Soví no se dio a conocer ampliamente al público hasta el siglo XX, mientras que el Libro del Coch se convirtió en el ~~l~~ibro de cocina de la España del Renacimiento", tal como afirma Josep Pla.

Los alimentos trasladados a Europa después de la conquista de América tardaron en ser implantados en las cocinas del continente, aunque no tanto en la Península Ibérica. La primera referencia al cultivo del tomate en España data del año 1777 y se debe al padre Gregorio de los Ríos³⁸⁷, que publica una obra titulada: *Agricultura de jardines, que trata de la manera que se tienen que criar, gobernar y conservar las plantas y todas las demás cosas que para esto se requieren, dando a cada una su punto*.

Se narra la historia de un incidente culinario en el banquete ofrecido por Felipe V en la recepción de su futura consorte Maria Luisa, en el que como símbolo de cordialidad entre los dos países se dispusieron de forma alternada platos franceses y españoles. La

³⁸⁷ Sacerdote nombrado por Felipe II, capellán de la Casa de Campo de Madrid. Fue el autor del primer tratado de jardinería escrito en castellano (1592).

reina, desconociendo el significado, sólo comió de los españoles, lo que causó un incidente diplomático entre ambos países. Esta época suponía la ruptura entre los gustos medievales europeos y los nuevos postulados culinarios. De los nuevos productos americanos, el que tuvo más importancia entre las clases acomodadas de la segunda mitad del siglo XVII, y durante todo el siglo XVIII fue, sin duda, el chocolate. El repostero Juan de Mata³⁸⁸ escribió en 1786 su *Arte de repostería* en el que describe recetas de la cocina portuguesa e italiana, incluyendo un capítulo sobre el café, el té y el chocolate.

En esta época los descubrimientos marítimos de zonas tropicales y su posterior colonización contribuyeron a la aclimatación de las especias orientales, por lo que estas dejaron de ser un monopolio comercial y por eso su precio bajó espectacularmente.

Nuevos productos como el café, el té y el chocolate acapararon la atención de las capas más acomodadas de la sociedad y reemplazaron a las especias como bienes de prestigio en las mesas. Solamente entonces las especias perdieron el papel protagonista que habían tenido a lo largo de la Historia.

Una Historia que había que analizar, no dividida en etapas, sino en un sentido amplio, para estudiar el tema que nos ocupa. No hemos querido entrar en los acontecimientos de la época moderna donde se siguieron produciendo conflictos internacionales como el dominio de las Molucas en el siglo XVI por el control de las especias, ni en las políticas de las compañías holandesa e inglesa de las Indias Orientales, que actuaron como auténticos estados.

Pero sí hemos repasado la evolución de la Historia de la Humanidad desde la Antigüedad hasta las Cruzadas, en relación con el comercio de las especias. Los hallazgos arqueológicos nos han permitido en algunos casos corroborar afirmaciones de las fuentes históricas.

Llama la atención la importancia dada a las especias en general y a la pimienta en particular en el libro de Apicio, del siglo I después de Cristo y su paralelismo con la mayoría de libros de cocina medievales.

Otra constante en la Historia es el papel de los imperios que ocuparon el territorio situado entre el Mediterráneo y la India, y los intentos occidentales para dominarlo, o las alternativas buscadas a través de los mares para poderlo rodear.

Pero admitiendo que en sentido amplio las especias orientales son mercancías de valor elevado y poco peso, fáciles de transportar; no siempre todas, ni en todos los casos fueron tan caras, lo que explica que su consumo aumentara exponencialmente en algunas épocas, llegando a capas mucho más amplias de la población, y por lo tanto, representando un negocio a gran escala, y un gran ingreso para los estados que permitían su tránsito a través de sus territorios mediante fuertes impuestos. Por ello contribuyeron a provocar decisiones políticas trascendentales a lo largo de la Historia.

Visto todo ello, es momento de abordar nuestras conclusiones.

³⁸⁸ Repostero jefe de Felipe V y Fernando VI.

Conclusiones

A lo largo de la Historia, la palabra especias ha ido cambiando de significado. Utilizadas desde el antiguo Egipto en alta gastronomía (azafrán, mostaza, sésamo, alcaravea) y para embalsamar, y posteriormente en ceremonias religiosas (incienso y mirra); en época clásica se definían como mercancía de valor especial en comparación con los artículos ordinarios, referidas también a perfumes y ungüentos.

Desde la época de Augusto y con el comercio marítimo directo con la India desde los puertos egipcios del Mar Rojo, la pimienta empezó a tener un mayor protagonismo en las comidas, como lo demuestra su presencia en el 75% de las recetas recopiladas en el primer recetario de la historia atribuido a Apicio (s. I dC.). En siglos posteriores, algunas plantas empezaron a aclimatarse en el área mediterránea, como en el caso del azafrán. Sin embargo, ni la pimienta, ni la canela, ni el clavo de olor, ni el jengibre, ni la cúrcuma, podían crecer en estas latitudes, por lo que tenían que seguir siendo importadas, provocando el significado medieval del término tal como hoy lo conocemos: varias sustancias importadas de origen vegetal de sabor fuerte y aromático, obtenidas de plantas tropicales, comúnmente utilizadas como condimentos.

Estas especias procedían de Oriente y su transporte, y especialmente los peajes de los territorios por los cuales tenían que atravesar, repercutían en su alto precio, por lo que solo se las podía permitir una parte de la población. Pero esto cambiaba debido a dos grandes variables. De un lado, el posible mercado existente, y de otro, la potencia del poder político de los territorios por los cuales tenían que atravesar. A lo largo de la Historia, varios imperios actuaron como filtro (que no como tapón), contribuyendo al aumento de los precios a través de los peajes exigidos.

Cómo hemos señalado repetidamente, el tráfico comercial de las especias ha sido determinante en la Historia de la Humanidad.

Ya en época neolítica, la similitud de climas propició las migraciones entre Occidente y Oriente, conformando lo que más tarde serían permanentes rutas comerciales que trataban de evitar, aunque no siempre era posible, accidentes geográficos como altas montañas o desiertos.

En época clásica, se consumían especias tanto en el área Mediterránea como en China, siendo el mayor productor la actual India, que las exportaba a través de rutas terrestres en un comercio en forma de T, que se dirigía hacia el norte hasta el Punjab y Cachemira, para diversificarse hacia el este por la Meseta Tibetana y hacia el Oeste en dirección al Mediterráneo a través del actual Irán y Oriente Próximo.

El Imperio aqueménida se aseguró el control de la ruta hacia el oeste, beneficiándose del mismo, mejorando ostensiblemente las infraestructuras y creando las diferentes satrapías. Utilizadas ya en Egipto y Mesopotamia, las especias empezaron a transportarse por el Mediterráneo gracias a los comerciantes fenicios, que las introdujeron en Cartago y las vendieron a través de sus costas, utilizándose también en la cocina griega.

Alejandro Magno se enfrentó a los persas, y, conociendo la importancia de la ruta tras el asedio de Tiro, y después de coronarse faraón en Egipto, se lanzó a la conquista de Oriente, llegando hasta el río Hidaspes. Desde entonces la filosofía griega influiría en el budismo y los diádocos y su entorno disfrutarían del refinamiento oriental. Los imperios parto y kushán nacerían después de las divisiones de los reinos helenísticos y se aprovecharían del dominio de la ruta, cobrando fuertes peajes por el paso de las mercancías.

El Imperio romano y el Imperio Han eran las dos entidades políticas más poderosas en el mundo conocido en los siglos I antes de Cristo y el I de nuestra Era. Tenían un poder centralizado, grandes ejércitos y una considerable población, con unas élites muy asentadas con capacidad para consumir ciertos productos de lujo.

Entre los dos imperios mencionados, se encontraban varias tribus nómadas extendidas por el norte y dos imperios más, de menor envergadura, pero profundos conocedores del territorio que controlaban: los mencionados partos y los kushán. Ambos estaban influidos por la cultura helenística y esta herencia cultural les venía dada desde la época en que Alejandro había llegado hasta el subcontinente indio. Su retirada hacia el oeste propició el asentamiento de una serie de rutas comerciales preexistentes y la infraestructura necesaria para ellas, con ciudades y caminos más o menos estables y una mayor cohesión. Por ellos fluían las especias en general y la pimienta en particular que, cultivada básicamente en la región de Kerala, en el suroeste del India, se transportaban por tierra, primero hacia el norte, para tomar posteriormente dos direcciones, hacia el este para satisfacer las necesidades chinas, y hacia el oeste para llegar, a través de Alejandría, hacia las más importantes ciudades helenísticas, en un comercio en forma de “F”, como ya hemos mencionado.

Este comercio todavía no utilizaba largas rutas marinas, puesto que no existía el conocimiento de los flujos de los vientos monzónicos. La expansión colonial romana propició el control de Siria. Y el reino de Egipto, con su próspera Alejandría, era aliado de Roma. Marco Licinio Craso quiso tener poderes extraordinarios para transformar el mencionado reino en una provincia romana y después de los acuerdos de Lucca, se adjudicó Hispania a Pompeyo y Siria a Craso, mientras César continuaría controlando la Galia.

A través de las fuentes, tanto de escritores contemporáneos a Craso como Cicerón y Salustio, de biógrafos como Plutarco, o de historiadores como Velejo Patérculo, Apiano, y Dión Casio, nos ha llegado una imagen de Craso cegado por la ambición y por la gloria, y de magnífico hombre de negocios y pésimo general. Marco Licinio Craso era ambicioso, pero no sólo buscaba la gloria para superar a sus compañeros de triunvirato. Buscaba aumentar su riqueza. Quería emular las conquistas de Alejandro no sólo para ganar prestigio personal, sino también para dominar Egipto por su trigo y controlar las rutas comerciales por las cuales transitaban los productos venidos de Oriente. Y para ello precisaba el control territorial para, como buen hombre de negocios, comprarlos mucho más baratos y evitar pagar tasas a los intermediarios.

Por eso se embarcó en su campaña contra los partos, menospreciando por adelantado su poder militar. Se ha dicho que cuando Craso cruzó el Éufrates para conquistar Partía en el año 53 antes de Cristo, se sorprendió al ver un brillante nuevo tejido suave y

maravilloso. Unas décadas más tarde, las más acaudaladas familias de Roma, estaban maravilladas de vestirse con el tejido máspreciado: la seda.

Es evidente, por lo tanto, que antes del 53 antes de Cristo, en Roma no había todavía demanda de seda, y aun así la ruta existía desde ya hacía varias centurias, por lo cual el geógrafo alemán Ferdinand Freiherr von Richthofen se equivoca al bautizarla como la "Ruta de la Seda", y aunque en algún momento determinado, la seda pudiera ocupar un lugar preeminente en el comercio, considerado en su totalidad, siempre resultaron mucho más importantes en volumen y necesidades las especias. Un negocio que Craso quería controlar.

El comercio romano fue el motor que condujo la economía de finales de la República y principios del Imperio. Tanto el latín como las legiones tuvieron el apoyo del comercio, siendo parte de su espina dorsal. Los romanos eran hombres de negocios y la longevidad de su imperio se debió al comercio.

De los resultados de la batalla de Carrás ya hemos hablado bastante. Roma perdió 30.000 hombres, de los cuales 20.000 murieron y 10.000 fueron hechos prisioneros. Con toda probabilidad algunas unidades fueron utilizadas por los partos para luchar en su frontera norte, y es posible que los chinos perdonaran la vida de algunos de sus integrantes sorprendidos por su manera de luchar y por el valor demostrado en batalla. Si todos los indultados fueron a parar a una sola ciudad o no, es otra historia, y tanto las pruebas del ADN como sobre todo los hallazgos arqueológicos tendrían que darnos cuenta del posible rastro de la "legión perdida", que sería el punto de contacto más evidente entre la China y Roma, aparte de las rutas comerciales.

Curiosamente, hoy en día se dan circunstancias parecidas a las de hace 2.000 años. El mundo occidental (formado por la Europa heredera del Imperio romano y su expansión hacia el norte, y EE.UU., fruto de su expansión hacia el oeste) y la República Popular de China constituyen las dos entidades "macropolíticas" más importantes de nuestros tiempos, como antes lo fueran el Imperio romano y la China Han. En medio hay zonas de paso con una amplia inestabilidad política: Iraq (centro del imperio parto con algunas de sus ciudades más importantes como Hatra y Ctesifonte), Afganistán (corazón del Imperio kushán) y Tayikistán (lugar de encuentro entre los nómadas norteros y estos imperios intermedios). Y en los tres lugares hay guerra o inestabilidad, por lo cual no se pueden llevar a cabo las excavaciones arqueológicas.

Los procesos históricos se repiten y grandes ejércitos, en teoría tremendamente superiores en número y tecnología, sufren importantes derrotas ante fuerzas inferiores pero más conocedoras del terreno y especialmente de las "clientelas" establecidas a lo largo de la Historia. Antes las rutas comerciales terrestres, hoy los oleoductos; más tarde las marítimas, hoy los piratas del Índico, luchan para mantener su territorio y hacer pagar impuestos por el tránsito de mercancías o incrementar su precio. Como lo hicieron los kushan y los partos sobre los productos que se dirigían hacia los dos grandes mercados de la época, el Imperio romano y el Imperio de la dinastía Han. Seda, oro, plata..., pero sobre todo especias.

