

# Salsa Mahonesa

CAMILO JOSE CELA

**A mi amigo André Berthelot, sin cuyo  
benemérito consulado hubiera seguido  
nadando, por los siglos de los siglos,  
en un mar sin orillas.**

Llevo ya varios años, exactamente veintitrés, aunque durante largas temporadas ni toqué siquiera la carpeta en la que guardaba las notas que iba tomando, haciéndome algunas preguntas sobre la salsa mahonesa y su contorno: ¿fue llevada a Francia, desde Mahón, por el duque de Richelieu?, ¿quién fue Lancelot?, ¿el poemilla *Sauce Mayonnaise* era de Lancelot?, ¿quién, si no, fue su autor?, ¿en qué época fueron escritos esos versos?, ¿es válido llamar salsa mayonesa a la mahonesa?, ¿cuál de ambas formas debe prevalecer? Soy hombre paciente y cabezota, y creo que algo he averiguado, a este vario respecto. Empecemos, sin embargo por el principio.

Mi curiosidad nació tras la lectura del artículo *Sobre la salsa a la mayonesa*, de mi admirado compañero y amigo José Pla, publicado con el antetítulo *Calendario sin fechas* en el número 557 de la revista Destino, Barcelona, 10 de abril de 1948. En él se dice: “ ... cuando el poeta francés Lancelot<sup>1</sup> publicó sus célebres versos a la salsa a la mayonesa (. . .). Los versos de Lancelot son del siglo XVII, y poco más abajo: «Decía que los célebres versos de Lancelot son del siglo XVII. Es en ellos donde por primera vez se habla de la salsa a la mayonesa. Para deleite de las personas cultivadas y norma de cocineros, copiaré los referidos versos, que se titulan:

*Sauce Mayonnaise*

*Dans votre bol en porcelaine,  
Un jaune d'oeuf étant placé,  
Sel, poivre, du vinaigre a peine,  
Et le travail est commencé.*

*L'huile se verse goutte a goutte,  
La mayonnaise prend du corps,  
Épaississant sans qu'on s'en doute  
En flots luisants jusques aux bords.*

*Quand vous jugez que l'abondance  
Peut suffire a votre repas,  
Au frais mettez-la par prudence,  
Tout est fini-n'y touchez pas!»<sup>2</sup>*

A renglón seguido, comenta: «Si esos versos fueran coetáneos o posteriores a la dominación francesa de Menorca, la cosa parecería resuelta (el origen mahonés de la salsa o, al menos, de su nombre<sup>3</sup>), y más adelante:

«Pero la cronología es sagrada. Los versos de Lancelot son anteriores, muy anteriores, a la presencia del duque de Richelieu en Mahón, de manera que la salsa

a la mayonesa estaba ya inventada, etc.,. Y bautizada desde el siglo XVII, al menos, y cantada en verso por Lancelot.

Ahora bien, ¿es esto así?, ¿cierta José Pla en sus quizá demasiado rotundas aseveraciones? Antes de buscar respuesta a las dos preguntas formuladas, juzgo prudente repasar un nuevo artículo del mismo autor y, a título de botón de muestra, un par de corolarios o hijuelas espigados entre la nube de los que hubieron de producirse.

En su artículo "*All-i-oli "y salsa a la mayonesa*", publicado, también bajo el antetítulo *Calendario sin fechas*, en el número 566 de la misma revista, 12 de junio de 1948, Pla niega lo que intentamos demostrar que es cierto, el origen mahonés de la salsa e incluso del nombre "mayonesa", e insiste en la prueba de los versos de Lancelot.

He aquí sus palabras: "En *El gorro blanco*<sup>4</sup>, correspondiente al año 1943, D. T. Bardají publicó un largo escrito sobre la salsa a la mahonesa partiendo del hecho de que nació en Mahón, fue su receta trasladada a París cuando Menorca cayó, en la época de Luis XV, en manos del duque de Richelieu, y allí cambió su nombre. Todo esto es aparentemente de una claridad meridiana. Digo aparentemente, porque aquí lo que importa es pasar el cabo de los versos de Lancelot (. . .). Ahora bien: por el momento, el cabo no ha sido pasado."

