

Las salsas: punto de encuentro entre el mundo mediterráneo medieval y el mundo prehispánico

Adriana María González Reza

RESUMEN

El lugar y momento de origen de las salsas mexicanas ya no es desconocido para los antropólogos de la alimentación. Con respecto al lugar, ahora se sabe que tienen dos cartillas de nacionalidad: el mundo mediterráneo, y el mundo mesoamericano. Y con referencia al momento de su nacimiento, habrá quien afirme que éstas se crearon en un momento de necesidad, afirmación que no es posible objetar desde ningún punto de vista, ya que fue la feliz necesidad de comer bien guisado y condimentado lo que orilló a las ingeniosas mujeres, desde la prehistoria, a hacer

los alimentos más apetitosos y deleitables por medio de las salsas.

Las salsas mexicanas han acompañado al mexicano desde siempre, ya que con la riquísima herencia de ambos continentes: grecorromana, árabe, judía, por mencionar algunos pueblos mediterráneos, y por otro lado, la de las culturas mesoamericanas: olmeca, teotihuacana, tolteca, maya, se llegó a un prodigioso punto de encuentro en el que se tornaron aún más exquisitas las salsas a las que estaban acostumbrados los hombres de entonces. Influencias africanas y orientales llegarían inmediatamente después para dar unas pinceladas de buen gusto a su sazón.

Estas mismas salsas, sobrevivirían a todas las transformaciones sociales a través de los siglos en nuestro país, ya que como bien dicen, “lo bueno nunca pasa de moda”.

SAUCES: A MEETING POINT BETWEEN THE MEDIOEVAL MEDITERRANEAN AND THE PRE HISPANIC WORLD

ABSTRACT

The place and moment which originated Mexican sauces is no longer a mystery to food anthropologists. Regarding the place, it is now known that it has a double origin: The Mediterranean and the Mesoamerican world. As to the time of birth, there are those who sustain that they

were born of necessity, this is impossible to deny for it was the happy need to eat well seasoned and well cooked food which drove ingenious women, since pre historic times, to make food tastier and more enjoyable by adding sauces.

Mexican sauces have accompanied Mexicans forever. The rich heritage both continents: Greco – Roman, Arab, Jewish just to mention some of the Mediterranean, and on the other side, the Mesoamerican People: Olmec, Tehotihuacan, Toltec, Mayan, etc. came to a melting point where sauces became even more delicious than the ones known by humans at the time. African and Oriental influences would come immediately after to add a few touches of rich flavors to their seasoning.

Throughout centuries these same sauces will survive all social transformation in our country, for as they say “What is good, is never out of style”.

INTRODUCCIÓN

La palabra salsa se deriva de *sal-salis* en latín, que significa *mar*, y de su adjetivo *salsus-a-um*, salado, también en latín. Antiguamente, la palabra se refería a un lugar o a una cosa llenos de sal, después se refirió a una mezcla líquida y condimentada para aderezar la comida.

Las variedades de salsas, en todo el mundo, son infinitas, y no hay nadie que pueda asegurar que las conoce todas, pues lo cierto es que existen tantas salsas como cocineros y no hay maestro de cocina que no asegure haber inventado una. Las conocemos calientes, tibias, frías, más o menos fluidas, de composición sencilla o fascinantemente complicada, espumosas, gelificadas, delicadas, astringentes o picantes, crudas, cocidas o reducidas.

Algunas son tan suaves que al probarlas parecen abrazar nuestra lengua para rendir una sinfonía de sabores, mientras que otras parecen abrasarla por la sofisticada combinación de elementos picantes.

La historia de la cocina va de la mano de la de las salsas, y éstas pueden enorgullecerse de haber tenido un pasado glorioso. No bien dicen que “es por sus salsas por lo que se conoce a un buen cocinero”.

Uno de los propósitos de la salsa es hacer que la comida, en cierto sentido, no parezca comida, sino que se supla el valor nutricional del alimento con el atractivo estético. Su intención es quitar a la comida su estado natural para elevarla al estado artístico. Por eso las salsas son un paso más en el proceso culinario-civilizador del hombre.

En las antiguas sociedades mediterráneas, las salsas se incluían únicamente en las mesas nobles, ya que el pueblo debía conformarse con caldos, verduras, potajes, pan y despojos de res, cerdo o algunas modestas aves de caza.

