

Salsas

Sabor, color, compañía y refinamiento gastronómico

✦ Ismael Díaz Yubero

Nota: Este artículo fue entregado por Ismael Díaz Yubero a Distribución y Consumo meses antes de su fallecimiento, el 12 de noviembre de 2020. Su publicación cuenta con el permiso de su familia.

Las salsas fueron el primer refinamiento gastronómico de la historia. Su finalidad inicial era dar sabor y, además, obtener el oportuno ensamblado de los diferentes alimentos que componen cada elaboración culinaria, lo que se consigue utilizando un líquido espesado que se une a la comida, evitando que los diferentes componentes de cada plato queden desintegrados.

La palabra salsa es de origen latino, proviene del verbo saliere, que significa salar e indica la acción de añadir sabor a los alimentos. Se entienden por salsas, según el Decreto que las regula, publicado en 1984, los preparados alimenticios que son el resultado de la mezcla de distintos ingredientes comestibles y que, sometidos al tratamiento culinario conveniente, se utilizan para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios.

Algunos autores definen la salsa como un condimento líquido para los alimentos, pero las salsas no solo modifican las sensaciones del gusto y el aroma, también pueden tener la misión de dar color o textura y afectar a la estética y ser utilizada como elemento decorativo, proporcionando diferentes sensaciones organolépticas.

El objetivo de una salsa es el de acompañamiento de otros alimentos. Una salsa puede acompañar a un plato cocinado o crudo, frío o caliente, pero es importantes que esté adaptada a la textura, el aroma y el sabor. Siempre han sido básicas en todas las cocinas, aunque es verdad que con diferente presencia, porque mientras en unas su utilización y significado están siempre presentes y como ejemplo tenemos a la cocina francesa, que ha sido la más sofisticada hasta el punto de que la figura del *sous-chef* (salsero), fue siempre fundamental



La palabra salsa es de origen latino, proviene del verbo saliere, que significa salar e indica la acción de añadir sabor a los alimentos. Se entienden por salsas, según el Decreto que las regula, publicado en 1984, los preparados alimenticios que son el resultado de la mezcla de distintos ingredientes comestibles y que, sometidos al tratamiento culinario conveniente, se utilizan para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios

en su cocina clásica, pero en otras, generalmente en las más primitivas, su papel es solo dar sabor al plato o facilitar el tratamiento térmico al que se le somete

GARUM

La primera referencia a una salsa es del siglo V antes de Cristo. Se hacía en Grecia y para elaborarla aprovechaban las vísceras y los intestinos de diversos pescados. Los colonizadores griegos del Alto Ampurdán, la antigua Ampurias, extendieron ese sistema de conservación y consumían una salsa obtenida a partir de los pescados, desde el Siglo V a.C., que se enviaba a Atenas, Olimpia y Corinto en donde se la apreciaba mucho. Es el antecedente de lo que siglos después, en Roma, se conoció como *garum*, que más tarde se convirtió en la más famosa salsa de la antigüedad, cuando el lujo se hizo el primer indicador de la riqueza y la ostentación fue admirada, lo que se hizo frecuente concretamente en el siglo I después de Cristo.

El primer nombre que recibió fue *liquamen* y más tarde *salsamenta*, pero ninguno de los dos era específico para el *garum*, porque la misma denominación se utilizaba para designar tanto a una salmuera como a la miel que se añadía a algunos platos. El término se acuñó en el siglo I después de Cristo y, según Michel Ponsich, es una adaptación de la palabra que primeramente utilizaron los griegos para designar una salsa, que se hacía con un pez llamado *garus*, que aunque se discute su identidad la mayoría de los autores creen que era la caballa.

Las conspicuas personalidades del momento, entre las que se encontraban los escritores, asistieron a los banquetes de la época y se refirieron al *garum* como una exquisitez, relatando sus propiedades que según Plinio el Viejo “tenía el color del vino melado y era tan fluido y bueno que se podía beber” y Marcial, refiriéndose a un presente que hizo a una importante personalidad de la época, lo acompañó con una nota que decía “De la sangra fresca de caballas, todavía jadeantes, recibe este *garum* que es costoso regalo”. Apicius hizo del *garum* el

condimento, en forma de salsa, preferido y lo utilizaba en la elaboración de los platos más diversos y Séneca, reconociendo sus cualidades, lo criticó por razones morales como un lujo excesivo, porque en su criterio los placeres debían considerarse como algo nocivo para la sociedad.

Los más refinados gastrónomos romanos descubrieron pronto que cuando el *garum* provenía de la Hispania su calidad era superior. Sus pobladores se consideraron aliados por lo que se le denominó *garum sociorum*. Como el mercado exigía calidad enseguida se distinguió el *gari flos*, que era el primer líquido filtrado y aparecieron otras denominaciones como el *enogarum*, si se mezclaba con vino, el *oxigarum* con vinagre que se recomendaba para hacer una buena digestión, el *oleogarum* con aceite de oliva, el *hidrogarum* al que se añadía agua, que a su vez era soporte de la esencia de diferentes especias y el *garum piperatum*, aderezado con pimienta. Como el *garum* era carísimo salió al mercado un producto de inferior calidad, al que llamaron *hallec*, que se hacía con residuos de pescados pequeños o menos apreciados. Si el olor no era agradable se podía corregir echándolo en un recipiente fumigado con laurel y ciprés y si estaba demasiado salado, siempre había la posibilidad de corregir el defecto con miel o con mosto de uvas recién exprimidas, aunque esta posibilidad estaba limitada a los tiempos de vendimia.

Hay una receta de Quinto Gargilio Marcial que recomienda utilizar vasijas de 30 litros de capacidad, hacer un fondo de hierbas aromáticas (eneldo, cilantro, hinojo, apio, ajedrea, caramillo, ruda, hierbabuena, sisimbrio, ligústico, poleo, serpol, orégano, betónica, y adormidera), sobre la que se coloca una capa de pescados pequeños, o grandes troceados, encima una capa de sal y así alternativamente hasta llenar la vasija, que se debe dejar al sol durante siete días y a continuación, durante los siguientes veinte días se debía remover dos o tres veces al día. Después se procedía a un filtrado en la que se distinguía el líquido que era el *garum* y la parte sólida que era el *hallec*.

Hoy se sigue elaborando *garum* (o algo similar) en Tailandia (*Nam pla*), Camboya (*Truk Try*) Laos (*Nam pa*), Birmania (*Nga Pya ye*), Vietnam (*Nuoc mam*) Filipinas (*Patis*), China (*Yeesui*) y Japón, donde hay dos salsas hechas con pescado que reciben el nombre de *Shutō* y *Shiokara*, según datos recopilados por el historiador Aguirre Sorondo; pero en Occidente se dejó de elaborar a la caída del Imperio Romano, según unos por las razones morales a las que aludía Séneca, según otros, porque el valor gastronómico de esta salsa fue superado por las especias y simplemente por la sal.

Finalmente, otro grupo considera que el *garum* se había convertido en un encubridor de los malos sabores de los platos en los que intervenía, como consecuencia de una mala conservación. Minoritariamente pero se siguió consumiendo en El Andaluz con el nombre de *allex*, en el mundo árabe como *aloxa* y en la Provenza como *pissala*

SALSAS MEDIEVALES. AGRAZ, CAMELINA, ROSTA Y DODOLINA

La sal y el vinagre (vino agrio) fueron siempre condimentos principales en las mesas, pero, además, el jugo de las frutas inmaduras y sobre todo de las uvas también tuvieron participación en muchas elaboraciones culinarias. Dioscórides hace referencia al *omphakion*, al que define como “*succus uvae acerbae necdum maturiscentis*” (jugo de uva agria, aún no madura) Hay referencias a las características de la fruta, que debe ser del tamaño de un garbanzo y recogida antes de los calores del verano. Los romanos imitaron a los griegos y también utilizaron el mismo producto que, aunque inicialmente se empleó como medicamento contra las pestilencias, terminó utilizándose en la comida. El perfeccionamiento romano les llevó a añadir otros componentes, como vino concentrado, miel y algunas especias, convirtiéndolo en una verdadera salsa.

