



EL GARUM

SALSA CON POTENCIAL PARA LA INVESTIGACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA Y EL TURISMO

LIC. MAURICIO PIÑÓN VARGAS¹

LIC. KARINA ANTONIO PÉREZ²



17

El garum es una salsa milenaria, la cual ha sido objeto de mucha investigación ya que se cuenta con numerosos vestigios arqueológicos, ya sean edificios, ánforas y fábricas las cuales tuvieron relación directa con su producción y comercialización; al mismo tiempo gracias a la documentación y relatos que hablan sobre la salsa se puede tener un antecedente sobre las diferentes formas de preparación, su implicación dentro del contexto social y comercial, al mismo tiempo su ruptura en su preparación hasta nuestros tiempos.

Por lo anterior, se le considera a esta salsa como un elemento potencialmente importante para su investigación pero al mismo tiempo como un elemento relevante para ser considerado y poder crear productos turísticos donde la cultura, la tradición, la historia, el entretenimiento, la identidad cultural se conjuntan para ser disfrutados. En el presente artículo se presenta un recopilatorio de las investigaciones existentes sobre el garum, así mismo sobre la importancia de los productos turísticos y diferentes alternativas que se muestran para reproducir nuevamente el garum como producto turístico.



“ Si la comida tiene un sabor demasiado blando, hay que poner garum. ”

Una de las preparaciones más duraderas y que a la vez fue una de las más importantes dentro de la historia de la gastronomía romana antigua fue la salsa llamada garum. Esta salsa, hecha a base de vísceras de pescado maceradas, aceite, hierbas y especias, servía para realzar los sabores de los platos.

Es por ello que había un dicho romano que decía:

Pero si la preparación está muy salada un poco de miel no le caería mal. Con este dicho se puede notar cual fue la importancia de la miel y de las salsas fuertes como el garum o el vinagre para sazonar las preparaciones culinarias, de acuerdo con lo escrito por Capatti y Montanari (1999)

ORIGEN

La salsa de garum, es una salsa milenaria la cual fue utilizada por un respetable número de culturas antiguas y que era un verdadero producto de intercambio, comercialización y status, por lo que es importante conocer su origen.

De acuerdo con Moreno y Abad (1971), la pesca ha constituido, desde siempre, uno de los principales recursos alimenticios del hombre. En un principio, sólo podrían beneficiarse de ella los pobladores de las costas de los mares y de las orillas de los ríos y los lagos, ya que el pescado no resiste, sin descomponerse, un transporte demasiado largo.

Revisando el trabajo con Bolens (1991), la palabra garum, es el resultado de la transformación de palabras fenicias, griegas y romanas como lo son garo, garos, garón, entre otras.

El garum no es descrito solamente como una salsa o una pasta, sino que de igual manera denota a una salsa con propiedades nutritivas, medicinales o aperitivas.

Para la elaboración del garum, fue necesaria una fuerte industria pesquera, como fuente de la materia prima, para lo cual la pesca desde la antigüedad ha sido uno de los recursos más importantes del ser humano, ya que de él se

podieron obtener proteínas de alta calidad y de especial aprecio para la población, así mismo como algas, sal, grasa de diversos animales y una diversidad de productos que le merecieron en la lengua francesa a los productos obtenidos del mismo como “fruits de mere”, frutos del mar.

Para poder permitir que los productos estuvieran siempre disponibles en cualquier época del año, el ser humano, descubrió, estudió y perfeccionó diversos métodos de conservación, como la deshidratación, concentración, cambio de ph por frío en tiempos más recientes entre otros, sin embargo en tiempos pasados y especialmente para la conservación del pescado, la deshidratación por sal, fue la elegida.

Para la realización de la salazón de los pescados, primero se debía de haber construido la tecnología relacionada con la obtención de la sal a través de las salinas, es decir, construir sistemas conectados al mar para la obtención de agua marina y mediante la evaporación de la misma poder obtener tan preciado producto.

Este hecho se puede comprobar en distintos lugares del mediterráneo ya que existen vestigios de lo que constituyeron los complejos destinados a la obtención de la sal, siendo los primeros en la realización de las salinas la cultura Fenicia, continuando con los Griegos, Romanos y heredando a las culturas más contemporáneas.

