

migliori che si possano fare...nessuna salsa straniera è comparabile a quelle della nostra grande cucina moderna..." "Alla nostra spagnola e alla nostra alemanna aggiungerei la salsa suprema, la salsa al dragoncello, la salsa *ravigote*, la salsa verde (*vert-pré*), la salsa besciamella, la salsa finanziaria, la salsa Périgueux, la salsa *tortue*, la salsa *matelote*, la salsa al vino di Champagne, la salsa *à la régence*, la salsa alla *bourguignotte* (*sic*), la salsa *esturgeon*, la salsa peverata, la salsa *chevreuil*, la salsa agro-dolce, la salsa piccante, la salsa *salmis*, la salsa al pomodoro, la salsa alla lepre legata al sangue, la salsa parigina, la salsa Robert, la salsa al rafano, la salsa *magnonaise* (*sic*), la salsa provenzale, la salsa al burro di gamberetti(°), la salsa all'astice, la salsa ai gamberi, la salsa alle ostriche, la salsa al burro di alici, la salsa alla panna, la salsa *à la pluche* (a base di prezzemolo o cerfoglio), la salsa al burro detta bastarda, la salsa ai capperi." E conclude:"Noi abbiamo francesizzato la salsa italiana, la salsa veneziana, la salsa olandese, la salsa russa, la salsa polacca, la salsa portoghese e la salsa milanese..."

Questo era di fatto il catalogo delle salse francesi all'inizio del diciannovesimo secolo, mentre alla fine del ventesimo secolo tra salse brune, bianche, emulsionate, calde o fredde si arrivava a circa un centinaio. Centocinquanta anni dopo in *La cuisine du marche* (1976) Paul Bocuse scrive:"La raffinata diversità delle salse è l'appannaggio della cucina francese...Divido le salse in tre grandi categorie, le bianche, le brune, le emulsionate. Le salse bianche e brune sono costituite da un'associazione di *roux* bianchi, biondi o bruni con latte o sughi o fondi preparati *ad hoc*, le salse emulsionate da un'associazione di tuorli d'uovo con olio o burro o panna".

La salsa bianca, besciamella o vellutata e la salsa bruna detta spagnola, sono salse madri dalle quali è derivata una miriade di altre salse. Della famiglia delle salse emulsionate è madre la maionese.

La besciamella si prepara con *roux* bianco e latte, la vellutata con *roux* biondo e sugo o fondo bianco, la spagnola con *roux* bruno e sugo o fondo bruno.

In breve, l'opera culinaria di Antonin Carême appare in prospettiva come il gesto risoluto di quei capitani che

Articoli recenti

- [LUCCIOLE PER LANTERNE- Sognando la noesi](#)
- [Appunti di Sociologia della Comunicazione – A.A.2019-20 – Parte III](#)
- [Appunti di Sociologia della Comunicazione – A.A.2019-20 – Parte II](#)
- [Appunti di Sociologia della Comunicazione – A.A.2019-20 – Parte I](#)
- [Appunti di Sociologia della Comunicazione – A.A.2018-19 – Parte I](#)

Categorie

- [Anno Accademico 2015-16](#)
- [Anno Accademico 2016-17](#)
- [Anno Accademico 2018-19](#)
- [Anno Accademico 2019-20](#)
- [Corso A.A. 2011/2012](#)
- [Corso A.A. 2012/2013](#)
- [Corso A.A. 2014/2015](#)
- [Corso A.A. 2016/2017 Trim. II](#)
- [Diversi](#)
- [Esercitazioni 2011/2012](#)
- [Esercitazioni 2012/2013](#)
- [Fluxus](#)
- [Fluxus Restaurant](#)
- [IED – Corso di antropologia culturale](#)
- [IED – Corso di Sociologia](#)
- [Racconti gourmand](#)

Meta

- [Accedi](#)

incendiavano i loro vascelli sulla spiaggia per prevenire ogni debolezza e ogni tentazione di ritorno dell'equipaggio.

