

El interés por estudiar el origen de la salsa actualmente denominada mayonesa o mahonesa (y con la doble denominación queda patente el conflicto) no viene impulsado por un sentimiento de reivindicación pseudo- patriótico o folclórico , sino que promueve otras reflexiones referentes al flujo del conocimiento humano , de la creación , la invención y su transmisión y de su relación con la historia , como ocurre en todos los elementos que se analizan en la historia de la gastronomía y la alimentación , por otra parte aspecto clave en la evolución humana . Además , desde el punto de vista estrictamente técnico culinario es una de las salsas madre , básica para la elaboración de muchas otras, con una repercusión espectacular en toda la historia de la cocina que ha perdurado en el tiempo . Física y químicamente , tiene la peculiaridad de que logra mezclar aceite y agua (del huevo) , haciendo una emulsión , como ha explicado el impulsor de la gastronomía molecular , el investigador *Hervé This* , Director científico de la Fondation Science & Culture Alimentaire , lo que le confiere unas propiedades excepcionales .

Llegamos a la conclusión con este estudio que dicha salsa nace y se desarrolla sin duda en Menorca, siendo ampliamente conocida por los menorquines como mínimo en la primera mitad del siglo XVIII , pero muy posiblemente antes . Todos los argumentos que hasta ahora se habían esgrimido en contra de este hecho , intuido por la memoria popular menorquina , reflejado en la anécdota del duque de Richelieu , quedan refutados a la luz de nuevos análisis y hallazgos bibliográficas .

UNA POCO DE HISTORIA DE LA HISTORIA

Que el litigio de la paternidad de la salsa es interesante , lo demuestra que se hayan ocupado a lo largo del tiempo insignes literatos y cocineros , entre otros *Camilo José Cela*, *Josep Pla* , *Angel Muro*, *Dionisio Pérez* , *Teodoro Bardají* , *Nestor Luján* , *Joan Perucho* , *Antonin Carême* y , como no , *Pedro Ballester* . En todos ellos hay unanimidad en que, a pesar de los grandes descubrimientos culinarios de los griegos o los refinamientos de los romanos , ninguna de las dos culturas conocía la salsa . También están de acuerdo en que ninguno de los grandes recetarios medievales o renacentistas la mencionan : no sale citada en el "*Libre de cuina*" de Sent Soví (siglo XIV) , ni en el "*Llibre del coch* " del Mestre Robert (editado en 1520 , pero copiado de un texto más antiguo como lo demuestra que no refleja las prescripciones de Cuaresma de 1491) , ni en el "*De honesta voluptate te valetudinaria* " de Platina , ni el "*Arte de cozina* " de Martínez Motiño (1611) , por citar los recetarios más influyentes y reeditados de cada época . Pero tampoco, según ellos , hay otro texto o citación en la literatura gastronómica hasta el siglo XVII . Por tanto, confiaremos en ellos en este aspecto .

Algunos citan el conocido hecho , que de momento llamaremos leyenda , según el cual el *Duque de Richelieu* conoció la salsa cuando ocupó Menorca y la popularizó en Francia . *Cela* y *Ballester* citan la anécdota narrada por *Lorenzo Lafuente Vanrell* , en el artículo "*La salsa Mahonesa* " , publicado en la Revista de Menorca , tomo IX , cuaderno VI , Mahón , Junio de 1914, que 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"

Cela va más allá y supone la existencia de una carta escondida para no reconocer infidelidades , según le han explicado y que narra así :

"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."

Todo esto encaja con el personaje Richelieu , que vive la época del refinamiento en la cocina , y donde muchos mariscales y aristócratas dan nombres salsas : Soubise , Villeroi , etc . La expansión posterior de las recetas , cuando con la revolución francesa los cocineros de la corte se quedan en paro y nace el fenómeno del restaurante como tal, es fácil de imaginar. A él , en la primera audiencia después de tomar Mahón, el rey Luis XV le preguntó (no sabemos si en sentido gastronómico o sexual) :

" ¿Cómo ha encontrado los higos en Menorca ? Son tan excelentes como dicen ? "

En todo caso , es una leyenda que no tiene mucho sentido haberse inventado; tiene tal coherencia que incluso *Pedro Ballester* , tan objetivo siempre, le da verosimilitud , lo que no ve incompatible con la paternidad francesa de la salsa , ofuscado por un curioso poema . En el caso de *Nestor Luján* , también contaminado por el poema , con un sentido común poco discutible , cree que se le dio el nombre de mahonesa para conmemorar el hecho muy celebrado de conquistar Menorca . Se puede preferir la leyenda , si es más bonita que la historia, pero sin embargo es mejor demostrarla.

