

Probablement fou dels fenicis que els grecs van aprendre el procés de salaó i d'elaborar salses de peix, però en tenim poca informació. Els grecs feien salaó de peix, *tárichos*, amb dos procediments principals, coneguts com salaó en sec i salaó humida. En el primer, l'aliment que es vol conservar s'introdueix en sal gruixuda o es frega amb aquesta; també es poden col·locar els dos ingredients en capes alternes, variant la quantitat de sal segons el nivell de greix del peix. Aquesta preparació en sec produïa una espècie de salmorra espessa, que en deien *hálme*, que de vegades es deixava amb la salaó en les àmfores en les que es comercialitzava el producte o s'usava de forma semblant a la salsa de peix fermentada, com el *gáros*. En la salaó humida, l'aliment es submergia en una salmorra que es mantenia estable afegint-hi periòdicament sal per a compensar la incorporació de l'aigua que sortia dels teixits del peix. Quan quedava saturat, s'envasava per al seu transport per via marítima.

Els tipus de peix que els grecs conservaven en salaó eren nombrosos, però la major part de la informació de què es disposa es limita a l'esturió, diversos tipus de la família del verat⁴ i en especial la tonyina i les espècies relacionades. Dels tipus d'esturió com a matèria primera per a la salaó només es feia servir l'*oxyrrhynchos* i l'*antakaïos*. Del primer en destacava per la seva qualitat el del Bòsfor, que se salava sencer o trossejat. Del segon es mencionen algunes parts preferides, la ventresca, els paladars i les *melandryai*, la veta negra de la tonyina, la base de la moixama. Segons Antífanos la salaó d'aquest peix era grassa, de color blanc i es prenia calenta. S'elaborava a les costes del Mar Negre i a les desembocadures del Dnièper i del Danubi. Pel que fa al verat s'assenyala com a producte característic de l'Helespont i Bizanci. També veurem com Estrabó i altres autors citen l'illa d'Escombreras, que agafa el nom del verat, davant de Cartagena, com a base d'un *garós* de primera qualitat. La salaó de tonyina era molt apreciada a Bizanci, Sicília, Sardenya i Cadis. Esporàdicament es mencionen altres peixos com les anguilles de Macedònia, el peix de Cícic, de Tràcia i alguns d'Alexandria.

Alguns tipus de salaó es coneixen a les fonts pel seu caràcter descriptiu, així Diocles les reunia en dos grups: el de les salaons grasses (*tariche píona*) i les salaons sense greix (*tariche apíona*), en les que es troben diverses categories. En trobem que fan referència al contingut de sal: lleugerament salat (*akróspatos*), d'un nivell mig (*hemitárichos* i *hemíneros*), finalment hi havia el peix de l'última etapa del procés (*télelos*), usat com aperitiu. Un altre criteri seria el de la forma dels talls de peix: triangular (*trígono*), probablement és la part que hi ha al costat del cap; quadrada (*tetrágonon*), era la forma com tallaven la ventresca al Bòsfor; i en daus (*kybion*). També podien rebre el nom del color del peix o simplement del tipus de peix amb que s'elaborava. De vegades es feia referència a altres característiques, com el *tiltón*, que era la salaó feta amb peix pelat, en contraposició al *lepidotón*, que conservava l'escama.

Per als grecs les dues salses que hem citat eren importants a la cuina, el *gáros* i la *hálme*. El *gáros* es va originar a les colònies gregues del Mar Negre i alguns testimonis recollits per Ateneu indiquen que era ben conegut a Grècia en els segles V i IV aC, però és segur que ja es consumia abans. El *gáros* s'elaborava amb sal i entranyes de peix i, com veurem en detall més endavant, es produïa un procés de fermentació, una mena d'autodigestió afavorida per la sal, que n'impedia la putrefacció. D'aquest producte, deixat reposar, es separava el líquid de les restes sòlides, que els romans en diran *allec*².

Tot i que era coneguda, aquesta salsa no sembla que tingués a la cuina grega la importància que va tenir a la romana. Com

a condiment, el citat Ateneu li dedica un apartat especial al catàleg en el que la descriu, però sobretot intervé en la composició de plats que tenien una finalitat terapèutica, principalment pels dolors d'estómac³.



Aspecte que presenten actualment les restes de la factoria situada a part central de la Neàpolis emporitana.

Durant tot el període romà, Hispània es va destacar per la continuïtat del florent comerç de salaons procedents de la Bètica, que estenia el seu mercat per tot l'occident europeu.

En aquest període, les *cetariae* d'Hispània ocuparen la costa de les províncies de *Tarraconensis*, tant dels litoral atlàntic com del mediterrani, de la *Lusitania* i amb una especial densitat de la *Baetica*. Aquesta activitat productiva es veu reflectida en les restes de factories el producte manufacturat de les quals era, a més del peix en salaó, la salsa *gàrum*, la fama de la qual s'estenia per tot l'imperi. El *gàrum* es produïa mitjançant un procés de maceració de les vísceres del peix. Igual que succeïa amb els productes vitivinícoles o el comerç de l'oli, la producció de *gàrum* generava una important indústria auxiliar de l'envasat en àmfores de la qual també es conserven abundants restes, i gràcies a les quals es pot avui determinar l'abast d'aquest comerç.

A partir de l'excavació de restes piscícoles trobades a la "Bottega de Garum" de Pompeia (I, XII, 8), que va ser objecte d'estudi i excavació arqueològica per la Universitat de Cadis i la Ca' Foscari de Venècia (2008-2012), que han servit per a la identificació i interpretació de determinats processos i additius usats durant l'Antiguitat, els resultats físico-químics combinats amb els estudis arqueològics i històrics, han permès generar un protocol d'elaboració de *garum*, i a la creació del projecte empresarial "Flor de *Garum*. Gastronomia, Historia e Innovación", orientat a la recreació de productes que reproduïen fidelment els originals.

INDÚSTRIES D'ÈPOCA ROMANA

La presència de les *cetariae*, factories de salaó, s'identifiquen per les característiques que presenta la seva estructura, ja que era necessari poder dur a terme totes les parts del procés de conserva. Per això eren imprescindibles les cubetes o els dipòsits hidràulics on es deixava macerar i fermentar el peix i es conservava amb salmorra, a més d'altres àmbits on es feia la manipulació i es guardava la sal.

A la Neàpolis d'Empúries es conserven les restes d'una d'aquestes indústries. En concret, se situa a la cantonada sud-est de la insula central, i forma xamfrà amb el carrer principal, orientat en direcció nord-sud, i el carrer que permetia pujar a la zona de l'acròpoli, a la torre Talaia. Pel que fa a la banda nord, se separava de la resta de l'illa de cases amb un petit carreró sense sortida. Així, podem veure que el bloc quadrat que forma aquesta factoria s'enganxa a la resta de la insula per la banda oest, tot i que probablement, per aquesta