(°) – **Per essere perfetta, dicevano i libertini del XVIII secolo, la sua bianchezza burrosa** deve assumere una sfumatura di rosa, come di un lieve smarrimento virginale.

Il genere salsa è uno dei temi condivisi dai localismi alimentari europei. Il modo di cucinarle disegna il paradigma delle differenze, queste sono spesso inessenziali sotto l'aspetto gustativo, ma fondamentali per la loro identificazione sul territorio dov'è la denominazione a fare senso. Come tema condiviso rinvia a delle affinità, ma non a un'identità, anche sull'asse del divenire. Da salsa madre a figlia non c'è incesto, solo un'evoluzione di sintomi.

In termini funzionali la salsa è una sovrastruttura, come sovrastruttura cambia con il vento delle mode e della storia e può essere definita a partire dalla struttura che la determina, in questo caso il valore della forma di gusto.

Le salse domestiche sono state e lo saranno ancora per molto le grandi alleate dei resti e degli avanzi. Un'alchimia di precetti pratici che il bibliofilo Olindo Guerrini(°) volle associare alla lesina – che rigenera trasformando – con un solo obiettivo: “ricucinare” l'odioso allessato esausto dopo che ha sudato il brodo. Un'alleanza benedetta dall'estratto di Justus von Liebig, poderoso *factotum* del sapore che ha ingannato folle di affamati attratti dal glutammato – oggi promosso a radice del saporito – come mosche dagli escrementi, anche se quest'ultimi sono meno pericolosi. Qui le salse come espressione del saper fare sono la differenza, un rimedio al disgusto che gli avanzi provocano o, meglio, una pia rappresentazione sulla quale sventola la bandiera nera del tessuto gommato, coperchio delle casse zincate con le quali per anni si sono trasportati i resti da restaurare. Dentro questa rappresentazione in forma di ideologia l'odore dei grassi animali, la risciacquatura dei piatti, le lisce e gli ossi rimescolati, le indigeste preparazioni all'uovo e burri irranciditi diventano piatti degni

[RSS degli articoli](#)

[RSS dei commenti](#)

[WordPress.org](#)

della miglior cucina. Nutrono le illusioni e favoriscono l'acquiescenza. Una scena sulla quale le salse diventano l'*hybris* della fame, l'araba fenice, lo specchio sociale che fece di un bibliotecario la caricatura di un *gourmet*.

(°) – Cfr., *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Roma, 1918. Questo libro ha dato a Guerrini una ben misera fama, preferiamo ricordarlo per il suo saggio su *La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV*, per il suo studio su Giulio Cesare Croce o, al limite, per i suoi turpiloqui e le sue storielle *cochon*. A sua difesa c'è da dire che quelli erano anni in cui tra cuochi re, sapienti, ed economisti un'Italia disorientata chiudeva una stagione in cui la sua tradizione culinaria era stata basita dalla sua pubblicistica, dirà il Guerrini, cannibalesca.

Le salse legate per mezzo della farina hanno concluso la loro avventura con l'apparizione della "nuova cucina"(°). A partire dalla metà del 1970 si sono rifugiate tra i piatti della tradizione, alla periferia dei domini culinari, testimoni improbabili di un'autenticità che mescola i cattivi ricordi del passato con la succulenza degli affari di territorio improntati ad una micidiale forma d'ideologia: la nostalgia, il più infido degli artefatti in assenza di una cultura(°°).

Il loro potere un tempo fu onnipresente, soprattutto nei piatti dei privilegiati e dei ghiottoni, ne ungevano il cibo facilitando l'ingordigia, non importa se erano di pesce, pollami o carni rosse. Dovevano tutto ricoprire e, coprendo tutto, entro la cornice del piatto, tutto dissimulare(°°°). In questo modo le salse acquisivano un tratto materno, si facevano identità ed una volta raccolte fino all'ultima goccia dal pezzetto di pane dell'affamato, diventavano memoria, ricordo. Struggente esperienza delle cose che passano(°°°°).