La semilla de José Pla fue recogida, entre otros varios, por dos también admirados compañeros y amigos, en cada uno de los cuales concurre especial circunstancia: Alfredo Marquerie, mahonés, como la salsa, y Néstor Luján, muy acreditado conocedor de manjares e historias de manjares.

El primero de ellos, en su artículo *Divagaciones sobre la mayonesa*, publicado en *ABC*, Madrid, 1 de agosto de 1962 (edición de la tarde), sigue las huellas del maestro ampurdanés, hasta tal punto que llama Laucelot a Lancelot, en las dos ocasiones en que lo alude, y asegura, a mi juicio, con una convicción asaz excesiva, que: «Pla (. . .) demostró documentalmente y sin dar lugar a ningún género de dudas que la salsa mayonesa era ya conocida en Francia en el siglo XVII (. . .); que: «En el siglo XVII el poeta francés Lancelot<sup>5</sup> publicó un poema titulado *Sauce Mayonnaise* (. . .) », y que: Los versos de Lancelot<sup>6</sup> no sólo probaban que la salsa había nacido en el país francés, sino también que mayonesa y no mahonesa era su nombre auténtico y correcto...

El segundo, en su artículo *Sobre nuestra cocina*, publicado en el número 750 de la revista *Sábado Gráfico*, Madrid, 16 de octubre de 1971, también sigue el rastro de Pla, pero, más cauto no lo cita y, más cosmopolita, transcribe correctamente el nombre del poeta francés, al que antepone un dubitativo y eximidor pronombre indeterminado. En lo por él y en esta ocasión escrito. se lee: «No sería de extrañar que la mayonesa fuera un homenaje a su hazaña (a la del duque de Richelieu) cuando tan adulado fue por los cocineros. Sólo hay un argumento que contradice esta fácil solución. Y es que la receta de la salsa mayonesa, con este mismo nombre, aparece en un poema .debido a un tal Lancelot que vivió en el siglo XVII.

Sigamos adelante, tras haber repasado el texto que me puso alerta y dos de sus más sintomáticos rebrotes.

En premio a no poco trabajo pude encontrar varios Lancelot en la historia de la literatura francesa; estoy muy lejos de suponer que no haya alguno más trasconejado entre sus farragosos -y gloriosos- recovecos, pero en todo caso, **sí** creo poder asegurar que, de haberlo, quizá ni merezca la pena que aparezca. Los que encontré son los siguientes:

Henri Lancelot-Voisin de la Popelinikre, más conocido por La Popelinikre. Nació en 1540 ó 1541 en La Popelinierie-de- Sainte-Gernme-la-Plaine, en La Vendée, y murió en Pan's en 1608. Militó en el bando protestante y fue compañero de armas de Enrique IV, el Bearnés. Publicó una *Histoire des troubles et guerres civiles en Frence pour le fait de la Religion depuis 1555, jusqu'en 1581*, que sirvió de fuente a los trabajos de Jean Le Frere de Lava1 y Paul Ligncul; tradujo algunas obras del italiano y dejó manuscrito un *Traité du premier langage zisit  chez les Francois ou Galois*.

Nicolas Lancelot. Nació a fines .del siglo XVI, quizás en **1587**, en la Isla de Francia; el lugar y fecha de su muerte se desconocen, aunque algunos historiadores suponen que fue hacia **1640**. Escribió una novela, *Palme de fidelité ou récit iperitable des amours de la Princesse Orbelande et du Prince Charmant*, inspirada, según André Berthelot, en La *Diana* de Mbntemayor, y tradujo *La Arcadia* de Lope de Vega, y *perfecto embajador* de Vera y Zúñiga.