A los romanos les copiaron los visigodos, los judíos y los árabes y con el nombre castellano de agraz (con este nombre lo designa Fernando de Rojas en la Tragicomedia de Calixto y Melibea) o francés de *vert juice* (verjus) se hizo popular en la cocina medieval. Ruperto de Nola, el maestro Marino di Como y Taillevent en Le Viandier, emplean el agraz en la elaboración de diversos platos. El agraz o verjus, términos que se hicieron equivalentes, se sofisticó en la procedencia de las frutas que podían ser granadas sin madurar, limones o manzanas, pero prefiriéndose siempre las uvas y en cada región las de las variedades locales. Se reseñaron diferencias en su elaboración, atendiendo al momento de recogida, al de modo de moler la fruta, tratamiento

Los más refinados gastrónomos romanos descubrieron pronto que cuando el *garum* provenía de la Hispania su calidad era superior. Sus pobladores se consideraron aliados por lo que se le denominó *garum sociorum*. Como el mercado exigía calidad enseguida se distinguió el *gari flos*, que era el primer líquido filtrado y aparecieron otras denominaciones como el *enogarum*, si se mezclaba con vino, el *oxigarum* con vinagre que se recomendaba para hacer una buena digestión, el *oleogarum* con aceite de oliva, el *hidrogarum* al que se añadía agua, que a su vez era soporte de la esencia de diferentes especias y el *garum piperatum*, aderezado con pimienta

posterior, adición de otros componentes y conservación, lo que se convirtió en factor importante, porque la recogida de la uva para hacer agraz estaba muy limitada en el tiempo.

El agraz se convirtió en una auténtica salsa, que se prefería al vinagre, pero como su precio era mucho más elevado solo se hizo frecuente en las mesas de los reyes, señores feudales y en la de algunos conventos y monasterios. También estaba presente en los libros de cocina, sobre todo los de recetas que, por aquellos tiempos, empezaron a aparecer.

La **camelina** es una salsa un poco más moderna, aunque también tiene su origen en el medievo. Su elemento principal es el jengibre y como ingredientes secundarios se emplea canela, pimienta, otras especias y vinagre o agraz, que se ligan con pan duro mojado en vino. Algunos expertos creen que su utilidad inicial era para obtener un buen macerado de carnes, por lo que también se incluía en la elaboración de algunas chacinas.

Hay bastantes variantes y quizás la que adquirió más fama en España fue la camelina de ajos, en la que el jengibre se sustituye por dientes de este bulbo. La re-

ceta más famosa es la descrita en Le Viandier de Taillevent y muy parecida a ella es la del Sent Soví, en la que se la denomina ginebrada, nombre que se popularizó en la cocina catalana y que sigue empleándose, al menos el nombre, en la actualidad. El Maestro Martino introdujo algunas modificaciones que expone en su "Libro del arte coquinaria": *Coge uva pasa y tritúrala muy bien. Y coge dos o tres lonchas de pan tostadas puestas en remojo en vino tinto, más o menos según la cantidad que quieras hacer. Y triturarás juntas todas esas cosas. Después tomarás un poco de vino tinto, de arrope y agraz, y a quien no le guste el agraz lo hará con vinagre, haciéndolo dulce o ácido según le guste. Y pasarás toda esta mezcla por la estameña, añadiendo después buena canela, y también un poco de clavo y nuez moscada molidos.* Algunas variaciones consisten en el empleo de leche de almendras, vino tinto o la grasa obtenida del asado de gallinas.

La salsa se utilizó, sobre todo, para el marinado de carnes en crudo y su empleo en los platos de caza se hizo muy frecuente en Inglaterra, en donde entre las especias era muchas veces empleado el azafrán y para dar color se utilizaba azúcar morena.

Hay referencias a otras salsas medievales españolas como las que empleaba la nobleza para acompañar al pavo real y la grulla, a las que no se les dio nombre, como la salsa para caza, que llevaban un sofrito de tocino y cebolla, caldo de gallina, almendras picadas, agraz de granada, limones o naranja amarga, azúcar o miel, clavo, canela y la grasa que soltaban las aves al asarse. El conejo si tuvo una salsa específica llamada **rosta**, que se hacía con pan tostado bañado en vinagre y para reducirla se introducían tejas muy calientes, que se habían puesto entre brasas, por lo que daban un sabor a quemado muy del gusto de aquella época.

La salsa **dodolina** es de origen francés (*dodoline*) y se creó para acompañar a los asados, que eran la preparación, mejor valorada gastronómicamente de la época. No he encontrado la receta pero sus ingredientes principales eran mantequilla y huevo.

LAS SALSAS DE CARÊME Y SU INFLUENCIA EN LA COCINA INTERNACIONAL

Marie Antoine Carême, que nace en 1784, desarrolló su vocación después de que la Revolución francesa hiciese que los cocineros de la aristocracia se dispersaran. Algunos de ellos comenzaron a instalarse por su cuenta y dar las pautas de lo que sería el auge de la gastronomía francesa. Carême es considerado como el más grande de los cocineros y sobre todo el creador

de un estilo y unas reglas que condicionaron la cocina de todos los países occidentales. Fue cocinero de Napoleón I, del zar Alejandro I de Rusia, del rey Jorge IV de Inglaterra y del barón de Rothschild. Fue autor de muchos libros, de cocina y de arquitectura, pero su obra maestra fue *L'art de la cuisine française au XIX siècle*, que consta de 5 volúmenes que es considerada la obra maestra de la cocina francesa y occidental. Su concepto de la gastronomía hizo que propusiese una cocina más ligera, en la que las grasas perdiesen el protagonismo que tenían hasta entonces. También lo perdieron las especias que habían sido muy apreciadas, cediéndoselo al resto de los componentes de los platos.

Clasificó y describió las salsas proponiendo a la **española, velouté, bechamel y alemana** como fundamentales y mantuvo que el resto de las utilizadas derivaban de estas cuatro. Además las dio protagonismo, no solo como portadoras de aromas y sabores porque les encomendó una importante función estética en la presentación de los platos. Su concepto en la cocina se impuso, muchas veces criticando a Brillat Savarin, al que no consideraba un gastrónomo, porque era simplemente "un hombre con gran apetito, acorde con su estatura y pesadez de movimientos". Con Auguste Escoffier seguidor de las teorías de Carême, que introduce una salsa básica más la **de tomate**, se perfecciona la cocina francesa, y con ella toda la occidental. Las salsas continúan siendo la base de la cocina y además se introducen en nuevos platos de origen reposteros, como los volovanes.

SALSA ESPAÑOLA

En los esponsales de Ana de Austria, hija de Felipe III, con Luis XIII de Francia, que se celebró en 1613, los cocineros españoles presentaron una nueva salsa que causó sensación. Estaba hecha con un caldo oscuro de carne de ternera, huesos asados, cebollas y zanahorias rehogadas y especias, entre las que son imprescindibles clavo y pimienta molida, con un punto final proporcionado por hojas de laurel, que se mezcla con un roux (harina tostada y grasa) y un vino generoso. Va muy bien con las carnes guisadas especialmente de caza y con las albóndigas. Con las de vacuno se emplea napándola o más concentrada, en preparación conocida como *demí glace* en francés y *glasa* en español.

De la salsa española derivan la bordelesa, burguiñon, cazadora, diablo, italiana y madeira entre otras, que tuvieron gran aceptación hasta finales del siglo XIX y principios del XX, decayendo su y utilización con la simplificación de la cocina.

SALSA BESAMEL

Tiene en común con la anterior que su base es un roux, que en este caso se hace con harina y mantequilla. En su origen no tenía leche aunque en la actualidad es el producto básico. Su creación se la atribuyen diferentes autores y en diferentes lugares., porque para los italianos nació en Florencia y se dio a conocer cuando Catalina de Medici se casó con Enrique II de Orleans, porque la emplearon en la elaboración de algunos platos del banquete. Otro posible autor fue Philippe de Mornay al que también se le atribuye la creación de la salsa Mornay, la cazadora, la lionesa y la de Oporto y finalmente la teoría mejor documentada es la francesa del cocinero François Pierre de la Varenne, cocinero de Luis XIV, que era muy amigo del marqués de Bechameil y en cuyo honor publicó la receta en el libro “Le cuisinier français”, en 1651.

