

L'interès per estudiar l'origen de la salsa actualment anomenada maionesa o maonesa (i amb la doble denominació queda palès el conflicte) no ve impulsat per un sentiment de reivindicació pseudo-patriòtic o folklòric, sinó que promou altres reflexions referents al flux del coneixement humà, de la creació, la invenció i la seva transmissió i de la seva relació amb la història, com passa en tots els elements que s'analitzen en la història de la gastronomia i l'alimentació, d'altra banda aspecte clau en l'evolució humana. A més, des del punt de vista estrictament tècnic culinari és una de les salses mare, bàsica per l'elaboració de moltes d'altres, amb una repercussió espectacular en tota la història de la cuina que perdura en el temps. Física i químicament, té la peculiaritat que aconsegueix barrejar oli i aigua (de l'ou), fent una emulsió, com ha explicat l'impulsor de la gastronomia molecular, l'investigador *Hervé This*, Director científic de la Fondation Science & Culture Alimentaire, la qual cosa li confereix unes propietats excepcionals.

Arribarem a la conclusió amb aquest estudi que l'esmentada salsa neix i es desenvolupa a Menorca sense cap mena de dubte, essent àmpliament coneguda pels menorquins com a mínim a la primera meitat del segle XVIII, però molt possiblement abans. Tots els arguments que fins ara s'havien esgrimit en contra d'aquest fet, intuït per la memòria popular menorquina, reflectit en l'anècdota del duc de Richelieu, queden refutats a la llum de noves anàlisis i troballes bibliogràfiques.

UNA POC D'HISTÒRIA DE LA HISTÒRIA

Que el litigi de la paternitat de la salsa és interessant, ho demostra que se n'hagin ocupat al llarg del temps insignes literats i cuiners, entre d'altres Camilo José Cela, Josep Pla, Angel Muro, Dionisio Pérez, Teodoro Bardají, Nestor Luján, Joan Perucho, Antonin Carême i, com no, Pere Ballester. En tots ells hi ha unanimitat en el fet que a pesar dels grans descobriments culinaris dels grecs o els refinaments dels romans, cap de les dues cultures coneixia la salsa. També estan d'acord en què cap dels grans receptaris medievals o renaixentistes en fa esment: no surt citada al "*Libre de cuina*" de Sent Soví (segle XIV), ni al "*Llibre del coch*" del Mestre Robert (editat el 1520, però copiat d'un text més antic com ho demostra que no reflecteix les prescripcions de Quaresma de 1491), ni al "*De honesta voluptate et valetudina*" de Platina, ni al "*Arte de cozina*" de Martínez Motiño (1611), per citar els receptaris més influents i reeditats de cada època. Però tampoc segons ells, hi ha cap altre text o citació en la literatura gastronòmica fins al segle XVII. Per tant, els hi farem confiança en aquest aspecte.

Alguns d'ells citen el fet, que de moment anomenarem llegenda, que el Duc de Richelieu va conèixer la salsa quan va ocupar Menorca i la va popularitzar a França. Cela i Ballester citen l'anècdota narrada per Lorenzo Lafuente Vanrell, en l'article "*La salsa Mahonesa*", publicat a *Revista de Menorca*, tomo IX, *cuaderno VI, Mahón, Junio de 1914*, i recull la següent tradició oral:

"El duque de Richelieu, preocupado con el plan del ataque general, vagaba cierta noche por las calles de Mahón, sin acordarse de tomar alimento; y apremiándole el hambre entróse muy tarde en una fonda para pedir de comer. Al decirle el fondista que ya no quedaba nada, le rogó lo mirara bien, y registrando aquel la cocina, halló unas piltrafas de carne, de ingrato aspecto, diciéndole: -Señor, es lo único que hay, y no es decente para vuestra excelencia. -Arrégalo como puedas, que en tiempo de hambre no hay pan duro. Hizolo así el fondista, y se lo presentó con una salsa que fue tan grata al duque, que hubo de preguntar qué salsa era aquella tan sabrosa. Señor, es simplemente una salsa de huevo. -Pues dígame cómo se hace que lo voy a apuntar. Así lo hizo, y le dijo al fondista que en lo sucesivo se llamaría salsa a la mahonesa; con este nombre la dio a conocer cuando regresó a Francia"