Don Claude Lancelot. Nació en París hacia 1615, y murió deportado en Quimperlé, en la Bretaña, en 1695. Fue maestro de Racine en el monasterio de Port-Royal y monje benedictino en Saint- Cyran, uno de los más intransigentes reductos jansenistas. Fue autor, entre otras, de las siguientes obras: *Nouvelle nz thode pour apprendre la langue latine*, *Nouvelle nz thode pour apprendre le grec*, *Le jardin des .vacines grecq:es*, *Delectus Epigrammaturn*, *Grammaire itaiienne*, *Grammaire espagnole*, *Grarnmaire générale et raisonné*, *Cronologie sacr e*, *Dissertation sur l'hernine de vin et la livre de pain de Saint-Benoit* y *Mémoires pour servir a la vie de Sain t-Cyran*.

Antoine Lancelot. Nació y murió en París en 1675 y 1740, respectivamente. Colabor  con Horbicrot en el *Dictionwire étymologique*, con Bayle en el *Dictionnaire historique et criti-que* y con Valbonnais en la *Histoire du Dauphin *. Trabaj  para *La Table historique*; inventarió los ducados de Bar y de la Lorena; publicó numerosas *Mémoires* en el *Recueil* de la Academia de Inscripciones y Buenas Letras, a la que per-teneci , y prolog  la *Histoire des Grands Officiers de la Cou-ronne*, del P. Anselme. Su obra maestra, *Menzoires pour les Pairs de France*, apareció en 1720.

Lancelot, por último, también fue el seudónimo con el que Abel Hermant, de la Academia Francesa, firm  sus crónicas de *Le Temps* después de la primera guerra europea.

A ninguno de los cuatro Lancelot de los siglos XVI y XVII cabria, dado el sentido de la obra de cada uno de ellos, atribuirles los versos tras cuyo rastro andamos. A

mayor abundamiento, los dichos versos tampoco parecen de aquella época. El profesor Antoine Adam, catedrático de literatura francesa de la Universidad de la Sorbona y autor de una magnífica *Histoire de la Littérature Française du XVII<sup>e</sup> siècle*, a quien consulté, me dice en carta de 22 de abril de 1963: «Je ne connais pas L'auteur des vers que vous me citez. Mais je puis vous assurer qu'ils ne peuvent dater du XVII<sup>e</sup> siècle. Ils ont été écrits, au plus tôt, vers la fin du siècle. Elle suffit à exclure l'idée qu'ils soient plus anciens».

Ya tenemos situados los versos «**a lo sumo, a fines del siglo siguiente**», y después, por tanto, de que el duque de Richelieu anduviera por Menorca. Pero ¿quién fue su autor?, ¿quién, el Lancelot misterioso que no aparece? Su presencia en la bibliografía es bien reciente; según dice Pla en su segundo artículo“(…) don Ángel Muro, en 1890, en la primera de las *Conferencias culinarias* que dio en Madrid, se ocupó de la mayonesa y dio a conocer, *por primera vez*, en una publicación de cocina», los versos de Lancelot. “

Tengo en mi biblioteca un ejemplar del “*Almanaque de Conferencias Culinarias*” de Ángel Muro en el que, en efecto, se publican los versos de que se viene hablando; el autor del librito no se para en barras, y debajo del nombre de Lancelot coloca una fecha muy precisa: 1625. Quedan descartados, por tanto: La Popelinere, muerto diecisiete años antes; Dom Claude, que acababa de hacer la primera comunión por el tiempo que se dice, y el gramático e historiador Antoine, que nacería medio siglo más tarde. ¿Cabría atribuírselos al único posible, a Nicolás, el traductor de Lope? No, de cierto, a la vista del espíritu que animó su obra; a presencia de lo que me asegura el profesor Adam, y considerando que los lexicólogos franceses -como pronto hemos de ver- no documentan la voz hasta el siglo **XIX**. ¿Será posible que todo este batiburrillo nazca de la errónea o maliciosa atribución de Ángel Muro? Lo tengo por lo más probable. Pedro Ballester en su libro *De re cibaria*<sup>10</sup>, *Cocina y filología* también señalado -y muy puntualmente seguido -por José Pla<sup>11</sup>, copia a Ángel Muro y vuelve a insistir en que los versos eran de este Lancelot que nadie conoce, aunque el gastrónomo menorquín le llame eximio poeta.