Puede ser casi líquida, cuando se emplea para cubrir pastas planas como lasaña, rellenas como canelones o casi sólida si su finalidad es hacer croquetas. A veces se le añaden quesos, sobre todo azules, como Roquefort o Cabrales. Si se usa para cubrir las pechugas a la Villeroy se añade mostaza y vino blanco

SALSA VELOUTÉ

Tiene una cierta semejanza con la española, aunque el roux básico está hecho con harina poco tostada y según las normas francesas puede ser blanca, que es la recomendable si se emplea con pescados o rubia con harina un poco más tostada y especialmente indicada en platos con carne de ave.

Velouté significa aterciopelado y su principal característica es que ha de ser suave. Es el origen y la base de la salsa suprema, que incorpora mantequilla, leche o nata líquida y zumo de limón, recomendada para carnes blancas, sobre todo aves y pastas; de la veneciana que se basa en un caldo de pescado aromatizado con estragón y la salsa al vino blanco, también hecha en base a un fumet de pescado, aceite vegetal, mejor si es de oliva, zumo de limón, yemas de huevo y como su nombre indica un vino blanco, seco y no demasiado aromático.

SALSA ALEMANA

Está elaborada con un caldo de carne enriquecido con yemas de huevo. Aunque es una de las cuatro salsas básicas de Carême, se ha ido transformando la elaboración, y al mismo tiempo perdiéndose la denominación. Nata y yema de huevo son los ingredientes fundamen-

En los esponsales de Ana de Austria, hija de Felipe III, con Luis XIII de Francia, que se celebró en 1613, los cocineros españoles presentaron una nueva salsa que causó sensación. Estaba hecha con un caldo oscuro de carne de ternera, huesos asados, cebollas y zanahorias rehogadas y especias, entre las que son imprescindibles clavo y pimienta molida, con un punto final proporcionado por hojas de laurel, que se mezcla con un roux (harina tostada y grasa) y un vino generoso

tales, aunque originalmente se partía de un caldo resultante de la cocción de setas, al que se añade zumo de limón, ajo y pimienta. La salsa así elaborada recibe también el nombre de salsa parisina y, con algunos cambios, termina siendo la que hoy se conoce como salsa holandesa, que ya no se engrosa con un roux. Se emplea en platos de pescado y con algunas verduras.

Es la base de otras salsas entre las que destaca la conocida como muselina, con nata montada, de textura pastosa, de consistencia semilíquida y espumosa, que hasta el momento del consumo hay que mantenerla templada, al baño maría, porque es muy inestable. De la salsa holandesa derivan también la maltesa, que lleva zumo de naranja, la moscovita con caviar, la Rachel con trufa negra y la de Dijón con mostaza.

SALSA DE TOMATE

No es una de las cuatro de Carême, porque fue añadida más tarde por Escoffier, pero seguramente es mucho más utilizada que cualquiera de las anteriores. Está considerada de transición entre las tradicionales y las denominadas nuevas. Nació en Italia en donde se popularizó de manera especial, pero está extendida por todo el mundo occidental. Nápoles a donde llegó el tomate llevado por los españoles fue su cuna, a la que siguió Génova y su empleo primero como acompañante de diversos platos de carne, de pescado o de hortalizas y luego en la pizza y en la pasta, hizo que la cocina italiana se identificase con el tomate y con su salsa.



La primera referencia a la salsa de tomate es en el recetario de Vincenzo Corrado publicado en Nápoles en 1773, aunque la primera receta en la que se recomienda como acompañante de la pasta titulada Macarrones a la napolitana, se atribuye a Francesco Leonardi, que en su obra “El Apicio moderno” publicado en 1807. Posteriormente esta salsa fue producida de manera industrial en 1876 en Estados Unidos, haciendo de ella un ingrediente básico para acompañar, no sólo pastas, sino la mayoría de comidas rápidas.

La receta original, aunque han surgido muchas variantes, se hace dorando cebolla y zanahoria en mantequilla, se añade una cucharada de harina y tomates frescos cortados en trozos, se sazonan con sal pimienta y azúcar, se cuece todo y se pasa por un tamiz fino.

LAS SALSAS MODERNAS

El concepto tradicional de salsa evolucionó y se dio entrada a nuevas preparaciones. Dejó de ser obligatorio que su cocción se hiciese al mismo tiempo que el plato, dándole incluso nombre, como la merluza en salsa verde, los riñones al jerez o el bacalao al pil-pil, lo que hasta un determinado momento había sido excepción. La preparación por separado se convirtió en práctica frecuente y se empezaron a usar como acompañantes, que se incorporan al plato al final de la preparación o servidas aparte, lo que además era un retorno a un pasado lejano, como es el caso de las primitivas utilidades del garum.

Las salsas que fueron consideradas como una preparación pesada, poco digestiva y muy rica en calorías,

empezaron a ser ligeras y a utilizar nuevos ingredientes como el yogur o quesos frescos muy pobres en grasa, la maicena, la soja y otros muchos ingredientes de diferente procedencia y composición

Fue bien entrado el siglo XX, con el desarrollo de la llamada “*nouvelle cuisine*”, cuando las salsas complejas, las de Carême, especiadas y espesadas con harina, fueron dejando paso a otras nuevas menos elaboradas, más sencillas, a las que les empezó a exigir que no se impusiesen sobre los sabores de los demás componentes del plato. Se han conservado algunas, unas veces con carácter local como es el caso del romesco, el ali-oli, el pil-pil, los mojos canarios, la bordelesa, la matriciana o la putanesca y otras con tendencia a ser reservadas exclusivamente para la muy alta cocina, como por ejemplo la muselina o la Mornay y al mismo tiempo están apareciendo nuevas preparaciones que gozan de demanda crecientes y entre ellas merecen citarse el pesto, el guacamole, la oriental gochu jang.

Esto no quiere decir que se produjese el olvido de todas las salsas tradicionales porque algunas coexisten con las actuales, como es el caso de la salsa de tomate, que se caracteriza por ser sencilla, elaborada con materias primas naturales y fácilmente disponibles, por lo que se ha convertido en la salsa que seguramente es la más utilizada a nivel mundial. Tampoco significa que se haya prescindido de las especias, que en algunos casos se han convertido en la esencia de algunas preparaciones, pero lo que si es cierto es que ha triunfado la sencillez en su elaboración y que han dejado de ser un componente de nuestras comidas, si exigen una elaboración prolongada por los cocineros, aunque



también es cierto que tienden a imponerse las salsas elaboradas industrialmente.

Una importante utilización de las nuevas salsas se debe al auge de la comida rápida, que las necesita para potenciar los sabores, que con frecuencia son monótonos y poco significados, por lo que se recurre a su acompañamiento.

Un caso curioso, para nosotros, es la existencia de la **salsa brava**. Su origen en madrileño y muy moderno, porque fue en la década de los sesenta del pasado siglo, cuando todavía escaseaba el dinero y patatas fritas con salsa picante era una forma de engañar al estómago, sobre todo por estudiantes con poco poder adquisitivo, que la hicieron famosa a en las tabernas madrileñas. Harina, aceite de oliva, pimentón picante y caldo son sus ingredientes y según los puristas está totalmente prohibido añadir tomate.

SALSAS INGLESAS. LA TRANSICIÓN DEL CONCEPTO SALSA

Los ingleses fueron innovadores en la creación de salsas, que ya casi nunca se utilizan para acompañar a los platos sino para condimentarlos.