Las salsas sofisticadas, tanto antiguas como modernas, resultan caras, porque generalmente requieren de grandes

cantidades de ingredientes que han de ser procesados convenientemente, a fin de concentrar lo más exquisito de su sabor. Durante su elaboración, la química juega un papel fundamental porque efectúa cambios en el aspecto, consistencia y sabor de las mismas. Además, pertenecen al mundo de los expertos, porque exigen práctica, buen juicio, además de conocimientos, y, sobre todo, arte. Las legendarias recetas de salsas siempre trataban de mantenerse en secreto, ya que en eso radicaba parte de su encanto, en el misterio de los elementos que la componían.

Generadoras, asimismo, de una tradición de enriquecimiento coquinario, ya que conforme iban perfeccionándose, aquellas salsas cuyas recetas eran complicadas y difíciles de recordar debían ser escritas, haciéndolas un privilegio exclusivo de los alfabetizados.

MUNDO GRECORROMANO

En el mundo grecorromano se consolidaron todas las herencias del mundo mediterráneo de aquella época, ya que tanto la griega como la romana fueron culturas colonizadoras, y se beneficiaban de las riquezas que encontraban, sin excluir a las riquezas gastronómicas. La gastronomía de que gozaban las élites de entonces era sofisticada y con gran riqueza de ingredientes, sin embargo, hubo una salsa, el *garum*, que perduró durante varios siglos, debido a que fue muy cotizada. A la caída del Imperio de Occidente se perdió su uso en lo

que fueron sus dominios, se refugió en el Imperio Bizantino y terminó sus días junto con él, en el siglo XV.

Esta popularísima salsa de origen griego, definida por los romanos como *irritamentum gulae* -porque excitaba el apetito-, era una especialidad de las tierras de Hispania, y llegó a consumirse en tales cantidades en el mundo romano, durante la época imperial, que sus centros de producción se multiplicaron por las costas del Mediterráneo. Siendo muy apreciada, se empleaba en toda clase de platillos, tanto salados como dulces.

El *garum* se preparaba con despojos de pescado que se salaban y se dejaban expuestos al sol durante varios días. Después, se ponían en grandes odres, con piedras encima, para prensarlos y permitir que la humedad extraída del pescado formase una salmuera. El líquido resultante era la salsa, que podía dejarse fermentar más para lograr un sabor aún más concentrado. Los cocineros añadían unas cuantas gotas a las carnes, a los pescados, a las aves, los vegetales e incluso a la fruta. Era un condimento más caro que la sal.

El *garum* más fino era el *garum sociorum* que se hacía de macarela, en Hispania y desde ahí se enviaba a la Ciudad Eterna. También era muy apreciado el de caballa; sólo el de atún se consideraba de segunda categoría. Se elaboraba también *garum kosher* conocido como *garum castimoniale*, el cual tenía la garantía de estar hecho de pescados con escamas. El hecho de estar certificado por un rabino hacía que su precio fuera todavía más elevado.

Los médicos encontraban en el *garum* un apoyo profiláctico. Frecuentemente era prescrito, mezclado con otros ingredientes, como remedio para problemas digestivos, ciática, tuberculosis, migraña e irritaciones de las vías respiratorias.

El *liquamen* era otra salsa muy fina derivada del *garum*, preferida por Apicio, reconocido gastrónomo, quien siempre buscó lo más exclusivo y refinado para su mesa. Era un condimento igualmente a base de pescado, empleado en lugar de sal en las mesas aristócratas. Lamentablemente, la forma en la que era preparada es desconocida hasta el momento. Entre las muchas salsas que preparaba Apicio, nos dejó nota de una que llevaba, además de *garum*, pimienta, levístico, perejil, semillas de apio, eneldo, raíz de asa fétida, jengibre silvestre, galangal, alcaravea, comino, y aceite de oliva.

Sin embargo, la riqueza de elementos que se usaban para elaborarlo no puede sorprendernos, ya que lo mismo se hace actualmente. Por ejemplo, si nos fijamos en los ingredientes de la famosísima salsa *Worcestershire*, en su versión original, leeremos en la etiqueta que contiene: vinagre, melaza, líquido de anchoas saladas, pimentón, jengibre, tamarindo, cebolla, salsa de soya, chalotas y ajo. Otro dato interesante es que incluso hoy en día, en el sudeste asiático, sobre todo en Vietnam, se consume una salsa preparada a base de pescado fermentado, llamada *nuoc-nam*.

EDAD MEDIA

La cocina de hace 800 años era preparada con poca grasa, ya que casi se reducía al empleo de la grasa que contenían las carnes. Para preparar las salsas, inseparable acompañamiento de las carnes y los pescados, se empleaban ingredientes ácidos y agrios como el vino, el vinagre, el jugo de cítricos, o el jugo de uvas agrias, que a su vez se mezclaban con mostaza, jengibre, pimienta, canela, clavo, nuez moscada, galangal*, u otras especias o yerbas, según la tonalidad que se deseara darles. Para darles cuerpo y espesor, se empleaban pan tostado, almendras o nueces molidas, yemas, hígados o sangre. Ocasionalmente, llevaban miel o agua de rosas.