En el número 349 de *Annales Politiques et Littéraires*, París, 2 de mayo de 1890, se publica una crónica titulada *Cuicisineres a vos pieces!* -evidente calco de intención grotesca de la voz militar *Canonnières a vos pieces!*-, en la que, con paternidad diferente, se da también cabida a los versos de la mayonesa; el párrafo que nos interesa, dice así: «Voici une recette en vers pour la mayonnaise; c'est au banquet de L'exposition culinaire que lecture a été donné de ce poème, que L'auteur, un cuisinier distingue, M. Ozanne<sup>12</sup>, pretend être une imitation du sonnet (sic) de Sully-Prudhomme, *le mase brisé*: M. Sully-Prudhomme ne s'attendait pas a celle.là<sup>13</sup> Dans votre bol en porcelaine, etc.

Lo dicho ¿nos permitiría suponer que Ángel Muro, en su "Conferencia madrileña del mismo tiempo que esta crónica parisina, confundió las fechas, revolucionó el calendario, trastocó -deliberadamente, según pienso, o incluso sin querer- el nombre del cocinero Ozanne en el del fantasma Lancelot, y fue seguido por Pedro Ballester, por Manuel de Saralegui, en sus *Escarceos filológicos*<sup>14</sup> por José Pla y por tantos y tantos otros? De otra parte, ¿pudo haber sido Lancelot seudónimo, del que no tengo noticia, del cocinero Ozanne? Por más probable tengo el primero que el segundo supuesto, y en él me atrevería a señalar la fuente de tanto mantenido error. En todo caso, conocemos ya al autor, que no fue ninguno de los Lancelot

anteriores al duque de Richelieu, y sabemos la fecha del poema: 1890 o quizás un poco antes, pero sin duda después de Sully-Prudhomme, de cuyo *Vase brisé* es declarada y evidente parodia; recuérdese que los versos que sirvieron de modelo a los de *Sauce Mayonnaise* empiezan:

*La vase ou meurt cette verveine,  
d'un coup d'eventail fut brisé*

en los que la rima es idéntica, y terminan con un concepto paralelo:  
*N'y toucher pas, il est cassé.*

A mayor abundamiento, registro que *mayonnaise*, según Dauzat, *Dictionnaire Etymologique*<sup>15</sup>, es voz que no se documenta en lengua francesa sino hasta 1807.

Las etimologías pintorescas no me han de llevar más allá de su enumeración sucinta: bayonnaise, de Bayona de Francia; magnonnaise, de magnier, manier, manejar; mayennaise, en honor del duque de Mayenne o de la comarca francesa del mismo nombre; moyeunzaiise, de moyeu, yema de huevo en francés antiguo, y quizá alguna más.

En cuanto a las fuentes que tengo por más científicas, todas coinciden en dar como probable la derivación de mahonnaise.

*Emile Littré, Dictionnaire de la Langue Française*<sup>16</sup>, dice: «Quelques auteurs conseillent de préférer mahonnaise attendu que le nom de cette sauce vient, disent-ils, de celui de Mahon, ville que Richelieu prit

*El Dictionnaire Encyclopedique Quillet*,<sup>17</sup> dirigido por Raoul Mortier; Origine incertaine. Passe pour être la corruption de mahonnaise, de Mahon, cap. de l'île de Minorque, prise para le Maréchal de Richelieu en 1756.

El Larousse du XXème Siècle<sup>18</sup>, dirigido por Paul Augé: (. . .) peut-être pour mahonnaise; du nom de Mahon, ville prise para Richelieu.

