

LAS SALSAS EN LA COCINA GRIEGA CLÁSICA: PRÁCTICA E IDEOLOGÍA CULINARIA

Fernando Notario Pacheco

Madrid

fernotar@pdi.ucm.es

1. Introducción

Si el estudioso del mundo antiguo observa con atención la bibliografía reciente no le será difícil encontrar un número creciente de publicaciones relacionadas con los múltiples contextos de la comida y del alimento en la antigüedad¹. No obstan-

¹ Desarrollar un análisis exhaustivo de todos los trabajos relacionados con este problema se encuentra más allá del objetivo de esta contribución. Pueden consultarse, al respecto, las siguientes contribuciones acerca de la bibliografía del alimento en el mundo antiguo: O. Murray, «Symptotica – Twenty years on», *Pallas* 61, 2002, 13-21; F. Notario, «Perspectivas historiográficas de la alimentación en el mundo antiguo», *Habis* 42, 2011, 65-82; P. Schmitt-Pantel, «Les banquets dans les cités grecques: bilan historiographique», *DHA supplément* 7, 2012, 73-93. La edición reciente de volúmenes, colectivos o individuales, dedicados a ofrecer perspectivas globales sobre la alimentación en el mundo antiguo es una señal de la fortaleza de este campo de estudios: D. Brothwell – P. Brothwell, *Food in Antiquity. A survey of the diet of early peoples*, London 1998 (2ª Edición, revisada y ampliada); O. Longo – P. Scarpi (eds), *Homo Edens. Regime, mitti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Verona 1989; M. Dobson – D. Harvey – J. Wilkins (eds.), *Food in Antiquity*, Exeter 1996; G. Cruz Andreotti; P. Garnsey, *Food and society in Classical antiquity* Cambridge 1999; A. Pérez Jiménez (eds), *Dieta Mediterránea. Comida y hábitos alimentarios en las culturas mediterráneas*, Madrid 2000; J. Wilkins – S. Hill, *Food in the Ancient World*, Oxford 2006; J. Wilkins – R. Nadeau (eds.), *A companion to*

te, la reciente efervescencia en los estudios sobre la alimentación en la antigüedad no ha terminado por aclarar los problemas relacionados con la metodología de estudios suscitados por el estudio de las pautas alimentarias de unos individuos y grupos sociales desaparecidos, en el mejor de los casos, hace unos mil quinientos años².

Las técnicas de estudio, análisis e interpretación de los contextos del alimento desarrolladas por disciplinas como la antropología o la sociología del alimento son inspiradoras y han permitido profundizar en los datos ofrecidos por la documentación clásica. Los trabajos de la antropología estructuralista, ampliamente utilizados en la tradición académica francófona vinculada al mundo antiguo, han servido como marco de referencia para analizar la ideología del alimento en contextos socioculturales extremadamente complejos, como el sacrificio cruento, mientras que la antropología y la sociología de corte más materialista han ayudado a arrojar una nueva luz sobre las dinámicas del acceso al alimento en las sociedades antiguas³. Sin embargo, los estudiosos de la antigüedad carecemos de la posibilidad de observar directamente las sociedades pasadas y contrastar las indicaciones realizadas por nuestras fuentes o las interpretaciones que podamos

food in the ancient world, Oxford 2015.

² Podemos remitir a las reflexiones de John Wilkins al respecto: J. Wilkins, «Food and drink in the ancient world», en K. W. Clafin – P. Scholliers (eds.), *Writing food history. A global perspective*, London 2012. En general, sobre diferentes problemas e interpretaciones derivadas de la historia de la alimentación en contextos históricos más cercanos por parte de uno de los historiadores más significados de la historia cultural francesa: A. Burguière, «Alimentación», en A. Burguière (dir.), *Diccionario de las ciencias históricas*, Madrid 1991, 29-33.

³ La antropología de corte estructuralista queda bien definida en los trabajos de Lévi-Strauss, de quien podemos destacar de manera específica, aparte de sus conocidas *Mitológicas*, contribuciones más específicas: C. Lévi-Strauss, «Le triangle culinaire», *L'arc* 26, 1965, 19-29. Su proyección sobre el ámbito de la antigüedad clásica queda bien representada en contribuciones como las de Marcel Detienne: M. Detienne, «La cuisine de Pythagore», *Archives de sociologie* 29, 1970, 141-162; J. P. Vernant – M. Detienne (dirs.), *La cuisine du sacrifice dans le pays grec*, Paris 1979. En el ámbito de las contribuciones de corte más materialista podemos señalar los trabajos de Jack Goody o de Pierre Bourdieu, quienes han influido en el ámbito de la historia antigua a través de investigadores como Peter Garnsey: J. Goody, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona 1995 (ed. original 1982); P. Bourdieu, *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, Madrid 2006 (ed. original 1979).

derivar del análisis del registro material, por lo que una parte significativa de los desarrollos más interesantes de estas disciplinas se encuentran limitados para nuestro ámbito de trabajo⁴.

La documentación disponible presenta evidentes problemas para el análisis de las culturas alimentarias. Si bien rara vez nos vemos avocados al silencio absoluto por la ausencia total de fuentes o materiales de análisis, no es menos raro tener un panorama complejo de las culturas alimentarias antiguas con el que poder trazar un cuadro amplio de lo que Claude Fischler denominó “la paradoja del omnívoro” en el mundo antiguo⁵. Los materiales arqueológicos, tanto los referidos a los alimentos preparados como a las técnicas culinarias o a las imágenes asociadas al consumo, ofrecen una fuente de información de indudable importancia, pero no siempre nos conceden una imagen completa de la que derive una perspectiva coherente sobre los hábitos alimentarios del conjunto de la sociedad⁶. La documentación literaria y epigráfica, por otro lado, nos ofrece un punto de vista de indudable valor acerca de los problemas, circunstancias y contextos del alimento en la antigüedad, aunque, como ocurre con cualquier otro aspecto de ella, siempre

⁴ Acerca de la aproximación antropológica a la alimentación y al proceso culinario: J. Contreras Hernández – M. Gracia Arnáiz, *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona 2005, 93-165. Una antología de textos de teoría antropológica y casos etnográficos vinculados a la alimentación: J. Kupler (ed.), *La cocina de los antropólogos*, Barcelona 2001.

⁵ C. Fischler, *L'Homnivore*, Paris 2001, 62-66 (ed. original 1990).

⁶ Los estudios arqueológicos han tenido un impulso especial en los contextos de la Edad de Bronce desde la primera década del siglo XXI: J. C. Wright, «The Mycenaean Feast: An Introduction», *Hesperia* 74, 2004, 121-132; J.-C. Barret – P. Halstead (eds.), *Food, cuisine and society in prehistoric Greece*, Oxford 2004; C. Mee – J. Renard (eds.), *Cooking up the past: Food and culinary practices in the Neolithic and Bronze Age Aegean*, Oxford 2007. En general, el análisis arqueológico de los contextos sociales del consumo de alimentos se ha visto apoyado en las propuestas teóricas y prácticas recogidas en M. Dietler – B. Hayden (eds.), *Feasts: Archaeological and Ethnographic perspectives on politics and power*, Washington 2001. Fuera del ámbito de la Edad de Bronce, también podemos señalar trabajos relacionados con la Edad de Hierro, especialmente en ámbitos religiosos: N. Bookidis *et al.*, «Dining in the Sanctuary of Demeter and Kore at Corinth», *Hesperia* 68.1, 1999, 1-54; R. Hägg – B. Alroth (eds.), *Greek ritual sacrifice ritual. Olympian and Chthonian*, Stockholm 2005. En general, sobre los contextos arqueológicos del alimento: M. Pitts, «The archaeology of food consumption», en J. Wilkins – R. Nadeau (eds.), *op cit.*, 95-104.

se encuentra mediada por los intereses políticos, sociales, económicos y culturales de los grupos dominantes que producen y consumen estos textos⁷.