(°) – Davanti alle geometriche costruzioni astratte della sedicente "cucina creativa" la volontà di potenza delle salse perlomeno non è architettonica.

(°°) – Cfr., G.E. Simonetti, *Fuoco amico*, Roma 2010.

(°°°) – Non è singolare che questa “rappresentazione” della salsa sia contemporanea all’invenzione del paesaggio, cioè di una particolare creazione e interpretazione delle forme naturali? Come i paesaggi sono una descrizione della natura fatta tra uomini, le salse sono una descrizione del gusto.

(°°°°) – Un’antica tradizione fa derivare il *panis* latino dal greco *pan*, che significa tutto. Questa fantasia etimologica mostra il ruolo del pane come alimento più che di complemento, forse è per questo che in francese l’espressione di *miche* (pagnotta) viene dal latino *mica*, che vuol dire frammento. Da qui la *mie*, briciola e la lombarda *michetta*.

Le salse, di per sé, sono qualificanti come lo spirito nazionale o il colore della politica. Come le ideologie, in prospettiva rappresentano una visione del mondo: quella dominante dei populismi. Nel piatto inducono al consenso come tutti i legami ordinati dalla socialità, lo inducono nel modo peggiore per lo stomaco e migliore per lo spirito, consolando.

In breve, la *nouvelle cuisine* ci ha abituato a salse svestite dalla farina come le odalische *potelées* di François Boucher.

Nostalgie parigine. La moralizzazione dei luoghi corre parallela al mutarsi in sciacquatura delle salse. Basta una sera nel *Marais* per verificarlo, un quartiere che era scampato al piccone del barone Haussmann. I *plats canailles* non sopravvivono all’igiene dei moralisti se non sui fornelli di qualche *conciergerie* di Belleville. Alcuni lo dicono con un sospiro, la *cuisine des abats* ha fatto il suo tempo insieme alla buona salsa *Robert* in cui affogavano i maiali guasconi!

Le neo-salse, come le neo-lingue, imperano un po’ dappertutto. La loro simbologia varia con il variare dell’immaginario legato al corpo. Per essere “in forma” le

salse devono oggi essere leggere a dispetto della loro antica reputazione ottocentesca e del loro acre carattere feudale. Con esse avanza il tema della trasparenza, della loro *glasnost*, così cara ai regimi delle democrazie borghesi e facile da realizzare in cucina, basta togliere la farina, la polvere del tempo depositata dai nomi obsoleti, la burocrazia delle procedure. Poi al momento del servizio si mettono da parte nel piatto, in un apposito contenitore – il più delle volte simile al vasetto da notte di Barbie – o si spruzzano direttamente sul cibo. Naturalmente la sostanza alimentare che vanno a “decorare” dovrà essere irriconoscibile ed estetizzata dai tagli o “formata” con stampi o filiere simili a quelli dei giochi di spiaggia dei bambini. In questo la cucina orientale, che è stata costretta a fare della penuria di combustibili una virtù, ha rappresentato un significativo esempio esaltando il processo di confezione e sovente la crudità che eccita l'appetito gesuitico dei nuovi chierici.

Le salse nobili non hanno mai avuto fortuna nei *reality show* cucinari che dominano i programmi televisivi, da tempo sono state sostituite dalle neo-salse, che l'estetizzazione riduce a *cumshot*, anche se non ci sono più principesse che, di fronte ad una particolarmente gustosa, esclaminano leccandosi le labbra: *Quel dommage que ce ne soit pas un péche!*

L'antica salsa spagnola esprimeva l'oscena untuosità cerimoniale di corte di Luigi XIV, le nuove salse sono capitoli di strategie di mercato all'assalto del piatto unico, cioè, del tutto. Così le giovani generazioni sono regredite alle formule suggerite loro dal *marketing*, niente paradigmi per una socialità che imbarazza, meglio la salsa in bottiglia o in tubetto, poco importa se colorate dal rosso di pomodori anemici o legate dalle “uova” in taniche da trecento tuorli. Del resto oggi la salsa è segno senza storia, sostanza o politica, con essa si digeriscono tutti i simulacri della società dello spettacolo e i suoi riti conviviali(°).