Albert Dauzat, *Dictionnaire Etymologique*<sup>15</sup>: «(. . .) paraît tiré de (Port-) Mahon (Balears) en souvenir de la prise de la ville par le duc de Richelieu en 1756. Mais il est surprenant que le terme n'apparaisse qu'au XIXème siècle.

Armand Lebault, *La table et le repas à travers les siècles*<sup>19</sup> (. . .) mayonnaise ou plutôt mahonnaise que le duc de Richelieu composa Port-Mahon.

No es casual, a mi modo de ver, esta relación que los gramáticos franceses establecen entre el duque y la salsa, e incluso pudiera llegar a demostrarse documentalmente que el mismo Richelieu fue quien la bautizó con el nombre de *mahonnaise*, si alguien alcanzara a quebrar cierta muy concreta resistencia atrincherada tras el bastión al que ahora -y para entendernos- me atreveré a llamar «pudor histórico» o «defensa de la virtud a más de dos siglos vista». 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. No he visto esa carta, y puedo creer a quien me lo dijo con la misma fe e igual convencimiento con que puedo por salir este curiosísimo documento a la luz, tras alguna amnistía general de los hermosos y confortadores pecados contra el sexto mandamiento.

Los franceses siempre han entendido que *mayonnaise* era popularismo por *mahonnaise*. Coriolis, en su artículo *Argot du Protocole*, aparecido en *Le Matin*, París, 31 de mayo de 1907, echa su cuarto a espadas diciendo: «Le pis est encore que le Ministre des Affaires Etrangères ait inscrit sur son menu une énormité comme: *Mayonnaise de volaille*. Mayonnaise! Que le patron d'un restaurant dise, écrive, prononce *mayonnaise*; il n'y a que demimal. Mais un ministre français! ». Y en 1956 -como recuerda Sempronio, maestro de periodistas y de amigos, en su artículo *200 años de salsa*, publicado en Diario de Barcelona el 24 de noviembre de aquel año- los franceses conmemoraron los dos siglos de la mahonesa haciendo coincidir la efemérides con el bicentenario de la toma de Mahón por el mariscal. Nótese, por último, que en la edición del libro anónimo *La Cuisinière Bourgeoise de 1786* -y publicada, por tanto, a los treinta años de haber caído Mahón en poder de Richelieu no se habla aún de la salsa, lo que permite suponer que todavía no era muy conocida.

Su presencia en el diccionario de la Academia Española es tardía: *mayonesa*, en 1884, y *mahonesa* en 1925. Para mí tengo que la salsa que el duque se llevó, como trofeo de guerra, de Mahón, aun siendo, en aquel siglo XVIII, de cuna española, no tenía nombre ni en castellano ni en catalán; fue exportada a Francia por las huestes de Richelieu, que deformaron en *mayonnaise* la denominación de origen que le dieron, y de ellos tomamos nosotros la traducción de la corrupción.

Entiendo que la cadena pudiera establecerse así: (catalán) *maonesa* y (castellano) *mahonesa* (francés) *mahoinnaise* (que corrompe en) *mayonnaise* (y se traduce al catalán) *maionesa* y (el castellano) *mayonesa*; las dos últimas son formas artificiales y ajenas al espíritu de la lengua, tanto en catalán, con la *i* que se interpela, como en castellano, con la *y* que suena en suplencia de la *h* muda. Si esto es tal cual supongo, ¿no sería oportuno propugnar que los españoles dijésemos y escribiésemos ***mahonesa***, en castellano, y ***maonesa***, en catalán? Me gustaría conocer las opiniones de los filólogos de una y la otra lengua.

Con el título *Cocina y filología. Mas sobre la salsa mahonesa*, publique una primera versión de este artículo en el diario *La Vanguardia*, Barcelona. El día 11 de noviembre de 1971.

