



**Freedman, Paul.**

*Lo que vino de Oriente. Las especias y la imaginación medieval.*

**Valencia: Publicaciones de la Universitat de Valencia, 2010, 289 pp.**

*Abel López*

**Pontificia Universidad Javeriana**

*abel.lopez@javeriana.edu.co*

Freedman sostiene que la creciente demanda en Europa de productos asiáticos conocidos como especias, entre los siglos XI y XVI, no se debió a la necesidad de preservar la carne de la corrupción y del mal sabor, como parece ser aún la creencia general. Se debió, ante todo, a los poderes culinarios y médicos que se creía tenían la canela, el azafrán, el clavo, la pimienta y el azúcar, por lo que este libro es una historia de hábitos culinarios y médicos de la Edad Media. También es una historia de la imaginación, pues la fragancia de las especias se asociaba con la santidad, y su lugar de producción se creía era el paraíso terrenal. El consumo de especias hacía parte del prestigio social y de la ostentación de los grupos

más ricos de la sociedad. Ubicar los lugares de producción, y llegar a ellos, fueron obsesiones de geógrafos, mercaderes, exploradores, aventureros y monarcas. Fue esta búsqueda la que motivó las empresas de exploración portuguesas y castellanas de finales del siglo XV. Así como eran costosos los viajes, eran grandes las ganancias. Solo 18 hombres de 164 sobrevivieron del viaje de Magallanes. El beneficio llegó al 2.500 % (240). El libro en su capítulo final muestra que desde el siglo XVII disminuyó la demanda de especias, se rechazó su uso, “pasaron de moda” (249), porque llegan productos del nuevo mundo, cambian los gustos alimenticios y las prácticas médicas.