(°) – Scriveva Gustavo Strafforello (1818-1903), letterato e patriota, come recita la targa sulla sua casa natale a Porto Maurizio: “La salsa (spagnola) ha quel ricco colore di terra d’ombra che Murillo imitò così bene e non meraviglia, dacchè egli estraeva il suo color bruno speciale dalle ossa cotte dell’olla. Questo colore bruno (*negro de huesso*) è la livrea della Spagna abbronzata, dove tutto è bruno, dalla Sierra Morena alle Asturie. Codesta salsa ha non solo lo stesso colore, ma anche lo stesso sapore in ogni dove, quindi la difficoltà di indovinare i materiali ond’è composto ogni piatto, se lepre o gatto, vitello o vacca, bue o asino”.

Va da sé, l’origine spagnola della salsa spagnola nasce da un abbaglio di Brillat-Savarin e non ha nessun fondamento.

Se s’insiste nel vedere ancora qualche legame tra sapere e sapore la “spagnola” rappresenta, grazie all’epistemologia di Gaston Bachelard, una delle prime avventure nella tradizione della nascente modernità che nella storia materiale aveva esordito con la scoperta delle Americhe e non si è ancora cicatrizzata(°).

(°) – A livello della piccola storia, il Cinquecento è stato il secolo del Rinascimento italiano e delle paste alimentari, il Seicento il secolo francese del Barocco e dei condimenti, analogie.

Come le ideologie non devono più mascherare la cultura d’impresa, così le salse non devono più mascherare la sostanza alimentare, piuttosto assecondarla, esaltando la dubbia freschezza della forma di capitale e di mercato. Il ritorno degli individualismi, del resto, lacera le forme della sociabilità e di riflesso banalizza il destino festivo delle salse, delle quali rimane – in astratto – l’emozione ostentativa. Di esse oramai è svaporata la consistenza lipidica e la pesantezza domenicale che favoriva gli abbiocchi.

Solo la ristorazione delle periferie urbane conosce ancora la salsa come identità, come veicolo conviviale, come esorcismo per la fame. I mangioni, vale a dire gli antichi proletari, sanno che le salse come le tessere di partito fanno parte dei rituali della socialità, contengono i capitoli della loro *revanche* sociale, illuminano la domesticità festiva e i suoi riti conditi da intingoli sapidi e ubriachi, da *civet*, da meraviglie stufate con gli aromi dell'orto. Salse che cominciano con il dito del cuoco nella casseruola e finiscono con un pezzo di pane strofinato sul piatto restituito al suo candore.

Il naturalismo alimentare è soltanto un miraggio gastronomico. Torbiere e vulcani, che altro ci vuole per alimentare il focolare della civiltà?

Anonimo.

Una storia (I). Il primo ingrediente delle salse è stato il sale, ci aiuta a provocare la diastasi salivare e la produzione di saliva. È un bisogno che l'uomo condivide con molti animali, specialmente gli erbivori che quando possono leccano le rocce coperte da sali nitrosi. Nella capitale morale della fantomatica Padania un tempo si mangiava la minestra *dè peruc*, o minestra camuna, a base di spinaci selvatici (*chenopodium bonus henricus*). Si raccoglievano vicino alle baite dove il terreno è più ricco proprio di sali nitrosi grazie all'attività metabolica dell'uomo e delle sue deiezioni. Per completarla bastavano un paio di patate, aglio, olio e scandella o orzetto. A parte questo, il pulviscolo di sale marino e acqua che ricopre la Maremma o le coste della Bretagna e della Normandia rende più appetitose le carni dei montoni e degli agnelli.