En cuanto a la literatura francesa , que podríamos suponer chovinista (y efectivamente lo suele ser en la paternidad de las invenciones culinarias) , citaremos *Carême* porque es el gran cocinero más influyente que todos siguen , que en " *El Arte de la cuisine française au XIX siècle* " (1833) explica que la palabra viene de *magonnaise* , derivado de *manier* haciendo referencia a la manera de prepararla. Otras teorías dicen que proviene de *Mayenne* , antiguamente *Maïenne* , un lugar sin olivos ! Algunas más curiosas la hacen originaria de *Bayonne* a partir de *bayonnaise* o del antiguo francés que llamaba *moyeu* a la yema de huevo . Todo ello hace pensar en la norma médica " cuando sientas galopar , piensa en caballos , no en cebras " . Pero sin embargo, estas son las versiones francesas predominantes . Incluso hay cocineros franceses actuales que han acabado usando el término *mayoner* para remover o batir, haciendo el trayecto filológico inverso .

En cuanto al resto de autores , oscilan entre el patriotismo culinario de *Dionisio Pérez* (*Post- Thebussem*) que acusa a los franceses de robar salsas , pasando por la ecuanimidad y rigor notarial de *Pedro Ballester* , y llegando a la paternidad francesa que afirman *Muro* y *Pla*. Todos los autores hacen referencia al poema francés firmado por *Lancelot* con fecha 1625, según *Cela*. Lo incluye *Angel Muro* en " *El Practicón* " (1894) , *Josep Pla* a 2 artículos de la revista *Destino* (04/10/1948 y 12/06/1948) , así como *Cela*, probablemente siguiendo a *Pla* , en 2 artículos separados por 27 años en *La Vanguardia* (11/11/1971) y *ABC* (08/02/1998) . También lo incluyen *Nestor Luján* en " *El libro de la cocina española. Gastronomía e Historia* " y *Pere Ballester* en " *De Re Cibaria* " .

El poema en cuestión , en traducción propia , dice lo siguiente :

"En un bol de porcelana
se pone una yema de huevo ,
sal , pimienta , apenas vinagre ,
y se empieza a trabajar .
El aceite se vierte gota a gota ,
y la mayonesa toma cuerpo ,
espesando sin vacilar
con olas brillantes hasta los bordes .
Cuando juzguéis que la abundancia
puede bastar para vuestra comida ,
ponerla en frío por prudencia
habéis terminado - no la toquéis más ! "

El poema describe con detalle cómo elaborar la salsa . Entonces , si la fecha fuera correcta , se habría acabado la cuestión : los franceses conocían perfectamente la salsa en el siglo XVII e incluso hacían poemas un poco cursis . Sin embargo, el poema siempre me ha generado dudas por 2 razones : de entrada , lo he podido entender y traducir (más o menos bien) sin ningún problema , lo que no me pasa con el resto de poesía francesa

del siglo XVII , que necesito acompañar de las traducciones de *Juan Peña* . La otra razón de la duda , pasada por alto por los estudiosos , es que el poema es un *Douzain* , de 12 versos y tipo de rima popularizada por *Victor Hugo* (siglo XIX) . Posteriormente , he sabido que el catedrático de Literatura Francesa en La Sorbona *Antoine Adam* , le confirmó a Cela con mucha más erudición , que parecía un poema del siglo XIX . Finalmente , queda la cuestión del autor: para *Muro* , el primero que lo cita es "gran *Lancelot* , insigne literato francés del siglo XVII" . *Nestor Luján* propone 3 nombres : *Nicolás Lancelot* (1.587-1640) , *Claude Lancelot* (1615-1695) y *Antoine Lancelot* (1675 a 1740) . Pues bien, las únicas referencias como literato que se encuentran son para *Claude* (*Nicolás* era arqueólogo) y no como poeta , sino como autor de gramáticas latinas y griegas . *Cela* pasó años buscándolo (y sin internet) en vano. Curiosa cebra disfrazada de caballo , hasta que ...

