

Las especias y la corte hispano-borgoñona: entre oriente y occidente

Bethany Aram, UPO

22 de marzo de 2011

El traslado del oro y de las especias de oriente a occidente que prometía Colón contaba con una antigua y rica tradición Europea representada por los Reyes Magos que Giovanni Levi y Bartolomé Yun nos animaron a considerar en Florencia hace unos meses. Es bien conocido el interés de los duques de Borgoña en el Siglo XV– al igual que el de los Medici – en verse representados como reyes que poseían tesoros exóticos – es decir, preciados por su rareza y orígenes lejanos – que aportaban como tributo en Adoración al reconocer la superioridad de otro rey.¹ Interesa indagar en cómo las especias, una amplia categoría desde el clavo hasta el algalia que incluía a la mirra y al incienso, se representaban como atributos reales y cómo la expansión Europea retó y transformó estas asociaciones durante el Siglo XVI. La hipótesis de trabajo considera que el éxito de la búsqueda de especias y su nueva accesibilidad terminó por minar su exotismo y reducir su valor. La idea es aportar otra dimensión a la teoría de “demystification” propuesta por Stefan Halikowski Smith para las especias en el comercio portugués, 1480-1580, frente al misterio de la transformación de gustos Europeos identificado por Paul Freedman.² Desde esta óptica el acceso más directo y menos exclusivo a las especias, conjuntamente con la posibilidad de cultivarlas, fomentó un espíritu empírico-empresarial que trasladó la magia de las especias a nuevos productos.³

Tras localizar las especias y subrayar su consumo conspicuo en la corte Hispano-Borgoña en torno a 1500, se abordará una aproximación a los usos cambiantes de una pieza de vajilla asociada con los reyes, la nef o el navío.

¹ Se analizan múltiples *Adoraciones de los Reyes* en Jean Devisse y Michel Mollat, *The Image of the Black in Western Art* (Geneva: Office du Livre, 1979), II-2.

² Paul Freedman, *Out of the East. Spices and the Medieval Imagination* (New Haven: Yale University Press, 2008). Stefan Halikowski Smith, “Demystifying a Change in Taste: Spices, Space, and Social Hierarchy in Europe, 1380–1750,” *The International History Review* 29, n.º. 2 (2007): 237-257 y “Profits sprout like tropical plants: a fresh look at what went wrong with the Eurasian spice trade c. 1550-1800,” *A Journal of Global History* 3 (2008): 389-418. La tesis doctoral de Halikowski Smith, por cuya referencia agradezco a Manuel Herrero Sánchez, actualmente está en prensa.

³ Antonio Barrera-Osorio, *Experiencing Nature. The Spanish American Empire and the Early Scientific Revolution* (Austin: University of Texas Press, 2006) y Paula De Vos, “The Science of Spices: Empiricism and Economic Botany in the Early Spanish Empire”, *Journal of World History* 17: 4 (December, 2006): 399-427.

Finalmente, se señala el interés en poder llegar a interpretar estas representaciones tanto en el marco del desarrollo de la economía política de la monarquía hispánica como el de la ciencia experimental y medicinal.

Las especias en la corte: su consumo conspicuo

Es bien sabido que una monarquía compuesta a través de alianzas Atlánticas con repercusiones Pacíficas adquirió dimensiones globales en el Siglo XVI en parte debido a la demanda de especias. Al final del Medievo las especias fueron preciado por sus orígenes misteriosas, asociaciones sagradas y supuestas propiedades medicinales – al igual que sus parientes cercanos, las fragancias y las joyas. Como centro indispensable del banquete medieval, las especias, denominadas drogas o confituras, también se ofrecían y consumían a deshoras con vino. Es un uso medieval interesante que se observa en el viaje del los príncipes de Austrias de 1501-1502 y luego cede ante nuevas costumbres en los círculos cortesanos y – muy probablemente – en otros sectores también.