Contemplando esta problemática, parecería legítimo cuestionarse si la historia de la alimentación en la antigüedad constituye un ámbito de investigación propio o si, por el contrario, no es sino un entramado más o menos deshilvanado de anécdotas y datos que, no por ser precisos, dejan de ser parciales⁸. Sin embargo, la cuestión de la viabilidad de la historia de la alimentación antigua no debe limitarse al principio de reconstrucción del pasado culinario siguiendo las pautas de la metodología positivista. No por elevar una investigación sobre documentos dispersos y, a su manera, aparentemente incoherentes, hemos de conformarnos con la construcción de un discurso histórico igualmente disperso e incoherente. Más bien, la historia de la alimentación nos ofrece el reto de integrar las perspectivas económicas, políticas, sociales y culturales acerca del modo en que las poblaciones pasadas entendieron la relación entre el alimento, el individuo y la colectividad para, así, adentrarnos en el modo en que los mecanismos de articulación, control y reproducción social se constituyen en actos y procesos aparentemente neutros, como la cocina y el consumo de alimentos. El alimento y su cocina nos ofrecen, desde esta perspectiva, una manera de materializar los flujos abstractos de autoridad, poder, control y prestigio social que se establecen en una sociedad y que, por su intangibilidad, resultan difíciles de señalar con precisión en otros ámbitos culturales⁹.

Los significados sociales, políticos, económicos o religiosos del alimento parten, sin embargo, del reconocimiento más o menos informal de una gramática culinaria que constituye la base de la compleja ideología que define las actitudes

⁷ Una útil colección de documentación sobre el alimento, sus contextos y significados: J. Donahue, *Food and drink in Antiquity: Readings from the Graeco-Roman world*, London 2015.

⁸ En este sentido podríamos vincular este problema al más general de la legitimidad de los recientemente denominados *Food Studies* como un campo de estudio independiente, aunque vinculado al análisis de otros fenómenos y procesos económicos, sociales, políticos y culturales. Una breve introducción a la problemática: I. Contois, «From de Editor: Defining Food Studies and the next four years», *Graduate Journal of Food Studies* 4, 1, 2017 < <https://gradfoodstudies.org/2017/03/01/from-the-editor-defining-food-studies-and-the-next-four-years/1> >. [Consulta: 1/5/2019].

⁹ C. Counihan, *The anthropology of food and body: Gender, meaning and power*, New York 1999, 8-9.

colectivas e individuales hacia la comida. La cocina o, por emplear un término más antropológicamente preciso, la *cuisine*, es, como ya defendió Ronald Barthes, un campo próximo al idioma¹⁰. Como él, la *cuisine* requiere de unas normas y reglas que, aunque sean aparentemente arbitrarias, en realidad derivan de una lógica interna que le confiere una regularidad y un sentido propio. Únicamente reconociendo el sentido de la gramática culinaria podemos apreciar en su totalidad cómo se interrelacionan los alimentos entre sí, qué proyección pueden tener estos hacia los contextos humanos, divinos o funerarios o, en fin, qué valores transmiten las tradiciones culinarias más allá de su valor nutricional¹¹.

Este artículo parte, en primer lugar, del análisis de un elemento en la gramática culinaria griega del mundo clásico, las salsas, para, a través de él, contemplar en su conjunto cuál es la relación que mantienen las salsas con la construcción de la ideología culinaria griega. Con ello comprenderemos de qué manera se integra este elemento en las estructuras de lo culinario y cómo adoptan un papel homogeneizador en las estructuras del gusto griego. En segundo lugar, contemplaremos de qué modo las nuevas modas gastronómicas de finales del periodo clásico, representadas en buena medida por salsas de origen oriental, con un sabor y una textura claramente diferenciadas con respecto a las tradicionales, vehiculan nuevos discursos de aceptación o rechazo que se relacionan con las dinámicas sociales, políticas y económicas propias del mundo helénico de finales del siglo IV a.C.

2. Salsas en la cocina clásica: definición, preparación y consumo

Las salsas son, en general, uno de los elementos esenciales de la cocina europea, tanto en los tiempos de la antigüedad clásica como en otros más recientes¹². A modo de ejemplo podríamos resaltar la importancia que tienen las salsas en el

¹⁰ R. Barthes, «Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine», *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations* 19, 5, 1961, 977-986.

¹¹ Sobre la gramática culinaria: M. Douglas, «Deciphering a meal», *Daedalus* 101, 1, 1972, 61-81; M. Douglas, «Les structures du culinaire», *Communications* 31, 1979, 145-170; J. Cruz Cruz, «Semántica de la comunicación alimentaria», en J. Bilbao-Fullaondo (ed.), *El ámbito gastronómico*, Bilbao 1993, 31-50; M. Montanari, *Food is culture*, New York 2006, 99-103.

¹² Sobre la historia de las salsas en la cocina europea: H. McGee, *La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*, Barcelona 2007, 618-627 (ed. original 1984).

recetario tradicionalmente atribuido a Apicio y que, datado en torno a inicios del siglo IV d.C., nos ofrece una de las panorámicas más interesantes y completas de la cocina grecorromana¹³. Su empleo es habitual en todo el recetario, y para ello se emplea una terminología que, aunque no siempre esté clara, subraya su importancia en los mecanismos culinarios recogidos en el texto. El *garum*, *liquamen* y los términos que, derivados de ellos, se refieren a salsas elaboradas a partir de estas materias, como el *oxygarum* o el *oenogarum*, aparecen en un número sorprendentemente elevado de recetas, mientras que más de un cuarto de las casi quinientas instrucciones recogidas en este particular manual se refieren a la factura de salsas con grados muy variables de complejidad, sabor y textura y que, colectivamente, se denominan *ius*¹⁴. La mayoría de ellas incluye una considerable cantidad de hierbas aromáticas y especias, además de una base de vinagre, miel y una salsa primaria de pescado fermentado que normalmente es identificado con el *liquamen*. Podemos contemplar, a modo de ejemplo, la elaboración de una de ellas:

Laseratum: laser Cyrenaicum uel Partitum tepida dissoluis cum aceto liquamine temperatum, uel piper petrosilenum metam siccam laseris radicem mel acetum liquamen. (Salsa de laser: Disuelve laser cirenaico o pártico en agua caliente mezclada con vinagre y *liquamen*. O usa pimienta, perejil, menta seca, raíz de laser, miel, vinagre, *liquamen*)¹⁵.

¹³ La figura histórica de Apicio es compleja, y la documentación antigua, incluso la que maneja un único autor como Ateneo, da la sensación de confundir varias personas con cronologías muy variables. Por ejemplo, Ath. 168d (= Posidonius FGH 169 fr. 27) reconoce la existencia de un Apicio que vive en el siglo I a.C. y que específicamente no es el famoso *gourmet* (aunque fuera un conocido derrochador), pero en su *Epítome* (Ath. 7a-d) se habla del cocinero-*gourmet* en cronologías tan dispares como los reinados de Tiberio y de Trajano. Sobre Apicio y su tratado: A. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, London 2003, 16-18. En general, del sobre el tratado de Apicio merece la pena destacar el detallado estudio crítico realizado por Christopher Grocock y Sally Grainger: C. Grocock – S. Grainger, *Apicius. A critical edition with an introduction and English translation*, Totnes 2006, 13-123.

¹⁴ Sobre las salsas en el tratado: A. Urbán, *Concordantia Apiciana: A concordance to Apicius' De Re Coquinaria and Excerpta a Vinidario with analysis of the lexicon*, Hilsenheim 1995, 238-242; C. Grocock – S. Grainger, *op. cit.* 373-387.