La salazón se realizaba destripando a los pescados, siendo posteriormente cortados en triángulos o cubos, colocados posteriormente en morteros con una cantidad equivalente de sal para permitir una maceración de 20 días. Pasando este tiempo el producto se colocaba en ánforas con tapón de barro para poder transportarlo.

Con esta descripción se puede entender el proceso de conservación del pescado y al mismo tiempo se entiende el proceder de la materia prima básica para la realización del garum, es decir, los desechos de los pescados que se utilizaban para ser sometidos a la deshidratación por sal.



1 SOBRE EL AUTOR egresado del Instituto Culinario de México en el año 2002, ha realizado diversos estudios en el área del servicio, artes de la mesa y mercadería en países como Bélgica y el Principado de Mónaco. Doctorando por la Universidad de Málaga en el programa de Investigación e Innovación Educativa. Actualmente asesor de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Valle de Puebla.

2 SOBRE EL AUTOR estudió en la Universidad del Valle de Puebla la licenciatura en administración turística, trabajando principalmente en la hotelería en el estado de Oaxaca obteniendo importante experiencia en este ramo y así mismo afinando y cooperando en la evolución y perfeccionamiento de ésta área en el Estado de Oaxaca. Asesora en la Licenciatura en Gastronomía de la misma institución desde el año 2012.



Otra referencia del origen del garum la realiza Lagóstena (2007) que afirma:

La primera impresión que trasladan las fuentes literarias y epigráficas alto imperiales, relativas a los productos pesquero-conservados del ámbito mediterráneo occidental, es la de la preeminencia de la producción de la salsa garum como bien de consumo más destacado de entre aquellos que componen el elenco de alimentos obtenidos en los saladeros marítimos.

Lo que afirma el lugar que ocupaba la sal como parte de los productos derivados de la pesca y de la respectiva conservación- salazón del pescado.

LOS SALADEROS

Un elemento importante de describir son los saladeros, o explícitamente, los lugares destinados en los puertos pesqueros para poder transformar los productos derivados de la pesca mediante un baño de sal.

Los saladeros obtenían la sal, de las salinas más cercanas o del mar, para poder obtener la materia prima indispensable para poder realizar esta conservación que permite absorber y retirar la humedad de los pescados para evitar que los microorganismos realicen sus procesos deteriorando el producto.

Cabe mencionar la diferencia entre los saladeros y las salinas, las salinas son los lugares naturales o modificados por el hombre para la obtención de la sal, y los saladeros los lugares destinados a utilizar la sal obtenida de las salinas para salar distintos productos.

De acuerdo con la investigación realizada por Lagóstena (2007), específicamente los fragmentos a describir a los saladeros, se menciona lo siguiente:

Tras la elaboración y distribución del garum, el mejor y más caro de una amplia gama de productos transformados obtenidos del mar, se percibe una compleja economía en la que confluyen diversos sectores especializados, cuya explotación y actividad en esta época y en este espacio adopta, desde la etapa tardo republicana, las formas propias de la cultura de Roma.

Nos referimos a los sectores de la explotación de las salinas marítimas, a los de la explotación de los caladeros pesqueros, y especialmente de las almadrabas atuneras, al concurso de la artesanía rural alfareray al desarrollo de una extendida industria de la transformación pesquera. Concentrada a la constitución o integración de redes privadas de distribución, especializadas en hacer circular por todo el orbe romano estos rentables productos.

Lo que implica que a partir de lo que fue la elaboración de la salsa se empezó a construir toda una serie de industrias a partir de la misma, una de las principales, los saladeros importantes y necesarios para el proceso.

Resulta de especial interés la transformación de los espacios del litoral para la obtención de la sal, ya que de ésta dependía en gran medida de la industria pesquera, para poder conservar sus productos, la transformación de los mismos; así mismo la disposición de los puertos pesqueros, las rutas comerciales en el continente por vía terrestre o marítima y toda la industria derivada y necesaria para la realización de esto (alimentos, hospedaje, establos, abastecimientos, entre muchos otros.)