La historiadora de la arquitectura Krista De Jonge ubica la *especerie* del duque de borgoña entre la capilla y el guardarropa⁴ – una contigüidad simbólicamente rica, ya que las especias se aplicaban a la purificación del cuerpo y del alma. Las especias, como la música, fluían desde la capilla, donde se quemaban como incienso, hasta la sala del banquete donde adornaban las mesas y los platos para reflejar la extensión del poder del príncipe. La organización palaciega identificada por De Jonge se corrobora en las *Memorias* que Olivier de la Marche dedicó al joven duque de Borgoña que llegaría a convertirse en el efímero rey de Castilla, Felipe I. Al recordar la estructura de la casa de su abuelo materno, Carlos “el Temerario”, la Marche nombra a los especieros después de las guarda-joyas y antes de “los cuatro estados que sirven el cuerpo y la boca del príncipe”, al notar la privanza del oficial que llevaba el *drageoir des épices* cuando el soberano lo quería durante cualquier fiesta, para presentarlo al primer chambelán, que señalaría el noble más importante para presentar las especias al príncipe.⁵ Las

⁴ Krista De Jonge, 'Bourgondische residenties in het graafschap Vlaanderen. Rijsel, Brugge en Gent ten tijde van Filips de Goede', *Handelingen der maatschappij voor geschiedenis en oudheidkunde te Gent*, nieuwe reeks, LIV (2000): 93-134, esp. 112. Agradezco a la profesora De Jonge el favor de facilitarme este artículo y las imágenes de ciertos navíos.

⁵ “Le duc a deux especiers et deux aydes, et sont iceulx especiers si privez du prince qu’ilz lui baillent, sans y autres appeller, tout ce que le prince demande touchant medecine. L’especier apporte le drageoir

ordenanzas y los États Journaliers de los gastos diarios indican que las especias se situaban todavía entre la guardarropa, la botica, y el tesoro a finales del siglo XV.⁶

En 1496 Juan Rodríguez de Fonseca, el obispo de Córdoba y arquitecto de buena parte de la política americana de los Reyes Católicos, diseñó una armada para llevar a dos novias, Juana de Castilla y Margarita de Austria, a sus respectivos maridos y, de paso, intimidar a los franceses -- una excusión Atlántica que daría pie a la ascendencia de los Austrias en una nueva configuración de la monarquía hispánica. En vez de aislar la monarquía francesa, Fernando e Isabel se encontraron con una heredera, Juana, casada el duque de Borgoña, vasallo de Louis XII. Aunque la corona de Aragon estaba a borde de la guerra abierta con Francia, Felipe I dio la espalda a otra armada preparada por Rodríguez de Fonseca y a la política de sus suegros al emprender un viaje a Castilla a través de Francia en 1501.

Se encuentran referencias a la presentación ceremonial de “vin et especes” al archiduque de Borgoña al regresar a sus aposentos en Paris después de oír misa en la Sainte Chappell y en otras ocasiones, pero las especias se convirtieron en un vehículo para el reconocimiento de la heredera a los reinos de Castilla y León durante su recepción y estancia en Blois en diciembre de 1501. Asesorada por el obispo Juan Rodríguez de Fonseca, la archiduquesa de Austria y duquesa de Borgoña evitó cualquier gesto que se pudiera interpretar como tributo a los reyes de Francia, Louis XII y Anne de Bretagne, aunque el duque de Borgoña les prestase vasallaje abiertamente. Para mantener su dignidad, en ocasiones la futura reina de Castilla se retiraba a sus aposentos, “une petit mal disposée” y ciertas damas, lideradas por la duquesas de Bourbon, Vendome y Nevers le llevaron “les especes dedens les dragoires”⁷ y “pots d’or plains de toutes sortes de confitures”⁸. Aunque al duque de Borgoña también se le llevaban las especias, el manuscrito editado recientemente por

du prince jusques devant sa personne, à quelque grant feste ou estat que ce soit; le premier chambellan prent le drageoir et baille l’assay à l’espicier, et puis baille le drageoir au plus grant de l’hostel du duc qui là soit; et sert iceluy du drageoir le prince, et puis le rent au premier chambellan, et le premier chambellan le rend à l’espicier.” Olivier de la Marche, *Mémoires* (Paris: Librairie Renouard, 1888), IV:19.