Cela va més enllà i suposa l'existència d'una carta amagada per reconèixer infidelitats, segons li han explicat i que narra així:

"En el desván de una familia menorquina -si la humedad no la borró o si los ratones no acabaron comiéndosela- se guarda una carta del duque, el hombre al que gustaban tanto la mesa y las mujeres que, ya octogenario -y tras no haberle hecho ascos jamás ni al mantel ni a la sábana-, reincidió por vez tercera en el matrimonio; la carta iba dirigida a esa trasabuela amorosa que jamás falta en las mejores familias y, en el párrafo que nos interesa, decía así: . . . y por si fuese posible que yo me olvidase de vos, madame, esa salsa mimosa con la cual tantas veces hicisteis feliz mi paladar, se encargará de hacerme recordaros, y desde este momento os digo que, en la imposibilidad de darle vuestro nombre, le llamaré mahonesa."

Tot això encaixa amb el personatge Richelieu, que viu l'època del refinament a la cuina, i on molts mariscals i aristòcrates donen noms a salses: Soubise, Villeroi, etc. L'expansió posterior de les receptes, quan amb la revolució francesa els cuiners de la cort es queden a l'atur i neix el fenomen del restaurant com a tal és fàcil d'imaginar. A ell, en la primera audiència després de prendre Maó, el rei Lluís XV li va preguntar (no sabem si en sentit gastronòmic o sexual):

"Com heu trobat les figures a Menorca? Són tan excel·lents com diuen?"

En tot cas, és una llegenda que no té gaire sentit haver-se inventat, i té tal coherència que fins i tot Pere Ballester, tant objectiu, li dona versemblança, la qual cosa no veu incompatible amb la paternitat francesa de la salsa, ofuscat per un curiós poema. En el cas de Nestor Luján, també contaminat pel poema, amb un

sentit comú poc discutible, creu que se li va donar el nom de maonesa per commemorar el fet molt celebrat de conquerir Menorca. Es pot preferir la llegenda, si és més bonica que la història però altrament és millor demostrar-la.

Pel que fa a la literatura francesa, que podríem suposar xovinista (i efectivament ho sol ser en la paternitat de les invencions culinàries), citarem Carême perquè és el gran cuiner més influent que tots segueixen, el qual en "*L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*" (1833) explica que la paraula ve de *magonnaise*, derivat de *manier* fent referència a la manera de preparar-la. Altres teories diuen que prové de *Mayenne*, antigament *Maïenne*, un lloc sense oliveres! Algunes més curioses la fan originària de Bayonne a partir de *bayonnaise* o de l'antic francès que anomenava *moyeu* al vermell d'ou. Tot plegat, fa pensar en la norma mèdica "quan sentis galopar, pensa en cavalls, no en zebres". Però tanmateix, aquestes són les versions franceses predominants. Fins i tot hi ha cuiners francesos actuals que han acabat dient *mayoner* per remenar, fent el trajecte filològic invers.

Quant a la resta d'autors, oscil·len entre el patriotisme culinari de Dionisio Pérez (Post-Thebussem) que acusa als francesos de robar salses, passant per l'equanimitat i rigor notarial de Pere Ballester, i arribant a la paternitat francesa que afirmen Muro i Pla. Tots els autors fan referència al poema francès signat per Lancelot amb data 1625, segons Cela. L'inclou Angel Muro a "*El Practicón*" (1894), Josep Pla a 2 articles de la revista *Destino* (10/4/1948 i 12/6/1948), com també Cela, probablement seguint Pla, en 2 articles separats per 27 anys a *La Vanguardia* (11/11/1971) i a *ABC* (8/2/1998). També l'inclouen Nestor Luján a "*El libro de la cocina española. Gastronomía e Historia*" i Pere Ballester a "*De Re Cibaria*".