Algunos estudiosos opinan que el propósito de la creación de salsas tan condimentadas era únicamente el de engañar al gusto de lo putrefacto de las carnes y pescados, ya que no se tenían los sistemas de refrigeración de hoy en día. Dicha afirmación es difícil de creer, ya que un alimento en estado de descomposición era tan indigesto y hacía tanto daño en la antigüedad como actualmente.

De acuerdo con las teorías hipocráticas sobre los cuatro humores y las temperaturas, los alimentos debían llevar la salsa conveniente para ayudar a mantener un buen estado de salud. Esta creencia se basaba en que la salud dependía del equilibrio entre los cuatro humores

* Raíz parecida al jengibre; ya no se cultiva.

del cuerpo: la bilis amarilla, la sangre, la bilis negra y la flema; si se presentaba una alteración o desequilibrio en alguno de estos humores, la persona era propensa a contagiarse de alguna enfermedad. Tanto los padecimientos como los alimentos y los remedios se clasificaban en fríos, calientes, húmedos y secos. Las enfermedades frías tenían que combatirse con alimentos o medicamentos calientes; de la misma manera, el tratamiento para un padecimiento caliente consistía en un remedio y en un alimento fríos.

El criterio general era que las carnes más frías y rudas se sirvieran con las salsas más especiadas y picantes. Para las aves, era aconsejable que la salsa llamada *jançe*, que era una mezcla de vino blanco, vinagre de cidro¹, jengibre, clavos y pan tostado, fuera la base de la salsa del platillo. Con el pescado hervido, que se consideraba frío y húmedo, la salsa verde era lo indicado, y se preparaba con vinagre de vino, vinagre de cidro, jengibre y varias hierbas astringentes que podían intercambiarse para evitar la monotonía. Ahora que si de carne se trataba, la salsa camelina, preparada con vinagre, vino tinto, pan tostado, jengibre, clavos, pimienta y canela era la indicada, e igualmente lo era para las carnes difíciles de digerir, como la de venado y jabalí. Las carnes de caza de pluma requerían la salsa de pimienta negra, con jengibre, pimienta, pan quemado, vinagre y cidro.

¹ Fruto del árbol del cidro, semejante al limonero.

Aunado al prestigio que aportaban las especias a las mesas nobles, por ser tan caras, debido a su lejana y misteriosa procedencia, éstas eran consideradas portadoras de poderes medicinales, mágicos e incluso afrodisíacos. Todas las especias se consideraban calientes y secas, y tenían la virtud de contrarrestar la frialdad de los alimentos con los cuales se servían, por lo que era indispensable su consumo para conservar un buen estado de salud.

COCINAS ÁRABE Y JUDÍA EN LA ESPAÑA MEDIEVAL

Entre la comunidad judía de la España medieval, las salsas eran un complemento esencial de las carnes y los vegetales, y eran preparadas con huevos, harina, limón y el caldo en cuestión. Se enriquecían con azafrán, ajo, cebolla, pimienta, aceite de oliva y sal. La cocina judía era más sencilla, más sana y menos condimentada que la de los árabes y los cristianos.

La salsa *almorri* cuyo nombre proviene del árabe *al-morri*, que significa amargo, de sabor fuerte, caracteriza a la gastronomía andalusí. Su origen es posiblemente oriental, aunque desde luego tuvo influencia griega. Había dos clases de *almorri*: uno elaborado con jugo de uva diluido en agua, a la que se le añadían especias, y otro más popular, que se hacía con miel quemada, pan tostado y especias. Todo ello se diluía en agua, según se deseara un

sabor más o menos fuerte. Había también un *almorri* para el pescado salado, y otro además que se dejaba fermentar para lograr un sabor más concentrado.

Los andalusíes consideraban que el vinagre aumentaba el sabor original de los alimentos, por lo que producían vinagre blanco a partir de uvas blancas o de uvas negras, y lo empleaban en diversas preparaciones. Este mismo vinagre también era muy empleado en su farmacopea.

La salsa de mostaza, que ya se usaba desde tiempo antes por muchos pueblos mediterráneos, era elaborada con las semillas de la misma planta. Se molían en mortero después de haber sido reblandecidas con agua caliente. Se agregaba vinagre y continuaban moliéndose. Después se les añadía almendra molida para aumentar su blancura y equilibrar su sabor. La mostaza era muy apreciada para acompañar carnes y pescados. Puede decirse que es la única salsa que ha sobrevivido hasta nuestros días.