Notas pie de página que se citan:

1. A lo largo del artículo, Pla cita cuatro veces a Lancelot, y en todas ellas se lee Lancelot, con u, sin duda por error atribuible a la imprenta.
2. Corrijo alguna que otra errata y algún acento mal puesto, por considerarlas pifias de la imprenta.
3. Lorenzo Lafuente Vanrell, es su artículo *La salsa Mahonesa*, publicada en *Revista de Menorca*, tomo IX, cuaderno VI, Mahón, Junio de 1914, recoge la siguiente tradición 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. -Arréglalo 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

4. Aclaro aquí, para el lector que lo ignore: Revista Española del arte de la Gastronomía... director, D. Ignacio Domenech, Madrid, Imprenta Helénica, 1906-¿
5. En este artículo, Pla, cita cinco veces a Lancelot, siempre con n
6. Corrijo el erróneo Laucelot.
7. La cursiva es mía.
8. Repárese en la puntuación. Pla dice: "( ...) dio a conocer, por primera vez, en una publicación de cocina (...)". y no: "( ..." dio a conocer, por primera vez en una publicación de cocina (...)". Esto es, Pla nos informa de que don Ángel Muro dio a conocer los versos por primera vez (idea substantiva) y los dio a conocer en una publicación de cocina (cuestión adjetiva y meramente anecdótica
9. (Primer año), 1892, Librería de Fernando Fe, Madrid, 1891.
10. Imprenta de Manuel Sintés Rotger, 1923; 2ª Edición, idem, 1, 1956
11. A través del libro **De te cibaria**, Pla sigue, con obediencia suma, a Ángel Muro y a Lorenzo Lafuente Vanrell. Sin comentario alguno y a título de botón de muestra: Muro: "( ...) reina de las salsas frías (...) para el pescado frío y las carnes fiambres, en particular las pechugas. (...) Transcribo] para deleite de literatos y norma de cocineros (...)". Pla: "( ...) reina de las salsas frías (...) para servir el pescado frío y las carnes fiambres, especialmente las pechugas. (...) para deleite de las personas cultivadas y norma de cocineros (...)". Lafuente: "Quizá pensó alguna vez (Richelieu), tan zumbón y volteriano, (...) que lo único positivo y durable de su conquista era la salsa (...)". Pla: "(Richeieu) era un tipo zumbón y volteriano en la memoria del cual lo único ,positivo y durable de su conquista era quizá la salsa (...)".
12. También aquí, como en el caso de Laucelot por Lancelot en el primer artículo de Pla, hay errata que subsano: e l Ozenne que enmiendo es. según **el Dictionnaire Universel de Cuisine** de Joseph Fabre, Achille Ozanne: "Célebre cuisinier-poete fra'ncais, né a Paris le 29 septembre 1846. (...) Ce siecle aura produit trois pobtes gastronomes, immortels et d'une originalité toute particuliere: Berchoux, Monselet. Ozanne. (...) Berchoux poéti3a **be** repas, Charles Monselet fit sonner les me%, Achille Ozanne les a formulés"; R. J. Courtine, de la cofiporación **Cuisine et Vins de France**, : en carta de 8 de setiembre de 1963, me alude a los **Annzrles Politiques** y **sigue** la forma no corregida que en ellos aparece
- 13.

Tampoco es esta la única parodia que tuvieron los ramplones versos , de Sully]Prudhomme. Rayrnond Oliver, gran autoridad de la gastronomía francesa y director, al menos en la fecha de ,la que voy .a hablar, de las emisiones sobre arte culinario de la televisión de su país, me dice en carta de 10 de mayo de 1963: "( ...) une autre parodie que je sais aussi par coeur (du meme poeme). Dans un rMuit ce pot de chambre Par un coup de pied fut brisé(...)

14. Ni Bayonesa, ni Mayonesa. Mahonesa, en Boletín de la Real Academia Española, Tomo XI, Cuaderno L1, Madrid, Febrero de 1924.
15. Larousse, Paris, 1938,
16. Edición que utilizo: Gallimart-Hachette, Paris, 1960.
17. Edición que utilizo: Librairie Aristides Quillet, París, 1938.
18. Edición que utilizo: Librería Larousse, Paris, 1931.
19. Cito por referencia: Lucien Leveur, Paris.