Marco Antonio también fue derrotado por los partos y más tarde por Octavio, que se acabaría adjudicando personalmente la provincia de Egipto y propiciando el desarrollo de los puertos del Mar Rojo. China negociaba con el imperio parto, pero nunca se

atrevió a ir más hacia Occidente, desalentada por los propios partos, que si no llegan a parar a los romanos, éstos hubieran dominado un territorio desde Gran Bretaña hasta la India.

Después de la Paz Augusta y el dominio total del Mediterráneo y las costas del Mar Rojo por parte de Roma, y el tremendo aumento del mercado potencial que esto supuso, grandes flotas partieron hacia la costa Malabar a la búsqueda de especias, especialmente pimienta, y los flujos comerciales aumentaron hasta el punto de que se consumía vino, aceite y *garum* de Hispania en la costa este del subcontinente indio. Trajano, que también realizó una campaña contra los partos, consiguió la máxima expansión del Imperio, cuando la romanización de los territorios bajo el poder de Roma fue tremendamente intensa. Esto explica que la balanza comercial que estaba equilibrada antes de Augusto, como lo demuestra la cantidad de ánforas y cerámicas romanas encontradas en Arikamedu (India), se desequilibró a partir de él, y los indios empezaron a aceptar solamente monedas de oro y plata a cambio de sus productos. Si el equilibrio hubiera sido total, se hubiera seguido consumiendo tanto vino en el subcontinente indio como especias en Europa, cosa que evidentemente no sucedió.

Una gran cantidad de naves griegas bajo pabellón romano partieron hacia la costa Malabar cargadas de monedas, ya que el desequilibrio en la balanza comercial no permitía demasiadas mercancías, para volver repletas de especias, aprovechando los vientos monzónicos que ya conocían los griegos. Hacia el año 70 dC, probablemente en el momento culminante de este comercio, se escribió el Periplo del Mar de Eritrea, un tipo de manual donde se constatan los diferentes puertos y el movimiento de mercancías entre los mismos. Paralelamente, las recetas de Apicio nos muestran el alto porcentaje de platos en los cuales se empleaba la pimienta.

Este tráfico al por mayor, motivó la bajada de los precios, que no la de impuestos, por lo que la pimienta dejó de considerarse un producto de lujo y fue mucho más asequible para un mayor porcentaje de población, participando mucho más en su dieta. No podemos intuir la cantidad de vino que se aromatizaba como después se haría en la Edad Media, pero si ésta fuera considerable, solamente hay que pensar en lo que podría representar. Por suerte, del vino consumido queda la evidencia de las ánforas, pero la pimienta se transportaba en sacos.

Al haberse ampliado tanto el marco geográfico romano, romanizada buena parte de la población conquistada, y consumidas gran cantidad de especias, el Imperio fue debilitando sus existencias de oro y plata, único pago que aceptaban los indios, por lo que sufrió una constante sangría económica. Mientras, China utilizaba la seda como moneda de cambio. En los siglos II y III y con el debilitamiento de la franja oriental del Imperio romano, los aksumitas tuvieron un papel significativo como nuevos intermediarios.

Más adelante, las tribus bárbaras se adaptaron al modo de vida romano, mientras Constantinopla pasó a dominar la ruta entre Oriente y Occidente, suplantando a Alejandría como el punto principal del comercio de las especias. Pero el nacimiento del Islam, inicialmente una religión de comerciantes, volvió a taponar la ruta, los precios volvieron a subir y Europa reaccionó con las Cruzadas, debido a intereses económicos y especialmente relacionados con las especias.

Este es el eje central de nuestra teoría, que se ve reforzada después de comparar el libro de Wickham "Una historia nueva del alta Edad Media" con el de Pirenne "Mahoma y Carlomagno", completado con el de Kennedy "Las grandes conquistas árabes", tras una visión panorámica del todo el territorio que nos ocupa y el repaso de los principales acontecimientos históricos que en él se desarrollaron, en una interpretación geopolítica aplicada al comercio.

Pirenne se centra en afirmar que con las invasiones bárbaras no empieza realmente la Edad Media, porque las estructuras económicas del Imperio romano prevalecen y se evidencia una romanización de los pueblos germánicos, mientras que con los carolingios si habrá un cambio de características feudales. Pero como hemos dicho, resultan mucho más interesantes los procesos que las etapas, por lo que lo que realmente nos interesa del estudio del historiador belga es la importancia que le da al comercio de larga distancia y a los productos de lujo, afirmando sobre las especias que "nunca se insistirá demasiado sobre su importancia" con la que iniciábamos la introducción a la presente tesis y la base de nuestra hipótesis, ahora confirmada.

Wickham desprecia estos planteamientos, manteniendo que "el motor último de la economía fue, en todas partes, la tierra y la demanda fiscal", dedicando muchas páginas a estudiar los impuestos pagados en las diferentes áreas del Mediterráneo y el "modo de producción campesino", a lo que Kennedy añade que el éxito de las conquistas islámicas fue debido a la debilidad de las estructuras precedentes a sus invasiones. Si elegimos el trasfondo de las ideas, observaremos que no son tan contradictorias.

Las invasiones germánicas debilitan las estructuras políticas romanas, pero no destruyen su base económica. Las nuevas élites se romanizan y el comercio persiste, aunque probablemente a menor escala. Bizancio capitaliza el núcleo de poder, lo que contribuye a una cierta orientalización en todo el ámbito Mediterráneo, pero se debilita a la vez en su enfrentamiento con los persas. Los árabes, impulsados por su nueva fe y guiados por sus líderes, encuentran poca resistencia, especialmente al respetar las vidas y propiedades de los pueblos conquistados. Pero el cobro de impuestos especiales atrae a muchos hacia su religión, por lo que mientras los germánicos se romanizaron, algunos cristianos de los territorios ocupados se islamizaron y mientras los primeros hablarían latín, los segundos utilizarían el árabe, la lengua del Corán.

Dirigidos primero desde Damasco y después desde Bagdad, y dominando el Mediterráneo, los árabes mantuvieron el comercio, pero controlando tanto las rutas terrestres como las marítimas procedentes de Oriente, obtuvieron el monopolio por el que los precios de sus productos y especialmente el de las especias aumentaron de forma que se convirtieron, entonces sí, en realmente privativas para Occidente. Y aunque siempre existen poros permeables por los cuales penetran productos destinados a las élites reales y eclesiásticas, la práctica totalidad de la población se estructuró en torno a un modo de producción campesino, en el que se producía lo que se consumía, sin necesidad de ningún concepto de excedentes ni beneficios, rozando la autosuficiencia.

La Historia siguió su proceso, y en un momento determinado las élites civiles francas, que junto a las sirias y palestinas habían sido las que menos se habían empobrecido, aliadas con las élites religiosas que habían adquirido cada vez más poder a partir del

acuerdo entre Carlomagno y el Papa Leon III, se lanzaron a la recuperación de las rutas comerciales a través de las Cruzadas y el famoso discurso de Urbano II en Clermont Ferrand. Porque eran precisamente estas élites las que querían recuperar los bienes de prestigio y la variedad de sabores en la cocina además de controlar las rentables rutas comerciales.

Tanto Pirenne como Wickham tienen parte de razón y sus bases no son contradictorias. Las Cruzadas acabaron por debilitar a los árabes, el Mediterráneo se volvería a abrir y el comercio renacería en toda Europa, aunque para Venecia nunca sucumbió, puesto que comerciaba tanto con bizantinos como con árabes. Los judíos también harían de intermediarios y se enriquecerían gracias a los altos márgenes que proporcionaban unos productos escasos. Poco a poco, Europa se iría poblando al ritmo de los mercados y crecerían las ciudades, mientras el eje Venecia-Países Bajos constituiría el principal motor de este cambio.

Llama la atención que en el Corán, solamente hay una cita dedicada a las especias, y que las referencias bíblicas sobre este tema se intenten esconder o se escondan en el texto islámico bajo el nombre genérico de “*presentes*” o regalos. Esto se puede interpretar de dos maneras. O las especias eran tan comunes en Arabia que no vale la pena mencionarlas, o se quiere esconder la base del negocio. Pero como hemos visto, si bien La Meca, era, además de un lugar de peregrinaje, un centro de comercio, lo era a una escala reducida en el marco de la Península arábiga. Y fue durante el traslado del centro de poder primero a Damasco y después a Bagdad, cuando los califas y sus estructuras acabaron refinándose y tomaron consciencia del inmenso potencial de las rutas que transitaban por sus territorios y las mercancías que los atravesaban.

Hemos hecho referencia a la llamada “*Revolución Agrícola Islámica*”, a partir de la tesis de Watson, para ilustrarnos respecto a las innovaciones o transformaciones de las técnicas agrícolas clásicas que nos ayudan a entender lo que también pasa en los textos árabes, que permiten documentar una continuidad respecto a los textos de los autores clásicos. Hemos constatado la dinámica y potencia de los comerciantes árabes que controlaban, entre otros productos, el comercio de las especias, pero aquí también intuimos una continuidad respecto a los *mercatores* romanos.

El Libro de Agricultura Nabatea nos habla de las plantas aromáticas aclimatadas en Oriente Próximo, Irán o Mesopotamia, como el sésamo, azafrán, orégano, menta, cáñamo, etc, pero no de la pimienta, del clavo o de la canela, que seguían siendo importados.

Expiración García ha estudiado las menciones a las especias en los libros de al-Andalus, concluyendo que se hace referencia a las especias en relación a las plantas aromáticas importadas, y constatando un consumo continuo de las mismas.

Las fuentes árabes beben de los textos clásicos traducidos durante el califato abbasida. Pero a pesar de la despoblación de las ciudades europeas durante la Alta Edad Media, tanto las ciudades bizantinas, como las selyúcidas, como las caravaneras de la península arábiga, seguían disfrutando de las especias. Con el nuevo despertar de Europa y el desarrollo de sus ciudades a partir del siglo XI, vuelven a aparecer en los mercados, primero importadas desde al-Andalus, y se consumen primero en las mesas reales y en

las de la nobleza, después en los monasterios y poco a poco aumentará el consumo en las capas medias de la población de los burgos.

Y Cataluña se aprovechó de su posición privilegiada, entre el Islam y la Europa cristiana, porque fue tierra de paso de este comercio, lo que propició la existencia de los primeros mercaderes especializados. Hasta mediados de siglo XII, los sucesivos condes de Barcelona ampliaron sus territorios en acciones por tierra en múltiples direcciones, mientras los comerciantes buscaban oportunidades por vía marítima en un Mediterráneo lleno de "piratas".

La respuesta de Ramón Berenguer III al llamamiento de atacar Mallorca conjuntamente con contingentes de Pisa, Florencia, Lucca, Siena, Roma y otras ciudades se puede considerar como el inicio de la expansión catalana por el Mediterráneo, aunque no se consolidará esta conquista. Del mismo modo que los fracasos del asedio de Tortosa de 1095 y el ataque a Oropesa al 1098 impulsaron la participación de Ramón Berenguer III en el ataque en Mallorca de 1114, la derrota a la batalla de Muret representó el abandono de las pretensiones sobre los territorios al norte de los Pirineos por parte de la corona catalanoaragonesa y su clara apuesta por el control del Mediterráneo Occidental por parte de Jaime I.

Controlada esta zona, los mercaderes catalanes fueron más allá en busca de productos orientales, especialmente especias, que se conseguían mucho mejor en el mercado de Alejandría, como había pasado en época clásica, lo que explica las relaciones con el sultán de "Babilonia" (es decir, El Cairo) y la creación de una red de consulados y *fonducs* catalanes. Pedro III se concentró en Sicilia, lo que representaba la llave del Mare Nostrum, pero casi siempre la política catalana apoyaba las demandas de los comerciantes barceloneses, que con sus impuestos soportaban los gastos de la corona.

Las ciudades fueron creciendo, y el mercado volvió a aumentar, por lo que Barcelona actuó como verdadero centro reexportador hacia Europa septentrional y las ciudades de la Liga Hanseática a través de Brujas. Después vino la crisis, especialmente por el desarrollo de las flotas portuguesas hacia la India, la búsqueda de las especias y el descubrimiento castellano de América, acompañado de la prohibición para los catalanes de beneficiarse del comercio con el Nuevo Continente.

En contra de los que pueden pensar que las especias solamente resultan destacables a partir de la Edad Media a raíz del Libro de las Maravillas de Marco Polo, hemos demostrado que su consumo fue considerable en épocas muy anteriores y el acceso a las mismas por las distintas capas de la población, dependía del precio al que podían ser adquiridas, distinto según una serie de variables geopolíticas.

Las especias han tenido un papel protagonista a lo largo de la Historia porque constituían los productos más importantes de las rutas comerciales entre Oriente y Occidente, muy por encima de la seda, y su alto precio se debía a los costes del transporte, los diversos intermediarios que existían a través de estas rutas comerciales y sobre todo las altas tasas que exigían los que dominaban los territorios por los cuales tenían que atravesar, por lo que el control político y militar de estas zonas reportaba grandes beneficios a los imperios que se impusieron en las mismas.

Durante una buena parte de la Edad Media, la falta de conexión directa entre el mundo europeo y las zonas orientales, propició un halo de misterio que sobrevaloró las especias y justificó sus altos precios, por lo que sólo se las podían permitir las capas más altas de la sociedad, que las utilizaban como un elemento de prestigio y ostentación en sus mesas.

Cuando ya en la Baja Edad Media la burguesía urbana adquirió protagonismo, reprodujo comportamientos nobiliarios, por lo que el consumo de especias aumentó exponencialmente.