⁶ Archives Générale du Royaume au Bruxelles, Audience 22bis, fols. 1-14, March 1497. Archives du Département de Nord à Lille (ADN, Lille), B 3454, No. 120576 and B 3457, no. 120837, État Journaliers de la archiduquesa en Brusels, 31 de diciembre de 1496 y 31 de febrero de 1499.

⁷ Antonine de Lalaing, « Relation du premier voyage de Philippe le beau en Espagne », Collection des voyages de souverains des Pays-bas. Luis Prosper Gachard, ed. (Bruxelles : F. Hayez, 1876), I : 132.

⁸ Monique Chatenet y Pierre-Gilles Girault, eds., *Fastes de cour. Les enjeu d'un voyage princier à Blois en 1501* (Rennes: Presses universitaires de Rennes, 2010), 48-49, 132-133.

Monique Chatenet y Pierre-Gilles Girault indica “mais ce ne fut pas en celle maniere ni estat que l'on fait à la archiduchesse.”⁹ Es decir, que la manera de presentarle las especias reconocía la dignidad superior de la heredera de los Reyes Católicos.

La distribución ceremonial de las especias en recepciones o después de los bailes claramente marcaba las jerarquías sociales. Como hija de Louis XI y tutora de damas ilustres, la duquesa de Bourbon, Anne de France, realizaba el rango de Juana de Castilla al servirle las especias. En vez de aislar a la archiduquesa, su “indisposición” atraía visitas y regalos. Las especias, como las joyas, supuestamente poseían propiedades medicinales, y las damas podían presentar su desafío a los Reyes de Francia como un gesto de hospitalidad y caridad cristiana.

Al llegar los archiduques a Castilla, sus principales aristócratas competían con los franceses que les habían precedido y entre sí para ofrecer las especias más sensacionales. El condestable y el almirante de Castilla, don Bernardino de Velasco y don Fadrique Enríquez, se excedieron en el intento de exceder el uno al otro. El condestable recibió a los archiduques en su Casa del Cordón de Burgos con la cabeza descubierta y una servilleta por encima del hombro para presentarles unos 24 o 30 platos de distintas especias, todos cubiertos con ricas telas. El condestable se ofreció para ensayar cualquier droga o confitería que el archiduque deseaba consumir y asimismo efectuó la cata ceremonial de su vino. En orden de su rango, los acompañantes del archiduque recibieron también las especias, al igual que la archiduquesa y sus damas.¹⁰ La presentación de más de 20 platos de especias por parte del condestable en Burgos se repetía habitualmente después de la caza, los bailes, las justas, las corridas de toros y otros entretenimientos.¹¹

En Valladolid, el almirante de Castilla también recibió a sus futuros reyes con la cabeza descubierta y una servilleta por encima del hombro. Le seguían caballeros con 20 o 24 platos de especias, cubiertos con ricos paños. Tras probar el almirante las confiterías que interesaban el archiduque, seguido por su compañía, la ceremonia se trasladó a la archiduquesa y sus damas. El almirante, al igual que el condestable,

⁹ Ibid., 133.

¹⁰ Joseph Chmel, ed., “Reise des Erzherzogs Philipp nach Spanien 1501” in *Die Handschriften der k.k. Hofbibliothek in Wien, im Interesse der Geschichte, besonders der österreichische, verzeichnet und excerptirt* (Vienna: Gedruckt und im Verlage bey Carl Gerold, 1841), II:611.