¹⁵ Apicius 1, 30 (traducción propia, texto basado en la edición de C. Grocock – S. Grainger, *Op. cit.*).

En esta receta podemos encontrar algunos de los elementos más característicos de las salsas de la cocina clásica y que, por otro lado, las diferencian de los procesos culinarios que, desde el siglo xvii, distinguen a la tradición culinaria europea¹⁶. Una de las diferencias más notables es la ausencia regular en las salsas del mundo clásico de una base de grasa animal. La emulsión de productos de origen animal, como huevos o mantequilla, en el sistema culinario europeo y, por extensión, en sus mecanismos de elaboración de salsas, es un fenómeno relacionado con la cocina de la Edad Moderna. En la cocina clásica y medieval casi todos los elementos espesantes tenían, en cambio, una naturaleza sólida, como los frutos secos o los huevos cocidos, o semisólida, como la miel empleada en la versión alternativa de la salsa. Otra diferencia interesante es el empleo de algunos ingredientes que, en la actualidad, no suelen identificarse con las estructuras del gusto mediterráneo. Dos ejemplos saltan a la vista en la receta señalada: el *laser* y el *liquamen*. El primero aparece de manera frecuente en el recetario, y hace referencia a lo que en otros documentos se conoce también como *sirpe*, *laserpicium* o, en una versión más helenizada, *silphium*: una bulbosa que, en la actualidad, se identifica con la asafétida. Su sabor y aroma son punzantes para el gusto mediterráneo actual, de manera que recuerda más a los sabores del sureste asiático que a la cocina griega, tradicional o moderna. Esto no evita, como veremos, su empleo frecuente en las salsas de la cocina griega clásica, marcando con ello un interesante proceso de apropiación de un ingrediente exótico en las estructuras culinarias helénicas¹⁷. El *liquamen*, por otro lado, era la parte más líquida -de mejor calidad- del material pastoso del que estaba compuesto el *garum*, la salsa de pescado fermentado de amplio uso en la cocina grecorromana y que, sin embargo, en la actualidad tiende a asociarse a la cocina del extremo oriente (el *nuoc-nam*) o a chocantes rémoras culinarias (la *colatura di alici* de Cetara)¹⁸.

¹⁶ Para mayores detalles sobre la “revolución culinaria” del siglo xvii: J.-L. Flandrin, «Dietary choices and culinary technique, 1500-1800», en J.-L. Flandrin – M. Montanari, *Food. A culinary history*, New York 1999, 403-417; B. Cowan, «Nuevos mundos, nuevos paladares. Modas culinarias tras el Renacimiento», en P. Freedman, *Gastronomía. Historia del paladar*, Valencia 2009, 197-231. El estilo lacónico del tratado de Apicio es representativo del habitual en los tratados de cocina del mundo antiguo y medieval, y ha dado pie a interpretaciones notablemente divergentes acerca del estatus social de sus escritores y lectores: R. Nadeau, «Cookery books», en J. Wilkins – R. Nadeau, *Op. cit.*, 53-58.

¹⁷ A. Dalby, *Op. cit.*, 303-304; C. Grocock – S. Grainger, *Op. cit.*, 360-361.

¹⁸ A. Dalby, *Op. cit.*, 156-157; C. Grocock – S. Grainger, *Op. cit.*, 373-387; M.-C.

Sin embargo, si queremos ir más allá de estas generalizaciones, pronto nos encontramos con una serie de problemas sobre el carácter de las salsas de la cocina griega clásica. En primer lugar, carecemos de una definición clara y precisa de lo que un griego hubiera entendido por “salsa” frente a otras elaboraciones culinarias. La mayoría de las salsas conocidas derivan su nombre de los procedimientos con los que se elaboraban o del papel que éstas tenían en el acabado de los platos ejecutados con ellas. Si bien esta circunstancia permite suponer cómo se preparaban cada una de ellas, o qué papel tenían en la cocina, como aderezos, adobos o marinados, lo cierto es que también nubla hasta cierto punto nuestra visión general de los elementos generales que permiten definir qué es una salsa¹⁹. Es más fácil, quizás, intentar definir qué se consideraba una salsa a partir de una definición negativa, esto es, mediante la indicación de qué líquidos o sustancias semisólidas no eran consideradas salsas pese a su naturaleza sávida.

En primer lugar, a la salsa, tanto en la cocina antigua como en la de otros contextos históricos, se le supone, por un lado, una preparación compleja, y por otro, un papel difícil de definir en el plato. Del mismo modo que en la cultura culinaria actual, el desleimiento de los ingredientes en un medio líquido o semilíquido con el fin de aderezar o condimentar la comida es un factor esencial en su elaboración y conceptualización²⁰. Igualmente, en la gramática culinaria antigua y en la moderna, la salsa ocupa el lugar de un morfema gramatical, de acuerdo con la expresión de Massimo Montanari: vacía de significado autónomo, resulta esencial en la determinación de la naturaleza y cualidades de los ingredientes nucleares que conforman el plato²¹. La unión de ambas circunstancias requiere de una cierta especialización técnica y un cierto *savoir faire*, de modo que, en la imagen transmitida por los documentos literarios, la destreza del cocinero griego se mide en buena medida en su habilidad a la hora de ejecutar salsas complejas y saber combinarlas graciosamente con los ingredientes nucleares del plato²². Por

Frédéric, *Ni cru ni cuit. Histoire et civilisation de l'aliment fermenté*, Paris 2014, 155-163.

¹⁹ M. J. García Soler, *El arte de comer en la antigua Grecia*, Madrid 2001, 369-372.

²⁰ Podemos señalar, al respecto, la propia definición proporcionada por la RAE en su diccionario: Real Academia Española: «Salsa», *Diccionario de la Real Academia Española* <<https://dle.rae.es/?id=X5dw8Ij>>. [Consulta: 6/5/2019]. Para mayor detalle, H. McGee, *Op. cit.*, 617.

²¹ M. Montanari, *Op. cit.*, 102.

²² Las imágenes del cocinero, complejas y no siempre coherentes entre sí en la documentación griega, han recibido una notable atención por parte de los estudiosos del mundo

ello, en el imaginario culinario griego, los ingredientes naturales líquidos, como el jugo de las frutas ácidas o el agua, dulce o salada, podían formar parte del conocimiento gastronómico, pero en realidad no se consideraban salsas por su falta de elaboración²³.

Por razones similares, otros ingredientes que se incluyen en las salsas a modo de espesantes y bases de sabor, como la miel, no se consideran en sí mismos tampoco salsas. Los líquidos fermentados, como el vinagre o el vino, por no mencionar el aceite, que entraría dentro de la categoría más general de los fondos de la cocina griega clásica, tampoco se conciben generalmente como salsas pese a sus cualidades aromáticas y sápidas²⁴. Finalmente, las sopas y los caldos, pese a su textura líquida, se encuentran en un estado casi contrapuesto al de las salsas en el imaginario culinario griego ya que su sabor, menos concentrado, punzante y agudo, tiende a relacionarse con el cuidado de los enfermos y de las personas de constitución débil que, en los tratados médicos, han de alejarse de las salsas excesivamente condimentadas con las que se sazonan los platos principales²⁵.

clásico: A. Giannini, «La figura del cuoco nella commedia greca», *ACME* 13, 1960, 135-216; H. Dohms, *Mageiros. Die rolle des kochs in der Griechisch-Römischen Komödie*, München 1964; G. Berthiaume, *Les rôles du magéiros. Étude sur la boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Grèce ancienne*, Leiden 1982; J. Wilkins, *The boastful chef. The discourse of food in Ancient Greek Comedy*, Oxford 2000; M. J. García Soler, «El cocinero cómico: maestro de los fogones y de la palabra», *CFC(G)* 18, 2008, 145-158.