La salsa inglesa o *brown sauce* nació para acompañar carnes y se define en la etiqueta de los envases de salsa HP (son iniciales en inglés, no en castellano), que es la más conocida, como salsa de especias, hecha con vinagre de malta, tomate, melaza,

jarabe de glucosa-fructosa, vinagre de alcohol, azúcar, dátiles, almidón modificado de maíz, harina de centeno, sal, especias, aromas y tamarindo. El creador de la fórmula en 1895 fue Gibson Garton, un comerciante de Nottingham, que consiguió que se hiciera en Westminster (House of Parliament) y por ese motivo la denominó salsa HP y puso en la etiqueta una foto del Parlamento. En la actualidad se ha quedado con la marca la compañía estadounidense H.J. Heinz, que la elabora en Elst (Holanda). Hay una cierta diversidad de salsas HP y entre otras se ha inventado una, denominada dietética, que ha bajado la composición original de sal. Se utiliza en carnes, pero también en sopas, pescados y acompañando a menestras vegetales.

SALSA WORCESTERSHIRE

Es la más inglesa de todas las salsas, pero su origen está en la India. Se atribuye a un lord inglés llamado Marcus Sandys, que había sido gobernador en Bengala, la insistencia a recrear los sabores que había conocido en su etapa colonial. Recurrió a unos boticarios amigos, que tenían un negocio de productos químicos aplicados a la salud y al confort. Cuenta la leyenda que John Wheeley Lea y William Henry Perrins, que así se llamaban los farmacéuticos, le prepararon la receta oriental y el lord quedó muy satisfecho aunque los autores, que la cataron, rechazaron la comercialización de un líquido que les pareció, "muy picante e imposible de saborear", por lo que el barril que contenía el resto lo dejaron en el almacén y se olvidaron de él. Pasado

Un caso curioso, para nosotros, es la existencia de la salsa brava. Su origen en madrileño y muy moderno, porque fue en la década de los sesenta del pasado siglo, cuando todavía escaseaba el dinero y patatas fritas con salsa picante era una forma de engañar al estómago, sobre todo por estudiantes con poco poder adquisitivo, que la hicieron famosa a en las tabernas madrileñas. Harina, aceite de oliva, pimentón picante y caldo son sus ingredientes y según los puristas está totalmente prohibido añadir tomate

un cierto tiempo volvieron a probar el producto que había fermentado y convertido en una salsa muy aromática y un poco picante, por lo que decidieron comprar la receta a lord Sandys y la empezaron a comercializar como “salsa anglo india Lea y Perrins Worcestershire”. Pasaron unos años y hacia 1930 la salsa Worcester se hizo popular en toda Europa y en Estados Unidos.

La historia se complica con la publicación de un opúsculo en el que un empleado de “Lea&Perrins” afirma que nunca existió Marcus Sandys que, por tanto no pudo ser gobernador en Bengala, que fue otro Sandys, de nombre Arthur Moyses, el que sugirió la salsa a los propietarios del negocio y basa su argumento en que la señora, que durante mucho tiempo figuró en la fotografía de la etiqueta, es la madre Arthur Moyses.

Se asegura que la composición es la misma, que no ha variado a lo largo de los años y que según la etiqueta está hecha con vinagre, melaza, jarabe de maíz, agua pimienta picante, salsa roja, pimentón, tamarindo, anchoas chalotas, clavo y ajo. Es condición impuesta por la propia empresa productora, que debe estar en los envases durante un año y medio, antes de salir al comercio. Se usa para realzar el sabor de guisos, sopas, carnes o ensaladas, sobre todo en Inglaterra, aunque en todo el mundo es componente de variados cócteles y entre otros del Bloody Mary y del jugo de tomate preparado.

Le han salido imitadores que comercializan su producto como Henderson’s, Hendo’s Hederson’s o Relish, que con condimentos menos picantes y más afrutados mantienen muchas especias, que también se emplean en la original salsa Perrins, aunque se prescinde de las anchoas. En una de las imitaciones se produjo en 2005 una alerta alimentaria al detectarse un colorante cancerígeno (Sudan I), lo que ocasionó uno de los mayores escándalos alimentarios del Reino Unido, seguramente porque ya estaban muy sensibilizados con el problema de las vacas locas.

Hay más salsas inglesas y hay que reconocer que todas tienen personalidad y características diferenciadoras. La **marmite** se hace con extractos levadura utilizada en la fermentación de la cerveza, aunque se desconocen el resto de los ingredientes porque su fórmula es secreta. Tiene fanáticos seguidores y detractores acérrimos, lo que ha aprovechado la empresa elaboradora para su interesante slogan: “*love it or hate it*” (ámala u ódiala). La **mint sauce** (salsa de menta) es muy apropiada para tapar el sabor intenso de la carne de los corderos de cierta edad, pero es malísima si se emplea en guisos o asados con carne de corderos jóvenes. La **cranberry** se hace con arándanos y aunque su consumo en Inglaterra es limitado, acompaña muy bien a los quesos, sobre todo a los azules y al pavo asado, por lo que es muy típica en Estados Unidos en la cena de Acción de Gracias. La **Cumberland** es una mezcla de zumos de frutas, sobre todo cítricos, cayena, cortezas de naranja y de limón cortadas finamente, mostaza, frutos de enebro y vino de Oporto y es un excelente acompañante de platos de caza. Recuerdo un excelente lomo de ciervo, muy poco asado y acompañado de esta salsa.

LAS “MODERNAS” SALSAS FRANCESES

Continuó la influencia de la gastronomía francesa en la cocina internacional. Las salsas seguían siendo indispensables para la elaboración de muchos platos tradicionales, pero también se dejaba sentir la necesidad de algunas nuevas que aportasen sabores, que facilitasen la elaboración o la presentación del plato por lo que el “*sausier*”, seguía teniendo sitio en las cocinas. La primera edición del Larousse Gastronomique, escrita por Prosper Montagne en 1938 significó un importante avance en la literatura culinaria y en ella se describen setenta y ocho salsas de origen francés real o atribuido, porque si conviene hacer notar que en muchos casos el origen es incierto, como lo demuestra que sean varios los países que reclaman la paternidad de bastantes salsas.

El concepto de “nouvelle cuisine” cambió su significado en la gastronomía moderna. Desaparecieron muchas de las clásicas, pero algunas sobrevivieron e incluso fueron utilizadas como estandarte de la “grandeur” de la cocina francesa.

La salsa **Bordelesa** alude a su lugar de nacimiento, es decir a Burdeos, y como es lógico supone la introducción sistemática del vino tinto, necesariamente de su lugar de origen si se cumplen las estrictas reglas en su elaboración, pero además incorpora tuétano de vacuno, chalota y muy variadas especias. Su utilización fundamental es en platos de carne, pero en España tiene especial relevancia la lamprea a la bordelesa, que además exige que la sangre del animal forme parte de la salsa.

Fernand Point dice: que una salsa **Bearnesa** es simplemente yema de huevo, una chalota, un poco de estragón, vinagre y mantequilla. El resultado es espectacular, pero fueron necesarios muchos años y mucho trabajo para conseguirla. Es una emulsión obtenida en caliente, con todos los ingredientes a la misma temperatura, lo que se consigue con el empleo del baño maría, para que pueda batirse bien y que quede fluida. Nació para acompañar al chateaubriant y se utiliza para acompañar barbacoas.

La salsa **Duxelle** es una de las que tienen origen incierto, porque mientras unos opinan que debe su nombre a que nació en Uxelle, Bretaña francesa otros creen que la inventó el cocinero del marqués D'Uxelles. Seguramente nació como guarnición, hecha exclusivamente con champiñones y chalotas, pero al saltearlos en la sartén y añadir mantequilla se consigue una textura cremosa, y aparece una excelente salsa para acompañar platos de caza, sobre todo de aves y se muestra en todo su esplendor con pechugas de pichón sangrante.

Incluimos en este grupo a la salsa **Café de París**, a pesar de que no es francesa porque nació en Ginebra. Tuvo la particularidad de cambiar la actividad del local y convertirlo en un restaurante con un único plato, el entrecot, acompañado de la salsa que se hace con mantequilla, emulsionando especias y hierbas. La carne es buena y la salsa excepcional, que deja recuerdo de una buena cocina, en tiempo en los que, con poco dinero, asistíamos a reuniones de la OMS.