¹¹ Ibid., 614, 619-620.

ofrecía las especias después de cualquier excursión. En una de estas salidas, el 5 de marzo de 1502, los archiduques fueron a la plaza mayor de Valladolid, decorada con ricos tapices, para ver correr a seis toros. Después del espectáculo a Felipe y a Juana se les llevó el “banquete de especerías” mientras que la muchedumbre apretaba para ver la ceremonia. Acto seguido el archiduque, convertido en el espectáculo principal, tiró al público “quelque chose” de las confites. La reacción alocada del pueblo supuestamente le divirtió más que la corrida.¹²

El mercado de Valladolid sería uno de muchos ámbitos donde las especias se convertirían en un lujo más accesible a distintos grupos sociales a lo largo del Siglo XVI, no únicamente – y ni siquiera principalmente – monopolio de la realeza. Las ceremonias alrededor de las especias señalan como el consumo conspicuo de bienes exóticos podría impulsar la expansión Europea, al competir reyes y nobles por poseer y regalar sustancias de tierras lejanas. En estos ámbitos selectos, las especias incluirían y llegarían a eclipsarse por otras sustancias que ofrecerían nuevas experiencias sensoriales.

Las ceremonias cortesanas alrededor de las especias aparentemente desaparecen – o, por lo menos se transforman -- durante el Siglo XVI. El protagonismo del azúcar, cada vez mayor, se observa durante las bodas de Alejandro Farnesio y María de Portugal en 1565. El regalo para los novios de parte de la ciudad de Amberes, consistía una mesa de especias y productos “de todo el mundo” con las vajillas, las antorchas, y hasta una réplica miniatura de la armada que había transportado a la novia, todas hechas de azúcar.¹³ Tras admirar los detalles de las esculturas mientras que se paseaban alrededor del banquete, los caballeros y damas recibían figuras de azúcar como recuerdos del acontecimiento.¹⁴

Las especias, la nef, y la ostentación

Los recipientes de las especias, al igual que su consumo, evolucionaron a lo largo del Siglo XVI. Concretamente, se observan transformaciones en el uso de una

¹² Ibid., p. 627.

¹³ Francesco De Marchi, “Narratione particolare delle gran feste e trionfi fatti in Portogallo et in Fiandra nello sposalitio dell'Illustrissimo et eccellentissimo signore, il signor Alessandro Farnese, Prencipe di Parma e Piazzenza, e la Serenissima donna Maria di Portogallo,” en *Le nozze di Alessandro Farnese. Feste alle corti di Lisbona e Bruxelles*, ed. Giuseppe Bertini (Milan: Skira Editore, 1997), 110-111.

¹⁴ Ibid., 112.

pieza clave como centro del banquete, el recipiente de especias denominado “nef”, “nãõ”, “navío”, “barca” o “naveta”, normalmente de plata o de oro. Típicamente contenía y mostraba las especias en proximidad al soberano medieval.¹⁵ Olivier de la Marche describía una nef del Felipe “el Bueno” tan grande que podía impedir la vista de los embajadores del duque durante la comida. Por otra parte, para los banquetes del Toison d’Or, el guarda-joyas disponía de 30 navíos, cada uno nombrado por e identificado con una región.¹⁶

Unos 31 navíos y ocho especieros o salero-especieros aparecen en los inventarios de Carlos V, Margarita de Austria, Juana de Castilla, Isabel de Portugal, María de Hungría y Catalina de Austria redactados entre 1493 y 1571, y recientemente publicados en tres tomos editados por Fernando Checa Cremades. Estos barcos podían pesar hasta 100 marcos, llevaban adornos heráldicos y simbólicos, y normalmente se apoyaban en una suntuosa “pie” o “roca” de oro o plata. Podían incluir las representaciones de santos, castillos y animales mitológicos, leones y damas al lado de las armas y devisas de sus donantes o dueños. Una pieza espectacular que pertenecía a la Reina Juana, tenía la figura de San Juan Bautista en su proa, la primera letra de su nombre y la de su marido, un castillo con su dragón, un león que ofrecía su pata a una dama dorada, y otros leones con veletas con las armas de Flandes, Castilla y León, aparentemente una alusión a la suerte de la sucesión dinástica.¹⁷ Las armas e insignias en otras naves indican los orígenes de algunos como regalos de las ciudades de Gante y Zirksee. Asimismo el arzobispo de Lisboa y el Obispo de Coimbra hicieron llegar salero-especieros de oro con sus armas a la Emperatriz Isabel, reina consorte de Carlos V.¹⁸ El hecho de que los especieros habitualmente tuviesen con múltiples compartimentos para distintas drogas, no impidiera que los saleros se utilizasen para sustancias distintas a la sal. El médico y comerciante Sevillano Nicolás Monardes, recordaba un “salero de ámbar” en la casa de “un gran señor”, cuyo bufón se intoxicó al echar ámbar en el vino.¹⁹

¹⁵ Freedman, *Out of the East*, p. 32.