El poema en qüestió, en traducció pròpia, diu el següent:

"En un bol de porcellana
s'hi posa un vermell d'ou,
sal, pebre bo, a penes vinagre,
i es comença a treballar.
L'oli s'aboca gota a gota,
i la maionesa pren cos,
espesseint sense vacil·lar
amb ones lluent fins les vores.
Quan jutgeu que l'abundància
pot bastar pel vostre àpat,
poseu-la en fred per prudència
heu acabat -no ho toqueu més!"

El poema descriu amb detall com elaborar la salsa. Aleshores, si la data fos correcta, s'hauria acabat la qüestió: els francesos coneixien perfectament la salsa al segle XVII i fins i tot en feien poemes una mica cursis. Tanmateix, el poema sempre m'ha generat dubtes per 2 raons: d'entrada, l'he pogut entendre i traduir (més o menys bé) sense cap problema, cosa que no em passa amb la resta de poesia francesa del segle XVII, que necessito acompanyar de les traduccions de Joan Peña. L'altra raó del dubte, passada per alt pels estudiosos, és que el poema és un *Douzain*, de 12 versos i tipus de rima popularitzada per Victor Hugo (segle XIX). Posteriorment, he sabut que el catedràtic de Literatura Francesa a La Sorbona Antoine Adam, li va confirmar a Cela amb molta més erudició, que semblava un poema del segle XIX. Finalment, queda la qüestió de l'autor: per Muro, el primer que el cita és "gran Lancelot, insigne literato francès del siglo XVII". Nestor Luján proposa 3 noms: Nicolàs Lancelot (1587-1640), Claude Lancelot (1615-1695) i Antoine Lancelot (1675-1740). Doncs bé, les úniques referències com a literat que es troben són per Claude (Nicolàs era arqueòleg) i no com a poeta, si no com autor de gramàtiques llatines i gregues. Cela va passar anys cercant-lo(i sense internet) en va. Curiosa zebra disfressada de cavall, fins que...

LANCELOT DE CASTEAU, UN FERRAN ADRIÀ DELS SEGLES XVI-XVII

Cap dels estudiosos citats fins ara podia conèixer una meravellosa troballa bibliogràfica accessible només recentment: "*Ouverture de cuisine*" (1604) escrita pel cuiner Lancelot de Casteau, del qual només n'existia un exemplar adquirit l'any 1958 per la Bibliothèque royale de Belgique. Fins l'any 1983 no se'n va fer una edició en facsímil i amb traducció al francès modern i fa poc està disponible en PDF. Lancelot de Casteau (o també Lancelot de Chasteau o de Chestea o també Anseau de Chestea) va ser el cuiner dels prínceps-bisbe de Lieja successius: Robert de Berghes, Gérard de Groesbeek et Ernest de Bavière per qui va organitzar famosos banquets. Per fer-se una idea sorprenent, dels 4 serveis o parts d'un dels banquets, una sola incloïa:

Faysant rosty, saulse reale.
Gras veau rosty. Pastez de Cabris.
Cerf rosty. Rafioule de moulle de
boeuf. Hulpe rostie.
Craems vogel en potage.

Begasse rostie. Pastez de chappon.
Butor rosty. Sanglier en potage.
Cheureux rostis.
Tourte de veau à la creme.
Perdris rostie à saulse de peïgnoles.
Lieure rosty.
Cygne rosty à saulse Cremonese.
Aigrette rostie. Pouille de bois rostie.
Rafioule de blanc manger fueiltee.
Lepelaire rostie. Veau reuestu rosty.
Pasté enragé. Cabris en potage.
Pastez d'Angleterre.
Pigeon bouilli farcy. Canar en potage.
Cerselle rostie. Gigot de mouton
reuestu. Oyson sauuage rosty.