²³ Los diversos usos del agua, tanto en la cocina como en otros ámbitos, son tratados de manera amplia en el epítome de Ateneo de Náucratis: Ath. 2, 40f-46e. En general, M. J. García Soler, *El arte de comer... op. cit.*, 317-321.

²⁴ Sobre los alimentos fermentados como elemento esencial en la constitución de las identidades culinarias: M.-C. Frédéric, *Op. cit.* 11-29. Sobre las bebidas fermentadas y el aceite: M.-J. García Soler, *el arte de comer... op. cit.* 283-316; 333-336. Un aspecto interesante sobre los fermentados sería el caso del *garos*, la pasta de pescado fermentado que podría considerarse una salsa. No obstante, deberíamos tener en cuenta diferentes elementos en consideración al respecto. En primer lugar, el *garos* tiende a identificarse más directamente con la cocina helenístico-romana que con la del periodo clásico. En segundo lugar, su empleo parece acercarse más al de un condimento que al de una salsa, y al menos así lo considera el propio Ateneo de Náucratis, que lo incluye entre condimentos como el vinagre, las especias y las plantas aromáticas: Ath. 2, 66c; 67c-d.

²⁵ Sobre el papel reconstituyente de los caldos y las sopas (*rophema/ryphema* o *ptisana*) en los textos médicos griegos: Hp. *VM*, 6; *Acut.* 10-20; 25; *Vict.* 2, 43; 2, 48; *Aff.* 41; *Acut(Sp)*. 17. En general, I. M. Lonie, «A structural pattern in Greek dietetics and the early

Podemos indicar, pues, que los elementos con los que se define la naturaleza de las salsas en la cocina clásica son una textura y un sabor complejos resultado de un proceso de elaboración para el que se requiere un mínimo de conocimientos técnicos. La elaboración de las salsas no parece haber variado excesivamente entre el periodo clásico y la cocina renacentista: el paso principal consistía en romper y desleír los ingredientes empleados, fueran de origen animal o vegetal, para extraer y mezclar los jugos en una mezcla líquida que cuenta con ciertos elementos espesantes que impiden el flujo de las moléculas de agua, concediéndole al resultado final una característica textura pastosa o semilíquida. Por ello, no es de extrañar que el mortero y su mano aparezcan frecuentemente en la documentación conservada como los instrumentos esenciales en la elaboración de las salsas²⁶.

Una de las referencias más completas, interesantes y conocidas acerca de la preparación de una salsa puede ayudarnos a comprender con mayor detenimiento tanto su procedimiento culinario como algunos de los principios estructurales de la ideología culinaria griega y las salsas. En una escena de *La Paz*, de Aristófanes, la Guerra, representada como una especie de monstruoso cocinero (*mageiros*), se dispone a majar diferentes ingredientes en un gigantesco mortero. En consonancia con la lógica de la comedia ática, los alimentos son, en realidad, representaciones metafóricas de las comunidades griegas que se encontraban inmersas en la Guerra del Peloponeso. Así, Prasias queda representada por unos puerros, Mégara, por unos ajos, Atenas, por la miel, y Sicilia, en su conjunto, por un queso. Afortunadamente para los héroes pacificadores, el momento en que la Guerra se dispone a triturar los ingredientes/comunidades de su peculiar salsa, se da cuenta de que ha perdido sus dos manos de mortero, que no son sino burdas metáforas de

history of Greek medicine», *Medical History* 21, 1977, 235-260. Las sopas de la cocina clásica habitualmente tenían una parca base vegetal de legumbres o de cereales, aunque en ocasiones encontramos referencias al añadido de diferentes ingredientes que podían mejorar su sabor a costa de reducir su eficiencia médica de manos de profesionales de la cocina: Gal. VI, 501-503 Kühn. Ocasionalmente encontramos caldos que incluyen elementos animales, como grasas (*lekitos*) o carne (*zomos*): A. Dalby, *Op. cit.*, 307.

²⁶ Sobre el registro material y la identificación iconográfica de los instrumentos de cocina en el periodo clásico: B. A. Sparkes, «The Greek kitchen», *JHS* 82, 1962, 121-137; B. A. Sparkes, «The Greek kitchen: *addenda*», *JHS* 85, 162-163; B. A. Sparkes, «Illustrating Aristophanes», *JHS* 95, 1975, 122-135. Sobre los procesos culinarios generales: R. I. Curtis, «Professional cooking, kitchens and service work», en P. Erdkamp (ed.), *A cultural history of food in antiquity*, London 2012, 113-132.

Cleón y Brásidas, los representantes más distinguidos de las facciones belicistas de Atenas y de Esparta, fallecidos poco tiempo antes del estreno de la obra²⁷.

Al margen de las interpretaciones del pasaje en el ambiente de la política cómica, la salsa de la Guerra refleja un plato con amplias conexiones con otras recetas de la cultura gastronómica del Mediterráneo antiguo. Su modo de elaboración parte de la reducción de una serie de ingredientes (en este caso, puerros, ajo, queso y miel) sobre, posiblemente, una base líquida que no es mencionada en el texto aristofánico (agua, aceite o vinagre) y, quizás, el añadido de un elemento espesante posterior, como huevo cocido (aunque, de nuevo, el texto no lo menciona explícitamente). Este tipo de salsas se conocen genéricamente en la cultura culinaria griega como *myttotos* (o, dependiendo del dialecto, *myssotos*), y de ellas podemos imaginar que tenían una textura más pastosa que líquida, quizás como la salsa pesto o como el alioli actual²⁸. El documento que presenta un mayor paralelo con este tipo de salsas en un contexto similar es el *moretum* que encontramos en el poema homónimo incluido en el *Apéndice Virgiliano*: una pasta hecha con ajo, apio, cilantro, ruda, queso curado en sal, agua, aceite y vinagre machacados en un mortero y que se concibe como un plato sencillo y apropiado para los grupos sociales del campesinado que pretende ensalzar la composición²⁹.

²⁷ Ar. *Pax* 242-288. Sobre el contexto general de la obra, puede consultarse M. D. McDowell, *Aristophanes and Athens*, Oxford 1995, 180-198. Un comentario profundo de este pasaje, desde el punto de vista de la alimentación: M. J. García Soler, «La salsa de la Guerra (Aristófanes, Paz 236-288)», en J. Alonso – C. García – I. Mamolar (eds.), ΣΤΙΣ ΑΜΜΟΥΔΙΕΣ ΤΟΥ ΟΜΕΡΟΥ. *Homenaje a la profesora Olga Omatos*, Vitoria 2007, 277-289. Acerca del empleo del alimento y de la cocina como metáforas de las relaciones de poder político en el contexto ateniense: F. Notario, «Les empires dévoreurs : l'empire perse, l'Athènes du V^e siècle av. J.-C. et la métaphore alimentaire du pouvoir», *Gaia* 19, 2016, 247-258; F. Notario, «Las delicias de la hegemonía: Metáforas sobre el alimento y el poder político en la Atenas clásica», *Mētis* 15, 2017, 231-259.

²⁸ Ar. *Ach.* 174; Hipponax Fr. 26, 23 West; Ananius fr. 5, 7-8 West; Suda s.v. Μυττωτόν. En la Suda se menciona específicamente que los ingredientes elementales de estas salsas eran el queso, el ajo y el huevo, de donde suponemos la presencia del último como espesante, mientras que la referencia de “Los Acarnienses” de Aristófanes vincula la salsa específicamente al sabor del ajo. El triturado del ajo cipriote, especialmente reservado para ensaladas y salsas, sobre una base de aceite y vinagre para obtener una espuma creciente parece ser un elemento habitual en la cocina clásica: Thphr. *HP* 7, 4, 11; Plin. *HN* 19, 6, 31. En general, J. M. García Soler, *El arte de comer... op. cit.* 371-372; A. Dalby, *Op. cit.* 227.