¹⁶ De la Marche, *Memoires*, IV: 72, 88.

¹⁷ *Los inventarios de Carlos V y la familia imperial*, Fernando Checa Cremades, dir. (Madrid: Fernando Villaverde Ediciones, 2010), esp. I: 1034.

¹⁸ *Ibid.*, II: 1284-1285.

¹⁹ Nicolás Monardes, *Primera y Segunda y Tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias occidentales que sirven en Medicina* (Sevilla: Casa de Alonso Escrivano, 1574), fol. 96v.

Los inventarios reales sugieren la posibilidad de distintos usos y distintos materiales incluso jaspe y nácar (aunque estos solían romperse) para las navetas. Algunos servían para incienso, y otros, como la nef de madera de Margarita de Austria, más puramente de ostentación. Los inventarios de bienes indican que la gobernadora de los Países Bajos tenía este barco colgado en medio de su “librarie” o “gabinete y biblioteca” en Malinas, rodeado por tapices que conmemoraban la coronación del Emperador en Bolonia, la batalla de Pavia, y otros acontecimientos ultramarinos.²⁰ Tampoco sabemos si los navíos inicialmente utilizados para llevar especias cumplían la misma función después de mediados del Siglo XVI. Tenemos el ejemplo de la nef regalado por la villa de Tours a Anne de Bretagne y posteriormente transformado en un relicario de Santa Ursula.²¹

La transformación de ciertos especieros, nefes, y dragoirs sugiere que la ostentación y distribución ceremonial de las especias en entornos cortesanos posiblemente perdiera protagonismo después de principios del Siglo XVI, con la excepción de las esculturas de azúcar. El comercio Europeo más directo con las zonas productoras de especias, la posibilidad de examinar nuevas especies, y el intento de trasplantar algunas de las antiguas todas condujeron a la nueva accesibilidad y realidad de sustancias anteriormente mistificadas.

La economía política: Los asientos para trasplantar especias Asiáticas en la Américas

Sería un error intentar hacer una separación demasiado nítida entre productos Atlánticos y Pacíficos en una época cuando se solían confundir o incluso pasar por ambos espacios. Plantas trasplantadas a las Américas con éxito, como el azúcar o el tabaco, se llegaron a identificar con las tierras donde florecían. Es más, la política económica de la corona de Castilla en el Siglo XVI iba encaminada a acceder a la especiería por una ruta occidental.

La carrera hacía la especiería solamente intensificó con la realización de que Colón no había llegado a Asia. El viaje de Magallanes y el Cano – mortal para todos menos 18 marineros – económicamente resultó más que rentable cuando la nao Victoria llegó a Sevilla con un cargamento de clavos. Los supuestos efectos placenteros

²⁰ *Los inventarios de Carlos V y la familia imperial*, III: 2449, 2481.

²¹ “Nef de sainte Ursule,” en *France 1500. Entre Moyen Age et Renaissance* (Paris: Galeries nationales, 2010), 105-106.

y terapéuticos del consumo de las especias orientales en Europa escapaban a las víctimas en su adquisición.²² El interés de Carlos V en el Mar del Sur se centraba en la búsqueda de los orígenes de especiería y la posibilidad de llevarla desde Panamá a Nombre de Dios y luego a la Coruña, donde estableció la Casa de la Contratación de la Especiería.²³ Si el Emperador vendió sus derechos a las Molucas al Rey de Portugal en 1529, no cesó en su intento de captar la especiería. A partir del tratado de Zaragoza, Justina Sarabia Viejo ha identificado "un trasvase del punto de partida" de las expediciones hacía las Molucas desde la Coruña hasta México y Perú.²⁴ La hermana menor del Emperador, Catalina de Austria, aprovechó su acceso privilegiado a las especias asiáticas como reina de Portugal para reexportarlas a otras partes de Europa.²⁵ Las drogas que habían ayudado a las dinastías Europeas que competían por sobrevivir y reproducirse se convertían en una fuente de ingresos cada vez más importante.