El llibre en qüestió conté un munt de receptes que ara anomenariem creatives i de fusió, pot ser només estudiades per erudits belgues valons, i per això amb poca repercussió. Incorpora 4 receptes de patates abans que ningú a'Europa i està ple de genialitats que marquen la transició a una cuina de cort més moderna. També hi ha unanimitat en considerar que hi consta la primera recepta de truita de patates. Tenint en compte que el Principat de Lieja s'aboleix amb la Revolució francesa i que silenciar per part dels francesos l'obra d'un autor que en l'actualitat seria belga no és incompatible amb el seu xovinisme, calia llegir amb atenció totes les receptes del llibre per cercar-hi la salsa maonesa. Per més suggestió, Lancelot utilitza vermells d'ous per tot i embelleix el seu llibre amb algun poema gastronòmic, com a mostra el següent:

Si ce vin est trop petit,
Prens le vin en bas escrit.
En frequentant les Espagnes
Trouuerez le vin d'Ocagne.
Et le vin icy ensuiuant,
Que trouuerez bon & friant.
Vin de Madera, vin Canary,
Vin de saint Martin, & Ribadaue,
Vin de Serese & Gilbelterre.

També inclou una recepta "per blanquejar l'oli d'oliva en Quaresma" que necessita batre enèrgicament, però només el barreja amb aigua. I per si no n'hi havia prou, Angel Muro, el primer que cita el poema, va estudiar enginyeria a Lieja, on podia haver accedit als textos de Lancelot: estem doncs davant l'autor del maleït poema? Doncs a pesar de totes les dades, al llibre no hi ha cap recepta que sigui la salsa en qüestió, tot i estar ple de novetats. A més, en la gran quantitat de receptes, només en 4 de peix utilitza oli d'oliva a part de la citada, com és molt lògic a la zona. Caldrà cercar-la en un lloc més mediterrani. Tot i això, que un cuiner creatiu del segle XVI es digués Lancelot com l'autor del poema, feia pensar que la paternitat menorquina s'havia de descartar, fins que arriba un altre descobriment bibliogràfic...

JOSE-MARÍA PISA PERFECCIONA CELA

Jose-María Pisa porta anys fent investigació bibliogràfica rigorosa sobre aquest tema. A l'any 1999 ja va basar el seu "*Discurso de ingreso de José María Pisa en la Academia Aragonesa de Gastronomía.*" en la reivindicació de les afirmacions de Teodoro Bardají respecte l'origen maonès de la salsa escrits al 1928. Ha anat seguint el fil del poema famós, seguint les pistes de Cela, des de la primera publicació per Angel Muro, en realitat no a "*El Practicón*" de 1894, si no a les "*Conferencias Culinarias*" de 1890, on queda clar que parla d'un "distingit redactor del diari *La Liberté*" de nom o pseudònim Lancelot. Ha arribat fins i tot a l'exemplar del diari del 26/2/1890, on el redactor parla de l'Exposició Culinària de Paris del mateix any i reproduceix el què anomena un *pastiche* (en francès, imitació de l'estil d'un altre) de Sully-Proudhomme, Premi Nobel de 1901. I encara seguint més el fil, ha aconseguit trobar l'autor real del vers citat com intuïa Cela: Achille Ozanne (1846-1896), cuiner poeta que ho publica a "*Poésies gourmandes: recettes culinaires en vers... / Achille Ozanne. Paris : M. Lacam, 1900, 1 vol. (XII-139 p.-[2] p. de lá.) : 2 portraits; in-12. Publié et préfacé par F. Grandi-*". com publica Pisa al seu blog l'Abril del 2013.

Tot el que per Cela eren preguntes, referendades per les opinions dels gramàtics francesos que consulta i sempre relacionaven *mayonnaise* amb Maó i Richelieu, Pisa ho converteix en certeses. Alliberats de l'entrebanc del poema, ja no queda cap argument en contra de l'origen menorquí. Ara només caldrà cercar dades que confirmen la llegenda, convertir-la en història, i donar el nom a la rosa, a la maonesa.

