

La historia del salazón, de la antigüedad a ser producto gourmet

Noticias 24hs | 12-12-2023 | 15:45



Espicias

Su origen se remonta a épocas históricas muy destacadas como Mesopotamia o Egipto, donde ha desempeñado un papel fundamental en la supervivencia de muchos pueblos, sobre todo, cuando las condiciones meteorológicas acababan siendo adversas, los cultivos no tenían buenas cosechas o las enfermedades asolaban ciudades enteras.

De aquellos primeros moradores que buscaban mantener comida durante más tiempo hasta nuestros días que son considerados conservas y salazones gourmet, han pasado siglos.

¿Al ahumado, el salazón y las conservas hoy en día mueven millones de euros al cabo del año al volver a modernizar la pescadería actual. Se trata de productos más especializados y gourmet que se sirven como si fueran de lujo y que, gracias a nuevas y avanzadas técnicas, han conseguido sabores y texturas tan únicos que están más que bien valorados en el mercado? comentan desde Fumum, con profesionales con más de 30 años de experiencia y una garantía de usar productos de primera calidad del mar.

Un recorrido histórico

Se cree que el salazón, por los últimos vestigios encontrados en su territorio, se utilizaba ya en la antigua Mesopotamia, alrededor del año 2000 a.C. Los sumerios y babilonios eran conocidos por salar carnes y pescados para su conservación, una técnica que permitía almacenar alimentos durante períodos prolongados y hacer frente a las épocas de escasez.

Tras ellos, los Egipcios adoptaron también estas técnicas, que acabaron incorporando los romanos en su dieta, ávidos consumidores de pescado salado, en particular del garum, una salsa de pescado fermentado que se utilizaba para sazonar sus comidas.

Durante la Edad Media, el salazón continuó siendo una técnica crucial para la conservación de alimentos para dar respuesta a la alimentación en épocas de grandes males y escasez. Carne de cerdo, bacalao, arenque y otros pescados se salaban y se convirtieron en alimentos básicos en la dieta europea que ha ido evolucionando, según la zona, hasta nuestros días.

Aunque quizá cuando más relevancia tuvo esta forma de mantener los alimentos fue en las grandes épocas de exploración y colonización, cuando desempeñó un papel importante y fundamental en la alimentación de los marineros y colonos que se aventuraron en el Nuevo Mundo. La sal permitía conservar alimentos durante los largos viajes en barco y en las colonias, exportando una técnica que acabó incorporándose también en los recetarios de los territorios descubiertos.

Ya en la época moderna, a medida que avanzó la tecnología de refrigeración y la disponibilidad de otros métodos de conservación de alimentos, estas técnicas disminuyeron en importancia en muchas partes del mundo.

Sin embargo, todavía se utiliza en un pequeño nicho gourmet para la preparación de productos como el bacalao salado, las anchoas saladas y otros alimentos tradicionales en muchas culturas, al igual que el ahumado sigue siendo estrella en los países nórdicos.

Autor: Redacción