²⁹ Verg. *Moretum*, 84-116. Un análisis pormenorizado del pasaje puede encontrarse en

Las similitudes entre el *myttotos* y el *moretum* van más allá de los aspectos técnicos. Los conceptos en torno a los que se constituyen los mensajes, códigos y significados sociales de ambos tipos de salsas parecen ser similares. En ambos casos son salsas realizadas, en su base, con ingredientes simples, y para su elaboración no se requiere una gran especialización. Podemos suponer que su integración en la alta o en la baja cocina depende más bien de la calidad de los ingredientes empleados en su elaboración y de su relación con los platos nucleares antes que de su complejidad técnica o de su relación con una gramática culinaria distinguida y ajena a la cotidianeidad de los grupos sociales mayoritarios³⁰. En el *myttotos* de la Guerra se emplean los ingredientes más exquisitos del mundo griego, o, al menos, aquellos que gozaron de una popularidad suficiente como para tener una función metonímica con las comunidades que los producen. El acceso social a estos alimentos puede ser restringido, pero en la cocina habitual se emplearían productos locales para la elaboración de versiones más humildes del *myttotos*. Sin embargo, la dignificación de la salsa puede desarrollarse también mediante su relación con el plato nuclear. El *myttotos* podría, como en el caso del *moretum* descrito por el poeta virgiliano, acompañar una base cereal, como pan o gachas, pero también podía presentarse como condimento de comidas más exclusivas. De acuerdo con esta lógica tanto Ananio como Hiponacte nos lo presentan acompañando a unos delicados filetes de atún, uno de los alimentos que tienden a asociarse con la cocina más exclusiva y elitista de la gastronomía clásica³¹.

El *myttotos* no es el único tipo de salsa que, originalmente popular, tiene una proyección exclusiva en la documentación clásica. Una familia interesante de salsas es aquella que asimilamos a los términos *trimmation*, *hypotrimma* o,

E. J. Kenney, *The ploughman's lunch: Moretum. A poem ascribed to Virgil*, Exeter 1984, 42-51. Hay noticias de, al menos, otro poema similar: *Macr. Sat.* 3, 18, 12. Columela comenta recetas similares también en un contexto de alimentación campesina, aunque el ajo queda desplazado por otros sabores más propios del contexto romano, como la pimienta: *Colum. De Agricultura* 12, 59, 1-4. A. Dalby, *Op. cit.* 221-222.

³⁰ Sobre el concepto de la alta y de la baja cocina en una sociedad, así como sobre la existencia de tradiciones culinarias divergentes: M. Montanari, *Op. cit.* 31-33.

³¹ Hipponax Fr. 26, 23 West; Ananius fr. 5, 7-8 West. Sobre la base cereal en el mundo griego como fondo de cocina gastronómica, cultural y económica: F. Notario, «Why does Matro weep? Barley bread and social identity and status in Classical Greece», *Pegasus* 53, 2010, 22-25. Sobre el consumo de grandes piezas de pescado en la alta cocina ateniense: J. Davidson, *Courtesans and fishcakes: The consuming passions of Classical Athens*, London 1998, 144-147.

simplemente, *trimma*. Al contrario que el *myttotos*, que da la sensación de haber servido como salsa de guarnición, companaje o para bañar con ella los alimentos para su consumo inmediato, la familia de la *trimma* da la sensación de emplearse más bien como un sazonador o condimento empleado durante el proceso de cocción o asado del plato, aunque también podría tratarse de una especie de adobo que cumpliera la doble función de ser un elemento conservador y potenciador del sabor³². Así podríamos explicar las dudas de un personaje de una comedia de Axionico que, ante un gran pescado, duda si encargarle al cocinero prepararlo estofado o si, en lugar de ello, debería asarlo directamente sobre el fuego habiendo untado previamente el pescado con una salmuera o con una *trimma* verde³³.

La etimología de la familia ya nos concede indicios para entender cómo se realizaban estas salsas. El verbo *tribein* puede interpretarse como “machacar”, y, de hecho, parece que en todas estas salsas se producía un machacado o majado de hierbas aromáticas en un medio líquido de fuerte sabor, como el vinagre³⁴. En ocasiones la *trimma* no se emplea como una salsa final, sino como un ingrediente para salsas más complejas: así, en un fragmento de Alexis ésta se emplea como una base para la elaboración de un preparado más complejo de orégano, vino y jugo de silfio³⁵. El empleo del vinagre no carece de ninguna manera de interés: sus cualidades disolventes ayudan a mejorar la transmisión de los componentes aromáticos de las hierbas y especias empleadas, mientras que si se emplean las *trimma* como adobos también ayuda a la conservación de las carnes y de los pescados³⁶. Como último detalle, las salsas tipo *trimma* se elaboraban, como el *myttotos*, con ingredientes sencillos, como plantas que, en muchos casos, se podían recoger directamente del campo y que le concedían un color verduzco que, ocasionalmente, podía ser transformado por otros ingredientes complementarios, como

³² La división, no obstante, no siempre parece ser muy clara. El lexicógrafo de la *Suda*, al menos, identifica el *myttotos* como una especie de *hypotrimma*: *Suda s.v. Μυττωτόν*.

³³ Axionicos Fr. 4 K.-A.

³⁴ Antiph. Fr. 221 K.-A.; Timocles Fr. 3 K.-A; Archest. Fr. 11, 23, 24, 33 Olson-Sens. En el recetario de Apicio encontramos una receta para el *hypotrimma* (Apicius 1, 33). Como en el caso de la salsa griega, encontramos una base de vinagre sobre la que se añaden y machacan productos más habituales de la cocina imperial, como el *liquamen*, el *defrutum* y otras hierbas aromáticas y especias. En general, M. J. García Soler, *El arte de comer... op. cit.* 370-371.

³⁵ Alexis Fr. 193 K.-A.

³⁶ Sobre la conserva de carnes en vinagre: Hp. *Vict.* 2, 56.

moras o flores³⁷. En ambos casos, pues, encontramos unas elaboraciones humildes por sus ingredientes que, sin embargo, se integran en la documentación disponible en platos lujosos, como grandes piezas de pescado, que se ubican claramente en la esfera de la alta cocina.

Al margen de las salsas tipo *myttotos* y *trimma* la cocina griega también desarrolla otras elaboraciones que, bajo el nombre genérico de *katachysma*, podemos asociar a las salsas. Como en el caso de la familia de las *trimma*, la etimología de las salsas *katachysma* nos ayuda a comprender sus mecanismos de elaboración y servicio. El verbo *katachein* puede traducirse por “verter por encima”, y la idea general es que se trataba de un tipo de salsas que, cocinadas aparte del plato principal, luego se vertían sobre él para completar su preparación, como es el caso de unas cebollas mencionadas por el comediógrafo Platón, supuestamente recogidas en un tratado culinario, que se han ablandado en el rescoldo de las brasas y luego reciben una de estas salsas por encima³⁸. Parece que la base de la salsa era, como en las que se han contemplado anteriormente, el vinagre, aunque en el proceso de preparación éste parece adquirir la dulzura del vinagre cocinado y reducido: esto explicaría la referencia que hace Aristófanes cuando uno de sus personajes le recuerda al cocinero que la *katachysma* que tiene que elaborar ha de tener un gusto dulce³⁹.