Durante la unión de las coronas Portuguesa y Castellana, el factor y veedor de la real hacienda de Filipinas, Juan Bautista Román, retomó una preocupación articulada por el embajador Veneciano y futuro Doge en 1573²⁶:

Convendría llevar las especias a España por Panamá... y estorbar que no pasase como hasta aquí por la India al mar Mediterráneo y puertos... de donde lo compran los Venecianos para venderlo a los Alemanes, Polacos y Moscovitas, y quitaría al Turco buena parte de su renta de los derechos

²² Bartolomé Leonardo de Argensola, *Conquista de las Islas Malucas* (Madrid, 1609), fol. 51. On the high human and social costs of the spice trade, see Julie Berger Hochstrasser, "The conquest of spice and the Dutch Colonial Imaginary. Seen and Uneen in the Visual Culture of Trade," en *Colonial botany : science, commerce, and politics in the early modern world*, ed. Londa L. Schiebinger y Claudia Swan (Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2005), pp. 169-186, esp. 174-186.

²³ Archivo General de Indias (AGI), Panamá 233, tomo I, fols. 282 and 367v, el Cardenal de Tortosa, el Condestable de Castilla y el Almirante de Castilla en nombre del Rey, 6 septiembre 1521 y El Rey Carlos a Pedrarias Dávila, 16 abril 1524. Las instrucciones para el gobernador nuevo en 1526 asimismo insistían en la necesidad de fomentar el "comercio y trato de especiería" con "el Maluco y otras islas del mar del sur." AGI, Panamá 233, L.2, fol. 147, El Rey a Pedro de los Ríos, gobernador de Panamá, 3 mayo 1526. Véase también Francisco Guerra, "La política imperial sobre las drogas de las Indias", *Revista de Indias* XXVI, N. 103-104 (1958): 31-58.

²⁴ Justina Sarabia Viejo, "Posibilidades de la especiería mexicana en la economía mundial del siglo XVI," en *Andalucía y América en el Siglo XVI* (Sevilla: Escuela de Estudios Hispano-Americanos, 1983), 393.

²⁵ Isabel Maria Ribeiro Mendes, "O 'debe' e o 'haver' da casa da Rainha D. Catarina (1525-1557)", *Arquivos do Centro Cultural Português* XXVIII (1990): 203.

²⁶ Lonardo Donato, "Relación de España" (1573), in J. García Mercadal, *Viajes de Extranjeros por España y Portugal* (Madrid: Aguilar, S.A. de Ediciones, 1952), pp. 1238-1243.

que lleva en los puertos dichos, y de necesidad vernan a España los Alemanes que acuden a Venecia...²⁷

La unión de las coronas no alteró la estrategia que el factor recomendó para controlar el comercio de las especias desde Castilla. Dos meses más tarde, propuso trasplantar clavo, nuez y macia a las Indias Occidentales como ya se había hecho con el jengibre.²⁸

La corona de Castilla había incentivado el trasplante de especias orientales desde 1518 y los resultados, concretamente el éxito del jengibre, han sido estudiados en los casos de México y Santo Domingo/Puerto Rico.²⁹ El éxito del jengibre – como el de otras especias que llegaban a Europa más baratas y en mayores cantidades– conllevaba su propio declive. La Española llegó a producir más jengibre que las Indias Orientales y más jengibre que azúcar a finales del Siglo XVI. El resultado fue una bajada estrepitosa del precio de la rizoma. En 1599 se consideraba el jengibre la “principal grangería” de la Español, aunque ya se producía más en la Española de lo que se compraba en Sevilla, bajando los precios y amenazando ruinar a los agricultores y mercaderes.³⁰ Si la producción del jengibre excedía su demanda, parece probable que la nueva accesibilidad de la especia también le restaban poderes místicos cuando los mercaderes, soldados y médicos la podían conseguir y utilizar en sus experimentos. Los supuestos poderes afrodisiacos del jengibre dependían de su escasez.

