



Foto: Commons Wikipedia

UNA HISTORIA PICANTE

Todo lo que no te preguntabas sobre la pimienta pero te va a interesar saber

En su ciclo sobre las especias, el químico Bernardo Borkenztein muestra el mundo oculto y fascinante de la pimienta.

26.04.2019 13:40

Lectura: 8'

El químico Bernardo Borkenztein continúa con su ciclo de divulgación en Montevideo Portal, centrado esta vez en las especias y condimentos. La pimienta le pone picante a la segunda entrega.

Desde que en la escuela nos enseñaban que la expedición de Colón y todas las molestias y gastos que involucró (por decir poco) tenían como objetivo hallar una ruta a las "especerías" que no pasara por el dominio árabe/veneciano(1) que manejaba los precios con enormes ganancias, los estudiantes finiseculares nos preguntábamos por qué alguien podía tomarse tantas molestias por algo que era fácilmente asequible en los almacenes y supermercados, pero el tema es que no siempre fue algo tan sencillo.

Como principio requieren las cosas, veamos primero el origen de la denominación "especia", que viene del latín (*species*) y, si bien en principio se utilizaba para referirse a cosas unitarias, pasado el tiempo fue cambiando a "mercancías", principalmente las que venían de lejos, que eran imperecederas como raíces, semillas o bayas (el caso de la pimienta). Por su alto valor luego se refirió cada vez más a los condimentos (del latín "*condire*", sazonar), situación en la que se encontraba en la época de Colón(2).

Lo importante para entender este tema es que cuando se decía "especias" en realidad se referían a "pimienta y otras cosas" ya que lo esencial era el dominio del comercio de las bayas de *Piper nigrum*.

Por supuesto que el uso culinario es el más conocido, ya que la capacidad de aportar aroma, sabor o pungencia a las comidas es la más popular, pero es menos sabido su uso en la medicina y cosmética, así como el que, algunas, tienen propiedades tóxicas en cantidades relativamente bajas que desaconsejan su uso(3).

Debido a que se usan en muy pequeñas cantidades su aporte nutricional no es relevante (salvo algunas hierbas como el perejil fresco, que tiene vitamina C) pero su interés es la capacidad de mejorar las propiedades sensoriales de los alimentos e incluso de influir sobre el apetito.

Se pone picante

Si bien fue traída de oriente por Alejandro Magno, el término con el que se la denomina, "pimienta" viene del latín: "*pigmentum*" (colorante) y se retiene el uso porque fueron los romanos los que difundieron y exageraron su uso.

En efecto, en aquella época se dio una conjunción que quizás sea el aspecto más llamativo de la historia de la *Piper nigrum* y es el hecho de que se difundió la idea de que se trataba de un poderoso afrodisíaco.

Según el libro de Francesco Antinucci "Especias" (EDHASA) un hecho ampliamente conocido que es el problema de la intoxicación crónica con plomo(4) de los romanos, provocada por el hecho de que vajilla y cañerías solían estar hechas de dicho metal, les causaba no solamente terribles dolores gastrointestinales sino también impotencia. De hecho, por su fama de eficacia venérea, la pimienta era usada en la cultura romana hasta en los postres, amen de como ya dijimos en pócimas y decocciones medicinales.

El resultado fue que el precio de la pimienta escaló a proporciones astronómicas y su valor, en tanto que escasa, se mantuvo a lo largo de la edad media en Europa, lo que llevó a consecuencias muy particulares.

Contra lo que se cree, no se utilizaba como conservador, la pimienta no tiene propiedades de tal, no preserva ni alarga la vida de los alimentos(5) sino que su prevalencia fue en buena parte, como contábamos, una prolongación de la preferencia romana en el medioevo, mucho después de desaparecido el saturnismo al que se lo asoció.