La elaboración de este tipo de salsas parece, por lo demás, ser más compleja que las anteriormente vistas. No sólo requieren un proceso de cocción diferenciado del plato principal, sino que éstas aparecen en la documentación invariablemente asociadas a aspectos elitistas como es la inclusión de su receta en textos especializados de cocina, su asociación a platos distinguidos o su equiparación a productos exclusivos de importación. El elevado estatus de la salsa es señalado por Ferécates cuando, en su ensoñación gastronómica sobre la Edad de Oro, indica que todo tipo de *katachysma* acompañaban a los grandes filetes de pescado

³⁷ Sotades Fr. 1 K.-A.

³⁸ Pl.Com. Fr. 189 K.-A. J. M. García Soler, *El arte de comer... op. cit.* 369-370; A. Dalby, *Op. cit.* 293-294.

³⁹ Ar. Av. 1639. Anteriormente se advierte que la salsa se vierte cuando está todavía caliente, señal de que al menos en ella intervenía un proceso de cocción diferenciado del usado para el plato principal: Ar. Av. 530. Filónides indica que era también posible realizar *katachysma* sin vinagre, aunque parece ser algo más bien extraordinario: Philonid. Fr. 113 K.-A.

que se encontraban en sus idílicos campos⁴⁰. Por otro lado, Aristófanes, en *Las Aves*, menciona dos posibles maneras de servir unos pajarillos asados: sea con un preparado de silfio, queso, aceite y vinagre, sea con una *katachysma* “dulce y grasienta”⁴¹. La comparación entre la salsa y el preparado es interesante porque, aunque desconozcamos exactamente los ingredientes específicos de ella, nos permite suponer que, al menos, en opinión de Aristófanes, eran maneras equivalentes de cocinar y servir estas aves. En el preparado destaca la presencia del silfio, uno de los condimentos más exclusivos de la cocina griega clásica que, actualmente, se interpreta como una bulbosa de la familia de la asafétida. Originaria del norte de África, constituía la principal exportación de la ciudad de Cirene, y la necesidad de importarla marca su naturaleza como producto vinculado a la alta cocina⁴². La integración de estas salsas en el ámbito de la cocina especializada mediante su inclusión en textos culinarios y su elaboración por parte de cocineros profesionales, su cocción diferenciada y su asimilación a otros preparados exclusivos marcan su adscripción a un estilo culinario más elitista o despreocupado que las *trimma* o el *myttotos*.

Sobre estos grandes tipos de salsas podemos encontrar otras que terminan de reforzar las impresiones generales que derivan del análisis culinario de las anteriores. El *embamma* parece haber sido un tipo de salsa que, al contrario que el *myttotos*, tenía una textura más bien líquida. Realizado sobre una base de vinagre y hierbas majadas, el *embamma* no era una parte integral del plato nuclear. Se servía al margen de él, en un recipiente diferenciado, y los comensales bañaban en el *embamma* su comida justo antes de comérsela⁴³. Las salsas relacionadas con el *oxalme* tenían, además de la base común del vinagre, el añadido de una salmuera o agusal (*halme*) que podía contar, además, con ingredientes adicionales, como ajo (*skorodalme*). De acuerdo con un fragmento de Cratino, no parecía extraño

⁴⁰ Pherecr. Fr. 113 K.-A.

⁴¹ Ar. Av. 531-535. Posiblemente el preparado de queso, silfio, aceite y vinagre sea, más que una salsa, algo similar al sazonado que describe Arquéstato de Gela como habitual en la cocina siciliana: Archestr. Fr. 46 Olson-Sens (cfr: Cic. Att. 4, 8; 14, 16; Fam. 9, 16, donde Cicerón recuerda comer platos similares en su propia época).

⁴² S. Amigues, «Le silphium. État de la question», *Journal des savants* 2, 2004, 191-226.

⁴³ X. Cyr. 1, 3, 4; Archestr. Fr. 22 Olson-Sens (donde se menciona explícitamente al vinagre y a la mejorana como la base para una de estas salsas); Dsc. 2, 159; 3, 80 (donde se incluye pimienta y silfio). El término *embamma*, así como *bamma*, también se empleaba fuera del ámbito culinario para referirse a la acción de sumergir algo en un líquido.

preparar varias salsas calientes de salmuera, cada una de ellas con sus ingredientes particulares, y servir las al mismo tiempo para que los comensales fueran sumergiendo su comida en las que más les gustase, o, incluso, en todas ellas al mismo tiempo⁴⁴.

Las salsas tradicionales de la cocina griega clásica presentan, pues, una serie de elementos comunes. Los ingredientes de los que se componen no tienen, en sí mismos, una naturaleza muy exclusiva. En este sentido, las salsas parecen integrarse en las estructuras de la distinción habituales en la cocina griega arcaica y clásica: la cocina de los grupos privilegiados no se diferencia tanto por el empleo de ingredientes exóticos como por la incorporación de los ingredientes de mejor calidad a una dieta más variada y con un mayor aporte proteínico que la de otros grupos sociales. Las salsas ejercen una especie de orden normativo sobre el conjunto de la cocina griega: mediante el empleo de ingredientes comunes y técnicas de preparación que, en general, no resultan complejas, éstas permiten la confirmación de unas estructuras gustativas profundamente enraizadas en los contextos productivos de la cuenca mediterránea y que ayudan a reforzar la caracterización de las estructuras del gusto griego frente al de otras tradiciones culinarias de la antigüedad.

3. Gustos transformados: salsas exóticas y contrastes gastronómicos

En el periodo clásico tardío y helenístico encontramos una serie de transformaciones que afectarán profundamente no sólo a la práctica culinaria, sino también a las relaciones establecidas entre el alimento y las sociedades que los producen, preparan y consumen. Por un lado, el fuerte desarrollo de la complejidad social y la mayor importancia de las fórmulas políticas oligárquicas y monárquicas ayudan a la emergencia de un nuevo sentimiento culinario marcado por la distinción y la exclusividad. Por otro lado, mientras que las distancias socioeconómicas entre los grupos

⁴⁴ Cratin Fr. 150 K.-A. Arquéstrato de Gela, con su particular aversión a la comida excesivamente recargada, criticaba las salsas de salmuera grasientas, que posiblemente habrían incluido aceite en su composición (Archest. Fr. 45 Olson-Sens). Aristófanes (Ar. V. 331) también refuerza la idea de que éstas eran salsas calientes. Ateneo recoge una discusión entre sus “sabios de banquete” a propósito de la etimología de las salsas derivadas del vinagre, entre las que se incluyen varias de las mencionadas: Ath. 9, 384f-385d. A. Dalby, *Op. cit.* 294. Sobre las salmueras en la cocina griega: M. J. García Soler, *El arte de comer... op. cit.* 332.

sociales más y menos privilegiados se acrecientan desde mediados del siglo IV a.C., la expresión del estatus, la jerarquía y el poder personal se convierte en un elemento cada vez más problemático en la cultura griega⁴⁵. Finalmente, los contactos, sea en forma de encuentros o de desencuentros, entre las sociedades helénicas y las consideradas bárbaras, son más significativos durante este periodo que en la época clásica anterior. De una manera más particular, las relaciones con el mundo oriental, encarnado generalmente en la figura del imperio persa y de su legado cultural, es más fluida que en el pasado. La hegemonía macedonia en el tránsito del clasicismo al helenismo, que toma el reinado de Alejandro III como su eje central, resume de una manera especialmente significativa las nuevas circunstancias históricas que, con sus contradicciones, modelan el nuevo contexto culinario⁴⁶.