SALSA DE ORIGEN DISCUTIDO

Es curioso que uno de los orígenes más discutidos de las salsas sea el de la **Vinagreta**. Se la atribuyen muchos países pero lo que parece seguro es que es medi-

terránea y si de este área quitamos los países del norte de África, porque no cultivan el viñedo y porque para dar los oportunos puntos de acidez prefieren el limón, se refuerza la candidatura de España, Francia, Italia y Grecia, pero con la particularidad de que como Francia ha sido siempre la más prolija en las publicaciones culinarias, y el Larousse Gastronómico se ha difundido por todo el mundo, los franceses se atribuyen su creación y además te la explican porque la palabra procede de *vinaigre* o lo que es lo mismo vino agrio, pero da la casualidad de que el mismo argumento es válido para España. Seguramente su primer empleo fue para reforzar la salubridad de los vegetales crudos y por eso es muy frecuente en ensaladas

Un dadivoso para el aceite, (de arbecuina o empeltre, a ser posible) un ruin para el vinagre, (mejor si es de Jerez), un justo para la sal y un loco para revolverlo todo, es la receta más acertada para hacer una vinagreta, pero yo añadiría un “morrofino” para catarla y corregir excesos y deficiencias. Según los componentes del plato se puede añadir mostaza, ajo, pimienta o hierbas aromáticas. Las ensaladas son su principal aplicación, pero también va muy bien con pescados asados, como el salmón, la trucha o la tenca y si me apuran todavía mejor con esta última.

Salsa Verde la llamamos en España y en Italia, *Sauce Verte* en Francia y en Alemania *Grüne Sosse* y como la anterior es una salsa de elaboración casera, lo que supone que no hay una fórmula fijada, aunque hay quien opina que tiene que hacerse con aceite, por supuesto, y en España de oliva virgen, pero además con variadas hierbas. En Francfort aseguran que debe llevar borraja, perifollo, berro, perejil, pimpinela, acedera y cebollino y se lo han tomado tan en serio que han solicitado a la Unión Europea una Denominación de Origen

Perejil, estragón, perifollo, berro, pimpinela, cebollino y ajo son imprescindibles en Francia, en Italia utilizan albahaca (ellos la llaman *basílico*, que es un nombre mucho más feo) y mejorana y en España somos mucho más simples: aceite de oliva, ajos no muy dorados, pescado cortado en rodajas y enharinado, caldo de pescado y por supuesto, el perejil que pone su color al conjunto. El sabor está muy influenciado por ajo, el sabroso caldo y el pescado Su origen está en el País Vasco y está documentada en 1723, en una carta que Plácida de Larrea escribía a una amiga navarra del Valle de Baztán, pero lo más importante es que mientras en España se puede hacer en cualquier hogar, y queda sensacional, en el resto de Europa es muy difícil, casi imposible, encontrar una buena merluza en salsa verde. Cuando además se ponen en práctica los conocimientos de los grandes

cocineros y tienes la posibilidad de comer una merluza koxkera acompañada de almejas y cocochas, puedes tener la sensación de que te encuentras ante uno de los platos estrella de la gastronomía mundial.

MAHONESA. LA POLÉMICA DE UNA SALSA, UN NOMBRE Y SUS DESCENDIENTES

La Mahonesa es una emulsión de dos líquidos inmiscibles que son agua y aceite y que tienden a separarse, pero si se les añade un emulsionante como puede ser la yema de huevo o el ajo, la mezcla se hace más estable. Hay descripciones muy antiguas de salsas emulsionadas. Exactamente eso es lo que sucede en el más antiguo libro de la gastronomía española el “*Libre de Sent Soví*” en el que se menciona la “*ayada*” (ajada) que se hacía con ajos (que aportan el emulsionante) y caldo. Una salsa parecida es la “*agliata bianca*” (ajada blanca) que aparece en los primeros recetarios italianos. También se hacía ya por entonces el *almodrote* o *almagrote*, que tiene como componentes fundamentales ajos, queso y agua, las *nogadas* en las que el efecto emulsionante lo aportan las nueces, que fueron muy frecuentes en la cocina sefardí, el *alidem* en el que el huevo se mezcla con agraz (zumo de uvas sin madurar) o con caldo y sobre todo el *all i oli* o ajo y aceite.

Estas salsas, con unos u otros componentes, pero siempre con un ingrediente emulsionante y fundamentalmente con huevos (o su yema) y ajos, aparecen en la composición de muchos platos españoles, fundamentalmente de carne, pero también en algunos de pescado. Diego Granado, Juan de Altimiras, Martínez Montañó, Hernández de Maceras, etc. las emplean y, a veces, las describen como salsas tradicionales que se elaboraban en toda la península ibérica, en donde siempre se cultivó el olivo. Y por supuesto también en Baleares, en donde se centra la polémica de su origen.

A los franceses siempre les ha encantado esta salsa y con muy buen criterio, tanto que ha habido algunos intentos de nacionalizarla francesa, como el de Bourdín, que asegura que

nació la víspera de la batalla de Arques en 1589, cuando las tropas las mandaba el duque de Mayenne, por lo que según este autor debería llamarse “*mayennaise*”. Aprovechando que en el sur de Francia hay una ciudad que se llama Mayons, Prosper Montagne asegura que fue un cocinero de esta ciudad, el que creó la salsa y todavía hay algunos que creen que procede de “*moyeu*” que en francés antiguo significaba yema de huevo. También se afirma que nació en Bayona y por eso en algunos textos aparece como *bayonnaise*, o que su

nombre viene de *manier* (manejar) por lo mucho que hay que batirla. Son muy poco creíbles estas teorías y es muy posible que sea por eso, aunque no siempre sea lo mismo, por lo que hoy ya no están de actualidad y solo figuran en algunos libros, sobre todo en los franceses del siglo XVIII y principios del XIX.

Pero eso no quiere decir que los franceses hayan renunciado a reivindicar su paternidad, por lo que teniendo en cuenta que una vez estuvieron en Mahón, para conquistar Menorca y ya que estaban allí, exactamente el 18 de abril de 1756, inventaron la mahonesa, porque aseguran que fue determinante la actuación del coronel Rochambeau, que era el jefe de los artilleros, porque sin que hubiera bajas apenas, supo tomar el fuerte de San Felipe. Se le ascendió a general y se le concedió la Orden de Caballero de San Luis Para celebrarlo se hizo una cena que el chef del duque del Richelieu, sobrino del Cardenal del mismo nombre, preparó cuidadosamente, tanto que en honor del héroe inventó una salsa “nueva”, hecha con aceite y huevo, que por estar en Mahón denominó mahonaise o mahonesa.

Los franceses empezaron a llamarla mayonesa y los españoles mahonesa, pero como en el siglo XIX el afrancesamiento tuvo su importancia, algunos autores españoles aprovechando la denominación proclamaron con seguridad el origen francés indiscutible, como por ejemplo Antonio Valbuena que propuso que en el futuro se llamase siempre bayonesa. Josep Plá, aunque reivindica el origen español se decanta por el término “mayonesa” y a favor de “mahonesa” están Teodoro Bardají, que publica un folleto titulado “*La salsa mahonesa*” y con él Dionisio Pérez, Julio Camba, Matilde García del Real e Ignacio Domenech, entre otros muchos.

Modernamente los franceses han reconocido, en muy variadas publicaciones, que la palabra correcta es mahonesa y de esta forma recomiendan que se escriba el Diccionario de la Lengua Francesa de Emile Littré, el diccionario Enciclopédico Quillet, el de Paul Robert y el Larousse de XXème Siècle y en todos los casos se hace mención a la participación en la creación del Mariscal Richelieu. Hoy las cosas están suficientemente claras, aunque alguna publicación inglesa asegura, para complicar un poco más el tema, que el creador fue un tal general McMahon.

Hay muchas salsas derivadas de la mahonesa como la **Andaluza** que lleva tomate y pimiento morrón picado, la **Remoulade** o **Remolada** que admite, alcaparras, pepinillos y otros ingredientes; la **Tártara** que se hace con anchoas, huevo picado y mostaza; la **Vicent**, con

acederas; la **rosa**, con brandy, zumo de naranja, salsa Perrins y tabasco; la **Gribiche** con pimienta y mostaza y otras muchísimas más, pero de lo que ya no queda duda es de que todas estas hijas descienden de mahonesa, que es una salsa española.