LANCELOT DE CASTEAU , UN FERRAN ADRIÀ DE LOS SIGLOS XVI -XVII

Ninguno de los estudiosos citados hasta ahora podía conocer un maravilloso hallazgo bibliográfico accesible sólo recientemente : " *Ouverture de cuisine* " (1604) escrita por el cocinero *Lancelot de Casteau* , del que sólo existía un ejemplar adquirido en 1958 por la Bibliothèque royale de Belgique . Hasta 1983 no se hizo una edición en facsímil y con traducción al francés moderno y hace poco está disponible en PDF . *Lancelot de Casteau* (o también *Lancelot de Chasteau* o de *Cheste* o también *Anseau de Cheste*) fue el cocinero de los príncipes -obispo de Lieja sucesivos : *Robert de Berghes* , *Gérard de Groesbeek* y *Ernest de Baviera* para quien organizó famosos banquetes . Para hacerse una idea sorprendente , de los 4 servicios o partes de uno de los banquetes , una sola incluía :

Fays 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 rostro .
Tourte de veau à la queme .
Perderá rostie à saulse de peignoles .
Lieu rosty .
Cygne rosty à saulse Cremonese .
Aigrette rostie . Pouillé de bois rostie .
Rafioule de blanco manger fueiltee .
Lepelaire rostie . Veau reuestu rosty .
Paste enragé . Cabris en potage .
Pastez de Inglaterra .
Pigeon boulli Farcy . Canar en potage .
Cerselle rostie . Gigot de mouton reuestu . Oyson sauuage rosty .

El libro en cuestión contiene un montón de recetas que ahora llamaríamos creativas y de fusión , probablemente sólo estudiadas por eruditos belgas valones , y por ello con poca repercusión . Incorpora 4 recetas de patatas antes que nadie en Europa y está lleno de genialidades que marcan la transición a una cocina más moderna . También hay unanimidad en considerar que en el recetario consta la primera receta de tortilla de patatas . Teniendo en cuenta que el Principado de Lieja fue abolido con la Revolución francesa y que silenciar por parte de los franceses la obra de un autor que en la actualidad sería belga no es incompatible con su chovinismo , era necesario leer con atención todas las recetas del libro para buscar la salsa mahonesa. Para más sugestión , *Lancelot* utiliza yemas de huevos constantemente y embellece su libro con algún poema gastronómico , como muestra el siguiente :

Si ce vin est trop petit,
Prends 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.*

También incluye una receta " para blanquear el aceite de oliva en Cuaresma ", donde necesita batirlo enérgicamente; sin embargo, sólo lo mezcla con agua . Y por si fuera poco , *Angel Muro*, el primero que cita el poema , estudió ingeniería en Lieja , donde podía haber accedido a los textos de *Lancelot* : ¿estamos pues ante el autor del maldito poema ? Pues a pesar de todos los datos , en el libro no hay ninguna receta que sea la salsa en cuestión,sin que le impida estar lleno de novedades . Además , en la gran cantidad de recetas , sólo en 4 de pescado utiliza aceite de oliva aparte de la citada, como es muy lógico en la zona. Habrá que buscarla en un lugar más mediterráneo.

Sin embargo , que un cocinero creativo del siglo XVI se llamara *Lancelot* como el autor del poema , hacía pensar que la paternidad menorquina debía ser descartada , hasta que llega otro descubrimiento bibliográfico ...