La relación entre la evolución de las estructuras sociopolíticas y la cocina se plantea de una manera directa en este periodo. La creciente complejidad social conduce al desarrollo de nuevas formas de expresión y reconocimiento del estatus y de la identidad a través de diferentes hábitos y formas de conducta. La afirmación del valor que supone la adquisición y exhibición de un conocimiento gastronómico es un factor importante en los mecanismos de definición de los grupos dominantes en un nuevo contexto histórico en el que las categorías sociales se reconfiguran de acuerdo a un nuevo marco de relaciones interpersonales⁴⁷. Es evidente que antes de este periodo la comida sirve como un marcador de las identidades colectivas e individuales en el mundo griego, pero de una manera indudablemente diferente. Con anterioridad al tránsito del siglo V al IV a.C. la relación entre los grupos aristocráticos y la comida se construye de manera predominante a través del acceso diferenciado a unos recursos alimentarios más abundantes y de

⁴⁵ En general, sobre el contexto histórico, D. Plácido, *La crisis de la ciudad clásica y el nacimiento del mundo helenístico*, Buenos Aires 2017.

⁴⁶ Sobre las relaciones entre Atenas y el mundo oriental desde el punto de vista del diálogo cultural: M. C. Miller, *Athens and Persia in the fifth century BC: a case in cultural receptivity*, Cambridge 1997.

⁴⁷ Acerca de la transformación de los mecanismos de expresión de la distinción social: V. Azoulay, «Champ intellectuel et stratégies de distinction dans la première moitié du IV^e siècle: de Socrate à Isocrate», en J.-C. Couvenhes – S. Milanezi (eds.), *Individus, groupes et politique à Athènes de Solon à Mithridate*, Tours 2007, 171-199; V. Azoulay, «Isocrate et les élites: cultiver la distinction», en L. Capdetrey – Y. Lafond (eds.), *La cité et ses élites: Pratiques et représentation des formes de domination et de contrôle social dans les cités grecques*, Bordeaux 2010, 19-48; P. Schmitt Pantel, «Moeurs et identité politique à Athènes au V^e siècle: L'exemple des gouvernants d'après Plutarque», *REA* 108, 2006, 79-99.

mayor calidad, pero hay pocos indicios de la existencia de una cocina conscientemente distinguida como “alta cocina” en oposición a una “baja cocina”, que sería la predominante en los grupos sociales menos acomodados. Las clases dirigentes comen más y mejor que el resto de la sociedad, pero no consumen de manera sustancial recetas diferentes. En el periodo del que nos ocupamos, sin embargo, los documentos que apuntan a una cocina elitista diferenciada se hacen cada vez más notables. Los intereses de los grupos dominantes se plasman en actividades como la consolidación de un nuevo género literario que toma la gastronomía como punto de referencia, la contratación de profesionales de la cocina para la ejecución de platos distinguidos y la apreciación de sabores, aromas y texturas tomados de tradiciones culinarias ajenas al mundo griego⁴⁸. Las salsas tendrán un papel relevante en la estructuración de esta nueva cultura culinaria.

La salsa es, por naturaleza, una sustancia que condensa sabores complejos, por lo que no es extraño que tenga funciones metonímicas para referirse a cocinas y modos de vida ajenos. En ella se resume lo bueno y lo malo, lo placentero y lo pecaminoso, de lo que es ajeno. Pensemos en la compleja relación ideológica que tradicionalmente ha mantenido una salsa como el *ketchup* con el conjunto de ideas, imágenes y actitudes que suelen asociarse con el *American way of life* y con el complejo fenómeno de globalización alimentaria o “McDonalización”⁴⁹. No es extraño, pues, que las salsas exóticas, ajenas a la tradición cultural griega, emerjan en la documentación disponible como una especie de “punta de lanza” de los nuevos hábitos culinarios. Estas salsas tienen algunas diferencias notables con las más tradicionales, aunque, al mismo tiempo, tienen ciertos paralelos con ellas como resultado de las pautas de hibridación culinaria habituales en el contacto gastronómico-cultural. De manera técnica, este fenómeno puede advertirse en el momento en que algunos documentos hacen compartir las categorías tradicionales de las salsas con las más novedosas, algo especialmente significativo en las

⁴⁸ Sobre la revolución culinaria del siglo IV a.C. en el mundo griego: A. Dalby, *Siren feasts: a history of food and gastronomy in Greece* London 1996, 113-129; P. Pray Bober, *Art, culture and cuisine. Ancient and medieval gastronomy*, Chicago 1999, 123-143; S. Douglas Olson – A. Sens, *Archestratos of Gela. Greek culture and cuisine in the fourth century BCE. Text, translation and commentary*, Oxford 2000, xxviii-lv.

⁴⁹ C. Rial, «McDonalizacion», en J.-P. Poulain (dir), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris 2012, 795-802.

salsas que se introducen de una manera más temprana en el universo gastronómico griego⁵⁰.

El *abyrtake* es una de las salsas foráneas sobre las que la documentación disponible se muestra más explícita. Realizada con ingredientes de carácter predominantemente agrio o amargo, como berro, apio, ajo o mostaza, la *Suda* se refiere a ella como si se tratara de una especie de *hypotrimma* ejecutada “al estilo bárbaro”, por lo que podemos suponer una preparación similar a la de este otro tipo de salsas, con el triturado o majado de los ingredientes sobre una base ácida, como el vinagre⁵¹. Cronológicamente parece que es una de las primeras salsas de carácter marcadamente oriental que se introducen en la gastronomía griega, aunque eso no evita que deje de identificarse como una comida bárbara, ajena al paladar griego. Su sabor punzante se suavizaba con ingredientes poco usuales en las salsas más tradicionales, como las pasas o los granos de granada, lo que no parece evitar que se pensara que el *abyrtake* característico de los medos era el que tenía un sabor más amargo⁵². Pese a que aparece en autores de la Comedia Antigua, como Ferécates, su popularidad comienza a hacerse relevante sobre todo en el siglo IV a.C., cuando otros comediógrafos la mencionan de una manera más habitual⁵³. Así, Antífanos se refiere a las verduras con las que uno podía hacer esta salsa de manera genérica al hacer un listado de los condimentos que podían encontrarse en una cocina, mientras que un cocinero de una comedia de Demetrio argumenta la

⁵⁰ Sobre la compleja relación, a medio camino entre la fascinación y la repulsión, existente entre la cultura culinaria griega y la gastronomía de origen oriental: F. Notario, «Comer como un rey: percepción e ideología del lujo gastronómico entre Grecia y Persia», en J. M. Cortés Copete *et al.* (eds.), *Grecia ante los imperios. V Reunión de historiadores del mundo griego*, Sevilla 2011, 93-106; F. Notario, «Placeres externos, disgustos internos: percepciones de la alteridad, interacciones gastronómicas y conflictos ideológicos e identitarios en la Atenas del siglo IV a.C.», en C. Del Cerro *et al.* (eds.), *Ideología, identidades e interacción en el mundo antiguo*, Madrid 2012, 357-376.

⁵¹ *Suda* s.v. Ἀβυρτάκι. A. Dalby, *Food in the ancient world... op.cit.* 293; M. J. García Soler, *El arte de comer... op. cit.* 371.

⁵² Theopomp.Com. Fr. 18 K.-A.; Polyæn. 4, 3, 32 (donde se indica que el *abyrtake* cocinado para el Gran Rey contenía alcaparras conservadas en sal).

⁵³ Pherecr. Fr. 195 K.-A.

maestría de su arte al presentarse, orgulloso, como el cocinero especializado en la ejecución de *abyrtake* en la corte de Seleuco I de Siria⁵⁴.