COCINA PREHISPÁNICA

Según Fray Bernardino de Sahagún, primer antropólogo del Nuevo Mundo, en los mercados mexicas se ofrecían todo tipo de salsas acompañadas de carnes. En su *Historia General de las Cosas de la Nueva España* nos explica la culinaria de la época:

“El que vende cazuelas hechas con chile y tomates, etcétera, cuele mezclar lo siguiente: axí, pepitas, tomates

y chiles verdes, y tomates grandes y otras cosas que hacen los guisados muy sabrosos... y chilmore de cualquier género que sea, y el mole de masa, cocida o de masa de frijoles tostados o cocidos y de los hongos y xetas, y el mole de tomates gruesos o menudillos, y de acederas, y de los bledos, y de los pescados, y de las ciruelas... y de los aguacates mezclados con chile que quema mucho, llamado chiltecpin.”²

Y sobre las mesas de los grandes dignatarios, nos dice:

“También comían los señores muchas maneras de cazuelas. Unas dellas se llaman totolin patzcalmollo; quiere decir “cazuela de gallina hecha a su modo con chilli bermejo y con tomates y pepitas de calabazas molidas”, que se llama agora pipiana. Otra manera de cazuela que comían, que se llama chiltecpiyotolin; quiere decir “cazuela de gallina hecha con chilli que quema mucho, que se llama chiltécpitl”... Comían también muchas maneras de potajes...”³

Sobre las salsas mayas, preparadas ya fuera con tomates, o jitomate, o achiote, aguacate, etc., Sophie Coe comenta: “Sólo en raras ocasiones se comía sin salsa. La salsa más sencilla se preparaba moliendo chiles con agua... y cuando había posibilidades, se enriquecía con semillas de

² Sahagún, Fray Bernardino de. *Historia General de las Cosas de la Nueva España*. Tomo II. Fomento Cultural Banamex. México, 1982. p. 476.

³ Sahagún, Fray Bernardino de. *Op. cit.* p. 392.

calabaza y epazote”. En las mesas de los nobles, las salsas llevaban cangrejos, tortugas, mono, tapir, armadillo.⁴

En el mundo indígena, la salsa era parte del menú de todas las clases sociales. Había tantas variedades como familias, desde las más humildes a las más sofisticadas. No eran un privilegio de las clases acomodadas como lo fueron en el Mediterráneo medieval.

SALSAS VIRREINALES

A partir de la llegada de los españoles, las salsas indígenas, llamadas genéricamente *mulli*, fueron llevadas a las casas criollas y a los conventos, y se fueron enriqueciendo a lo largo de tres siglos de aculturación. Este fue el momento decisivo del encuentro entre las dos grandes cocinas: la española, con toda su herencia del mundo clásico, árabe y judío, y la indígena, con influencia del mundo mesoamericano (olmeca, teotihuacano, tolteca, maya, entre otros pueblos). Ingredientes de muy diferentes procedencias se entregaron a un afortunado encuentro en el que armonizaron ambos mundos coquinaros, que al irse mezclando produjeron un solo ser culinario que dio origen a un sinnúmero de salsas que llevarían algunos o muchos de estos ingredientes: chiles frescos o secos, tomate o jitomate, pepitas

⁴ Sophie Coe. *Las Primeras Cocinas de América*. FCE. México, 2004. p. 219

de calabaza, cacahuates, ajonjolí, almendras, masa de maíz, pan frito o maíz tostado y molido como espesante; hierbas diversas como el epazote, hierba santa, orégano, hoja de aguacate, cilantro, hierbas de olor; azúcar, frutas secas o frescas como pasas de uva, ciruelas pasas, plátano macho, manzanas, chabacano; cebolla, ajo, cominos y grasas como la manteca y el aceite.

Las mujeres indígenas compartieron el legado de su sabiduría ancestral con las españolas y las negras. Al enseñarlas a curar el metate y el molcajete, estas últimas correspondieron aportando técnicas e ingredientes de su tierra de origen.

Empezaron así a surgir los moles, los clemoles, los pipianes, los adobos, los manchamanteles, y todo un universo de salsas que acompañarían carnes, pescados, aves, tortillas, tamales. Fue entonces cuando la Nueva España se coronó como el paraíso culinario de América, privilegio del que goza aún hasta nuestros días.