Al acceder otros grupos sociales a las especias, los reyes se interesaban por productos imposibles de trasplantar o de conseguir en abundancia, como los “cuernos de unicornio” que provenían del rinoceronte o la piedra bezoar extraída de la tripa de animales montañoses. Estas sustancias, al igual que el ámbar, se consideraban efectivos contra la melancolía – enfermedad típica de los Austrias -- y supuestamente también como afrodisíaco.³¹ Al perder tres cuernos de unicornio que se hundieron en

²⁷ AGI, Filipinas 29, N.46, Juan Bautista Román a Felipe II, 10 abril 1584.

²⁸ AGI, Filipinas 29, N.48, Juan Bautista Román a Philip II, 22 junio 1584. Sobre el trasplante de las especias, especialmente el jengibre, véase see Paula De Vos, “The Science of Spices”, 420-424.

²⁹ Sarabia Viejo, “La especiería mexicana”, 389-412 y Lorenzo E. López y Sebastián y Justo L. del Río Moreno, “El Jengibre: historia de un monocultivo caribeño del siglo XVI,” *Revista Complutense de Historia de América*, 1992.

³⁰ Nicolás Monardes, *Libro que trata de dos medicinas excelentissimas, contra todo veneno: que son la piedra Bezaar e la yerva Escuerzonera* (Sevilla: Sevilla: Sebastián Trujillo, 1565), fol.c iiiiv.

³¹ Monardes, *Libro que trata de dos medicinas*, fol. p iiiii. Acosta, *Historia Natural y Moral de las Indias*, p. 145. Carmen Bernand, “La Pierre bezoard: passages opaques d’un objet merveilleux,” in *Naturalia, Mirabilia & Monstrousa en los Imperios Ibéricos* (siglos XV-XIX), Eddy Stols, Werner Thomas & Johan

el mar camino de Bruselas en 1558, Felipe II lamentó su pérdida para sus sucesores “que quizá tendrán más gusto que yo”.³² El atesoramiento de los cuernos de unicornio, como el uso guantes perfumados por ámbar o ámbar gris, se popularizó entre miembros de las familias reales obligadas a someter sus manos a los besos potencialmente contaminantes de sus inferiores sociales.³³ Se distinguían por sus gustos exóticos.

La nueva abundancia de las especias y la caída de sus precios durante el Siglo XVI los hacía accesibles más allá que el ápice de la sociedad. De forma paradójica, el éxito de estos productos disminuyó su valor y su utilidad como toque de piedra real. Por otro lado, los ingresos que el comercio de especias aportó a la corona y su intervención en el cultivo y distribución de estas sustancias quedan por estudiar en comparación con la política económica adoptada en torno a otros productos que llegaban a Europa por el Atlántico en cantidades cada vez mayores.

Verberckmoes, eds. (Leuven University Press, 2006), pp. 213-222 y Marcia Stephenson, “From marvelous antidote to the poison of idolatry: The Transatlantic Role of Andean Bezoar Stones during the Late Sixteenth and Early Seventeenth Centuries”, *Hispanic American Historical Review* 90(1) (2010): 3-39.

³² Fundación Casa Ducal de Medinaceli, Archivo Histórico, Feria, caja 7, leg. 249, n. 11 y 12, Philip II to the Count of Feria, 4 March 1558. Agradezco a Geoffrey Parker y a David Lagomarsino la posibilidad de consultar este documento.

³³ Laguna, *Acerca de la Materia Medicinal*, fol. 29v-30.