Se puede apreciar uno de los pueblos antiguos de especial importancia para el presente, ya que en este pueblo antiguo que llegó a los tiempos modernos se realiza la actividad de trabajo de reproducción, el cual se describirá más adelante, refiriéndose a Malaca, el actual puerto de Málaga, España con 10 saladeros.

En la siguiente ilustración, derivada de la investigación se indica las distintas salinas encontradas en la comunidad autónoma de Andalucía en España, teniendo como referencia cultural de los que suscriben a Malaca.

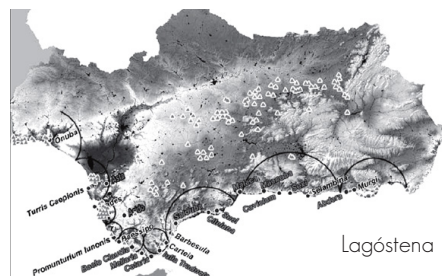


Ilustración : Salinas cercanas a los pueblos antiguos (2007)

Los triángulos que se pueden observar indican la existencia de salinas antiguas, los semicírculos el área de transportación y los círculos las ciudades antiguas, siendo curiosa la existencia de una gran cantidad de salinas dentro del continente y muy pocas dentro del radio y cercanía de las ciudades antiguas como lo son las salinas cercanas de Onubis, Asta, Barbesula, Selambina entre otras.

Otra importante industria derivada de la industria de la conservación pesquera, es la industria de la cerámica, elemento importante en la transformación, conservación y transportación de los distintos productos. Ubicándose los ingenios alfareros en las cercanías (o lejanías) de los centros pesqueros, éstos eran importantes para el desarrollo de esta industria.

LA INDUSTRIA DE LA CERÁMICA

Como se mencionó anteriormente una de las industrias importantes derivadas de la elaboración del garum, es la industria de la cerámica ya que era un elemento indispensable para la realización, conservación y transportación de la misma.

De acuerdo con las referencias de Almagro (1991), el garum solía guardarse en ánforas de barro para grandes cantidades, pero generalmente solía introducirse en recipientes pequeños dedicados a este fin. Estos recipientes recuerdan a la cerámica conocida como botijos. Estos recipientes han sido encontrados en las fábricas de la salsa, en las fábricas propias de la cerámica y en algunos entierros.

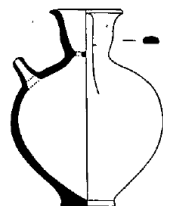
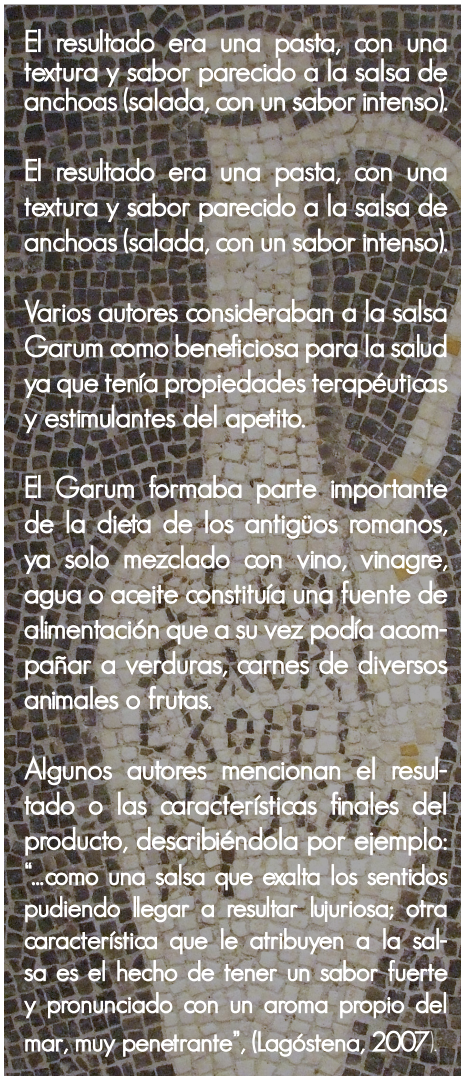