LOS MOJOS CANARIOS

El término mojo es una españolización del portugués molho que equivale a salsa. Tardaron en llegar las especias a las islas, lo que sucedió a finales del siglo XVIII o principios del XIX y fue entonces cuando a la mezcla, de origen guanche, de grasa de cerdo o sebo de rumiantes y harina de cereal (primero centeno o trigo y más tarde maíz) se le empezaron a añadir especias y enriquecer la mezcla con aceite, vinagre, comino y ajo.

Hay más de veinte mojos claramente diferenciados en Canarias, porque pueden llevar cilantro, perejil, pimienta, pimiento, pimentón, especias variadas, tomate, aguacate y un sinfín de hierbas, por lo que cuando examinamos un libro de cocina canaria nos podemos encontrar con más de cuarenta recetas de mojos diferentes, que además reciben nombres variados como salmorejo o adobo.

Todos los mojos pueden recibir el calificativo de **picón** en función de la cantidad e intensidad de la pimienta, el pimentón o guindilla utilizados, pero independientemente de estas características los más conocidos son los **rojos**, en los que el pimentón domina y son muy apropiados para acompañar a las carnes, a las papas arrugadas o pescados secados al sol como por ejemplo las viejas; y los **verdes** en los que predomina el perejil, pero con frecuencia se deja notar el cilantro, que son ideales para acompañar pescados frescos sobre todo si se han hecho al horno o a la parrilla.

Hay más variedades y denominaciones en función del color (blanco, amarillo) de los ingredientes utilizados (de pimienta palmera, que es una variedad de pimiento picante o de aguacate) o del sabor porque incluso hay un mojo dulce para niños, pero sobre todo merece destacarse el **almogrote de la Gomera**, que se hace con queso de cabra muy curado, ajo y aceite de oliva y que es el último vestigio del almodrote castellano, de consumo muy generalizado durante la Edad Media y hasta bien entrado el siglo XIX.

SALSAS CATALANAS. ROMESCO Y SALVITXADA

Dice Carmen Casas que una de las bases de la cocina catalana es el **romesco**. Se le empieza a llamar con este nombre, que significa removido o mezclado, a fi-



Hay más de veinte mojos claramente diferenciados en Canarias, porque pueden llevar cilantro, perejil, pimienta, pimiento, pimentón, especias variadas, tomate, aguacate y un sinfín de hierbas, por lo que cuando examinamos un libro de cocina canaria nos podemos encontrar con más de cuarenta recetas de mojos diferentes, que además reciben nombres variados como salmorejo o adobo

nales del siglo XIX aunque tiene un antecedente que es la **picada**, a la que ya hace mención Ruperto de Nola, hecha con ajos, perejil, almendras, avellanas o piñones a los que se añaden costrones de pan frito o miga de pan remojado y todo junto se maja en un mortero, añadiendo aceite poco a poco, vinagre y un punto de pimentón para dar color, hasta que se consigue la consistencia de una pomada.

El romesco inicial, que nace en la provincia de Tarragona, era variable, en función de la disponibilidad de algunos ingredientes y por eso se habla del “de los pescadores” y del “de los agricultores”, aunque termina considerándose como una salsa marinera que va muy bien con los platos de pescados, que se hacen en el marinero barrio tarraconense de El Serrallo y en los restaurantes de moda, en la década de los ochenta del pasado siglo y en los restaurantes playeros de Cambrils.

No hay una receta única para esta salsa, ni en los ingredientes ni en las cantidades, pero es necesario que tengan tomates, pimientos rojos, ñoras, cebolla, ajo, pan o carquiñols, aceite de oliva y sal. Además es necesario un fruto seco, que pueden ser avellanas o almendras, aunque algunos prefieren los piñones.

La carbonara es otra salsa legendaria, que tiene una composición muy distinta en Italia que en el resto de los países, porque mientras en estos el componente fundamental es la nata, en Italia no se utiliza ni se ha utilizado nunca y si alguno lo hace incurre en una grave falta

La **salvitxada** es una variación del romesco, que acompaña a los calçots. La mayor diferencia entre ellas está en el nombre, porque realmente es la misma salsa con una única variante, que ni siquiera se da en muchos casos, consistente en que el romesco es menos espeso que la salvitxada, por lo menos en algunos casos, casi siempre en los platos marineros, se le añade algo de caldo de pescado o un chorrito de vino rancio, que según los clásicos da un toque especial a las zarzuelas.

PESTO, CARBONARA Y OTRAS SALSAS ITALIANAS

El pesto es una salsa muy antigua que se ha popularizado recientemente. Su antecedente más famoso es el llamado **moretum**, que era un condimento que hacía los romanos al principio de nuestra era, machacando queso, ajo y variadas hierbas. La llegada de la albahaca, que unos autores creen que procedía del norte de África y otros que de la India, fue muy pronto la hierba de elección, porque a su sabor persistente y muy agradable, se une la circunstancia de que se produce muy bien todo el área mediterránea, en donde desde hace muchos años se utiliza además como planta de jardín o en tiestos, para ahuyentar a los mosquitos. Fue en la Liguria (Italia) y en la Provenza (Francia), en donde se empezó a utilizar como condimento.

Los italianos perfeccionaron la pasta obtenida y empezaron a usarla profusamente, majándola con aceite de oliva, con queso duro, sobre todo parmesano, aunque en algunas comarcas prefieren que sea de oveja, y en otras mezclan pecorino y parmesano, añadiendo piñones que dan a la salsa una consistencia y un sabor muy característico. Se convirtió en la salsa de algunos platos, pero siempre familiares, sin repercusión en la restauración colectiva, hasta que en 1863 apareció el libro titulado "*La cuciniera genovese. Ossia la vera maniera de cucinare a la genovese*", de la que es autor Giovanni Battista Ratto y el pesto se convirtió en una salsa muy utilizada, aunque todavía en el ámbito de la cocina ligur y con lenta penetración en las demás regiones italianas.

En 1944 el New York Times menciona una pasta, que se empieza a usar por los cocineros italianos con establecimientos en Estados Unidos y dos años más tarde Angelo Pellegrini publica la receta en la revista *Sunset*, aunque no se popularizó en este país hasta los años ochenta del pasado siglo. Poco después se industrializó y su consumo se extendió por toda Europa, tanto que aunque tiene una Denominación de Origen, que exige su elaboración con una determinada variedad de albahaca, de cultivo exclusivo en Génova, no hace mucho se descubrió que, al ser insuficiente la producción local, se importaba *basílico* de países orientales.

Una variante de esta salsa es el pesto rosso, que se hace en Sicilia, con o sin albahaca, sustituyendo los piñones por almendras picadas, siempre con pimientos secos y con tomate, que tiene bastante similitud con el romesco catalán.

Cuando la pasta empezó a ser un alimento casi cotidiano, de los italianos surgieron para acompañarla nuevas salsas, con variada difusión. La **carbonara** es otra salsa legendaria, que tiene una composición muy distinta en Italia que en el resto de los países, porque mientras en estos el componente fundamental es la nata, en Italia no se utiliza ni se ha utilizado nunca y si alguno lo hace incurre en una grave falta. Cuentan los italianos que el nombre se debe a que la utilizaban, hace muchos años, los carboneros de los Apeninos que hacían carbón vegetal, pero no es seguro que sea cierto, porque el nombre de carbonara no aparece hasta que Ippolito Cavalcanti, en 1837, lo asigna a una receta en su libro titulado "*Cucina teorico-pratica*", aunque sucede que esta receta y la salsa que se elabora en la actualidad son bastante diferentes.

Según diferentes autores, bien documentados, la carbonara nace cuando tras la Segunda Guerra Mundial las fuerzas de ocupación, inglesas y americanas se hartaron de desayunar todos los días huevos con bacon, porque eran los únicos alimentos que les proporcionaban y pidieron a un ama de casa que, con esos ingredientes y pasta, les preparara un plato y con espaguetis, huevos batidos, panceta cortada en trocitos, ajo y pimienta negra, preparó el plato que terminó ha-

ciéndose famoso. Hay que hacer constar que para los italianos la carbonara es un plato, no una salsa, porque consideran que todo producto envasado, que además de nata puede llevar champiñones, guisantes y otros ingredientes es una impostura.