NATURALMENT, UN MANUSCRIT

En realitat, fins ara hem obviat un repetit argument important en contra de l'origen menorquí i és el nucli de la nostra aportació original: tots els autors diuen que no en tenim referència escrita a Menorca prèvia a l'ocupació francesa i, especialment, no es cita cap vegada al "manuscrit de Ciutadella". Aquest manuscrit, no és altre que "*Art de la cuina*" de Fra Francesc Roger, editat l'any 1993 per l'Institut Menorquí d'Estudis. L'estudi introductor i l'anàlisi filològica d'Andreu Vidal Mascaró, per algú que col·lecciona llibres de cuina, especialment antics i els llegeixi, només té comparació en qualitat amb un altre llibre que curiosament té el mateix nom "*L'art de la cuina*" d'Apici editat per la Fundació Bernat Metge a cura de Joan Gómez Pallarès. Dues meravelles pels amants de la cuina, la història i la llengua.

Demostrem que, efectivament, la salsa maonesa (per motius obvis, no amb aquest nom) surt citada 19 vegades al manuscrit contràriament al què s'ha afirmat fins ara. El seu nom a Menorca era, abans de Richelieu, AIOLI BO.

Ho podem fer sense recórrer a cap franciscà anomenat Adso de Melk, només amb l'ajut d'una cuina, un ordinador amb el nostre programari de cuina i dietètica i el llibre de Fra Roger. Però ens caldrà llegir i cuinar el manuscrit amb atenció.

L'ANÀLISI DETALLADA DE "L'ART DE LA CUINA" DE FRA ROGER

La demostració vindrà per diferents camins: un d'estrictament empíric, com és la cuina; l'altre gràcies a la informatització de diferents receptaris que permet creuar dades i treure'n xifres; i finalment, un altre que podríem anomenar de filologia intuïtiva amb un almud de dietètica (l'almud és una mesura de quantitat habitual en Fra Roger).

Pel que fa a la primera, en el curs d'una anàlisi nutricional del llibre, que obligava a informatitzar totes les receptes (l'estudi inicial era estrany, capricis de metge-cuiner, però hi ha gent que estudia coses més estrambòtiques), s'ensopega inevitablement amb l'empirisme: les matemàtiques de les receptes han de ser precises. Per poder informatitzar les receptes, calia suposar racions, calcular pesos amb mesures antigues, seguint inestimables indicacions d'Andreu Vidal o Jaume Fàbrega, entre d'altres. Però arriba un punt on no hi ha més remei que cuinar per calcular-ho, i aquí hi entra la intuïció de cuiner: en el context d'un receptari en conjunt equilibrat en nutrició, de sabors perfectament identificables per qualsevol paladar mediterrani, hi havia un grup de receptes absurdes, pel gust i les dades dietètiques: exactament les que incloïen *aioli bo*.

I aleshores feim la prova: i si les cuinem amb maonesa? El resultat és sorprenent: proveu de cuinar qualsevol de les 19 receptes amb el què actualment anomenem allioli, encara que suau, fet a la menorquina amb vermell d'ou. Us dic el resultat: són horribles, agres i poc comestibles, no només pel gust actual, si no que segur que, per un grup de franciscans acostumats a menjar bé al segle XVIII, també ho serien. En canvi, proveu de cuinar-les substituint on diu *aioli bo* pel què actualment anomenem maonesa: tots els plats són una meravella, subtils i fins i tot moderns. A la llum de la cuina, hi ha bastants més arguments: gairebé sempre que Fra Roger utilitza *aioli bo*, demana "trempar-lo" amb suc de llimona. Aquest fet és conegut per tots els cuiners, perquè l'acidesa de la llimona blanqueja la salsa i la fa més estable, com ha demostrat científicament Hervé This, i és un fet que no passa amb l'allioli. També es pot fer, menys subtilment, amb vinagre i Fra Roger només ho fa a la recepta 119 que és una julivertada de peix que antecedeix al peix en salsa verda basc, amb l'ús del vinagre.