La caída de Constantinopla a manos de los turcos otomanos en 1453 podría haber provocado que la historia de los peajes terrestres se repitiera, pero entonces, el mar se convirtió en el principal protagonista y las marinas portuguesa y española buscaron alternativas para llegar directamente a los puertos donde se embarcaban las especias en la India y las Molucas y se enzarzaron en nuevas guerras, también marítimas, con holandeses y británicos para su control.

Como lo habían hecho por el control de las rutas terrestres los macedonios contra los persas, los romanos contra los partos, los árabes contra los sasánidas, los cruzados contra los árabes, los turcos contra cruzados y bizantinos y las monarquías europeas contra los turcos. Es un proceso que se repite a lo largo de la Historia y que como hemos demostrado, apoya la teoría de Pirenne y se hace evidente en muchas de las grandes decisiones de la Edad Media. Y comerciantes y campesinos acabaron conviviendo en el nuevo espacio europeo, como antes lo habían hecho en el Mediterráneo.

Resulta espectacular constatar cómo se repiten los procesos. En época clásica, las naves romanas llegaban a la India para comprar pimienta y pagaban con oro y plata de las minas del Bierzo y Tracia. En época moderna las naves portuguesas llegaban a la India para comprar pimienta y pagaban con el oro y la plata que los castellanos traían de América. Entre ambas épocas, en el periodo bajomedieval, las naves catalanas (y también genovesas, pisanas y venecianas) llegaban a Bizancio, Chipre y sobre todo Alejandría, para comprar pimienta y pagaban con el oro que venía de Gambia a través del Sahara. Siempre la balanza comercial con Oriente fue deficitaria.

Después de que las oleadas militares cristianas debilitaron el mundo islámico, aunque no lo destruyeron, y que las potencias europeas dominaron ya buena parte del mundo por mar, volvieron a bajar los precios y el cultivo de las especias se extendió por diferentes lugares del planeta, lo que sumado a la creciente importancia del café, el té, el azúcar y el algodón, les hizo perder el papel protagonista que habían tenido hasta el momento en la Historia.

Pero lo habían tenido en la expansión fenicia de Tiro, en el desarrollo del imperio Aqueménida, en las conquistas de Alejandro, en la riqueza de los Diádocos, en la abundancia de Alejandría, en la influencia de la filosofía griega en el Budismo, en los fracasos de Craso y Marco Antonio, en la fortuna de Augusto, en el debilitamiento económico y posterior caída del Imperio romano, en el impulso del Islam, en la opulencia y derrota de Bizancio, en el germen de las Cruzadas, en la osadías de los navegantes portugueses y castellanos, en el descubrimiento de América, en el progreso de Amsterdam e Inglaterra, en la fundación de la primera multinacional del mundo. Y

en la vida y muerte, enriquecimiento y empobrecimiento de tantas personas anónimas que a lo largo de los siglos se han alimentado de estas plantas aromáticas utilizadas en la cocina, se han acicalado con sus perfumes y han intentado curarse al utilizarlas como medicinas, o han perdido la vida en tantas guerras libradas debido a ellas.

La importancia de las especias no acostumbra a tratarse ni en los manuales ni en los libros de Historia. Y tampoco hay muchas evidencias arqueológicas de su consumo, puesto que eran transportadas en sacos y disueltas en sólidos comestibles y líquidos varios. Pero si aplicamos la lógica aristotélica, hacemos caso a las fuentes literarias y sabemos interpretar las evidencias arqueológicas que cada día están saliendo a la luz, llegamos a la conclusión de que su tráfico comercial ha sido clave en la Historia de la Humanidad y han constituido, hasta muy entrado el siglo XVIII, el eje principal del comercio entre Oriente y Occidente, tanto en época clásica, como en la medieval, y también en la moderna.

Índice de Ilustraciones

1. Figura I. Larnax (cofre de cenizas) de Filipo II de Macedonia, Museo de Vergina. Grecia. Foto R. Hereter.
2. Figura II. Detalles de ofrendas de la Escalera de la Apadana, Persépolis. Fotos R. Hereter
3. Mapa con la máxima extensión del imperio de Alejandro, la ruta seguida por este a lo largo de sus conquistas y algunas de las ciudades fundadas por él, las 18 Alejandrías. (Fuente: <http://www.lahistoriaconmapas.com/cronologia/siglo-iv-a-c/el-imperio-de-alejandro-magno-o-imperio-macedonico>)
4. Mapa del reino grecobactriano en el 180 aC. (Fuente: Greco-BactrianKingdomMap-fr.svg: Plappieph)
5. Figura V. a) Bodhisattava Maitreya de esquito gris, Ghandara, Afganistán, Government Museum and Art Gallery, (Chandigarh, India); b) Buda, alrededor del Valle de Swat (Pakistán), Philadelphia Museum of Art (Filadelfia, EEUU), c) Figura de Buda, cultura Ghandara, Museo Chhatrapati Shijavi (Bombay, India). Fotos R. Hereter.
- 6) Figura VI. Extensión del Imperio parto en el 54 aC. Fuente: Satrapa1.com
- 7) Figura VII. Mapa del Periplo del Mar de Eritrea, del recorrido que describe y del origen de los productos que eran transportados. Autor: George Tsiagalakis.
- 8) Figura VIII. A y B) restos arqueológicos de Qesir el Quadim, al sur de Sáfaga, identificados como Myos Hornos y C) restos de torres de vigía que aseguraban el camino entre Myos Hormos y Coptos (actual Quift) en el Nilo a través de la Wadi Hammamat. Fotos R. Hereter
- 9) Figura IX. Mapa del Mar Rojo, donde aparecen los puertos de Arsínoe-Clysmá, Myos Hormos y Berenice. (Sidhebotam, 2011)
- 10) Figura X. Mapa del Océano Índico, con los puertos más destacados (AAVV 2011, *Rome and India, The Ancient Sea Trade*, Mapa B)
- 11) Figura XI, Mapa de todas las rutas existentes propuesto por Miller 1998, *The Spice Trade of the Roman Empire, 29 B.C. to A.D. 641*
- 12) Figura XII. Mapa donde figuran las localizaciones de 55 lugares donde se han encontrado ánforas en la India (Gupta, Williams y Peacock 2001)
- 13) Figura XIII. Fotografía de las exvacaciones de Wheeler, reproducida en el periódico *The Hindu*, el 1 de julio de 2016.
- 14) Figura XIV. A) Cauce del río Ariyankuppam, con la maleza cubriendo las excavaciones tapadas de Arikamedu. Foto R. Hereter: 2) el autor de esta tesis entre unos muros romanos que dan directamente a la ladera del río; 3) fotografía de las excavaciones reproducida en el libro *The Ancient Port of Arikamedu: New excavations and researches, 1989-1992, Volume 1*. (Vimala Begley et alii 1996).
- 15) Figura XV, A) Vajilla romana y B) fragmento de ánfora hispana para transportar Garum procedente de la Bética. Museo de Pondicherry. Fotos R. Hereter.

- 16) Figura XVI. Propuesta de recorrido de las ánforas procedentes de la Bética hasta el puerto de Arikamedu marcada por nosotros sobre un mapa de Google.
- 17) Figura XVII. Parte de la Tabula Peutingeriana en la que aparece Muziris en el extremo suroriental, junto a un templo dedicado a Augusto.
- 18) Figura XVIII. Mapamundi de la *Tabula Rogeriana* con el sur en la parte superior del mapa. Biblioteca Nacional de París.
- 19) Figura XIX, Interior de la sinagoga Ben Ezra, en Fustat, Viejo Cairo, donde se encontraron los documentos de la Geniza. Foto R. Hereter.
- 20) Figura XX. Atlas Catalán, Biblioteca Nacional de París, catalogado como Espagnol 30.
- 21) Figura XXI. Quinta hoja del Atlas Catalán, conocida como Mapa de Delli. Biblioteca Nacional de París.
- 22) Figura XXII. Autorización para viajar a Alejandría (Conde 1981)
- 23) Figura XXIII. Lista de lo embarcado en la barca de Cantander en 1434, donde se aprecia la variedad de especias importadas (Conde 1981).
- 24) Figura XXIV. Especias expuestas en el llamado Mercado de las Especias o Mercado Egipcio de Estambul. Foto R. Hereter.

Bibliografía

Abulafia, D. (2011): *The Great Sea*, Penguin Books Ltd. Edición española *El Gran Mar*, Crítica, Editorial Planeta S. A. Barcelona, 2013.

Adamson, M.W. (2004): *Food in Medieval Times*, Greenwood Press, Wesport, Connecticut-London.

Adelaar, K. (2006): *The Indonesian migrations to Madagascar: making sense of the multidisciplinary evidence*, en *Austronesian Diaspora and the Ethnogeneses of People in Indonesian Archipelago*. LIPI, Jakarta.

Adhya, G.L. (1966). *Early Indian Economics Studies in the Economic Life of Northern and Western India 200 B.C. To A.D. 300*. Preston, Lancs, United Kingdom.

Advameg, Inc. (2010). *Culture of United Arab Emirates*. Archived from the original on 1 January 2011. Retrieved December 25, 2010.

Agarwal, A. (1989): *Rise and Fall of the Imperial Guptas*, Delhi: Motilal Banarsidass.

Alcoy, D. (2005): “El Prete Joan, o el mite del Salvador Salvat, en África en l’imaginari occidental”. En *Els mites europeus sobre África*, Publicacions Universitat de València.

Al-Hassani, W. and S. (2007), *Muslim heritage in Our World*, FSTC publishing, 2nd. Edition, pp. 102–23.

Al-Sayyid Marsot, A.L. (2008), *Historia de Egipto*, Ediciones Akal, Madrid.

Alfaro Giner, C. (2007): *Los entalles mágicos sobre piedras preciosas en el mundo antiguo: su técnica de fabricación y su significado*, Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza y Formentera, N. 59, pp. 7-48.

André, J. (2009) *L’alimentation et la cuisine à Rome, Paris*, ed, orig. 1981

Anquetil, J. *Routes de la soie, Vingt-deux siècles d’Histoire. Des déserts de l’Asie aux rives du monde occidental*. Éditions Jean Claude Lattès.

Arbel, B. (1995): *Trading Nations: Jews and Venetians in the Early Modern Eastern Mediterranean*, Leiden.

Arce, J. (1998), –Muerte, *consecratio* y triunfo del emperador Trajano”, en *Traiano Emperador De Roma: Atti Del Congresso*. Siviglia 1998, 14-17 Settembre. Editado por Julián González, Julián González Fernández.

Ariño Gil, E. (2005): –La cultura material de los asentamientos rurales del valle medio del Duero entre los siglos V y VIII: el final del reino visigodo y el origen de al-Andalus”, en *Zona Arqueológica. 711 Arqueología e Historia entre dos Mundos*, Museo Arqueológico Regional, pp- 205-224.

Armstrong, K. (2005). *Mahoma: biografía del Profeta*. Barcelona: Tusquets Editores.

Asbridge, T. (2004): *The First Crusade: A New History*, Oxford.

Aujac. G. *La géographie grecque durant le Quattrocento: L'exemple de Strabon*. *Geographia antiqua*, n. 2, pp. 147-170.

Ayala, C. (2009); *Definición de cruzada: estado de la cuestión*, *Clio & Crimen*, nº 6, pp. 216-242.

Bàguena, N. (2005): –La alimentación en la antigua Roma”, en Salas-Salvador J.-Garcia Lorda, P.-Sanchez Ripolles (edición). *La alimentación y la nutrición a través de la historia*, Glosa 2005.

Balkwill, R. (1994): *Food and Feasts in Ancient Egypt*. New York: New Discovery.

Ballestín, X. (1996): *La societat musulmana en el límit més septentrional d'al-Andalus: L'activitat dels fuqaha i ulama i la transmissió de coneixements*, *Mélanges de la Casa Velázquez*, N. 32, pp. 247-262.

Ballestín, X. (2014): *De Medina a Damasco: la implantación del primer Estado musulmán*. *Desperta Ferro: Antigua y medieval*, N. 24, pp. 22-28.

Banají, J. (2007): *Islam, the Mediterranean and the Rise of Capitalism*, *Historical Materialism*, Vol. 15, pp. 47-74.

Bartlett, R. (2003): *La Formación de Europa. Conquista, civilización y cambio cultural, 930-1350*, Servei de Publicacions Universitat de Valencia.

Batlle, C. (1973): *La crisis social y económica de Barcelona a mediados del siglo XIV*, 2 vols. Universidad de Barcelona.

Batlle, C. (1988): *L'expansió baixmedieval a Història de Catalunya*, dirigida por Pierre Vilar. Edicions 62, Barcelona.

Batlle, C. (2006): –Introducció a l'antroponímia de la Barcelona del segle XI”, a *Diplomatari de l'Arxiu Capitular de la Catedral de Barcelona, Segle XI*. Vol. 1. Fundacio Noguera.

Baynes, N.H.-Moss, H. St.L.B. (editores), (1948): *Byzantium: An Introduction to East Roman Civilization*, Paperback.

Beckwith, C.I. (2009): *Empires of the Silk Road: A History of Central Eurasia from the Bronze Age to the Present*. Princeton University Press, Woodstock, Oxfordshire.

Bedman, T.- Marín Valentín, F.J. (2009): *Hatshepshut, de reina a faraón de Egipto*. La Esfera de los Libros, Madrid 2009.