JOSE- MARÍA PISA PERFECCIONA CELA

Jose-María Pisa lleva años haciendo investigación bibliográfica rigurosa sobre este tema. En el año 1999 ya basó su "*Discurso de Ingreso de José María Pisa en la Academia Aragonesa de Gastronomía*" en la reivindicación de las afirmaciones de *Teodoro Bardají* respecto al origen mahonés de la salsa escritos en 1928 . Ha ido siguiendo las pistas del poema famoso, siguiendo los hallazgos de *Cela* , desde la primera publicación por *Angel Muro*, en realidad no en "*El Practicón* " de 1894 , si no en las " *Conferencias culinarias* " de 1890 , donde queda claro que hablaba de un "distinguido redactor del diario *La Liberté*" de nombre o pseudónimo *Lancelot* . Ha llegado incluso al ejemplar del diario del 02/26/1890 , donde el redactor habla de la Exposición Culinaria de Paris del mismo año y reproduce lo que denomina un *pastiche* (en francés , imitación del estilo de otro) de *Sully- Proudhomme* , Premio Nobel de 1901 . Y aunque siguiendo más el hilo , ha conseguido encontrar al autor real del verso citado como intuía *Cela* : *Achille Ozanne (1846-1896)* , cocinero poeta que lo publica en " *Poésies gourmand : recettes culinaires en verso ... / Achille Ozanne . Paris : M. Lacam , 1900,1 vol. (XII -139 p. - [2] p . De lá .) : 2 portraits ; in -12 . Publié te Preface par F. Grandí - "* . como publica *Pisa* en su blog en Abril del 2013.

Todo lo que para *Cela* eran preguntas , refrendadas por las opiniones de los gramáticos franceses que consulta y siempre relacionaban mayonesa con Mahón y Richelieu , *Pisa* lo convierte en certezas . Liberados del impedimento del poema , ya no queda ningún argumento en contra del origen menorquín. Ahora sólo faltará buscar datos que confirmen la leyenda , convertirla en historia , y dar nombre a la rosa , a la mahonesa.

NATURALMENTE , UN MANUSCRITO

En realidad , hasta ahora hemos obviado un repetido argumento importante en contra del origen menorquín y es el núcleo de nuestra aportación original : todos los autores dicen que no tenemos referencia escrita en Menorca previa a la ocupación francesa y, especialmente, no se cita ninguna vez en el " manuscrito de Ciutadella " . Este manuscrito, no es otro que " *Art de la cuina*" de *Fray Francisco Roger* , editado en 1993 por el Instituto Menorquín de Estudios . El estudio introductorio y el análisis filológico de *Andreu Vidal Mascaró* , para alguien que colecciona libros de cocina , especialmente antiguos y los lea , sólo tiene comparación en calidad con otro libro que curiosamente tiene el mismo nombre "*L'art de la cuina*" de *Apicio* editado por la Fundación Bernat Metge a cargo de *Joan Gómez Pallarès* . Dos maravillas para los amantes de la cocina , la historia y la lengua .

Demostraremos que , efectivamente , la salsa mahonesa (por motivos obvios , no con ese nombre) sale citada 19 veces en el manuscrito contrariamente a lo que se ha afirmado hasta ahora. Su nombre en Menorca era , antes de Richelieu , *aioli bo* .

Lo podremos hacer sin recurrir a ningún franciscano llamado *Adso de Melk* , sólo con la ayuda de una cocina , un ordenador con nuestro software de cocina y dietética y el libro de Fray Roger . Pero necesitaremos leer y cocinar el manuscrito con atención .

EL ANÁLISIS DETALLADO DE " EL ARTE DE LA COCINA" DE FRA ROGER

La demostración vendrá por diferentes caminos: uno estrictamente empírico , como es la cocina , el otro gracias a la informatización de diferentes recetarios que permite cruzar datos y sacar cifras , y finalmente , otro que podríamos llamar de filología intuitiva con un almud de dietética (el almud es una medida de cantidad habitual en Fray Roger) .

En cuanto a la primera, en el curso de un análisis nutricional del libro , que obligaba a informatizar todas las recetas (el estudio inicial era extraño , caprichos de médico - cocinero , pero hay gente que estudia cosas más estrambóticas), tropieza inevitablemente con el empirismo : las matemáticas de las recetas deben ser precisas . Para poder informatizar las recetas, cabía suponer raciones , calcular pesos con medidas antiguas, siguiendo inestimables indicaciones de *Andreu Vidal o Jaume Fàbrega* , entre otros. Pero llega un punto donde no hay más remedio que cocinar para calcularlo, y aquí entra la intuición de cocinero : en el contexto de un recetario en conjunto equilibrado en nutrición , de sabores perfectamente identificables por cualquier paladar mediterráneo , había un grupo de recetas absurdas , por el gusto y los datos dietéticos : exactamente las que incluían *aioli bo*