D'altra banda, al manuscrit es juga amb l'*aioli bo* amb diferents variants: "s'aixata" amb brous diferents o altres productes per aconseguir variants de la salsa. És a dir, s'usa la maonesa com a base o agent per lligar altres salses, a l'igual que en la cuina actual. Això implica necessàriament un gran coneixement de la salsa, com no es poden fer evolucions de la salsa holandesa, prou complicada (com per exemple amb estragó per la bearnaise), sense saber-la elaborar perfectament. Per tant, feia molts anys que l'*aioli bo* formava part del patrimoni culinari d'aquesta comunitat.

Les receptes en qüestió són les numerades: 73, 119, 120, 121, 122, 126, 128, 131, 137, 138, 139, 140, 170, 178, 183, 184, 186, 187, 188. I això ens porta encara a més arguments culinaris: la recepta 188 és impossible de cuinar amb el què actualment entenem com allioli i en canvi és correcta amb maonesa; la recepta 137, no té cap sentit si a un allioli hi afegim 4 cabeces d'all torrades. Repeteixo: 4 cabeces en un allioli. Si que és molt comestible si els alls els afegim a una maonesa. La sofisticada recepta 138 copiada de Martínez Motiño, només té sentit de fer-ne l'adaptació amb maonesa. Les receptes on l'*aioli bo* cou, són un efecte per lligar o gratinar la maonesa. Quan vol cercar l'efecte de salsa freda, avisa "que no bulli" (recepta 73, per exemple).

I amb això arribem a les receptes per a col·lacions, que ocupen gairebé tot el llibre Tercer (de la 183 a la 207). *Col·lació*: En els antics monestirs, conversa o conferència sobre coses espirituals, que tenia lloc als vespres, generalment després d'un àpat lleuger. Per extensió, àpat lleuger. Les receptes amb *aioli bo* per col·lacions són les 183 (una bona quantitat!), 184, 186, 187, 188. Són receptes amb aubergínies i carabasses. Algú s'imagina una colla de franciscans després d'una sobredosi d'allioli conversant sobre coses espirituals? Això és un àpat lleuger? No té cap coherència amb la resta del text: era maonesa, suau i refinada.

Si per un cuiner, això ja seria prou evidència, encara n'hi ha més aportades per l'anàlisi informàtica. Fra Roger té 209 receptes i en 25 hi apareix l'*aioli*. No confondre amb el nombre de citacions lingüístiques que

Vidal xifra correctament en 34 perquè es repeteix en algunes receptes. Com ell mateix analitza, a la primera part del llibre, manuscrita per una persona diferent surt com *eoli* o *aoi* “per la desaparició total de la consonant palatal originària” com passa sovint amb el menorquí. Surt en 5 receptes: una greixera, uns tords, un conill, una sopa “amb un poc de aoli” i un plat de fetge i ganglis de moltó. Tots ells, amb un bon maridatge amb el que actualment anomenem allioli. Cal recordar, com assenyala Vidal, que aquesta primera part inclou moltes receptes copiades o adaptades d'anteriors llibres (Motiño, Nola). En canvi, la segona és molt original, d'arrel profundament menorquina i amb molts plats de peix i marisc. I aquí apareix com aioli (segons Vidal per estar escrit per diferent mà) en les 20 restants, 1 sols *aioli* i les 19 restants com l'esmentat *aioli bo*. L'*aioli* sol de la segona part és per trempar un poc unes pilotes de llagosta. Per tant, és un 12% de tot el receptari i un 20% de la part més menorquina.