Benedictow, O.J. (2011). *La Peste Negra (1346-1353). La historia completa*. Akal, Madrid. Edición original 2004.

Berkey, J.P. (2003): *The Formation of Islam*, Cambridge University Press.

Bernal, D.-Bonifay, M. (2010): "Importaciones y consumo alimenticio en las ciudades tardorromanas del mediterráneo nor-occidental (ss. VI-VII d.c.): la aportación de las ánforas". En *Espacios urbanos en el occidente Mediterráneo (s. VI-VIII)*, Toledo, 2010, pp. 45-64.

Bernard, P. (1994), *The Greek Kingdoms of Central Asia*, en *History of civilizations of Central Asia, Volume II. The development of sedentary and nomadic civilizations: 700 B.C. to A.D. 250*. Harmatta János ed., Paris: UNESCO Publishing.

Bernstein, W. J. (2010): *Un intercambio espléndido*, Ariel, Madrid. Ed. Original 2008.

Bickerman, E. J. (1983), "The Seleucid Period", en Yarshater, Ehsan, *Cambridge History of Iran*, 3.1, Cambridge University Press, pp. 3–20.

Bivar, A.D.H. (1983), "The Political History of Iran under the Arsacids", en Yarshater, Ehsan, *Cambridge History of Iran*, 3.1, Cambridge University Press, pp. 21–99.

Bolens, L. (1981): *Agronomes andalous du moyen âge*. Librairie Droz, París.

Bolós, J. Busqueta, J (ed.), (1997): *Territori i societat a l'Esdat Mitjana*, Publicacions de la Universitat de Lleida.

Burke, E. (2009). Islam at the Center: Technological Complexes and the Roots of Modernity. *Journal of World History*. University of Hawaii Press. 20 (2): 165–186.

Blázquez, J.M. (1980): *Producción y comercio del aceite en la antigüedad*. Primer Congreso Internacional, Madrid 1980, pp. 16-46.

Blázquez, J.M. (1999): *Fenicios y cartagineses en el Mediterráneo*, con Alvar, J. Wagner, C.G., Ediciones Cátedra, Madrid, 1999.

Boardman, J. (1995): *The Diffusion of Classical Art in Antiquity*, Princeton University Press.

Boesche, R. (2003): *The First Great Political Realist: Kautilya and His Arthashastra*, Lexington Books, 2003.

Bonner, S. F. (1984): *La educación de la Antigua Roma: desde Catón el Viejo a Plinio el Joven*. Herder.

- Bopearachchi, O. (1991): *Monnaies Gréco-Bactriennes et Indo-Grecques, Catalogue raisonné*, Bibliothèque National, París.
- Boulnois, L. (2009): *La Ruta de la Seda*, Editorial Península, Barcelona. Edición original 2001.
- Bottéro, J. (2002): "La plus vieille cuisine du monde", *Annales*, Année 2002/57-5/ pp. 1359-1360.
- Bowersock, G.W. (1994): "The three Arabias in Ptolemy's geography" y "Arabs and Saracens in the Historia Augusta" en G.W. Bowersock, *Studies on the Eastern Roman Empire*, Goldbach, 1994.
- Briant, P. (1996): *Historie de l'Empire Perse. De Cyrus à Alexandre*, Fayard, París, 1996.
- Browning, R. (1982), *Learning and the Past in The Cambridge History of Classical Literature*, Cambridge University Press.
- Buckley, P. E. (2009); *Historia de China*, Cambridge. La Esfera de los Libros, Madrid. Ed. original 1996.
- Bury, J. B. (1958). *History of the Later Roman Empire: From the Death of Theodosius I to the Death of Justinian*, Volume 2. Dover Publications Incorporated.
- Bussagli, M. (1996): *L'art du Gandhara*, Editorial la Pochotèque.
- Cabestany (2003): "Els consolats catalans d'Ultramar a l'Orient (1262-1549)" en *Els Catalans a la Mediterrània oriental a l'Edat Mitjana*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona.
- Cahen, C. (1955): *Un texte peu connu relatif au comerce oriental d'Amalfi aux Xe siecle*, Archivo storico per la province napoletane.
- Cahen, C. (2001). *Oriente y Occidente en tiempos de las Cruzadas*, Fondo de Cultura Económica de España, S.L.
- Cahen, C. (2011). *Islam – Des origines au début de l'Empire Ottoman*, Ed. Pluriel. Ed. original 1970.
- Callender, M.H. 1965, *Román Amphorae*, Oxford 1965. N. 1060, nº 1061.
- Cano, M.J. (2006): "Mercaderes judíos en el siglo XIV", en *Ibn Jaldún: el Mediterráneo en el siglo XIV: auge y declive de los imperios*. Fundación El Legado Andalúsí.
- Capuano, T.M. (1990): *Paladio, Obra de agricultura, traducida y comentada en 1385 por Ferrer Sayol*, Madison. The Hispanic Seminary of Medieval Studies (Dialect Series, 10).

- Carpentier, E. (2008): “Del Mediterráneo romano al Mediterráneo bizantino” en *Historia del Mediterráneo*, dirigida por Jean Carpentier y François Lebrun, Editorial Base, Barcelona.
- Carreras, C. Funari, P.P. (1998): *Britania y el Mediterráneo. Estudios sobre el abastecimiento de aceite bético y africano en Britania*, Institución Fernando el Católico-Publicacions de la Universitat de Barcelona, Col·lecció Instrumenta 5.
- Caspar, D.F. (1923): *Gregorii VII Registrum*. MGH, Epistolar Selectae, II, Berlín.
- Carrère, C. (1977): *Barcelona 1380-1462, un centre econòmic en època de crisi*, Curial, Barcelona.
- Cela, X.-Revilla, V. (2004): *La transició del municipium d'Iluro a Alarona (Mataró). Cultura material i transformacions d'un espai urbà entre els segles V i VII dC*. Laietania, núm. 15. Museu de Mataró, Mataró.
- Chalmeta, P. (1967): "Kitab fi adab al-hisba" (libro del buen gobierno del zoco) de al Saqati”, *Al-Andalus: revista de las Escuelas de Estudios Árabes de Madrid y Granada*, Vol 32, N.1, pp. 125-162.
- Chalmeta, P. (1994): *Invasión e islamización: la sumisión de Hispania y la formación de Al-Andalus*, Colecciones Mapfre. Madrid.
- Chalmeta, P. (2011) “La transición: de Hispania a al-Andalus”, *Zona arqueológica*, N° 15, 1, 2011, Ejemplar dedicado a 711, *arqueología e historia entre dos mundos*, pp. 115-122. Alcalá de Henares.
- Charpentier, G. (1994): “Les bains de Sergilla”, en *Syria, Archeologie, Art et histoire*, pp. 113-142.
- Chic García, G. (1998), “Trajano y el arte de comerciar”, en *Trajano Emperador de Roma: Atti Del Congresso*. Siviglia 1998, 14-17 Settembre, editado por Julián González Fernández.
- Cierny, J.; Weisgerber, G. (2003): “The Bronze Age tin mines in Central Asia”, en Giumlia-Mair, A.; Lo Schiavo, F., *The Problem of Early Tin*, Oxford: Archaeopress, 2003.
- Claude, D. (1969): *Die Byzantinische Stadt im 6. Jahrhundert*, Munchen.
- Claude, D. (1985): *Der Handel im westlichen Mittelmeer während des Frühmittelalters* (El Comercio en el Mediterráneo occidental durante la Edad Media.).
- Coarelli, F. (1986): *Il foro romano*, 2 volumini, ed. Quasar, Roma.
- Codrington H.W. (1924): *Ceylon Coins and Currency, Memoirs of te Colombo Museum*, Series A. No 3, Ceylon Government Printer.

- Collins, Roger (2005). *La España visigoda: 474–711*. Crítica, Barcelona.
- Compareti, M. (2002): *Los sasánidas en África*, Transoxina 4, julio, 2002
- Conde y Delgado Molina, R. (1981): *Estudio tipológico de la documentación comercial y financiera medieval: Fuentes del Archivo de la Corona de Aragón*, Universidad de Valencia (Departamento de Paleografía). Valencia.
- Connerney, R. D: (2009). *The Upside Down Tree: India's Changing Culture*, Algora Publishing, 2009.
- Contamine, P. *et alii* (Bompaire, M-Lebecq, S.-Sarrazin, J.L), (2000), *La economía medieval*, ediciones Akal, Madrid. Edición original, París 1993.
- Constable, O.R. (1996): *Comercio y comerciantes en la España musulmana. La reordenación comercial en la Península Ibérica del 900 al 1500*, Ediciones Omega.
- Cook, J.M. (1985): "The Rise of the Achaemenids and Establishment of their Empire", en Gershevitch, Ilya, *Cambridge History of Iran*, 2, Cambridge University Press.
- Cornell, T.J. (1995). *Los orígenes de Roma, c. 1000 - 264 a.C.: Italia y Roma de la Edad del Bronce a las guerras púnicas*. Barcelona: Editorial Crítica, 1999.
- Cowdrey, H.E.J. (1970): *Pope Urban II's Peaching of the First Crusade*, History 55, pp. 177-178.
- Cowdrey, H.E.J. (1973): *Pope Gregory VII's "Crussading" Plans of 1074* en *Outremer* pp. 27 ss.
- Cowdrey, H.E.J. (1977): *The Mahdia Campaign of 1087*, English Historical Review 92.
- Cribb, J. (1993): *The 'Heraus' Coins: Their Attribution to the Kushan King Kujula Kadphises, c. AD 30-80*. Londres.
- Cristiansen, E. (1988). *The Roman Coins of Alexandria: Quantitative Studies*, Aarhus University Press,
- Crone, P. (1987): *Meccan Trade and the Rise of Islam*, Gorgias Press.
- Cumont, F. (1926), *Fouilles de Doura-Europos, 1922-1924*, (2 vol.) BAH 9, París.
- Curtis, V.S. (2007), "The Iranian Revival in the Parthian Period", en *The Age of The Parthians*, S. Steward (ed.), Londres.
- Dalby, A. (1996): *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Grece*, Routledge, 1996.
- D'Arms, J. H. (1981): *Comerce and Social Standing in Ancient Rome*, Harward University Press.

- Davidson, A.; Jaine, T.; Davidson, J.; Saberi, H. (2006): *The Oxford Companion to Food*. Oxford Companions. OUP Oxford. p. 1356
- Davis, L.D. (1983): *The First Seven Ecumenical Councils (325-787): Their History and Theology*, Colledgeville, Minn: Liturgical Press.
- Del Treppo, M. (1976): *Els mercaders catalans i l'expansió de la corona catalano-aragonesa al segle XV*, Ed. Curial. Sant Pol de Mar.
- De Laet, S. J. (1946): *De Samenstelling van der romeinschen senaat gedurende de eerste eeuw van het principat*, Rijsuniversiteit te Gent.
- De Romanis, F. (2004): "Aureiafter the trade: Western taxes and eastern gifts". In F. De Romanis and S. Sorda (eds.), *Dal denarius al dinar. L'Oriente e la moneta romana. Atti dell'Incontro di studio*, Roma, 16-18 settembre 2004, Studi e materiali 12, Roma: Istituto Italiano di Numismatica, 2006, p. 54-82.
- De Romanis, F. (2006): *Cassia, Cinnamomo, Ossidiana, uomini e merci tra Oceano Indiano e Mediterraneo*, L'Erma di Bretschneider, Roma.
- Decker, M. (2009): *Tilling the Hateful Earth: Agricultural Production and Trade in the Late Antique East*. Oxford Scholarship Online.
- Del Treppo, M. (1976): *Els mercaders catalans i l'expansió catalano-aragonesa*, Ariel, Barcelona, 1976
- Demandt, A. (1995): *Die hellenistischen Monarchien*, Akademie Verlag, Berlin, 1995.
- Demurger, A. (2008): *Caballeros de Cristo. Templarios, Hospitalarios, Teutónicos y demás órdenes militares en la Edad Media (siglos XI a XVI)*. Editorial Universidad de Granada, Granada.
- Denemark, R.A. (2000): *Gods, Guns, and Globalization: Religious Radicalism and International Political Economy*. Routledge, Londres, 2000.
- Diakonoff, I.M. (1985): "Media I: The Medes and their Neighbours", en Gershevitch, Ilya, *Cambridge History of Iran*, 2, Cambridge University Press.
- Diamond, J. (1998): *Guns, Germs and Steel*, edición española "Armas, gérmenes y acero", Random House Mondadori, Barcelona 2006.
- Dieter, A. (1999) *Temples of the Last Pharaohs*, New York/Oxford.
- D'Oliver, N. (1926): *L'expansió de Catalunya en la Mediterrània oriental*, Editorial Barcino, Barcelona.
- Dopsch, A. (1930): *Naturalwirtschaft und Geldwirtschaft in der Weltgeschichte*. Seidel, Wien.
- Dressel, H. (1899): *Corpus Inscriptionum Latinarum*.