Y entonces hacemos la prueba : y si las cocinamos con mahonesa ? El resultado es sorprendente: intenten cocinar cualquiera de las 19 recetas con lo que actualmente llamamos alioli, aunque suave , hecho a la menorquina con yema de huevo . Os digo el resultado : son horribles , agrios y poco comestibles , no sólo para el gusto actual , si no que seguro que , para un grupo de franciscanos acostumbrados a comer bien en el siglo XVIII , también lo serían . En cambio , intenten cocinarlas sustituyendo donde dice *aioli bo* por lo que actualmente llamamos mahonesa : todos los platos son una maravilla , sutiles e incluso modernos. A la luz de la cocina , hay bastantes más argumentos : casi siempre que Fray Roger utiliza *aioli bo* , pide "*trempar*" con zumo de limón . Este hecho es conocido por todos los cocineros , porque la acidez del limón blanquea la salsa y la hace más estable , como ha demostrado científicamente *Hervé This* , cosa que no ocurre con el alioli . También se puede hacer , menos sutilmente , con vinagre y Fray Roger sólo lo hace la receta 119 que es una salsa de perejil para pescado que antecede al pescado en salsa verde vasco, con el uso del vinagre .

Por otra parte, en el manuscrito se utiliza el *aioli bo* en diferentes variantes : " *s'aixata* " con caldos diferentes u otros productos para conseguir variantes de la salsa . Es decir, se usa la mahonesa como base o agente para ligar otras salsas , al igual que en la cocina actual . Esto implica necesariamente un gran conocimiento de la salsa , como tampoco se pueden hacer evoluciones de la salsa holandesa , bastante complicada (como por ejemplo con estragón para la bearnaise), sin saberla elaborar perfectamente . Por lo tanto, hacía muchos años que el *aioli bo* formaba parte del patrimonio culinario de esta comunidad .

Las recetas en cuestión son las numeradas : 73 , 119 , 120, 121, 122, 126, 128, 131, 137, 138, 139, 140, 170, 178, 183, 184, 186, 187, 188 . Y esto nos lleva aún a más argumentos culinarios : la receta 188 es imposible de cocinar con lo que actualmente entendemos como alioli y en cambio es correcta con mahonesa , la receta 137, no tiene ningún sentido si a un alioli añadimos 4 cabezas de ajo tostadas . Repito : 4 cabezas de más en un alioli . Si que es muy comestible si los ajos los añadimos a una mahonesa. La sofisticada receta 138 copiada de Martínez Motiño , sólo tiene sentido hacer la adaptación con mahonesa.

Las recetas donde el *aioli bo* cuece , son un efecto para ligar el conjunto o gratinar la mahonesa. Cuando quiere buscar el efecto de salsa fría , avisa "que no hierva " (receta 73 , por ejemplo) .

Y con esto llegamos a las recetas para "col·lació" , que ocupan casi todo el libro Tercero (de la 183 a la 207) . Colación : En los antiguos monasterios , conversación o conferencia sobre cosas espirituales , que tenía lugar en las noches , generalmente después de una comida ligera . Por extensión , comida ligera. Las recetas con *aioli bo* para colaciones son las 183 (una buena cantidad !) , 184 , 186 , 187 , 188 . Son recetas con berenjena y calabazas . ¿Alguien se imagina un grupo de franciscanos después de una sobredosis de alioli conversando sobre cosas espirituales ? ¿Esto es una comida ligera ? No tiene ninguna coherencia con el resto del texto : era mahonesa , suave y refinada .

Si para un cocinero , esto ya sería suficiente evidencia , aún hay más datos aportados por el análisis informático . Fray Roger tiene 209 recetas y en 25 aparece el *aioli* . No confundir con el número de citas lingüísticas que *Vidal* cifra correctamente en 34 dado que el término se repite en algunas recetas . Como él mismo analiza , en la primera parte del libro , manuscrita por una persona distinta sale como *eoli* o *aoli* "por la desaparición total de la consonante palatal originaria" como ocurre a menudo en el menorquín . Sale en 5 recetas : una "greixera" , unos tordos , un conejo , una sopa "con un poco de aoli " y un plato de hígado y mollejas de carnero . Todos ellos, con un buen maridaje con lo que actualmente llamamos alioli . Hay que recordar , como señala *Vidal* , que esta primera parte incluye muchas recetas copiadas o adaptadas de anteriores libros (*Motiño* , *Nola*) . En cambio , la segunda es muy original , de raíz profundamente menorquina y con muchos platos de pescado y marisco . Y aquí aparece como *aioli* (según *Vidal* por estar escrito por diferente mano) en las 20 restantes, 1 solo *aioli* y las 19 restantes como el mencionado *aioli bo*. El *aioli* sin adjetivar de la segunda parte es para alinear un poco unas albóndigas de langosta . Por tanto, supone un 12% de todo el recetario y un 20% de la parte más menorquina .