Lo mismo sucede con los espaguetis a la **arrabiat-ta**, porque la salsa que los da nombre es casi de uso exclusivo con esta pasta, o como mucho con algunas otras de las consideradas largas. Su origen es romano y en su composición entran aceite de oliva, tomate ajo y sobre todo guindilla roja, que además debe ser muy picante para que haga honor a su nombre. El aderezo de los espaguetis o de los *penne* a la **puttanesca** dicen que nació en Nápoles, aunque se duda si su principal objeto era para calentar a las consumidoras, que en invierno pasaban largos ratos en la calle o para aumentar el ardor sexual de los clientes, lo que en ambos casos se facilita con guindillas muy picantes, a los que acompañan además del aceite de oliva y tomate, anchoas y alcaparras. La salsa **amatriciana** es una de las salsas italianas más antiguas, porque ya está descrita en el siglo XVII. Se hace con queso de oveja, tomate, *guanciale*, que es el tocino de papada, a los que se incorporan cebolla, ajo, pimienta y guindilla. Su origen es pastoril según unos, aunque otros creen que los consumidores iniciales fueron los comerciantes, que llevaban los productos del campo a Roma para venderlos. Se utilizaba inicialmente con carne guisada, pero en la actualidad acompañan sobre todo a espaguetis, bucatinis y rigatonis.

A la **mostarda** algunos la consideran un plato, otros una guarnición y no falta quien la califique como salsa. En cualquier caso, es poco conocida fuera de Italia, pero personalmente me parece una excelencia de la gastronomía mundial. Se hace con frutas variadas, azúcar y mostaza. Tiene su antecedente en el *mustum ardens* o mosto ardiente, que se hacía con mosto cocido, al que se le añadían granos de mostaza molidos y se utilizaba para conservar frutas. En la actualidad es un sirope en el que cuecen frutas enteras (peras, membrillos, cereza, albaricoques, melocotones, higos) y se le añade esencia de mostaza, en cantidad suficiente para que quede muy picante.

Aunque hay distintas elaboraciones, casi todas típicas de diferentes lugares de la Llanura Padana, la más conocida es la de Cremona, que se puede consumir de muchas formas pero es inolvidable cuando acompaña al *bollito misto*, que es el conjunto de varias carnes cocidas, con la particularidad de que en el mismo plato se encuentran los cuatro sabores (dulce, salado, amargo y ácido) y un importante nivel de picante, que ayuda a dilatar las papilas gustativas y percibir infinidad de matices sápidos. Se comercializa envasada en tarros de cristal, con muy buena presentación y se puede encontrar en los establecimientos de alimentación italianos de todo el mundo.

LOS MOLES MEXICANOS

Son prehispanos en su origen, pero su evolución ha sido constante y los actuales ya no se parecen casi nada a los



Las cocineras indígenas llevaron los moles a las casas criollas y a los conventos de religiosas, en donde se mejoraron con ingredientes y especias aportados por los españoles. Se consagraron en las cocinas del virreinato que tuvieron, y tienen, una gran influencia en la formación de la actual cocina mexicana. Recetarios de familias novohispanas incluyen recetas de los denominados manchamanteles, pipianes (en los que participan pepitas de calabaza), clemoles y moles

primitivos, aunque hay alguno que mantiene las recetas originarias, que los mexicanos presumen que sigue haciéndose en la actualidad. Las primeras referencias escritas del mole están en la *Historia general de las cosas de la Nueva España* de Fray Bernardino de Sahagún (siglo XVI). En el que se describe un mole o pipián: como “*cazuela de gallina hecha a su modo con chilli bermejo y tomate y pepitas de calabaza molida, que se llama agora pipiana*”. En el *Vocabulario en lengua castellana y mexicana*, de 1571 de Alonso de Molina, se traduce la palabra salsa o potaje de *chilli*, como *chilmulli*, porque aunque en los idiomas primitivos *mulli* o *mole* significaba comida en general, se empieza a usar el término como equivalente de salsa.

Las cocineras indígenas llevaron los moles a las casas criollas y a los conventos de religiosas, en donde se mejoraron con ingredientes y especias aportados por los españoles. Se consagraron en las cocinas del virreinato que tuvieron, y tienen, una gran influencia en la formación de la actual cocina mexicana. Recetarios de familias novohispanas incluyen recetas de los denominados manchamanteles, pipianes (en los que participan pepitas de calabaza), clemoles y moles.

Se trata, en todos los casos, de salsas hechas con diversos chiles, en los que los ingredientes son de origen mexicano, mezclados con productos aportados por los españoles, de tal forma que según testimonio de Artemio de Valle Arizpe, cronista de la ciudad de México, cree que la composición del mole actual fue invento de una monja en el convento de Santa Rosa de Lima en Puebla, aunque es difícil creer que los moles naciesen en un solo

sitio y en un periodo corto de tiempo. Fueron muchos y variados, como se deduce de un recetario publicado en Michoacán, en donde se dan recetas de un mole aldeano, otro amarillo; el chichilo, el chilposo, el de chile piquín, un mole del día con carne de cerdo, dos moles de guajolote y un mole michoacano. Otras referencias hablan del mole amarillito, del mole negro de Oaxaca y del mole de “Contra” en Tlaxcala, alrededor del cual se reúne toda la población para celebrar la fiesta patronal.

En la actualidad hay gran diversidad de moles, hechos con distintas carnes, verduras, raíces, frutas, hongos, chiles secos y frescos, etc., y pueden ser muy sencillos o muy elaborados, pero el **mole poblano**, que tiene como ingredientes más significados, carne de pavo, chiles y chocolate y del que dice Alfonso Reyes que “*es la pieza de resistencia en nuestra cocina, la piedra de toque del guisar y el comer, y negarse al mole casi puede considerarse como una traición a la patria*” y el **guacamole**, que según la leyenda fue un don con el que los dioses premiaron a los aztecas. Se hace con aguacate, chile y zumo de limón, que seguramente es una adición moderna para evitarse que el mole se oscurezca, especialmente si se comercializa industrializado, que es como en la actualidad está teniendo un gran éxito, para acompañar carnes guisadas o asadas o pescados como especial éxito si se trata de salmón en tartar.

GLOBALIZACIÓN DE LAS SALSAS

Los cambios en las salsas, a lo largo de los años, han sido significativos. Tras su utilización primitiva, exclusiva para las clases más pudientes, se generalizó su uso y se convirtieron en un ingrediente necesario para las distintas clases sociales. Es verdad que no eran las mismas salsas para todos, aunque a veces incluso se llamasen igual, pero está claro que todos los romanos disfrutaron de la misma calidad de *garum*.

Lo que hoy llamamos globalización es un fenómeno muy antiguo, lo que ocurre es que se acelera progresivamente. Siempre se han transmitido culturas, costumbres, creencias, técnicas y por supuesto gastronomía, alimentos y salsas que unas veces se han puesto de moda y otras han dejado de estarlo.

La cocina francesa implantó muchos dogmas y entre ellos el referente a las salsas. Las dio nombre y las clasificó y durante mucho tiempo solo podían estar en la mesa las consagradas, considerándose las innovaciones muchas veces como agresiones al buen gusto y a las buenas costumbres. El Larousse Gastronomique era la biblia y estaba muy mal visto salirse de sus mandamientos.

Han cambiado las costumbres, los hábitos alimentarios y los conocimientos de los alimentos y la nutrición. Las comidas son menos consistentes, tienen cocciones más cortas y a veces un plato consta de un solo alimento, pero esto sucede paralelamente a la disminución del uso de las salsas clásicas, que aportaban sabores suaves, matizadores o potenciadores de las cualidades de los alimentos. Ya ni los restaurantes hacen salsas, porque recurren a las reducciones, las espumas, las emulsiones y a presentaciones originales, lo que ha producido una limitación de los sabores, tanto que se ha hecho necesario incrementarlos y han surgido las salsas modernas. Casi siempre envasadas y con mucha frecuencia picantes o muy picantes que usadas, con frecuencia sin medida, se convierte en un igualador de sabores, mitigando, igualando o haciendo desaparecer los sabores de los pescados, las carnes o las hortalizas.