Come predicava la "Scuola di Salerno" gli olii volatili contenuti nell'asperula, nel timo, nell'aneto, nella ruta, nella menta, nel rosmarino e nella salvia, per citare alcune piante aromatiche popolari, esercitano un'azione antisettica sul tubo digerente: *Cur homo moriatur si habet salvia in horto?*

Salamoie, salmistrature, marinature con aceti, agliacei, antiputridi (tali sono il basilico, la maggiorana, il dragoncello, il comino, il coriandolo, l'anice, il finocchio), aromi, droghe e resine contribuirono nel corso dei secoli a

gettare le basi delle salse. I romani oltre al *garum*(°) usavano per le loro salse olii composti, come quello di Lesbo, di Liburnia, i mosti d'uva o sapa (sape, in dialetto) mescolati a semi piccanti come il rafano o la *senapis indica*, da cui derivò la mostarda, alla lettera *mustum ardente*, mosto di fuoco.

Come è facile constatare la radice di *salis* la ritroviamo, oltre che nelle salse, nella *salgama* o *salmixtra*, cioè, nella salamoia, che diventa in francese *salemme saupiquet*, una specie di salsa alla diavola di cui è possibile trovare delle tracce nella *Condamnation de Banquet* del 1507, una "moralità"(°) di Nicole de La Chesnaye. Dalla *salmixtra* deriva anche la *salmigondis* che il dizionario francese definisce un miscuglio eterogeneo e confuso di oggetti, di persone o d'idee, cioè un *ragoût* con delle cose che galleggiano, ma che in origine indicava il *salis mixtum et conditus*, una salsa per le carni di selvaggina frollate.

L'eleganza del "tanto per tanto" del *roux* è francese, ma già a Roma si combinavano delle salse con l'aggiunta di farine abbrustolite o fritte nei *jus* (fondi) di carne completate da *muria* o *moria* – acqua mescolata a sale marino – *alex* – il residuo solido del *liquamen* – *garum* estratto dalle interiora degli sgombri o degli zeri, aceto, olio, mosto, vino. Tutte varianti per ottenere l'*idrogarum*, l'*oleogarum*, l'*oxigarum*, l'*enogarum*. Altra materia base per le salse era il sangue degli animali da pelo. Famoso era il *minutal leporinum*, che potremmo definire una sorta di *civet* di lepre a cui si aggiungeva il fegato arrostito e pestato al mortaio con degli aromi.

Anthelme Brillat-Savarin amava ripetere che era un destino dei pasticceri finire "guastasalse" considerati i tentativi di fare delle buone salse nel corso dei secoli, più simili ad intrugli spesso mescolati con asafetida e benzoino insieme ad aromi costosi o a droghe rare ed insulse. In Celio Apicio troviamo citate altre due preparazioni interessanti, l'*hypotrimma*, a base di mosto, miele, aceto, olio, formaggio o cacio vestinate, uva passa, pepe ed erbe aromatiche e la *moretaria* detta anche *piccatiglio*, formata da menta, ruta, coriandolo, finocchio, pepe, miele, *garum* ed aceto. Più che salse, in realtà, per usare un'espressione dialettale, erano delle "conce" che venivano servite con i ghiri, gli scoiattoli e

i porcospini, oppure, con gli uccelli di palude. In rare occasioni si adoperavano anche per accompagnare i tartufi.

Una nota sul *garum* e l'Oriente. Il *nuoc-mam*, il liquore-condimento dei vietnamiti, è ambrato e dal profumo insolito. Proviene dalla fermentazione in grandi vasche esposte al sole di pesci che sono stati immersi in una marinata variamente dosata. In questo modo si produce una gamma abbastanza vasta di condimenti ricchi di elementi minerali e vitamine. Quando si è cominciato ad apprezzare e produrre il *nuoc-mam* nel sud asiatico non è certo, di contro sappiamo che nel bacino del Mediterraneo all'inizio della cosiddetta era cristiana si utilizzavano condimenti simili di cui troviamo ancora le tracce nei testi di cucina del quindicesimo e sedicesimo secolo.