Ilustración : Botijo

El botijo, tiene una forma particular la cual se muestra en la siguiente ilustración:

ELABORACIÓN

El trabajo realizado por Moreno y Abad (1971) explica que el garum se elaboraba de partes blandas del pescado, es decir, intestinos, hipogastrios, garganta, boca, entre otras partes de los peces que se salaban para transportar; después de lo cual se mezclaban con salmuera y dispuestas sobre grandes superficies bajo el sol para permitir la evaporación del agua y permitir la penetración de la sal en los restos de pescado.



El resultado era una pasta, con una textura y sabor parecido a la salsa de anchoas (salada, con un sabor intenso).

El resultado era una pasta, con una textura y sabor parecido a la salsa de anchoas (salada, con un sabor intenso).

Varios autores consideraban a la salsa Garum como beneficiosa para la salud ya que tenía propiedades terapéuticas y estimulantes del apetito.

El Garum formaba parte importante de la dieta de los antiguos romanos, ya solo mezclado con vino, vinagre, agua o aceite constituía una fuente de alimentación que a su vez podía acompañar a verduras, carnes de diversos animales o frutas.

Algunos autores mencionan el resultado o las características finales del producto, describiéndola por ejemplo: "...como una salsa que exalta los sentidos pudiendo llegar a resultar lujuriosa; otra característica que le atribuyen a la salsa es el hecho de tener un sabor fuerte y pronunciado con un aroma propio del mar, muy penetrante", (Lagóstena, 2007).

Otra referencia sobre el sabor y las características de la salsa la proporciona Almagro (1991) que describe:

"El garum sabemos que se tomaba no sólo como acompañamiento y condimento de pescado y carnes, sino también solía beberse sólo como un brebaje saludable y apetecible para abrir el apetito y como aperitivo, pues daba vitalidad y estimulaba al bebedor. Así mismo, podía tomarse también mezclado con vino, aceite, vinagre o agua, dando lugar a varios tipos de bebidas diferentes, de sabores diversos y muy apreciados."

Lo anterior habla sobre la versatilidad de la salsa, ya que al momento de que está en la mesa, era adaptable a los gustos y posibilidades de las personas que las estaban consumiendo, pudiéndole añadir diversos condimentos extras para hacerla más gustosa, más líquida, más espesa lo

que la hace, una salsa verdaderamente versátil, ya que aparte de los sabores diferentes se podía utilizar tanto en pescados y carnes rojas.

Otra descripción sobre la elaboración y preparación del garum la realiza Bolens (1991), que describe una variedad de la salsa cocida a la cual se le añaden una variedad de especias y hierbas como anís, menta, laurel, hinojo, lo cual hace de este producto diferente ya que de encontrar una preparación "en crudo" esta referencia habla de un producto elaborado en "simmer".

En esa descripción de preparación del garum, se elimina el procedimiento de evaporación al sol, siendo remplazado por la cocción y particularmente se añaden una gran cantidad de hierbas que le otorgan a esta receta características particulares.

Así mismo, en algunos textos se describe ciertos consejos para la utilización de la salsa teniendo como ejemplo: "El pescado, tanto el salado como el fresco, no se lavará con agua, porque lo echa a perder, ni se macerará en agua salada, porque también se echa a perder y se corrompe", (Bolens, 1991).

El garum servía así mismo como ingrediente para la realización de otras recetas, como la encontrada de Ibn Razîn, que se describe a continuación:

- Obtener las mejores partes de un cordero y colocarlas dentro de una marmita de acero. Agregar agua, sal marina, pimienta, cilantro seco, cebollas picadas, aceite y la cantidad deseada de garum.
- Cocinas hasta que las piezas de cordero estén bien cocidas, pudiendo añadir a la preparación unos filamentos de azafrán para aportarle color y sabor adicional.
- Sacar los pedazos de cordero de la cocción y meterlos al horno hasta que se encuentren bien dorados. Dejarlos enfriar un poco y comerlos

REFERENCIAS

Los productos alimenticios como ha pasado desde el inicio de los tiempos hasta la actualidad, han servido como fuente de inspiración para relatos, cuentos, pinturas, dibujos, recetas y otros elementos donde se refleja su esencia, su importancia y su relación con el contexto histórico donde se consumían o producían.