De hecho, en España se llegó a aceptar como forma de pago de impuestos o rentas y dotes. Tanto llegó a ser su valor que en el puerto de Londres, uno de los mayores centros de llegada de las especias de oriente (luego del reinado de Enrique VIII) los estibadores no podían llevar bolsillos ni pliegues en los que se pudieran sisar granos, los que valían más que su peso en oro.

El consumo medieval de pimienta se medía por millones de kilos anuales, y se la considera uno de los principales productos comerciales de la era preindustrial, pero, a medida que la era moderna empezaba a

Hablamos del fruto de la especie que ya mencionamos, *Piper nigrum*, y los diferentes tipos en los que se la conoce son variaciones en el punto de maduración.

Al estar madura, la baya de la planta (una enredadera en realidad) es roja, pero al secarse por un proceso de fermentación se vuelve negra. Así, la verde procede de los frutos inmaduros, generalmente en salmuera o secos, la negra de los semimaduros y la blanca, más suave, de los maduros pero sin el epitelio exterior. La que no es una pimienta en sentido estricto, es la pimienta roja o de cayena, que en realidad es el fruto molido o entero de una variedad de capsicum (ají). De hecho, el error que se produjo en Europa de confundir esta especia con un tipo de pimienta fue lo que llevó, entre otras cosas, a que en España se les llame "pimientos" a los morrones (7)(*Capsicum annum*, y "pimentón" al polvo resultante de su molienda).

Ciencia de la pimienta

El compuesto químico que confiere su pungencia a la pimienta se llama piperina, en tanto que otros como el limoneno o pineno le confieren su particular dejo de aroma cítrico/madera. En cambio la cayena contiene capsaicina, más de 300 veces más potente y sin la complejidad de aroma de la pimienta madura. Por eso es la oleorresina de capsaicina la que se usa para los atomizadores paralizantes y no la piperina, pese a que se los llame "gas de pimienta".

Sin embargo especies como *Piper longum* o *Piper cubeba* sí se usan en ciertas especialidades farmacéuticas étnicas y los extractos de los frutos en estado verde se usan en perfumería con bastante frecuencia, confiriendo características especiadas a las fragancias.

Vemos que los usos exceden con mucho a lo culinario, y siguiéndolos, llegamos a la fabricación de aceites esenciales de gran predicamento en los ambientes new age tan amantes de la ciencia y la corroboración fáctica de las verdades, que los usan para curar desde los callos plantares hasta la artrosis, De más está decir que no funcionan. Esta frase la encontramos en internet: "[A la pimienta se le atribuyen poderes vasoconstrictores, por lo que es beneficiosa para las varices, la matriz o útero, hemorroides, la vejiga, y los problemas hepáticos. Gracias a sus aceites esenciales tiene propiedades antioxidantes y anticancerígenas](#)".

Desconocemos si han encontrado a un valiente que haya usado el aceite de pimienta para tratar hemorroides, pero, aunque sí se la ha usado en parches contra los dolores musculares podemos afirmar que no cura el cáncer.

Q.F. Bernardo Borkenztain

Twitter @berbork

Email borky@montevideo.com.uy

- (1)- Que sufrió un gran revés cuando los turcos conquistaron Constantinopla, con una paralización del comercio que lentamente fue restituido por su alianza económica con los venecianos.
- (2)- Es importante diferenciar "especies" que refiere a cortezas, frutos y raíces molidas o en trozos (canela, pimienta, nuez moscada) de "hierbas" que son las partes blandas, frescas o secas (orégano, tomillo, romero, etcétera)
- (3)- Por ejemplo, la nuez moscada, o las bayas del Anacahuita (*Schinus molle*) llamadas "pimienta del país", de excelente sabor pero cuyo uso frecuente se desaconseja.
- (4)- Hoy llamada "saturnismo" porque el dios romano del inframundo fue asociado medievalmente por los alquimistas con ese metal.
- (5)- Sí puede, ante malas prácticas de fabricación, enmascarar sabores pútridos o extraños, de ahí el dicho "más picante que albóndiga de fonda" que se explica más bien solo.