Nel *Thesaurus* della lingua greca il *garum* è descritto come un liquido vischioso composto di resti di pesce bagnato con una marinata e lasciato macerare. Si produceva partendo da un piccolo pesce il *garon*. In questo modo il *garum* si presentava come una sorta di pasta ed esso – come i suoi derivati – era detto anche *muria*, *allex* o *allec*.

Curiosamente le ricette di questo condimento sono le più diverse. Plinio scrive che lo si prepara a partire dall'intestino dei pesci, Isidoro con gli storioni, Strabone con i merluzzi, altri autori parlano di tonni. C'è addirittura chi come Dioscoride, medico e botanico contemporaneo di Nerone, sostiene che lo si prepara a partire dalla carne di animali.

La tesi a favore degli scombridi è suffragata dal modo in cui si pescavano, cioè con una rete a maglie più o meno larghe. Quando un banco era segnalato dagli avvistatori appollaiati sulle torri alzate sulla battigia si gettavano le reti dalle barche e si stringevano i pesci in un'unica grande sacca. È la pesca con la tonnara con la quale si arriva a catturare pesci di più di un quintale di peso, detta *madrague* in Francia, *armação* in Portogallo e *almadraba* in Spagna.

Per molti versi il *garum* è stato un prodotto sia artigianale che "industriale". Quest'ultimo aveva le sue fabbriche vicino a quelle del *murex* e lontano dai centri urbani per via dei miasmi prodotti. Oltre alla produzione mediterranea nell'alto Medio Evo notevole era quella bretone di Croisic.

I pesci grandi e piccoli, sventrati e tagliati a pezzi per favorire il contatto con il sale, erano raccolti in vasche che arrivavano fino a venti metri cubi di capienza, lì restavano in salamoia per almeno tre settimane. Il liquido che se ne ricavava era successivamente impiegato nella produzione industriale del *garum* con la macerazione in esso di piccoli pesci e crostacei in vasche più piccole o in marmitte dove si accelerava la confezione scaldandole su dei fuochi o in stanze riscaldate dall'aria calda fino ad ottenere una pasta semiliquida.

Diversa era la fabbricazione artigianale. Il pesce era esposto al sole in recipienti di varia misura e rigirato di tanto in tanto finché non si era completamente decomposto, il che avveniva nel giro di un paio di mesi. A questo punto il liquido fermentato era passato al setaccio e venduto come *garum*. Il residuo ottenuto, invece, era l'*allex*. A questa preparazione di base si contrapponevano ricette più raffinate. Sembra impossibile, ma il gusto del *garum* cambiava con il tipo di pesce usato e ignoriamo completamente il gusto e la consistenza di quelli che impiegavano le uova o il sangue.

In ogni modo aveva un impiego in base al suo sapore, dalle ostriche alle aragoste, ai gamberetti.

Il *garum sociorum* o degli "alleati" era preparato con il merluzzo a cura di un'associazione militare e veniva venduto come *garum* nero. Plinio parla anche di un *garum kosher* che si preparava solo con pesci a squame e conservato in orci sui quali era scritto, "*garcast*" – *garum castimoniale*. Un editto di Diocleziano arrivò a stabilire due qualità di *garum*, *primum* e *secundum*. Un congio – dal latino *congius*, piccolo vaso – del migliore poteva costare anche cinquecento denari. Gli orci che lo contenevano erano accuratamente marcati ed etichettati, molto richiesto era il *flos garum cruoris*, rosso sangue.

Un *garum* di prestigio veniva preparato con le ostriche, lo si deduce dai giacimenti di gusci che ancora si trovano sulle coste atlantiche, si estendevano per centinaia di metri, alti fino a dieci metri. Gli antropologi non hanno un'altra spiegazione plausibile per questi cumuli giganteschi fino a mezzo milione di metri cubi. C'è in proposito anche una testimonianza di Plinio il Vecchio. In ogni modo in epoca