Estas modernas salsas están concentradas y envasadas por una patente y una marca comercial, aunque siempre a continuación salen imitaciones o modificaciones, que aprovechan el hueco que se va creando con muy diversas formas publicitarias.

KETCHUP

Es el prototipo de las modernas salsas. Aunque no gusta a todos, sus adictos son fanáticos que lo emplean para acompañar a la carne, al pescado, a los platos de verduras o a la tortilla de patatas.

Su origen está en China, pero algunos artesanos la empezaron a hacer en Inglaterra en el siglo XVII, cuando se difundió una receta en cuya composición intervenían anchoas en salazón, cebollitas, vinagre, vino blanco, clavo, jengibre, nuez moscada, pimienta y corteza de limón.

Katsup, Catsip, Cotsup, Kotchup, Kitsip, Catsoup, Katsoup, Katsock, Cackchop, Cornchop, Cotpock, Kotpock, Kutpuck, Kutchpuck y Cutchpuck son nombres ingleses o americanos que han identificado salsas antecesoras de la actual, aunque su composición pueda ser muy diferente, entre otras cosas porque casi ninguna llevaba tomate que es componente fundamental de la salsa actual.

El consumo de tomate en Estados Unidos empezó muy tarde. Primero fue en los de ascendencia francesa. Con la ayuda del presidente Jefferson, que los cenaba todos los días y se convirtió en un divulgador de su consumo. La salsa de tomate tardó todavía más en introducirse, hasta el punto de que la primera receta se publica en 1817, con el nombre de "Tomata catsup", pero pasó desapercibida hasta que Lydia Chilled, en 1829, hizo

La primera salsa comercializada como Ketchup en Estados Unidos lo fue en 1834, pero no fue hasta 1876 cuando aparece un nuevo producto, de distinta composición, sabor y calidad aunque con el mismo nombre, de la mano de la firma Heinz & Noble, aunque fueron muchas las empresas que fabricaron ketchup con este nombre u otro similar

algunos comentarios interesantes y entre ellos daba algunos consejos para su elaboración, como el punto ideal de maduración, los tiempos de calentamiento y otros importantes datos, necesarios para hacer una buena salsa de tomate.

La primera salsa comercializada como Ketchup en Estados Unidos lo fue en 1834, pero no fue hasta 1876 cuando aparece un nuevo producto, de distinta composición, sabor y calidad aunque con el mismo nombre, de la mano de la firma Heinz & Noble, aunque fueron muchas las empresas que fabricaron ketchup con este nombre u otro similar.

A principio del siglo XX, la Food and Drug Administration (FDA) prohibió el uso de las sales del ácido benzoico, que era de uso general en los alimentos, con una excepción que fue Heinz, que nunca los había usado y su ketchup se quedó como líder absoluto del mercado porque, aunque continuaron elaborándolo otras empresas, su participación era cada vez más pequeña. Otro acto administrativo fue determinante en la consagración de la marca, cuando en 1980 se incluyó el Ketchup, con esta denominación, en la dieta de los escolares.

El comercio se extendió porque Inglaterra se convirtió en una importante demandante de sus productos, tanto que fue necesario crear una nueva planta en este país. Holanda, Venezuela, Japón, Italia y otros países han sido territorios elegidos para ampliar los mercados, apoyándose casi siempre en la instalación de nuevas factorías, cada vez más modernas y tecnificadas y el consumo de ketchup aumenta considerablemente en todos los países, muchas veces introducido, indirectamente, por la implantación de restaurantes de cocina rápida y especialmente de las hamburgueserías.

TABASCO

Esta salsa se elabora con una variedad de chiles rojos procedentes del estado de Tabasco, en México, cultivados en las tierras pantanosas de Avery Island y sin más componentes que sal y vinagre. Los tres componentes se dejan fermentar durante tres años, en barricas de roble blanco, que con anterioridad contuvieron whisky, pasados los cuales se procede a eliminar las pieles y pepitas de los chiles. Se agita la mezcla durante veintiocho días, se envasa y se etiqueta en veinte y dos idiomas y se distribuye por ciento ochenta y cinco países, lo que significa que es la salsa más difundida por el mundo, en diversas presentaciones conocidas como tabasco original, de color rojo brillante Tabasco Garlic, es decir con ajo, Tabasco Chipotle, de color rojo oscuro, Tabasco Green Pepper (hecha con Jalapeño), que es de color verde y Tabasco habanero, que es el más picante de todos.

Se utiliza con carnes guisadas o asadas, con algunos pescados, con potajes, sopas, con algunos postres, en los que el chocolate es ingrediente principal, como los brownies y con algunos cocteles, como el Bloody Mary, en el que es imprescindible. En España no es muy frecuente, porque preferimos el sabor natural,

OTRAS SALSAS

Su número es casi infinito. Muchas han surgido en la industria y especialmente en la norteamericana. Unas veces son imitaciones o copias de otras ya existentes y otras son realmente inventadas. Algunas tienen larga vida y otras solo el resplandor de una campaña publicitaria bien hecha. Entre las más frecuentes merecen citarse Gravy, Mary Lee y Frank's red hot

Otras son consecuencia de la expansión de algún tipo de comida, tal como ha ocurrido con las orientales y especialmente con las chinas y algunas permanecen, e incluso ganan clientes, como sucede con la **salsa de soja** que es una de las más antiguas del mundo, dedicada inicialmente a la conservación de carnes y pescados y difundida, en la actualidad, por su concentración de sabor umami o lo que es lo mismo por su alto contenido en glutamato. Con diferentes nombres comerciales, a veces basadas en elaboraciones ancestrales, se pueden encontrar en el mercado salsas de pescado, de marisco, de ostras, agrídulces, de cacahuete, de tamarindo, de ciruela, de yuzú, especiales para tempura, para barbacoa, etc. Algunas son simples y otras muy complejas como el **kimchi**, que se obtiene de fermentar verduras y añadir muchas variedades de hierbas aromáticas autóctonas que, además de aportar sabor, intentan evitar imitaciones o el **gochu yang**, a la que a



veces se la conoce como salsa de fusión porque junta las características de la soja fermentada con las de arroz y un pimentón muy picante. Especial interés tiene el **teriyaki** (teri significa brillo y yaki cocinar) y es cada vez más consumida para añadir a las sopas y guisos.

Las salsas árabes son muy variadas en su composición y sobre todo en la intensidad e sabores. La **chermula** que es quizás la más conocida en Marruecos se hace con cilantro, cayena, y sal en escamas y el resultado es un conjunto matizado de sabores y un olor muy característico; la **harissa** es más que una salsa porque, aunque se usa como tal, también es ingrediente de platos o incluso una especie de crema para untar en el pan, debido a su sabor, muy agradable por cierto, que se obtiene de la mezcla de guindillas, cominos, alcaravea, cilantro y ajo. En Oriente medio es muy frecuente el uso de **salsas de yogur** para acompañar al falafel, al humus, a los cus-cus y a los tajines, pero además tienen otras muchísimas salsas siempre muy aromáticas.

Las salsas africanas también son muy variadas, pero en muchas de ellas predomina el picante y el **piri-piri**, que es la salsa que más ha trascendido internacionalmente, es para muchos el más picante de todos los alimentos que se han inventado. También se hacen salsas con productos tan diversos como el cacahuete, el jengibre, los pistachos o los frutos molidos del baobab.

Hay una salsa muy interesante que se hace en Grecia, Turquía, Bulgaria y en el resto de los países balcánicos. Su principal ingrediente es el yogur, al que acompañan pepino rallado, jugo de limón, aceite y ajo y la textura resultante es cremosa y sin sabores estridentes. Se conoce como **tzatziki** y es una gran salsa, con un excelente futuro, que va estupendamente con las dietas vegetarianas o mejor flexivegetarianas, porque acompaña muy bien a ensaladas pero también a carnes y a chacinas. ■