- Droysen, J. G. (1836-1843): *Geschichte des Hellenismus*.
- Droysen, J. G. (1883): *Geschichte Alexanders des Großen*.
- Dubs, H.H. (1995): "A Roman City in Ancient China", en *Greece & Rome*, Vol. 4, N. 2 (oct 1957), pp. 138-148.
- Dunn, J.D.G. (1999): *Jesús recordado. El Cristianismo en sus comienzos*. Editorial Verbo Divino, ed. 2009.
- Durant, W. (1950): *The Story of Civilization, 4: The Age Of Faith*, New York: Simon and Schuster.
- Durliat, J. (2010): *De la ville antique à la ville byzantine. Le problème des subsistances*, École française de Rome, Palais Farnèse, Rome.
- Dutz, W.F-Mattheson, S.A. (1998): *Parsa (Persepolis) archeological sites in Fars (I)*. Yavassoli Publications, Tehran.
- Dvonik, F. (1948): *The Phocian Schism*, Cambridge
- Empereur, J.Y.-Picon, M. (1989): *Les régions de production d'amphores impériales en Méditerranée Orientale*, Actes du colloque de Siéne, 22-24 mai 1986, Publications de l'École Française de Rome, 114, pp. 223-248.
- Erdmann, C. (1932): "Das Wappen und die Fahne der römischen Kirche", *Quellen und Forschungen aus italiensischen*, Archiven und Bibliotheken, vol. 22.
- Esler, P. F. (2004): *El mundo cristiano temprano*, Routledge.
- Espinel, A.D. (2011): *Abriendo los caminos de Punt. Contactos entre Egipto y el ámbito afroárabe durante la Edad del Bronce (ca. 3000 a.C-1065 a.C)*. Editorial Bellaterra, Arqueología.
- Etheredge, L. (2011): *Saudi Arabia and Yemen*, Britannica Educational Publishing. Rosen Publishing Group.
- Etheredge, L. (2011): *Syria, Lebanon and Jordan*, Britannica Educational Publishing. Rosen Publishing Group.
- Favreau-Lille, M.L. (1989): *Die Italiener im Heiligen vom ersten Kreuzzug bis zum Tode Heinrichs von Champagne (1089-1197)*, Amsterdam.
- Falk, H. (2001): "The yuga of Sphujiddhvaja and the era of the Kuṣāṇas" en: *Silk Road Art and Archaeology VII*, pp. 121–136.
- Farrokh, K.(2007): *Shadows in the Desert: Ancient Persia at War*, Osprey Publishing.

- Ferreres, E. (1993): *Mar enllà, L'expansió mediterrània (segles XIII-XV)*, Barcanova, Barcelona.
- Filanovich, M. I. (1959): *Tratigraficheski raskop na Erk-kale [Preliminary stratigraphic excavation at Erk-Kala]*, Unpublished Diploma work, Student of the Historical Faculty, University of Tashkent.
- Filanovich, M. I. (1974): *'Gyaur-Kala'*, *Trudy YuTAKE*, 15: 15-139. Ashkhabad.
- Flacelière, R. (1989): *La vida cotidiana en Grecia en el siglo de Pericles*, Temas de Hoy, Madrid, (ed. original francesa, 1959).
- Flori, J. (2003): *La Guerra Santa: la formación de la idea de cruzada en el occidente cristiano*. Editorial Trotta.
- Forster, E.M. (2008): *Alejadria, Faros y Farallón, Historia y Guía*, Almed, Granada. Edición original, "Alexandria: A History and a Guide and Pharos and Pharillon", The Provost and Scholars of King's College, 1922.
- Frank, T. (1975): "An Economic Survey of Ancient Rome": en *Rome and Italy of the Empire*, Volumen 5. Octagon Books.
- Fraser, P.M. (1972): *Ptolemaic Alexandria*, Clarendon Press, 1972.
- Freedman. P.H. (2008). *Lo que vino de Oriente. Las especias y la imaginación medieval*, PUV. Universitat de València.
- Freedman. P.H. (2009). "La cuina medieval i les estacions de l'any". *Studium Mediale: Revista de Cultura visual - Cultura escrita*, Nº. 2, 2009, págs. 121-133.
- Freeman, C. (2013): *Civilitations of the Ancient Mediterranean*, Oxford University Press, Oxford.
- Frye, R.N. (1993), "The Political History of Iran under the Sassanians", en William Bayne Fisher; Ilya Gershevitch; Ehsan Yarshater; R. N. Frye; J. A. Boyle; Peter Jackson; Laurence Lockhart; Peter Avery; Gavin Hambly; Charles Melville, *The Cambridge History of Iran*, Cambridge University Press.
- Galbert de Bruges (1891): *Historie du meurtre Charles le Bon*, ed. H. Pirenne, París.
- García Lengberg, J. (2005): "La utilización de especias en la cocina de la antigua Mesopotamia según la documentación escrita", en *Revista sobre Oriente Próximo y Egipto en la antigüedad*, Vol. 8, 2005.
- García, M. *Reapertura del canal de Suez. Egipto bajo Darío*. www.mgar.net/afrika/egipto.htm.
- García Moreno, L.A. (1991): "El hábitat rural disperso en la Península Ibérica durante la Antigüedad tardía (siglos V-VII)", *Antig. Crist.*, VIII, p. 265-273.

García Moreno, L.A. (1991): “La coyuntura política del III Concilio de Toledo. Una historia larga y tortuosa”, *Actas del Congreso Internacional del XIV Centenario III Concilio de Toledo (589-1989)*, Toledo. pp, 271-296.

García Sánchez, E. (2004): “Especias y condimentos en la sociedad andalusí: Prácticas culinarias y aplicaciones dietéticas”, en *El sabor del sabor: Hierbas aromáticas, condimentos y especias*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.

Gehrke, H.J. (1990): *Geschichte des Hellenismus*, R. Oldenbourg Verlag, Munchen.

Gerhards, A. (1992): *L'abbaye de Cluny*, Paris, éd. Complexe

Gernet, J. (2005): *El mundo chino*, Crítica, Barcelona.

Gholamreza, F.A. (2005): “Genealogy and Coinage of the early Parthian rulers. A revised stemma”. *Parthica* n.7, págs 29-63.

Giese, W. (2004): *Die Goten*, Kohlhammer.

Gil Moshe (1976): “The Radhanite Merchants and the Land of Radhan” en *Journal of the Economic and Social History of the Orient* 17: 3 pp. 299–328.

Gilboa, A. Namdar, D. (2015): “On the beginings of south asian spice trade whit the Mediterranean region: a review”, en *Radiocarbon*, Vol. 57, Nr. 2, pp. 265-283, 2015.

Gil-Sostres, P.L. (2005): “La alimentación en la Grecia clásica”, en Salas-Salvador J.-García Lorda, P.-Sanchez Ripollès (edición) *La alimentación y la nutrición a través de la historia*, Glosa 2005.

Giunta, F. (1989): *Aragoneses y catalanes en el Mediterràneo*, Ariel, Barcelona.

Goldsworthy, A. (2010): *En el nombre de Roma: los hombres que forjaron el imperio*. La Esfera de los Libros. Madrid.

Goldsworthy, A. (2010): *Antonio y Cleopatra*. La Esfera de los Libros. Madrid.

Goldsworthy, A. (2014): *Augusto. De revolucionario a emperador*, La Esfera de los Libros, Madrid.

González Ponce, F.J. (1992): “El Periplo del Mar Eritreo y la evolución interna del género periplográfico. Nuevas aportaciones al tema de la fecha”. *Habis* 23. Pp. 237-245.

Goitein, S.D. (1967): *A Mediterranean Society*, Vol. I, Economic Foundations, Berkeley & Los Angeles, University of California Press.

Goitein, S.D.-Friedman, M.A. (2007): *India Traders of the Middle Ages: Documents from the Cairo Geniza “India Book” Part one*. Leiden.

Gracia, F (2000): “El comercio arcáico en el nordeste de la península Ibérica. Estado de la cuestión y perspectivas”, en Cabrera, P. Santos m. (eds), *Cerámiques jònies d'època*

arcàica; centres de producció i comercialització a la Mediterrània Occidental, Actes de la Taula Rodona celebrada a Empúries entre el 26 i 28 de maig de 1999. Monografies Empuritanes 11, Barcelona, 257-276.

Green, P. (1990): *Alexander to Actium. The Historical Evolution of the Hellenistic Age*, Berkeley, Los Angeles.

Grieco, A. (1994): *Dalla vite al vino: Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, Clueb, Bologna.

Grousset, R. (2006): *Histoire des croisades et du royaume franc de Jérusalem, I. 1095-1130. L'anarchie musulmane*, Tempus Perrin.

Gruber, C.- Colby, J. (2010): *The Prophet's Ascension: Cross-cultural Encounters with the Islamic Mi'rāj Tales*. Indiana University Press.

Guichard, P. (1987): “Los inicios de la piratería en el Mediterráneo occidental (798-813)” en, *Estudios sobre historia medieval*, Valencia. Pp. 73-103

Gulick, C.B. (1941): *Athenaeus, The Deipnosophists*. Cambridge: Harvard University Press.

Gupta, S.P., Williams and D. Peacock, (2001): “Dressel 2-4 Amphorae and Roman Trade with India. The Evidence from Nevasa,” *South Asian Studies*, 17: 1, 7-18.

Gyeselen, R. (2007). *Sasanian Seals and Sealings in the A. Saeedi Collection*, Peeters.

Hackin, J. & Hackin, J.R. (1939): *Mémoires de la Délégation Archéologique Française en Afghanistan. Recherches archéologiques a Begram*. Chantier n. 2 (1937). Historie.

Harris, D. (1991): *Black Horse Odyssey: Search for the Lost City of Rome in China*. Wakefield Press.

Harris, J. (2003): *Byzantium and the Crusades*, A&C Black.

Harris, W.V. (1980): *Towards a study of the slave trade*, *Journal of Roman Studies*, 70, revisado y reimpresso en *Rome's imperial economy: twelve essays* (Oxford, 2011).

Harrison, F. (1918): *Note Upon the Roman Agronomist, Roman Farm Management*, The Macmillan Company, pp. 1-14, New York.

Hatzfeld, J. (1919): *Les Trafiquants Italiens dans l'Orient Hellénique*, Ed. Euvrard Pichat, Paris.

Hause, S.C.-Maltby, W. (2004): *Western Civilization: A History of European Society*, Thomson Wadsworth.

Healey, J.F. (2001): *The Religion of the Nabateans A Conspectus*, Brill, Leiden, Boston, Koln.

- Heather, P. (2010): *Empires and Barbarians: The Fall of Rome and the Birth of Europe*. New York: Oxford University Press.
- Henisch, B. A. (1976): *Fast and Feast: Food in Medieval Society*. Pennsylvania State University Press.
- Herrin, J. (2009): *Bizancio: el imperio que hizo posible la Europa moderna*, Editorial Debate, edición original 2007, Allen Lane, Penguin Books.
- Herrmann, G. (1999): *Monuments of Merv. Traditional buildings of the Karakum*. Londres: The Society of Antiquaries.
- Hill, J. E. (2009) *Through the Jade Gate to Rome: A Study of the Silk Routes during the Later Han Dynasty, 1st to 2nd Centuries CE*. BookSurge, Charleston.
- Hobson, J.M. (2004): *The Eastern Origins of Western Civilisation*, Cambridge University Press.
- Hochstrasser, J.B. (2005): “The Conquest of Spice and the Dutch Colonial Imaginary: Seen and Unseen in the Visual Culture of Trade”, en *Colonial Botany: Science, Commerce, and Politics in the Early Modern World*, Filadelfia, pp. 169-186.
- Howard-Johnston, J. (2006): *Roma del este, Persa de Sasanian y el final de la antigüedad: Historiographical y estudios históricos*, publicación de Ashgate.
- Huici-Miranda, A. (traductor) (2016): *La Cocina Hispano-Magrebí Durante La Época Almohade*, Ediciones Trea. Gijón.
- Invernizzi, A. (1976): “Ten years’ research in the al-Mada’in area, Seleucia and Ctesiphon”. *Sumer* 32: pp. 167-175.
- Izquierdo, R. (2009): “De complejo palatino visigodo a arrabal islámico?” en *La Vega Baja de Toledo*, Toletum Visigodo, D.L. pp. 95-114.
- Izquierdo, R. (2011): “Toledo en torno al 711”, en *Zona Arqueológica, n. 15. 711 Arqueología e Historia entre dos mundos*, Alcalá de Henares.
- Izquierdo, R. (2012): “711, Una fecha trascendental en la historia de Toledo”, *Talaytula: Revista de la Asociación de Amigos del Toledo Islámico*, N. 16, pp. 20-39.
- Izutsu, T. (1966): *Ethico-religious Concepts in the Qur’an*, Montreal, 1966.
- Jacobs, B. (2006) *Achaemendi Satrapies*, www.iranicaonline.or/articles
- Járrega, R. (1991): “Cerámicas finas tardorromanas y del Mediterráneo Oriental en España. Estado de la cuestión”, *Anexos del Archivo Español de Arqueología XI*, Madrid 1991.

Járrega, R. – Berni, P. (2004): –Amphorae ex Hispania: paisajes de producción y consumo”, *III Congreso internacional de la Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua (SECAH) - Ex Officina Hispana* (Tarragona, 10-13 de diciembre de 2014).

Járrega, R. (2010): –Ciudad y territorio en relación con el comercio africano en la costa este de Hispania durante los siglos V y VI. La aportación de la cerámica”. En *Espacios urbanos en el occidente mediterráneo (S. VI-VIII)*. Toletum Visigodo. Toledo.

Járrega, R. (2010): –El comercio con África y el Mediterráneo en las costas orientales de Hispania entre los siglos V y VII. Las producciones cerámicas”. En *Ipsam Nolam barbari Vastaverunt. L'Italia e ir Mediterraneo occidentale tra il V secolo e la metà del Vi*. Atti del Convegno internacionales di studi Cimitile-Nola-Santa Maria Capua Vetere, 18-19 giugno 2009. Tavolario Edizioni 2010.

