



El Anís Estrella

En el siglo X en China, había impuestos que debían pagarse con semillas de anís estrella. Llegó a occidente a través de la ruta de las caravanas hacia el siglo XIII, por el norte de Rusia, lo que convirtió a la ciudad de Nijni-Movgorod en próspera. A pesar de ser una especie conocida, la primera

descripción completa del árbol fue hecha por un jesuita portugués, Loureiro, en el siglo XVIII. En esa época de Madame Pompadour, en la corte francesa, había un licor de Arabia, elaborado con anís estrella, que tenía fama de euforizante. Uno de sus consumidores más afectos era el mismo rey Luis XIV.



El Apio en la Historia

Entre los griegos, el apio tenía un único uso, servía para las coronas fúnebres; fueron los romanos los que descubrieron su uso en la cocina, y se dedicaron a cultivarlo en sus patios y fincas, y su cultivo se ha extendido hasta nuestros días.



La Especia más cara del mundo

Este título lo ostenta el azafrán, cuyo nombre proviene del árabe sahafaran, el cual deriva de assfar "amarillo". El azafrán se obtiene a partir de los tres estigmas de la flor

de la planta *Crocus sativus*, que florece únicamente durante dos semanas al año. Se necesitan más de 500,000 flores para obtener un kilo de hebras. Las flores son escogidas a mano, al amanecer y los tres estigmas de cada flor se separan también a mano, razón por la cual es la más cara de todas las especias. La cosecha por cada hectárea de cultivo, no sobrepasa los 50 kg aproximadamente. Siendo tan cara, explica también las numerosas falsificaciones encontradas en el mercado. Muchas veces, se vende a los inexpertos, los pétalos secos finamente



laminados del cártamo (planta del Oriente Medio que tiene un color parecido a las hebras del azafrán, pero de muy escaso sabor), o aun pétalos de caléndula.



La Capsaicina

La capsaicina es el componente responsable del sabor picante, en mayor o menor grado, de los frutos del chile (*Capsicum* sp). Se localiza fundamentalmente en sus semillas y membranas. Es responsable de la sensación

de ardor, e incluso dolor, en la mucosa oral. Estimula las secreciones gástricas y, si se usa en demasía ocasiona inflamación. Posee cualidades descongestivas y, a concentraciones adecuadas, favorece en el cerebro la producción de endorfinas, que son moléculas que promueven la sensación de bienestar.



Amanita muscaria y los renos voladores

Los renos literalmente enloquecen por el hongo agarical volador (*Amanita muscaria*), que los lapones usan tradicionalmente por sus efectos alucinógenos. Los shamanes lapones solían comer el hongo durante las

ceremonias paganas de Renovación Anual de mitad del invierno. El primer efecto al comerlo era inducir un sueño profundo parecido al coma. Cuando despertaban la droga estimulaba de tal forma su sistema muscular que un pequeño esfuerzo producía resultados espectaculares, por ejemplo, la persona intoxicada daba saltos enormes para librar pequeños obstáculos.. El efecto sobre los animales era generalmente el mismo y un super reno alimentado con hongos protegía tradicionalmente a cada shaman.

Cuando los misioneros llegaron por vez primera a tierras laponas, se encontraron con un mito muy arraigado acerca de renos voladores; en lugar de oponérsele, astutamente adoptaron el mito y lo integraron al folclor de la navidad y San Nicolás. Así, el verdadero origen del trineo volador de Santa, nació también en su país natal y los colores de su inconfundible atuendo se piensa que fueron también adoptados de los colores rojo y blanco distintivos de la sombrilla del hongo. En la actualidad los lapones aún dispersan hongos en la nieve para reunir los renos.