Es así que actualmente se pueden contar con referencias del garum, no solamente literarias, sino en dibujos, mosaicos, ánforas y otros elementos que son importantes de describir para poder tener un contexto más a fondo del papel que jugaba en las distintas culturas que hicieron del garum parte de su vida.

La salsa en la sociedad romana gozaba de una reputación de finura, ya que las mejores salsas eran productos de lujo, que solamente podían ser adquiridas por las clases más pudientes, aunque se podían encontrar salsas de este tipo para diferentes presupuestos, como lo afirma Lagóstena (2007).

Un manuscrito del siglo IX, de acuerdo con Bolens (1991), describe una variedad de garum cocido el cual se le adiciona anís, y posteriormente se le añaden hierbas como son menta, hinojo, laurel, salvia, entre otras hierbas. Después de este procedimiento la salsa debe de ser cocido nuevamente a fuego bajo y al final de la cocción se le sube la temperatura para terminar agregando la salsa dentro de envases cerrados.

Inclusive la salsa de garum, tenía en la antigüedad, una especie de denominación de origen controlada, ya que como designa, Etienne (1991), Existía el garum de Pompeya; o referentes a una ideología religiosa como es el caso de garum castum referido al garum utilizado por los judíos.





GARUM COMO PRODUCTO TURÍSTICO

Actualmente se ha intentado reproducir y producir la salsa Garum en varios laboratorios, con base a los textos que la describen y así mismo con los restos encontrados dentro de ánforas de muchos sitios arqueológicos del mediterráneo europeo, de ésta manera se ha intentado activar y recordar uno de los productos y salsas más emblemáticas de las culturas clásicas.

Solo por citar un ejemplo en Cádiz, España se encuentran trabajando en la reproducción de una salsa muy parecida, utilizando vísceras, realizando los fermentos, obteniendo una réplica casi exacta de la salsa, con su penetrante aroma y sus peculiares características.

Se ha tomado en cuenta que muchos de los sabores de la antigüedad no se encuentran vigentes, tal es el caso de la gastronomía medieval europea, donde la combinación de hierbas, especias, contrastando sabores dulces y salados al mismo tiempo, resulta poco atractiva y apetecible de acuerdo con observaciones realizadas en el gusto europeo (español) y el mexicano.

Otro caso es el de la salsa tailandesa de pescado, con un sabor, ácido, profundo a mar, resulta contrastante nuevamente con el gusto Español y Mexicano, por observaciones en algunos restaurantes, reuniones y en sondeo realizado en ambos sitios.

Por lo anterior, se ha pensado en realizar una salsa de pescado con características, procedimiento y textura parecidos a las descritas en los diversos textos consultados y al mismo tiempo que se asemeje a los gustos actuales y focales de México y España.

Se ha tomado de referencia, por tanto de la creación de un producto turístico en base a esta salsa milenaria. Un producto turístico que de acuerdo con González y Ramón (2006), "se concibe como un conglomerado de atributos tangibles e intangibles que confluyen en un espacio local". En segundo, es transformado y articulados por el turista, cuyo talante es estar en correspondencia con la evolución de la conciencia humana, donde la necesidad es la del perfeccionamiento y refinamiento humano. Tercero, los productos turísticos deben desarrollarse para insertarse en un mercado globalizado y muy competitivo. Conceptuación del producto turístico: dar sentido al concepto para su gestión.

El turismo actualmente se encuentra en un periodo de transición, donde el turismo de sol y playa que requieren los turistas se van adaptando hacia sus gustos y necesidades dejando de lado las tradiciones y costumbres locales.

La nueva tendencia es la creación de productos turísticos para ofrecer al nuevo turista espacios, costumbres, tradiciones, experiencias y emociones las cuales les permitan





CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El garum es una salsa milenaria conocida gracias a las diferentes fuentes de información que nos dan la posibilidad de tener una idea muy clara sobre su proceso de elaboración y al mismo tiempo de sus diversos sabores y formas de conservación y comercialización.