Járrega, R.-Hereter, R. (2014): –Un fragmento de ánfora romana de la forma Dressel 2-4 de procedencia layetana hallado en la India (Pattanam, estado de Kerala)”, *exofficinahispania.org, publicaciones/Boletín 6/ sept. 2014*.

Jaspert, N. (2010): *Las Cruzadas*. Publicacions Universitat de València. Título original: *Die Kreuzzüge*, Darmstadt, 2008.

Johnson, H. (1989) *Vintage: The Story of Wine*, Simon & Shuster, New York.

Kaegi, W. E. (2003): *Heraclius: emperor of Byzantium*, Cambridge University Press.

Kazhdan, A.P.- Epstein, A. W.-Wharton, A.J. (1985): *Change in Byzantine Culture in the Eleventh and Twelfth Centuries*, University of California Press.

Kennedy, H. (2007): *Las grandes conquistas árabes*, Editorial Crítica, Barcelona.

Kirk, T.A. (2005): *Genoa and the Sea: Policy and Power in a Early Modern Maritime Republic, 1559-1684*. JHU Press.

Knechtges, D.R. (2010): –From the Eastern Han through the Western Jin (AD 25 – 317)”. En Owen, Stephen. *The Cambridge History of Chinese Literature*, Volume 1: To 1375. Cambridge: Cambridge University Press.

Korotayev, A. (1995). *Ancient Yemen*. Oxford University Press.

Kumar Sing, A. (1988). *Indo-Roman Trade: An Archaeological Perspective*, South Asia Books, Commonwealth Publishers, New Delhi.

Küster, H. (2000): –Spices and Flavourings”, en *The Cambridge World History of Food*, Cambridge.

Lamb, H. (1953): *Tamerlán: El conquistador*, México, D. F.: Ediciones Jasón. Título original de la obra en inglés: “Tamerlán: The Earth Shaker”.

Lane Fox, R. (2008) *Alejandro Magno. Conquistador del Mundo*, Acantilado, Barcelona. Ed. Original, –Alexander the Great” (1973).

- Lapidus, I.M. (1988): *A History of Islamic Societies*, Cambridge University Press.
- Larner, J. (2001): *Marco Polo y el descubrimiento del mundo*, Paidós Ibérica, Barcelona.
- Llagostera, E. (2010): “Viaje póstumo a París del Faraón Ramsés II”, en *Espacio, Tiempo y Forma, Serie II, Historia Antigua*, t. 23, 2010, pp. 61-89.
- Le Gouic, O. (2005): “Pierre Poivre et les épices: une transplantation réussie”, en S. Llinarès, P. (dir.), *Techniques et Colonies, XVIIIe-XXe siècles*, París, S.F.H.O.M. 2005.
- Leick, G. (2002): *Mesopotamia: la invención de la ciudad*, Editorial Paidós, Barcelona, 2002.
- Leriche, P-Al Mahmoud, A. (1994): “Doura-Europos. Bilan des recherches récentes”, en *Comptes rendus des séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, 138-2, pp. 395-420.
- Leroi-Gourhan, A. (2000): “Religión y hombres prehistóricos”, *Mundo Científico*, N. 214, pp. 57-59.
- Liu, X. (1998): *The Silk Road: Overland Trade and Cultural Interactions in Eurasia*. Washington D.C.: American Historical Association.
- Livarda, A. (2011): “Spicing up life in northwestern Europe: Exotic food plant imports in the Roman and medieval world”, en *Vegetation History and Archaeobotany* 20 (2): pp.143-164, march 2011.
- Lloyd, A.B. (2007): *Ancient Egypt, State and Society*, Oxford, England.
- Lukonin, V. G. (1983): “Political, Social and Administrative Institutions”, en Yarshater, Ehsan, *Cambridge History of Iran*, 3.2, Cambridge University Press, pp. 681-747.
- Lyding Will, E. (1991): “The Mediterranean Shipping Amphoras from Arikamedu”, en Vimala Begley and Richard Daniel De Puma, edd. *Rome and India: The Ancient Sea Trade*, Madison, WI, 1991).
- Maalouf, A. (2010): *Las cruzadas vistas por los árabes*, Alianza Editorial, Madrid, ed. original 1989.
- Macías, J.M *et alii*, (2005): *El port de Tarraco a l'antiguitat tardana*, <http://hdl.handle.net/2072/227326>.
- Macías, J.M. (2011): “La ciudad arqueológica en el área catalana ante la irrupción del Islam”. *711. Arqueología e Historia entre dos mundos*, vol.2, pp. 103-107.
- Malleret, L. (1957): “Le trace de Rome en Indochine”, en Zeki Velidi Togan (ed.), *Proceedings of the Twenty-Second International Congress of Orientalists held at Istanbul, 1951*, Vol.II, Communications, Leiden, Brill. pp.332-347.

- Mallowan, M. (1985): "Cyrus the Great", en Gershevitch, Ilya, *Cambridge History of Iran*, 2, Cambridge University Press.
- Margueron J-C. (1991): *Les mesopotamiens*, Armand Colin Editeur, publicado por Ediciones Cátedra "Los mesopotámicos", Madrid 2012.
- Marshall, B. A. (1976): *Crassus: A Political Biography*, Adolf M. Hakkert, Amsterdam.
- Marshall, J. (1951): *Taxila*, Cambridge University Press.
- Martí, R. (1997): *Colección diplomática de la catedral de Girona (817-1100)*. Fundació Noguera.
- Martí, R. (2010): "Ciudad y territorio en Cataluña durante el siglo VIII", en *Espacios urbanos en el occidente mediterráneo (S. VI-VIII)*, coord. por Alfonso García, pp. 239-246.
- Martí, R. (2011). "Los territorios catalanes en la encrucijada del 711", en *Zona Arqueológica*, N. 15, vol. 2, ejemplar dedicado a "711, arqueología e historia entre dos mundos", pp. 11-26.
- Martí, R. (2013): "Las redes de faros en Cataluña oriental, un programa edilicio del primer estado andalusí", en *Fortificações e Território na Península Ibérica e no Magrab (Séculos VI a XVI) – II Simposio Internacional sobre Castelos*. Lisboa, Edições Colibri, 2013.
- Martín, J. C. (2006): *Los Chronica byzantia-arabica. Contribución a la discusión sobre su autoría y datación, y traducción anotada e-Spania* (en línea), 1 de junio de 2006.
- Matthew, C. (2011). *A Storm of Spears: Understanding the Greek Hoplite in Action*, Hardcover.
- Mawer, A. (1944): *The Vikings*, Pleamar, Tucumán, Buenos Aires.
- Mayer H.E. (2001): *Historia de las cruzadas*, Ediciones Akal, Madrid. Edición original 1988.
- Mazzarino, S. "Sul nome del vento hipalus (ἵππало) in Plinio", *Helikon* 22/27 (1982/1987) pp. VIII-XIV, en De Romanis, F y Tchenria, A, eds, *Crossings. Early Mediterranean Contacts whit India*, New Delhi 1997.
- McEvelley, T. (2002): *The Shape of Ancient Thought: Comparative Studies in Greek and Indian Philosophies*, Allworth Press.
- McGovern, P.E. (2009): *Uncorking the Past, The Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages*, University of California Press, 2009.
- Merrills, A.-Miles, R. (2009): *The Vandals*, Wiley-Blackwell, Chirchester, West Sussex, United Kingdom.

- Miller, J. I. (1969): *The Spice trade of the Roman Empire, 29 B.C. to A.D. 641*, Oxford, Clarendon Press, 1969. Reedición 1998.
- Molero, J.A. (2007): “El Cisma de Oriente y Occidente. Una introducción”, *Momentos de la Historia*, Gibralfaro n. 52, septiembre-octubre 2007.
- Mommsen, M. T. (1856). *Historia de Roma*. Turner, Madrid, 2003.
- Mommsen, M. T. (1865). *El mundo de los Césares*, Primera edición en alemán, 1865. Fondo de Cultura Económica, México 2006.
- Monteil, M.-Tranoy, L. (2008): *La France gallo-romaine*, París.
- Möhring, H. (2010): *Saladino*, Servei de Publicacions Universitat de València.
- Mourad, B. (1998): *Du patrimoine à la museologie: conception d'un musée sur le site archéologique de Tyr (Thèse)*: Museum National d'Historie Naturelle (MNHN), 1998.
- Muller, W.W (2003): *Hadramawt, Encyclopaedia: D-Ha*, pp. 965-966.
- Munro, D.C. (1906): “The Speech of Pope Urban II at Clermont”, *American Historical Review* 11, pp. 231 ss.
- Nadeau, C. A. (2012): “Contributions of Medieval Food Manuals to Spain's Culinary Heritage”, *Illinois Wesleyan University a Cincinnati Romance Review* 33 (Winter 2012), pàg. 59-77.
- Nasrallah, N. (2003): *Delights from the Garden of Eden: A Cookbook and a History of the Iraqi Cuisine*, 1stBooks.
- Neusner, J. (1969): *A History of the Jews in Babylonia: The Age of Shapur II*, Brill.
- Nicolet, C. (1974): *L'Ordre équestre a l'époque republicane (312-43 av. J-C)*, II, Prosopographie des chevaliers Romains, París.
- Noah Kramer, S. (1956): *History Begins at Sumer, Thity-Nine “First” in Recorded History*, traducido “La historia empieza en Sumer”, Orbis, 1985.
- Nordberg, M. (1984): *Den dynamiska medeltiden*. Háftat, Suecia.
- Oleson, J.O. (1984): *Greek and Roman mechanical water-lifting devices: the history of technology*, Springer Science & Bussines Media.
- Oleson, J.O. (2000): “Water-lifting” en O. Wikander (ed): *Handboock of ancient Water Technology*, pp. 217-285.
- Oliver, A. (1991): “El puig de la misericordia. Vinaroz”, *Revista de arqueología*, n. 118, pàg. 8-13)

Olmo Enciso, L. (1988): "Arquitectura religiosa y organización litúrgica en época visigoda. La Basílica de Recópolis", *Archivo español de arqueología*, Vol. 61, Nº 157-158, pp. 157-178.

Olmo Enciso, L. (2009): "Ciudad y estado en época visigoda: Toledo, la construcción de un nuevo paisaje urbano", en *Espacios urbanos en el occidente mediterráneo (S. VI-VIII)*, pp. 87-111. Toletum Visigodo.

Olmo Enciso, L. (2009): *La Vega Baja de Toledo*, Códice.

Orlandis, J. (2003): *Historia del reino visigodo español*, Rialp. Madrid.

Ousterhout, R. (1989): "Rebuilding the Temple: Constantine Monomachus and the Holy sepulchre". *JSAH*, 48, pp. 66-78.

Padró, J. (2010): *Historia del Antiguo Egipto*, Alianza Editorial, Madrid. Primera edición 1996.

Palol i Salellas, P. (1991): "La España visigoda", en *Historia de España* dirigida por Ramón Menéndez Pidal.

Pérez Ballester, J. (2012): "Recipientes cerámicos para aceite y vino en la antigüedad. Arqueología e Iconografía". *XV Congreso anual de la Asociación de Ceramología*. pp. 12-43

Pérez-Taylor, R. (1993): "La formación del cristianismo en los primeros siglos y la evangelización americana como segunda conquista espiritual", *Anales de Antropología*, n. 34. Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional de México.

Pérez Valdecasas, J. (2010): "El urbanismo en la antigua Roma", en *Contribuciones a las Ciencias Sociales*, marzo 2010, www.eumed.net/rev/cccss/07/jpv.htm

Pernoud, R. (1994): *Elogio de la nueva milicia templaria*. Madrid, Siruela.

Phillips, R. (2000): *A short history of wine*, Ecco, New York.

Picard, C. (2015): *La Mer desde Califes*. París, Éditions du Seuil.

Pifarrer, D. (2002): *El comerç internacional de Barcelona i el Mar del Nord (Bruges) al final del segle XIV*, Publicacions de l'Abadia de Montserrat.

Pirenne, H. (2008) : *Mahomet et Carlemagne*, Presses Universitaires de France, Paris, 1970, traducido por Alianza Editorial, Edición original 1937.

Pirenne, H. (2007) : *Las ciudades de la Edad Media*, Historia, Alianza Editorial, Madrid, publicado por Presses Universitaires de France, 1971.

Pitard, W. T. (2001). "Edom". En Metzger, Bruce M. & Coogan, Michael D. *The Oxford Guide to People & Places of the Bible*. Oxford: Oxford University Press. p. 181.

