

El ketchup del imperio romano

Un equipo gaditano recupera el ‘garum’, el condimento más difundido hace veinte siglos

JESÚS A. CAÑAS

EL PAÍS; Cádiz 4 JUN 2016 - 21:16 CEST



Sal, vísceras de pescado, salmonetes, especias como el anís, vinagre o vino: esos eran algunos de los ingredientes conocidos de la salsa más famosa del imperio romano, el garum.

De ella, **Plinio el Viejo decía que “ningún licor ni perfume tiene mayor precio y da tanta fama a los lugares donde se fabrica”**. Y casi dos milenios después el arqueólogo y profesor de la Universidad de Cádiz Darío Bernal reafirma las palabras del naturalista latino: **“Cádiz era de los lugares más reputados en la producción de la salsa”**.

Habla con conocimiento de causa, ya que dirige una investigación “única” que pretende volver a producir el famoso garum gaditanum a partir de restos encontrados en el yacimiento de Baelo Claudia (Bolonia, Tarifa).

Bernal, además de ser doctor en arqueología, es especialista en el estudio del uso de los recursos marinos en la Antigüedad. Desde hace años capitanea un grupo de investigación “pionero” que no tiene parangón conocido en el mundo académico y que intenta indagar cómo se alimentaba la gente en el imperio romano. Para ello su equipo interdisciplinar engloba a profesionales tan aparentemente dispares como arqueólogos, historiadores, biólogos, geólogos o químicos.

Llevan años enfrascados en el estudio del garum. De hecho, ya consiguieron investigar, reproducir y comercializar **Flor de Garum**, la salsa que se producía en Pompeya. Ahora centran su mirada en el condimento que se producía en la zona de Cádiz y los primeros resultados son más que prometedores.



El ambicioso proyecto arrancó en 2013 y ya han excavado en las factorías de salazones del siglo V después de Cristo de la ciudad romana, donde han logrado encontrar cubetas con restos, hecho esencial para poder continuar adelante con el estudio.

“Nuestro fin es investigador, queremos **comprender el proceso**”, explica Bernal. Por eso quieren conseguir la reproducción exacta del garum gaditanum. Desde el verano pasado han avanzado mucho: los arqueozoólogos determinaron a qué animales pertenecían los restos óseos descubiertos y los geólogos qué vegetales se incorporaban como ingredientes. Los expertos químicos analizaron en detalle los restos y ahora están replicando el compuesto en el laboratorio. “Hemos rellenado ánforas pequeñas con la mezcla para reproducir las condiciones y problemas que tenían”, explica Bernal.



El consumo de garum en la era romana era tan común que la salsa aparece como ingrediente en la mayoría de sus recetas.

“Desde la mesa del emperador a la dieta del legionario, el garum estaba presente, aunque de distinta calidad”, apunta Bernal. Y **el que se fabricaba en Cádiz era “el más reputado”**, por la excelencia del pescado y por la experiencia en salazones “que venía desde los fenicios”.

Aunque el proceso de elaboración era similar en todas las zonas, los ingredientes variaban. Las vísceras, espinas y piel de pescados como el atún se mezclaban con sal, trozos de pulpo, salmonetes, vino o vinagre y diversas especias y se dejaban en maceración tres semanas. La sal “eliminaba el crecimiento bacteriano”; la mezcla se removía hasta que quedaba como un puré. Esa pasta se filtraba y el elemento líquido resultante era el garum; el residuo sólido era un paté llamado allec, que también se consumía.

En contra de lo que se pueda pensar, **el sabor de la salsa no es tan extraño a los paladares de hoy**. Bernal ya lo pudo comprobar con Flor de Garum, el resultado de su anterior investigación en Pompeya. Hoy se comercializa y gusta al que lo prueba: “Al que consume salazones, este producto le encanta”, matiza. Por ello, su intención es que cuando concluya la investigación con el garum gaditanum, este producto también se lance al mercado.

Si la Gades de la Antigüedad fue conocida en todo el imperio por la calidad de sugarum, la Cádiz del siglo XXI podría ser el lugar en el que se consiguió revivir una receta al cabo de dos milenios.