Otro ejemplo significativamente bien representado en la documentación disponible de salsas orientales adaptadas al ámbito griego en el siglo IV a.C. lo encontramos en la *karyke*. Esta salsa, de origen lidio, comparte con su tierra de precedencia una profunda relación con las ideas de lujo, exclusividad y vida regalada, ya que Lidia se consideraba una de las zonas preferentes en el discurso sobre el placer y la depravación en la cultura griega⁵⁵. Aparentemente se trata de una salsa especiada, con un fuerte olor y con una textura más espesa de lo que era habitual en otras preparaciones más tradicionales: no puede decirse que sea una metáfora que juegue a favor del plato, pero uno de los escritos hipocráticos la emplea precisamente como un punto de referencia a la hora de hablar de las insanas excreciones de dos hermanos que habían enfermado⁵⁶. Parece ser que al contrario de lo que encontramos en las otras salsas estudiadas hasta el momento, había en la *karyke* una base de proteínas de origen animal: la sangre era uno de sus ingredientes esenciales, lo que le concedía a la salsa un distintivo color rojo oscuro que hace coincidir, por otra parte, el nombre de la salsa con el del mismo color (*karykinos*). Independiente de las especias con las que se pudiera elaborar, entre sus ingredientes se encontraban espesantes como huevo, harina o miel, que ayudaban a concederle su viscosidad característica⁵⁷.

De una manera más notable que las otras salsas, la *karyke* tiene una fuerte integración en las ideas de lujo y distinción que son propias del sentir gastronómico de los grupos sociales dominantes del periodo. Asociada a las nuevas formas de comer, la *karyke* no sólo goza de una gran presencia en los manuales de cocina que recogen los desarrollos culinarios del periodo tardoclásico y helenístico, sino que es frecuentemente señalada por los críticos con el nuevo modelo gastronómico como una muestra de la frivolidad y el afán orientalista de unas élites sociales

⁵⁴ Antiph. Fr. 140 K.-A.; Demetr.Com. Fr. 1 K.-A. Cabe mencionar que el personaje de Demetrio se enorgullece también de haber introducido nuevas recetas en la corte de Agatocles de Siracusa.

⁵⁵ D. Harvey, «Lydian specialities. Croesus' Golden baking-woman and dog's dinners», en J. Wilkins – D. Harvey – M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, Exeter 1995, 273-285. A. Dalby, *Food in the ancient world... op.cit.* 293; M. J. García Soler, *El arte de comer... op. cit.* 371.

⁵⁶ Hp. *Epib.* 4, 25.

⁵⁷ Gal. 8, 568 Kühn; Men. Fr. 409 K.-A.

que hacen de la comida uno de los horizontes centrales de sus sistemas de representación de la distinción⁵⁸. No obstante, uno de los aspectos más llamativos de esta salsa es su capacidad para introducirse en ámbitos de la cocina que suelen considerarse especialmente tradicionalistas, si no atávicos, como es el de la cocina del sacrificio. Así, los delfios eran desdeñosamente conocidos como *karykkopoi*, esto es, “hacedores de *karyke*”, por cocinar y condimentar las víctimas sacrificiales con este tipo de salsa, lo que se consideraba un peculiar desafío a la tradición culinaria religiosa que sólo podía explicarse desde la glotonería que se les solía atribuir⁵⁹.

Las salsas de origen oriental deben contemplarse junto a otros platos que, adaptados de las cocinas ajenas, constituyen el nuevo panorama culinario, exclusivo y excluyente, de las élites sociales⁶⁰. De manera conjunta, articulan un nuevo modelo gastronómico elitista que podía ser criticado externamente como producto de la glotonería y de la depravación gastronómica. Las salsas exóticas sirven, también, como una especie de vehículo para la introducción, elaboración y aceptación de discursos culturales e identitarios sobre las relaciones con los pueblos no helenos, sea subrayando su aceptación o su rechazo. Un refrán común en varios idiomas enfatiza que uno es lo que come: si uno come platos, o salsas, derivadas del mundo oriental, culturalmente se acercaba a los rasgos con los que estos pueblos tendían a representarse en la cultura griega. Los *gourmets* helenos son retratados de acuerdo con los estereotipos más reprensibles debido a sus depravados gustos orientalizantes. El amor excesivo por el lujo (*tryphé*) es, no por casualidad, uno de los elementos más significativos en la crítica hacia las cortes helenísticas y el modo de vida de las élites sociales de las ciudades. El abuso de las salsas orientales se consideraba como uno de los elementos que cuestionaban

⁵⁸ Los libros que contenían recetas de la *karyke* son mencionados por Ateneo: Ath. 12, 516c (Glauco de Locris, Miteco, Dionisio, los dos Heráclides de Siracusa, Agis, Epeneto, Dionisio, Hegesipo, Erasístrato, Eutidemo, Critón, Estéfano, Árqutas, Acesias, Diocles y Filistion). Las asociaciones directas de la *karyke* con el lujo de las élites sociales son notables: Alexis Fr. 168 K.-A.; Timo fr. 777 *Suppl. Hell.*; Plu. *Moralia* 664a-b; Luc. *Tim.* 54.

⁵⁹ Achae. Fr. 20 Snell.

⁶⁰ Entre los platos exóticos que forman parte del nuevo universo gastronómico podemos destacar el *kandaulos* (Ath. 12, 516d-517a), un plato de gran complejidad y que admitía diferentes elaboraciones, o la *matty*, un plato de origen macedonio que fue rápidamente adaptado por las élites sociales tras la batalla de Queronea como el punto culminante del refinamiento gastronómico: Ath. 14, 662f-664c.

la integridad moral de estos elementos, y pronto se convertirá en un elemento influyente a la hora de articular los discursos políticos y políticos que pretendían revocar su hegemonía en favor de la de otros grupos sociales⁶¹.

⁶¹ Las críticas a las nuevas modas gastronómicas derivarán de manera predominante de los círculos filosóficos: F. Notario, «Plato's political cuisine. Commensality, food and politics in the Platonic thought», *Ágora. Estudios clásicos em debate* 17, 2015, 123-158; F. Notario, «Food and counter-cultural identity in ancient Cynicism», *Greek, Roman and Byzantine Studies* 55, 2015, 583-607. Sobre el discurso de la *tryphé* como elemento determinante en la crisis de los sistemas políticos clásicos y helenísticos en la historiografía: A. Passerini, «La *tryphé* nella storiografia ellenistica», *SIFC* 11, 1934, 35-56; U. Cozzoli, «La τρυφή nella interpretazione delle crisi politiche», en M. Pavan – U. Cozzoli (eds.), *Tra Grecia e Roma, temi antichi e metodologia moderne*, Roma 1980, 133-145; R. J. Gorman – V. B. Gorman, «The *tryphé* of the Sybarites: a historiographical problema in Athenaeus», *Journal of Hellenic Studies* 127, 2009, 38-60.

Las salsas en la cocina griega clásica: práctica e ideología culinaria

RESUMEN: El empleo de las salsas es uno de los elementos más característicos de la cultura culinaria de la Grecia clásica. Mediante ellas se consigue transformar el sabor, el olor e incluso las texturas de los alimentos, permitiendo jugar con aromas y sensaciones ajenas a la cotidianeidad sensorial. Sin embargo, las salsas son también instrumentos privilegiados para la transmisión de la ideología culinaria al vincularse a una serie de ideas, discursos y concepciones culturales sobre el alimento y su significado. En esta contribución vamos a explorar algunas de las salsas más empleadas en la cocina griega clásica y sus diferentes proyecciones en el ámbito de la ideología culinaria.

PALABRAS CLAVE: Cocina griega, salsas, ideología culinaria, lujo, cocina oriental.

Souces in Ancient Greek Cousine, Practice and Ideology

ABSTRACT: The use of sauces is one of the main elements concerning the classical Greek culinary culture. They can transform the flavour, the smell and even the texture of the food, allowing to play with unusual odours and sensations. Nevertheless, sauces are also privileged tools for the transmission of the culinary ideology, as they get attached to various ideas, cultural discourses and popular conceptions regarding food and its significance. This paper explores some of the most common sauces and their different projections towards the field of the culinary ideology.

KEYWORDS: Greek cuisine, sauces, culinary ideology, luxury, eastern cuisine.