- Pollard, N. (2003): *Soldiers, cities, and civilians in Roman Syria*. University of Michigan, Michigan.
- Pomeroy et alii (2011): *La antigua Grecia*, Crítica, Barcelona, 2011.
- Ponsich, M. (1970): “Volubilis, Origen de la Historia de Marruecos”, *Revista de Arqueología*, nº 11, 1990, pp. 34-44.
- Pourshariati, P. (2008): *Declive y caída del Imperio de Sasanian: Confederación de Sasanian-Parthian y la conquista árabe de Irán*. Londres y Nueva York: IB Tauris.
- Praver, J. (1972): *The Latin kingdom of Jerusalem: European Colonialisms in the Middle Ages*, London.
- Prevas, J. (2004): *Envy of the Gods: Alexander the Great's III-Fated Journey across Asia*, De Capo Press, Cambridge, Mass.
- Pujol Hamelink, M. (2015) *La construcció naval a la Catalunya baixmedieval. Concepció, gestació, vida i mort dels vaixells segons la documentació escrita, arqueològica i iconogràfica*, 2015. <http://hdl.handle.net/10803/313230>
- Kulikowski, M. (2006). *Rome's Gothic Wars. From the Third Century to Alaric*. Cambridge University Press.
- Purkis, W. J. (2008), *Crusading Spirituality in the Holy Land and Iberia, c. 1095-c. 1187*, Woodbridge, The Boydell Press.
- Rafetta, P. E. (2010): *El Arte Kushan*, transoxiana.org.
- Raghaven, S. (2000): *Handbook of Spices, Seasonings and Flavorings*, 2nd Ed. P 284-285. CRC Press, Taylor and Francis Group.
- Rathbone, D. (2008): “Merchant Networks in the Greek World: The Impact of Rome.” En *Mediterranean Historical Review*, Vol. 22.
- Raul Magdalena (2009): *El transporte marítimo de trigo de Egipto a Roma*, <https://historiayarqueologiamaritima.wordpress.com/2009/12/02/el-transporte-maritimo-de-trigo-de-egipto-a-roma/>
- Rawlinson, H.C. (1853), *Archeologia*, vol. XXXIV, pág. 74.
- Rawlinson, G. (2007) : *Parthia*, Cosimo, Inc. New York, Edición original 1893.
- Reade, J. (1998); *Mesopotamia*, Akal, Madrid, 1998
- Reese, D.S. (1987). “Palaikastro Shells and Bronze Age Purple-Dye Production in the Mediterranean Basin”, en *Annual of the British school of Archeologie at Athens*, 82, 201-6.

Reixach M.-Cervera, P- Salas Salvador, J. (2005), “La alimentación en la cultura egipcia”, en Salas-Salvador J.-García Lorda, P.-Sanchez Ripolles (edición) *La alimentación y la nutrición a través de la historia*, Glosa 2005.

Remesal, J. (1978): “La economía oleícola bética, nuevas formas de análisis”. *AEspA.*, pp. 50-51, 1977-78.

Remesal, José. (1986): *La Annona militaris y la exportación de aceite bético a Germania*, Madrid, Universidad Complutense.

Retsö, J. (2003): *The Arabs in Antiquity, Their history from the Assyrians to the Umayyads*, Routledge Curzon, London and New York.

Revilla Calvo, V. (2007): “Producción agrícola, territorio y formas de hábitat en el NE de Hispania”, *Anales de prehistoria y arqueología*, Nº 23-24, 2007-2008, ejemplar dedicado a: *La arquitectura doméstica romana en el ámbito urbano y rural*, pp. 311-329.

Reynolds, P. (1995): *Trade in the Eastern Mediterranean, AD 400-700: The Ceramic Evidence*. (BAR, Int. Series, 604). Oxford British Archeological Reports.

Richard, J. (1996): *Historie des croisades*, Fayard, París.

Riché, P. (1993): *The Carolingians: A Family Who Forged Europe*. University of Pennsylvania Press.

Richtofen Von. F.F. (1877): *China, Ergebnisse eigener Reisen und darauf gegründeter Studien, 1877–1912*, 5 vols. and atlas.

Riera Melis, A. (2003): “Per trobar aromatitzants, per reunir condiments, s'explora l'Univers sencer: les espècies orientals a Catalunya al segle XII”. En *Els Catalans a la Mediterrània oriental a l'Edat Mitjana* p. 359-387. Jornades científiques de l'Institut d'Estudis Catalans, Barcelona 16 i 17 de novembre de 2000.

Riera Melis, A. (2000): “Transmarian vel orientalis especies magno labore quaesita, multo precio empta. Especies y sociedad en el Mediterráneo Noroccidental en el siglo XII”, *Anuario de Estudios Medievales*, 30/2 (2000), pp. 115-180.

Riera Melis, A. (2004): “Las especias en el Mediterráneo noroccidental en la Antigüedad tardía y la alta Edad Media”, en *El Sabor del Sabor: hierbas aromáticas, condimentos y especias*, Antonio Garrido Aranda (comp). Publicaciones Universidad de Córdoba.

Riley-Smith, J. (1993): *The First Crusade and the Idea of Crusading*, Londres.

Riley-Smith, J. (1993): “History, the Crusades and the Latin East”, 1095-1204 en *Crusaders and Muslims in Twelfth-Century Syria*, ed. Maya Shatzmiller.

- Robert, J.N. (1996): *De Roma a China: La Ruta de la seda en la época de los césares*, Herder Editorial, Barcelona.
- Roberts, J.M. (2010). *Historia del Mundo. De la prehistoria a nuestros días*, Debate, Barcelona.
- Robinson, J. (2006): *The Oxford companion to wine*, Oxford University Press.
- Rodríguez Almeida, E. (1980): –Alcuni aspetti della topografia e dell' archeologia attorno al monte Testaccio” en JM Blazquez Martínez, ed. *Produccion y comercio del aceite en la antigüedad* (Madrid): 103-31.
- Rodríguez Almeida, E. (1984). *Il Monte Testaccio, ambiente, storia, materiale*. Rome: Quasar.
- Rodríguez Almeida, E. y Remesal Rodríguez, J. (1994): *Excavaciones arqueológicas en el Monte Testaccio (Roma)*. Madrid : Ministerio de Cultura, Dirección General de Bellas Artes y Archivos, Instituto de Conservación y Restauración de Bienes Culturales.
- Rodríguez Martínez, F. (2005). *Misterios de las religiones. Catón el Viejo, el defensor de Roma*. Clarendon Press.
- Roger S. B. (2007): *Egypt in the Byzantine World, 300-700*. Cambridge University Press, Cambridge UK/ Nueva York.
- Rostovtzeff, M. (1926): *Historia social y económica del imperio romano*. Espasa Calpe.
- Rousset, P (1945): *Les origines et les caractères de la première croisade*, La Baconnière, Neuchâtel.
- Rubin, Z. (1995): –The Reforms of Khusro Anurshivan” en Averil Cameron (Hrsg.): *The Byzantine and early Islamic Near East*. Tme. 3, Princeton 1995, 227–298.
- Ruiz Figueroa, M. (1975): *Mercaderes, dioses y beduinos: el sistema de autoridad en Arabia preislámica*, Colegio de México, Centro de Estudios de Asia y África del Norte.
- Runciman, S. (1954): *Historia de las Cruzadas*, versión española, Alianza Editorial 2008, Madrid.
- Salloum, H. (2014). *Asian Cooking Made Simple: A Culinary Journey along the Silk Road and Beyond*. pp. 154–162
- Salrach, J.M. (1987): *Història de Catalunya*, Edicions 62, Barcelona.
- Salrach, J. M. (1998): –El Procés de Feudalització, segles III-XII” en *Història de Catalunya*, Edicions 62, Barcelona.

Samolin, W. (1956): –A Note on Kidara and the Kiradites”. *Central Asiatic Journal* 2 (4), pp. 295-7.

Sampson, G. C. (2008): *The defeat of Rome: Crassus, Carrhae & the invasion of the east*, Pen & Sword Books.

Sanmartín J. (1998): *Historia Antigua del Próximo Oriente*, con Serrano, J.M. Akal, Madrid 1998.

Sardà, S. (2008): –Servir el vino. Algunas observaciones sobre la adopción del oinochoc en el curso inferior del Ebro (s. VII-VI a.C.)”, *TrabPrehist* 65. 2, pp. 95-115. Madrid.

Sarfaraz, A.A. and Bahman Firuzmandi (1996): *Mad, Hakhamanishi, Ashkani, Sasani*, Marlik, 1996

Sarianidi, V.I. (1985): *The Golden Hoard of Bactria: From the Tillya tepe Excavations in Northern Afghanistan*, Harry N. Abrams, Inc, Publishers, New York.

Saunders, J.J. (2001): *The History of the Mongol Conquests*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.

Schaube, K. (1906) *Handelsgeschichte der Romanischen Völker*, Munich.

Schein, S. (2005): *Gateway to the Heavenly City: Crusader Jerusalem and the Catholic West (1099–1187)*. Church, Faith and Culture in the Medieval West. Burlington, Vt.: Ashgate Publishing Company.

Schippmann, K. (1987): –Arsacids II: The Arsacid Dynasty” en *Encyclopaedia Iranica* 2, Routledge & Kegan Paul, PP. 525-536, New York.

Schoff, W. H. (1912): *The Periplus of the Erytreaean sea: travel and trade in the Indian Ocean by a merchant of the first century/ translated from the Greek and annotated*. Primera publicación 1912, New York, Longmans, Green, and Co. reimpresso 1995, New Delhi: Munshiram Monoharlal Publishers.

Schörner, H. (2000): –Künstliche Schiffahrtskanäle in der Antike. Der sogenannte antike Suez-Kanal”, *Skyllis*, Vol. 3, No. 1, pp. 28–43.

Scully, T. (1995): *The art of cookery in the middle ages*, The Boydell Press, Woodbridge, Suffolk.

Sevillano López, D.-Soutar Moroni, D. (2012): –Comercio de perlas entre los siglos II a. C. y X d.C.” *Boletín Geológico y Minero*, 123 (2): 139-155.

Shahid, A. (2004): *Encyclopaedia of Holy Prophet and Companions*. Anmol Publications PVT. LTD.

Shiple, G. (2000): –The Great World After Alexander, 323 -30 BC” en *Routledge History of The Ancient World*, New York.

- Sidebotham, S.E. (2011): *Berenike and the ancient maritime spice route*. University of California Press.
- Silva, de, K.M. (2005): *A History of Sri Lanka*. Penguins Books India. New Delhi.
- Smith, V. A. (1999): *The Early History of India*, Atlantic Publishers & Dist.
- Speidel, M.A. (2016): *Wars, Trade and Treaties, en Imperial Rome, Indian Ocean Regions and Muziris. New Perspectives on Maritime Trade*, Edited by K.S. Mathew. Routledge.
- Stark, R. (1997): *The Rise of Christianity: How to obscure, Marginal Jesus Movement Became Dominant Religious Force*, Harper Collins.
- Stierlin, H. (1987): *Cities in the desert –Petra, Palmyra and Hatra, Trade centers on caravan route*. Stuttgart.
- Stierlin, H. (2006): *Splendeurs de l'Empire perse*, Gründ, Paris, 2006.
- Stieglitz, R.R. (1994): –The Minoan Origin of Tyrian Purple”, *Biblical Archeologist*, 57, pp. 46-54.
- Stolper, M. W.-Tavernier, J. (2007): *An Old Persian Administrative Tablet from the Persepolis Fortification*, ARTA 2007, 1.
- Talbi, M. (1966): *L'Emirat Aghabide*, Paris. Librairie d'Amérique et de l'Orient.
- Tarn, W.W. (1951) *The Greeks in Bactria and India*, Cambridge University Press.
- Tchernia, A. (1986): *Le vin de l'Italie Romaine*. Ecole Française de Rome.
- Tchernia, A.- Brun, P. (1999): *Le vin romain antique*, Glénat, Paris.
- Tchernia, A. (2011) : *Les Romains et le commerce*, Naples: Centre Jean Bérard.
- Tennent, J.E. (2011): *Ceylon. An account of the island*. Asian educational services, New Delhi. Edición original 1859 publicada por Longman, Green, Longman and Roberts, Londres.
- Thompson, E.A. (1971): *Los godos en España*, Alianza Editorial, Madrid.
- Thorley J. (1971): –The Silk Trade between China and the Roman Empire at its Height, Circa.d. 90–130” en *Greece & Rome*. Vol. 18. Issue 1. April, 1971, pp. 71-80.
- Throop, P. (2005): *Isidore of Seville's Etymologies: Complete English Translation*. Vermont: Medievals MS.
- Tomaino *et alii* (2005): –Influence of heating on antioxidant activity and the chemical composition of some spice essential oils”, en *Food Chemistry*, 89: pp. 549-554.

- Tozer, H.F. (1997): *History of Ancient Geography*. Biblio & Tannen. New York.
- Tranoy, A. (2008): *Historia del Mediterráneo*, dirigida por Jean Carpenter y François Lebrun, Editorial Base, Barcelona. Edición original, Editions du Seuil, 1998.
- Treadgold, W (2001): *Breve historia de Bizancio*. Editorial Paidós, 2001, edición original 1997.
- Tur Marí, J.-Pons Biescas A. (2005): “La alimentación en el mundo púnico”, en Salas-Salvador J.-García Lorda, P.-Sanchez Ripolles (edición) *La alimentación y la nutrición a través de la historia*, Glosa 2005.
- Turner, J. (2004): *Spice. The History of a Temptation*. Vintage Books. A Division of Random House, Inc. New York.
- Tyerman, C. (2005): *Las Cruzadas, Realidad y mito*. Crítica, Barcelona, Edición original: “Fighting for Christendom. Holy War and the Crusades”, 2004.
- Uya Esteban, M. (2012): “La Batalla de Carrhae. Desastre romano y fin del Triunvirato (53 a.C.)”, *Historia Militar*. Revista Digital.
- Van Werveke, H. (1923): *Geschichte des Weinbaus*, Frankfurt.
- Wandenwalle (2002): *Les Marchands de la hanse et la banque des Médicis, Bruges, marché d’Echanfes Culturels en Europe*, Stichting Kunstboek, Bruges.
- Vanderputten, S. (2011): “Ecclesia in medio nationis. Reflections on the Study of Monasticism in the Central Middle Ages.” en *The Journal of Ecclesiastical History*, 66.
- Vanderputten, S. (2015): *Imagining Religious Leadership in the Middle Ages. Richard of Saint-Vanne and the Politics of Reform*, Cornell University, Ithaca and London.
- Vernadsky, G. (1953): *The Mongols and Russia*. Yale University Press.
- Veyne, P. (2009): *El Imperio grecorromano*, Akal, Madrid.
- Vicens Vives, J. (1952): *Aproximación a la Historia de España*, Madrid, Centro de Estudios Internacionales.
- Vimala Begley, Richard Daniel De Puma, (1991): *Rome and India: The Ancient Sea Trade*, University of Wisconsin Press. Reeditado en 2011.
- Vimala Begley et alii, (1996): *The Ancient Port of Arikamedu: New excavations and researches, 1989-1992, Volume 1*. Centre d’histoire et archeology, École française d’Extrême-Orient.
- Vogel, H.U. (2002): *Marco Polo Was in China, New Evidence from Currencies, Salts and Revenues*. Brill. Neederland.