Esta proporción no tiene comparación con ningún recetario mediterráneo , ni en Sicilia ni en la Provenza ni en Cataluña ni en ninguna parte donde el alioli con diferentes nombres sea una salsa importante, pero circunscrita a un número determinado de platos . Extraña la afición de los menorquines del siglo XVIII por el ajo , teniendo en cuenta que, como dice *Ballester* en *De Re Cibaria* " es tan reducida la plantación que ni tan siquiera da abasto al consumo de la isla " . Explica además que el agricultor aprovecha para sembrar los ajos "donde ha tenido recientemente montones de estiércol " . Esta práctica podría explicar porque es uno de los pocos productos vegetales que en la isla no es sublime , como ocurre con muchos otros por razón de clima y suelo. Continuando con *Ballester* , aunque el libro es de 1923, se subtitula " *Usos y costumbres de Menorca del siglo XIX a través de su cocina*" . Esto quiere decir que intenta reflejar la tradición del siglo anterior . Entonces , cómo se entiende que un 20% de las recetas tradicionales hayan desaparecido sólo en 100 años . Esto sólo es posible actualmente , y no del todo gracias a las abuelas , por culpa del Fast- Food y la televisión . Además, cuando *Ballester* habla de la mahonesa , la recomienda para el mismo tipo de pescados y mariscos que Fray Roger , como sería lógico si lo único que se ha producido es el cambio de nombre de *aioli bo* por mahonesa, bajo el influjo omnívoro de la cocina francesa de la época . Fray Roger la usa para pescados de carne blanca (oblada , morena , arañas , etc) y especialmente en ambos recetarios para la langosta . También en las citadas colaciones se usa para las verduras . Todo ello , muy del gusto actual y de la tradición que ha pervivido si lo pensamos como mahonesa. Existe la excepción de unas sardinas cocinadas con agrás y *aioli bo* que puede que no sean tan evidentes. En todo caso , dudo que un franciscano destrozara estos pescados con un alioli a la usanza actual.

Y con otro tributo a *Ballester* , pasamos a la filología intuitiva: el autor cita una receta de

Caracoles con *allioli* que en el aspecto técnico recuerda mucho a la primera constancia escrita de una elaboración de mahonesa, citada por *Pisa*, y extraída del libro " *Nuevo Arte de Cocina* " de *Juan de Altimiras (1745)* en la edición a cargo de él mismo. La reproducimos :

""(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 frian: 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. Altimiras. Nuevo Arte de Cocina [1745], Ediciones La Val de Onsera, Huesca, 1992, pp. 101.)"

Lo que realmente llama la atención, aparte de las analogías técnicas, es la expresión " *hara un ajo* " , que actualmente suena bastante extraño y por lo tanto suponemos traducción literal del menorquín . *Altimiras* es el seudónimo del fraile franciscano aragonés *Raimundo Gómez* , cocinero del convento de San Diego de Zaragoza . La hipótesis más fácil (sin imaginar cebras) sería que habría conocido la elaboración a través de sus hermanos franciscanos de Ciutadella , anteriormente súbditos del mismo rey , con mucha más lógica que a través de los franceses . La transmisión tanto se podría haber hecho por intercambio de escritos entre franciscanos , como por la estancia en Menorca de un fraile aragonés o él mismo , como por el viaje de un franciscano menorquín a Aragón . En todos los casos , me permito imaginar, como hace *Cela* con la carta de Richelieu , la conversación :

¿ Como fazeis esta salsa tan rica , hermano ?

Hacemos un aioli bo

¿ Un qué?

Un ajo , "mesquinet"!