Aquesta proporció no té comparació en cap receptari mediterrani, ni a Sicília ni a Provença ni a Catalunya ni enlloc on l'allioli amb diferents noms sigui una salsa important, però circumscrita a un nombre determinat de plats. Es fa estranya l'afició dels menorquins del segle XVIII per l'all, tenint en compte, com diu Ballester a *De Re Cibaria* “tan reducida la plantación que ni siquiera da abasto al consumo de la isla”. Explica a més que el pagès aprofita per plantar-ho “donde ha tenido recientemente montones de estiércol”. Aquesta pràctica podria explicar perquè és un dels pocs productes vegetals que a l'illa no és excel·lent, com passa amb molts d'altres per raó de clima i terra. Continuant amb Ballester, tot i que el llibre és de 1923, es subtitula “Usos y costumbres de Menorca del siglo XIX a través de su cocina”. Això vol dir que intenta reflectir la tradició del segle anterior. Aleshores, com s'entén que un 20% de les receptes tradicionals hagin desaparegut només en 100 anys. Això només és possible actualment, i no del tot gràcies a les àvies, per culpa del Fast-Food i la televisió. A més, quan Ballester parla de la maonesa, la recomana pel mateix tipus de peixos i mariscs que Fra Roger, com seria lògic si l'únic que s'ha produït és el canvi de nom d'*aioli bo* per maonesa sota l'influx omnívor de la cuina francesa de l'època. Fra Roger la fa servir per peixos de carn blanca (oblada, morena, aranyes, etc) i especialment ambdós receptaris per a la llagosta. També en les citades col·lacions s'usa per les verduretes. Tot plegat, molt del gust actual i de la tradició que ha perviscut si ho pensem com maonesa. Hi ha l'excepció d'unes sardines cuinades amb agràs i *aioli bo* que pot ser no és tant evident. Però en tot cas, no crec que un franciscà destrossés aquest peixos amb un allioli.

I amb un altre tribut a Ballester, passem a la filologia intuïtiva: cita una recepta de *Caragols amb all-oli* que en l'aspecte tècnic recorda molt a la primera constància escrita d'una elaboració de maonesa, citada per Pisa, i extreta del llibre “*Nuevo Arte de Cocina*” de Juan de Altamiras (1745) en l'edició a cura d'ell mateix. La reproduïm:

“(receta) 135. Caracoles. Después de remojados, los lavarás con un puñado de sal, les darás dos, o tres aguas, los pondrás a cocer, espúmalos; los echarás sal, tomillo, laurel en hojas, un manojo de orégano; y cuando estuvieren cocidos, escúrrelos bien, freirás cebolla, los echarás en la sartén en que se frían: son muy gustosos; y para que sepan mejor, harás un ajo de este modo: tomarás un pedazo de pan, lo remojarás en agua, y vinagre; machacarás unos ajos en el mortero, con un poco de pimienta, sal, luego lo exprimirás, pondrás un poco de perejil, hierbabuena, lo picarás todo en dicho mortero, echarás yemas a proporción, tomarás una aceitera de pico, y podrás echar aceite poco a poco, y revolviendo a una mano, sin cesar, hasta que quede como engrudo, y que sepa a sal: de este ajo pondrás al borde del plato de los Caracoles, si hubieres de hacer muchos platos; y advierto, que no es bueno este guisado para aguados, porque con agua no son de provecho. (J. Altamiras. *Nuevo Arte de Cocina* [1745], Ediciones La Val de Onsera, Huesca, 1992, pp. 101.)”

El que realment crida l'atenció, a part de les analogies tècniques, és l'expressió “*harás un ajo*”, que actualment sona estrany i suposo traducció literal del menorquí. Altamiras és el pseudònim del frare franciscà aragonès Raimundo Gómez, cuiner del convent de San Diego de Saragossa. La hipòtesi més fàcil (sense imaginar zebres) seria que havia conegut l'elaboració a través dels seus germans franciscans de Ciutadella, anteriorment súbdits del mateix rei, amb molta més lògica que a través dels francesos. La transmissió tant es podria haver fet per intercanvi d'escrits entre franciscans, com per l'estada a Menorca d'un frare aragonès o ell mateix, com pel viatge d'un franciscà menorquí a l'Aragó. En tots els casos, em permeto imaginar, com Cela amb la carta de Richelieu, la conversa:

- ¿Como fazeis esta salsa tan rica, hermano?
- Feim un aioli bo
- ¿Un qué?
- Un *ajo*, mesquinet!