- Von Richtofen, F.F (1877): “Viejas y nuevas aproximaciones a la Ruta de la Seda”, en *China: The results of my travels and the studies based thereon*, Berlín.
- Walker, J.M. (2002): *Antiguas civilizaciones de Mesopotamia*. Edimat, Madrid.
- Ward, A. M. (1977): *Marcus Crassus and the Late Roman Republic*, University of Missouri Press.
- Warmington, E. H. (1928): *The Commerce Between the Roman Empire and India*. Cambridge University Press. Cambridge.
- Warry, John (2011): *Las conquistas del Alejandro Magno*, Osprey, Madrid, 2011
- Watson, A.M. (1974): “*The Arab Agricultural Revolution and its Diffusion, 700–1100*”, ampliado en 1981. *The Economic History Association*, N.34.
- Watson, B. (trad); (1993): *Records of the Great Historian, Han dynasty II, by Sima Quian*, Columbia University Press.
- Weigle, F. (1966): “Die Briefsammlung Geberts von Reims”, MGH, *Die Briefe der Deutschen Kaiserzeit II*, Weimar.
- Wenzel, M. (2000): *Echoes of Alexander the Great: silk route portraits from Gandhara: a private collection*, Eklisa Anstalt, 2000.
- Wikander, O. (2000): “The Water-Mill” en Wikander, Örjan. *Handbook of Ancient Water Technology*”. *Technology and Change in History*. 2. Leiden: Brill.
- Whitaker, I. (1982) “The problem of Pytheas-Thule” en *Classical Journal* n. 77, pág. 148-164.
- White, K.D. (1975). *Farm Equipement of the Roman World*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Wickham, C. (2005): *Framing the early middle ages, Europe and the Mediterranean, 400-800*, Oxford, traducido por Crítica como “Una Historia Nueva de la Alta Edad Media, Europa y el Mundo Mediterráneo, 400-800”, Barcelona, 2009.
- Will, E. (1966): *Histoire politique du Monde hellenistique, I-II*, Nancy.
- Will, M. G. (1998): *El Mundo Griego y el Oriente, Tomo II. El siglo IV y la época helenística*, Akal, Madrid, 1998.
- Williams, P. (1989): *Mahayana Buddhism: The Doctrinal Foundations*, Routledge.
- Williams, R. (1987): *Arrio, Herejía y tradición*, Ediciones Sígueme, Salamanca. Edición española (2010).

Wise Bauer, S. (2008): *Historia del mundo antiguo. Desde el origen de las civilizaciones hasta la caída de Roma*, Paidós Ibérica S. A. Barcelona. Edición original –The History of the Ancient World”, W.W. Norton and Company, New York, 2007.

Wood, F. (1995): *Did Marco Polo go to China?*, Westview Pres, Boulder, Colorado.

Wright, C. A. (2003): *Little foods of the Mediterranean: 500 fabulous recipes for antipasti, tapas, hors d'oeuvre, meze, and more*. Harvard Common Press.

Wulf, F.A. (2008): *Grecia en la India. El repertorio griego del Mahabharata*. Akal, Madrid.

Zarinkoob, A. (1999): *Ruzgaran: Tarikh-i Iran Az Aghz ta Saqut Saltnat Pahlvi*.

Fuentes primarias

Fuentes clásicas

Anónimo, *Historia Augusta*

Apiano, *Historia Romana*

Apicio, *De re Coquinaria*

Apuleyo, *El Asno de Oro*

Aurelio Victor, *De Cesáribus*

Catón el Viejo, *De Agricultura*

Columela (Lucio Junio Moderato), *De arboribus*

Columela (Lucio Junio Moderato), *De re rustica*

Diodoro Sículo, *Bibliotheca Historica*

Dion Casio, *Historia Romana*

Discórides, *De Materia Medica*

Elio Esparciano, *Historia Augusta*

Estrabón, *Geographiká*

Ezequiel, Libro de

Flavio Arriano, *Anábasis de Alejandro*, II

Floro, *Compendio de Historia Romana*

Herodiano, *Historia del Imperio romano después de Marco Aurelio*

Heródoto, *Los nueve libros de la Historia*

Horacio, *Epístolas*

Horacio, *Poesías*

Isidoro de Sevilla, *Etimologías*

Josefo, *Antigüedades judías*

Josué

Jueces

Julio César, *Commentarii de bello civil*

Juniano Justino, *Historiarum Philippicarum*

Juvenal, *Sátiras*

Lucas, *Evangelio*

Marcial, *Epigramas*
 Mateo, *Evangelio*
 Orosio, *Historias*
 Paladio, *Opus Agriculturae*, traducida Moure Casas, A., editorial Gredos, 1990, Madrid.
 Petronio, *Satiricón*
 Plauto, *Comedias*
 Plinio el Viejo, *Naturalis Historia*
 Plutarco, *Alejandro-Julio César (Vidas paralelas)*
 Plutarco, *Demetrio-Antonio (Vidas paralelas)*
 Plutarco, *Moralia*
 Plutarco, *Nicias-Craso (Vidas paralelas)*
 Pompeyo Trogo, *Historiae Philippicae*
 Reyes I,
 Séneca, *Diálogos*
 Séneca, *Excerpta Controversiae*
 Sima Quian, *Shiji*
 Suetonio, *Augusto*
 Tácito, *Annales*
 Tito Livio, *Ad urbe condita libri*
 Varrón, *De re rustica*
 Virgilio, *Geórgicas*
 Zósimo, *Historia Romana*

Fuentes cristianas medievales

Anónimo, *Annales Altahenses Maiores*
 Anónimo, *Chronica 1086-1987*
 Cosmas Indicopleustes, *Topografía Cristiana*,
 Fulquerio de Chartres, *Discurso Urbano II*, traducido por M. Guizot (1866)
 Isidoro de Sevilla, *Etimologías*
 Procopio de Cesárea, *Historia de las Guerras*
 Procopio de Cesárea, *Historia Secreta*

Listado cronológico de libros más destacables de recetas medievales:

- *Libellus d'art coquinaria* (libro escrito en danés antes de 1250).
- *Iamboninus Cremonensis, Liber de ferculis* (antes de 1300).
- *Coment l'endeit fere viande i claree* (antes de 1300).
- *Viandier* (versión del Manuscrito de Sion, libro de recetas escritas antes de 1300, incluyendo las versiones más recientes atribuidas a Guillaume Tirel, llamado Taillevent).
- *Libro della cocina* (siglo XIV).
- *Libro per cuoco* (siglo XIV).
- *Libre totes maneres des confits* (siglo XIV).
- *Tractatus de modo praeparandi et condiendi omnia cibaria* (antes de 1309).
- *Enseingnemenz qui enseingnent a apareillier toutes manieres de viandes*, (antes de 1309).
- *Liber de coquina* (antes de 1309).

- *Doctrina faciendi diversa cibaria* (antes de 1325).
- *BL Royal 12.C. XII* (manuscrito sin título, escrito entre 1320 y 1340).
- *Llibre de Sent Soví* (mediados del siglo XIV).
- *Das Buch von guter Speise* (1350).
- *The Forme of Cury*, (entre 1377 y 1400; atribuido mediante dos manuscritos que lo han transmitido, a los cocineros del rey Ricardo II de Inglaterra).
- *Diversa servicia* (1381).
- *Modus viaticorum preparandorum et salsarum* (antes de 1390).
- *Le Menagier de París* (tratado de economía doméstica escrito alrededor de 1393).
- *Utilis coquinario* (siglo XIV).
- *Goud kokery* (siglo XIV).
- *Ancient kokery*, libro escrito en el siglo XV.
- *Libercurae cocorum*, libro escrito en el siglo XV.
- *Du fait de cuisine*, Maître Chiquart, cocinero del duque de Saboya Amadeo VIII (hacia 1420).
- *Potages divers* (libro escrito alrededor de 1430).
- *Registrum coquinae*, Johannes Bockenheim, cocinero del papa Martín V (c. 1435).
- *Kochbuch Meister Eberhards*, Maître Eberhard, cocinero del duque Enrique de Baviera XVI (antes de 1450).
- *BL Harleian 4016* (libro sin título escrito alrededor de 1450).
- *Vivendier* (libro escrito a mediados del siglo XV).
- *Recueil de Riom* (libro escrito en la segunda mitad del siglo XV).
- *Libro de arte coquinaria*, Maestro Martino de Como, chef del cardenal Ludovico Treviziano, patriarca de Aquileia (1465). Este tratado constituye una transición hacia el arte culinario del Renacimiento.
- *A Noble Boke off Cookry*, (después de 1467).
- *Llibre del Coch*, Rupert de Nola, cocinero del rey Fernando I de Nápoles (c. 1477).
- *Il cuoco Napoletano*: libro de un autor desconocido de finales del siglo XV.

Tratados sobre alimentación:

- *De observatione ciborum*, Anthimus, tratado de dietética (de principios del siglo VI).
- *Opusculum de saporibus*, Magnius Mediolanensis o Maino de Maineri, originario de Milán, astrólogo y médico, que murió alrededor de 1364. Vivió en París hacia 1326 - 1336 (escrito antes de 1364).
- *Com usar bé de beure e menjar*, Franciscus Eiximenis, escrito a finales del siglo XIV.
- *De honesta voluptate et valetudine*, Bartholomaeus Platina (1474/1475).
- *Summa lacticiniorum*, Panthaleo de Conflentia, médico de los duques de Saboya, y profesor de la Universidad de Turín (1477).

Fuentes árabes medievales

El Corán

E'Kitāb al-hiloāa a el-nabatiyya (–Libro de la Agricultura Nabatea–), traducido por Ibn Wadšiyya

Kitab al-tabīj fi l-Magreb wa-l-Andalus fi'asr al-muwahhudin li-mu'allif mayhul

Abū Abd Allāh Muhammad al-Idrīsī, *Tabula Rogeriana*

Abū Abd Allāh Muhammad al-Idrīsī, *Kitab Ruyar* (–El Libro de Roger–).

Abu al-Hasan Ali ibn al-Husayn ibn Ali al-Mas'udi, *Muruj adh-dhahab wa ma'adin al-jawhar*

Abū 'Ubayd al-Bakrī Hwa 'Abd Allāh Ibn 'Abd 'Azīz Ibn Muhammad al-Bakrī, *Kitāb al-Masālik wa-al-Mamālik* (–El Libro de los Caminos y los Reinos”)

Abd al-Malik b. Zuhr, (Avenzoar) *Kitāb al-Agdiya*

Abū 'Ubayd al-Bakrī Hwa 'Abd Allāh Ibn 'Abd 'Azīz Ibn Muhammad al-Bakrī, *Mu'Jam Ahmad al-Yaqubi, Tā'rīj al-Ālam* (–Historia Universal”), más conocida como *Tā'rīj ibn Wāḍih*

Ahmad al-Yaqubi, *Kitāb al-buldān* (–Libro de los países”),

Ahmad al-Yaqubi, *Mušākalatan-nās li-zamānihim* (–El parecido de las personas con su época”)

Al-Arbúli, *Al-Kalām 'ala l-agdiya*

Al-Saqatí, *Kitāb fi ádáḅ al-hisha* o –Libro del buen gobierno del zoco”)

Ibn Abd Rabbihi, *Kitāb al-lqd al-jarid*

Ibn Abdün, *Risāla fil-qadá'wa-l-hisba*

Ibn al-Baytár, *Kitāb al-Yiimi al-mufrada*

Ibn al-Jatíb, *Kitāb al-Wusül al hifz al-sihha* o –Libro de higiene”,

Ibn Battuta, (Shams ad-Din Abu Abd Allah Muhammad ibn Muhammad ibn Ibrahim al-Luwati at-Tanyi), *A traveés del Islam*, traducción Serafín Fanjul y Federico Arbós, Alianza Editorial, Madrid, 2005.

Ibn Habib, *Mujtasar fil-tibb*

Ibn Jaldún, *Muqaddimah* (–Prolegómenos”), en *Historia del Mundo (Kitab al-Ibar)*.

Ibn Razin al-Tuyibi, *Fadalat al-jiwan* o *Fuḍālat-al-Fin Hiwan Tayyibat al-Tu'am Wa-l-Alwan*