Estas salsas recién nacidas harían las delicias en las mesas de los novohispanos, sin distinción de clase o posición social, ya que las salsas, como sucedía entre los pueblos prehispánicos, no eran exclusivas de una élite, sino que formaron parte de la cotidianeidad de los nuevos mexicanos que se acostumbraron -¡y nos acostumbraron!- desde entonces, a acompañar con “salsa” las principales comidas del día.

SALSAS EN EL SIGLO XVII Y XVIII EN EUROPA

En el siglo XVII y XVIII los cocineros crearon nuevas formas de preparar salsas. Empleaban leche de almendras como ligazón, o yemas batidas con vinagre de cidro. También los *roux* (o harina frita, como se le decía en aquel tiempo) hicieron su entrada en las cocinas para dar consistencia a las salsas. Se hicieron de lado los sabores ácidos para adoptar en cambio las grasas como la crema y la mantequilla, junto con los jugos naturales, resultado de la cocción de las carnes. Éstas representaron una verdadera transformación del gusto de la época. Solamente la pimienta, los clavos y la nuez moscada sobrevivieron a estos cambios. Estos nuevos sabores y preferencias, se expandieron rápidamente transformando el sabor y apariencia de los alimentos.

SALSAS EN EL SIGLO XIX

El siglo XIX en México, siglo de no pocas convulsiones políticas, traería nuevos elementos a la gastronomía nacional. El aporte de Francia fue definitivo para el nuevo carácter de nuestra cocina, sin embargo, nuestras ya consolidadas salsas trascendieron al tiempo, como es el caso de los moles, pipianes, clemoles, adobos y manchamanteles que nunca llegaron a perder su lugar dentro de las tradiciones mexicanas. Las nuevas salsas de influencia gala, serían

preparadas a base de caldos, vino, cebolla, ajo, vegetales, mantequilla, jamón, yemas o *roux*, hierbas aromáticas, etc. Entre ellas, la salsa Rizada se consideraba indispensable para dar sabor a los platillos de origen francés, que se servían como novedad tanto en las comidas de alta sociedad como en los restaurantes de moda durante la Bella Época.

EPOCA ACTUAL

Después de la Revolución Mexicana, comenzó una etapa en la que se dio una revaloración de nuestra mexicanidad, y el resurgimiento de un orgullo por todo aquello que conformaba nuestra identidad, mismo que se vio reflejado tanto en la literatura, como en la pintura, la escultura, la música, el cine y desde luego en la gastronomía.

Actualmente, nuestras grandes salsas, imperecederas, han vuelto a reinar en las mejores mesas como las invitadas de honor para las ocasiones especiales, ya sean familiares, sociales o diplomáticas. Algunas han sabido adaptarse a la preferencia actual por los ingredientes frescos, por los productos exóticos y de novedosas combinaciones de sabores y texturas; mientras que otras han conservado íntegra su identidad, para seguir siendo catalogadas entre las mejores salsas del mundo.

FUENTES DE CONSULTA

- Aguilera Pleguezuelo, José (2002). *Las Cocinas Árabe y Judía y la Cocina Española*. Málaga: Ed. Arguval.
- Beauvilliers et al (2007). *Nuevo Cocinero Mexicano en Forma de Diccionario*. México: Ed. Porrúa.
- Bober, Phyllis Pray (1999). *Art, Culture and Cuisine. Ancient and Medieval Gastronomy*. The University of Chicago Press.
- Coe, Sophie (2004). *Las Primeras Cocinas de América*. México: FCE.
- Fernández-Armesto, Felipe (2004). *Near a Thousand Tables. A History of Food*. New York: Free Press.
- Flandrin, Jean Luis y Montanari, Massimo (2000). *Food. A culinary History*. Edición inglesa preparada por Albert Sonnenfeld. New York: Penguin Books.
- Iturriaga, José N. et al (2004) Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos. 12. *El mole en la Ruta de los Dioses*. Sexto congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural. Puebla: Memorias CONACULTA.
- Kurlansky, Mark (2003). *Salt*. New York: Penguin Books.
- Janet Long (1997). *La Cocina Mexicana a Través de los Siglos. La Nueva España*. México: Clio y Fundación Hérdex.
- Montanari, Massimo (1996). *The Culture of Food*. Oxford: Blackwell.
- Montanari, Massimo (2004). *Food is Culture*. New York: Columbia University Press.

Sahagún, Fray Bernardino de (1982). *Historia General de las Cosas de la Nueva España*. Tomo II. México: Fomento Cultural Banamex.

Copyright of Hospitalidad ESDAI is the property of Universidad Panamericana and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.