

CONDIMENTOS Y ESPECIAS

La aparición de potenciadores del sabor –como los glutamatos– y, sobre todo, la “cadena del frío” han contribuido a reducir el uso de algunos condimentos tradicionales, en especial de los más caros y exóticos.

Los condimentos y especias se incorporaron –probablemente– a la cultura culinaria mediterránea a partir de los ejércitos griegos, quienes a su vez los recibieron de Oriente Próximo. Los condimentos tienen la propiedad de que, añadidos a una preparación culinaria, mejoran o modifican el gusto de la misma. Más técnicamente: aumentan la sapidez de los alimentos, lo que, a su vez, estimula el apetito. Normalmente basta con la utilización de condimentos sencillos, que desde antiguo han estado al alcance de los pueblos del Mediterráneo. Así ocurría, por ejemplo, con la sal, el vinagre, el ajo, la cebolla, la levadura de cerveza...

Un tipo especial de condimentos está constituido por las especias, casi todas ellas originarias de Oriente, que son sustancias que modifican muy profundamente el sabor de las comidas. Otro tipo de condimentos tradicionales es el formado por las plantas aromáticas (perejil, romero, tomillo, menta, comino, estragón, laurel...), que incorporadas a las comidas mejoran también su sapidez y su olor.

La sal puede extraerse de minas (sal gema), o por evaporación de aguas saladas, bien localizadas tierra adentro, bien situadas en las orillas de los mares (sal marina). Parece ser que fueron los fenicios, a la vista del buen precio que adquiría la sal en los pueblos distantes del mar, los que diseñaron las primeras salinas, cuya energía de evaporación proviene íntegramente del sol. La sal resolvió parcialmente el problema de regularizar el suministro de pescado y permitió la conservación del producto mediante la técnica de los salazones.

Los egipcios utilizaban el orégano, la menta y la canela. Esta última les llegaba desde Malasia, vía India, en barcos y, posteriormente, se transportaba en caravanas atravesando el desierto. En Grecia se utilizaba también la canela (a la que se atribuían propiedades afrodisíacas), la pi-

mienta (que provenía de la India), el pimentón, el jengibre, la cúrcuma o azafrán de la India (que posteriormente llegaría a España gracias a los árabes), la mostaza, el perejil, el tomillo, el coriandro...

Los griegos utilizaban los condimentos y especias no sólo en las comidas sino que, también, los empleaban para preparar sus vinos, a los cuales incorporaban (e incorporan todavía) las sustancias más dispares, como por ejemplo el incienso, la mirra y la famosa “retsina”.

En Roma llegó a realizarse una utilización copiosa de diversas especias; entre ellas la pimienta, la nuez moscada y el clavo, que provenían de Indochina e Indonesia. Resulta lógico pensar que la profusa utilización de condimentos y especias en la antigüedad está relacionada con el problema del deterioro que experimentaban los alimentos; deterioro que –a veces–, se enmascaraba intencionadamente con sabores y olores exóticos.

La mayoría de los condimentos tienen como principio activo sustancias químicas naturales, generalmente orgánicas, que impresionan la pituitaria o las papilas gustativas. Cada condimento es el resultado de una elaboración química compleja que generalmente realizan las plantas para atraer mamíferos, pájaros e insectos con objeto de facilitar su polinización o la dispersión de sus semillas. En algunos casos existen secreciones animales –como el almizcle–, o exudaciones vegetales –como

la resina–, que también se han utilizado para modificar sabores.

Modernamente, la aparición de potenciadores del sabor –como es el caso de los glutamatos–, y sobre todo la llamada “cadena del frío” han ido sustituyendo a los condimentos, en especial a los más caros y exóticos.

IMPORTANCIA ECONÓMICA

La importancia económica de los condimentos se mantienen en la actualidad, pese a los mencionados potenciadores del sabor. Algunos condimentos como la mostaza, el pimentón, la pimienta, la sal de ajo, aumentan anualmente sus ventas, mientras que otros –como el azafrán–, con precios prohibitivos, se utilizan cada vez con menos frecuencia, al haber sido sustituidos por colorantes artificiales y por diversos sucedáneos naturales.

La oferta comercial de condimentos se ha diversificado –por aquello del mercado global–, pero en el uso común sólo algunos productos se han impuesto. Existe de todo en las cocinas mediterráneas, pero algunos condimentos no se utilizan con la frecuencia de antaño.

Los que sí permanecen, humildes pero imprescindibles sin duda en la gastronomía española, son el perejil fresco y el ajo. De la modesta herbácea no existen datos de comercialización, puesto que su distribución suele ser gratuita, y masiva, en fruterías o pescaderías de muchas zonas españolas. En cuanto al ajo, su consumo ascendió en España en 1998 a más de 53 millones de kilos, de los cuales cerca de 40 millones de kilos (el 74%) se consumieron en los hogares. La cantidad total per cápita llega a 1,3 kilos, de los que un kilo se consume en los hogares. ●