En cualquier caso , la expresión *aioli bo* tiene muchos paralelismos con otras menorquinas que incorporan indisolublemente el adjetivo *bo* (bueno) al sustantivo : *el pebre bo*-la pimienta negra , *oli bo* de Fray Roger , para señalar que es más fino y de calidad . Tampoco sorprende el uso de una palabra que en la península designa otra cosa. Existen muchos casos en la cocina menorquina : *endívia*-escarola , *fesol* -pèsol(guisante), *berenar*- esmorzar(desayuno). Y en lenguaje no culinario también hay muchísimos ejemplos de la clara diferenciación del menorquín (*calces*, *fems*, *conco*, *mesquí*,*pebrada* , *etc* . , palabras que en Menorca significan una cosa muy distinta) .

El hecho de afirmar que la salsa citada en Fray Roger era mucho más antigua en Menorca se basa en diferentes consideraciones :

En un recetario muy detallado y bien explicado , no hay explicación técnica del *aioli bo* y se trata casi como un producto . La única razón posible es que Fray Roger suponía que todos sus coetáneos menorquines la sabían elaborar perfectamente . Aparte, que como ya hemos comentado , se permite hacer variaciones porque la domina perfectamente.

Necesitaba tiempo para extenderse por toda la isla, lo que es de sentido común conociendo Menorca : ni con múltiples rotondas , ni con camino de Kane y menos en 1750, ni las cosas ni las personas viajan de Mahón a Ciutadella con facilidad . Que no se llame salsa mahonesa, si no por el influjo de Richelieu , también es comprensible : nadie en Ciutadella la llamaría así por la animadversión histórica entre los 2 polos de la isla . Y sin embargo estamos hablando de una salsa que se elaboraba tan Mahón (por la anécdota de Richelieu) como en Ciudadela (por el manuscrito) de forma coetánea .

Finalmente , debería ser más antigua por la poca población de olivos del siglo XVIII . Todos los recetarios antiguos , y si son franciscanos aún más , reflejan un buen uso y siempre proporcional a la disponibilidad del producto del lugar donde están . Y en el siglo XVIII , los olivos eran tan escasos en Menorca que "había de iluminarse con aceite de lentisco" . Como afirma *Adolf Sintés* , ni la tramontana ni la sal eran la causa : la culpa era del sistema de *mitgeries* que las hacía poco interesantes para los agricultores . Por lo tanto ,su popularización debió nacer en un período anterior en el que si fueran

abundantes. También *Armstrong* en su análisis de la isla de 1746 dice que no se hace aceite porque "no saben"

CONCLUSIÓN

La salsa mahonesa o mayonesa , la más universal de todas como dice *Jaume Fàbrega* , nació antiguamente en Menorca . Se llamaba , al menos a mediados del siglo XVIII , *aioli bo*. Se extendió por el mundo a través de la omnipresente cocina francesa que tuvo acceso al conquistar la isla , especialmente por la fascinación de Richelieu .

Para completarlo, habría que encontrar confirmación documental de la relación entre los franciscanos de Zaragoza y los de Ciutadella y , como no , publicar la carta de la infidelidad narrada por Cela. Una última bonita confirmación sería que una abuela menorquina afirmara que la abuela de la abuela de su abuela , llamaba *aioli bo* a la mahonesa. Con estas confirmaciones o sin ellas , habría que volver a editar el manuscrito de Fray Roger en menorquín actual e incorporando la salsa mahonesa , ya sea en el texto adaptado o en los pies de página . Una reivindicación que puede hacer de eje para dar a la gastronomía de Menorca el lugar que se merece .

Y acabamos en clave de humor , ingrediente imprescindible en la cocina junto con el amor: sería necesario que el Consejo Insular creara la D.O.Maonesa de Mahón o Mahonesa de Menorca , registrara el nombre, y pidiera copyrights a todas las marcas de mahonesa o mayonesa y a todos los cocineros del mundo para reducir su déficit y destinarlo a todos los menorquines descendientes de los genios que la inventaron . A partir de entonces , sólo por ser diferentes y fieles a las tradiciones , en Menorca la mahonesa se llamaría *AIOLI BO* .



LA VERDADERA HISTORIA de la salsa mahonesa también llamada AIOLI BO by Pep Pelfort is licensed under a [Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Puede reproducirse parcial o totalmente siempre que se cite la autoría