Numerosas ciudades europeas, dedicadas a la elaboración de la salsa, destinaron extensiones importantes de terreno a la creación de entornos para la elaboración de productos del mar y así mismo para la elaboración del garum.

La salsa como tal está realizada con diversidad de productos del mar, hierbas, condimentos y confeccionada desde el hervido hasta la evaporación por el sol, pero siempre obteniendo un mismo resultado, una salsa gustosa que de élite para las sociedades que la llegaron a consumir.

El garum como tal puede ser utilizado como un elemento complementario a la diversidad de atractivos turísticos, que permite al viajero acercarse a la cultura local y participe en la misma y se atreva a degustarla y divertirse al mismo tiempo.

La adaptación de la salsa garum, con los gustos, ingredientes y reglamentaciones locales, permite que sea un producto seguro para su consumo.

Las rutas gastronómicas se valen de este tipo de elementos, pequeños productos o subproductos de los ingredientes locales para diversificar las rutas, por lo cual el garum podría complementar rutas gastronómicas de la zona en las que se visiten, zonas arqueológicas, salinas u otro tipo de lugares de la región.

La inclusión de más productos locales llevados a las rutas gastronómicas de la región podría ayudar a complementar a las mismas y volverlas más atractivas, fomentando el conocimiento y otras actividades innovadoras que busca el turista actual.

interactuar con el entorno de una forma segura, óptima y que permita, en ciertos casos, adentrarse con los habitantes o con la cultura misma.

Se deja atrás el adaptar los productos a los gustos de los turistas, por proponer productos con base local que sean accesibles y atractivos.

Una tendencia importante de resaltar es el turismo temático, especialmente el desarrollado con temas gastronómicos, en los cuales se utilizan los procesos de producción de las materias primas, su cosecha o recolecta, su transformación y procesamiento, hasta llegar a los alimentos y bebidas listos para consumir, con toques de las costumbres y tradiciones que las envuelven para que el turista pueda disfrutar de la experiencia completa.

REFERENCIAS

- Almagro, M. (1991). *La alimentación de la antigua Baria en época romana y prerromana*. Gerión: Revista de Historia Antigua, (Anejo III).
- Bolens, L. (1991). *Le garum en al-Andalus, un feu au fond des mers*. Gerión: Revista de Historia Antigua, (Anejo III).
- Capatti, A., & Montanari, M. (1999). *Italian cuisine*. New York: Columbia University Press.
- Elias, L. (2006). *El turismo del vino, otra experiencia de ocio*. Bilbao: Deusto.
- Etienne, R. (1991). *Le garum a la mode de Scaurus*. Gerión: Revista de Historia Antigua, (Anejo III).
- Getz, D. (2000). *Explore wine tourism, management, development and destinatiois*. New York: Cognizant Communication Corporation.
- González, F., & Ramón, J. (2006). *Conceptualización del producto turístico: dar sentido al concepto para su gestión*. Revista de investigación y marketing, 42-48.
- [Imagen de jarron en mosaicos], recuperado de: <http://www.ladolcevitacooking.com/bm-content/uploads/2012/11/pompeii-mosaic-fish.jpg>
- [Imagen de salsa], recuperado de: <http://www.wnpr.org/blogs/thesalt/2013/10/26/240237774/fish-sauce-an-ancient-roman-condiment-rises-again>
- [Imagen de salsas], recuperado de: <http://www.regmurcia.com/servlet/s.S?sit=a.55,c.373,m.1871&r=ReP-3833-DETALLREPORTAJESPADRE>
- [Imagen de tenedor], recuperado de: <http://www.wandalucia.org/es/rutas/tipos/rutas-gastronomicas>
- Lagóstena, L. (2007). *Sobre la elaboración del garum y otros productos piscícolas en las costas Béticas*. Mainake, XXIX, 273-289.
- Moreno, A., & Abad, L. (1971). *Aportaciones al estudio de la pesca en la antigüedad*. Habis, (2), 209-221.