En qualsevol cas, l'expressió *aioli bo* té molts paral·lelismes amb d'altres menorquines que incorporen indissolublement l'adjectiu bo al substantiu: el pebre bo, l'oli bo de Fra Roger, per assenyalar que és més fi i de qualitat. Tampoc sorprèn l'ús d'un mot que a la península designa una altra cosa. N'és ple a la cuina menorquina: endívia- escarola, fesol -pèsol, berenar- esmorzar. I en llenguatge no culinari també hi ha moltíssims exemples de la clara diferenciació del menorquí (calces, fems, conco, mesquí, pebrada, etc.).

El fet d'afirmar que la salsa citada a Fra Roger era molt més antiga a Menorca es basa en diferents consideracions:

- En un receptari molt detallat i ben explicat, no hi ha l'explicació tècnica de l'*aioli bo* i es tracta

gairebé com un producte . L'única raó possible és que Fra Roger sabia que tots els seus coetanis menorquins la sabien elaborar perfectament. A part, que com ja hem comentat, es permet fer-ne variacions perquè la domina.

- Necessitava temps per estendre's per tota la illa, fet que és de sentit comú coneixent Menorca: ni amb múltiples rotondes, ni amb camí d'en Kane i menys l'any 1750, ni les coses ni les persones viatgen de Maó a Ciutadella amb facilitat. Que no s'anomeni salsa maonesa, si no per l'influx de Richelieu, també és comprensible: cap ciutadellenc ho faria. I tanmateix estem parlant d'una salsa que s'elaborava tan a Maó (per l'anècdota de Richelieu) com a Ciutadella (pel manuscrit) de forma coetània.
- Finalment, havia de ser més antiga per la poca població d'oliveres del segle XVIII. Tots els receptaris antics, i si són franciscans encara més, reflecteixen un bon ús i proporcional a la disponibilitat del producte del lloc on estan. I al segle XVIII, les oliveres eren tan escasses que "calia il·luminar-se amb oli de lentisc". Com afirma Adolf Sintès, ni la tramuntana ni la sal en són la causa: era el sistema de mitgeries que les feia poc interessant pels pagesos. Per tant, havia de néixer en un període anterior en el qual si foren abundants . També Armstrong, al 1746 diu que no es fa oli perquè "no en saben"

CONCLUSIÓ

La salsa maonesa o maionesa, la més universal de totes com diu Jaume Fàbrega, va néixer antigament a Menorca. S'anomenava, almenys a mitjans del segle XVIII, *aioli bo*. Es va estendre pel món a través de l'omnipresent cuina francesa que hi va tenir accés al conquerir la illa, especialment per la fascinació de Richelieu.

Per completar-ho, caldria trobar confirmació documental de la relació entre els franciscans de Saragossa i els de Ciutadella i, com no, publicar la carta de la infidelitat narrada per Cela. Una última bonica confirmació seria que una àvia menorquina afirmés que l'àvia de l'àvia de la seva àvia, anomenava *aioli bo* a la maonesa. Amb aquestes confirmacions o sense elles, caldria tornar a editar el manuscrit de Fra Roger en menorquí actual i incorporant-hi la salsa maonesa, ja sigui al text adaptat o als peus de pàgina. Una reivindicació que pot fer de pal de paller donar a la gastronomia de Menorca el lloc que es mereix.

I acabem en clau d'humor, ingredient imprescindible a la cuina juntament amb l'amor: caldria que el Consell Insular creés la D.O.Maonesa de Maó o Maonesa de Menorca, registrés el nom, i demanés copyrights a Hellman's, Ybarra, Kraft, Calvé i a tots els cuiners del món per eixugar el dèficit i destinar-ho a tots els menorquins descendents dels genis que la varen inventar. A partir d'aleshores, només per ser diferents i fidels a les tradicions, a Menorca la maonesa es diria AIOLI BO.



LA VERTADERA HISTÒRIA DE LA SALSA MAONESA ALTRAMENT DITA AIOLI BO de [Pep Pelfort](#). està subjecta a una llicència de [Reconeixement 4.0 Internacional de Creative Commons](#)

La llicència permet la reproducció total o parcial, sempre que se'n citi l'autoria.