



## **SOBRE L'ORIGEN DE LA SALSMA MAONESA DIÀLEGS A MONGOFRA 2014**

L'associació Fra Roger, gastronomia i cultura, i la Fundació Rubió Tudurí van organitzar, durant els dies 9 i 10 de maig de 2014, una conferència i debat sobre la història de la salsa maonesa, amb el format dels Diàlegs a Mongofra de la Fundació, per tal de conèixer i aprofundir en les darreres investigacions i troballes fetes sobre la matèria i amb l'objectiu d'avançar en l'esclariment de l'origen d'aquesta salsa universal, per a la qual cosa es va convocar un grup de persones expertes i interessades en el tema. Sota l'auspici de la Fundació Rubió, representada per Josep M. Quintana, president, es van celebrar una conferència i un debat.

Divendres dia 9, Pep Pelfort va pronunciar la **conferència “Unguentum digestivum, aioli bo i salsa maonesa”**, a la Biblioteca de la Fundació Rubió a Maó, en la qual va exposar els trets bàsics de les seues investigacions sobre l'origen de la salsa maonesa i les hipòtesis que defensa.

Pelfort considera vàlida i consistent la tradició de l'origen menorquí de la salsa i l'origen francès del nom “salsa maonesa”, difós a partir de l'ocupació de Menorca per les tropes franceses, dirigides pel Mariscal Richelieu. Serien els cuiners d'aquest els que l'haurien difós. Però, a Menorca, la salsa, lògicament, ja existia, i Pelfort creu que correspon a allò que en el receptari del segle XVIII de Fra Roger, frare franciscà de Ciutadella, *Art de la Cuina*, (IME 1993, reedició 2014) rep el nom de *aioli bo*.

Seguint les recerques de José M. Pisa (Pisa 1999, 2013), creu plenament demostrat que el vers atribuït a Lancelot, un cuiner del segle XVII, en el qual es descrivia la recepta de la salsa i sobre el qual molts d'autors van fonamentar el seu origen francès, és en realitat un *pastiche* d'Achille Ozanne (1846-1896), publicat el 1900.

Pelfort afegeix una nova hipòtesi sobre les relacions entre la salsa maonesa i els remeis medicinals populars a partir de la descoberta d'un manuscrit de 1720 (m. 3505, Biblioteca de Catalunya) de Fortunat Figuerola, estudiant a Montpeller i natural de Torelló, on apareix un “unguentum digestivum”, que té una elaboració quasi idèntica a la salsa maonesa, però amb finalitats mèdiques. El conferenciant considera que Figuerola era d'origen menorquí i això reforçaria la idea de l'origen menorquí de la salsa.

Dissabte dia 10, a la finca Mongofra Nou de la Fundació Rubió, es va celebrar el **debat sobre l'origen de la salsa maonesa**, moderat per Jaume Mascaró, i amb la participació de 19 persones relacionades o interessades en el tema.

El debat, a proposta del moderador, es va centrar en tres aspectes diferents, a partir del document de treball “Salsa maonesa, aioli bo o *unguentum digestivum*”, elaborat per Pep Pelfort (Pelfort, 2014), ja resumit per l'autor en la conferència del dia anterior:

- a) les proves documentals i històriques de l'origen menorquí de l'anomenada “salsa maonesa”
- b) hipòtesis sobre la presència i l'ús de la salsa abans del segle XVIII: el context conventual franciscà
- c) línies de recerca sobre la relació històrica entre remeis mèdics i gastronomia

### a) Les proves documentals i històriques

La documentació coneguda actualment sobre la difusió del rètol “salsa maonesa”, “salsa mahonesa”, “salsa mayonesa”, de la qual es fa un resum al debat, a partir de les exposicions de Pep Pelfort i de José M. Pisa, sembla que deixa pocs dubtes sobre el seu origen històric. Hi ha un ampli consens en el fet que la “salsa maonesa” es difon com a salsa freda que acompanya molts de plats, especialment de peix, a França durant el segle XVIII. La tradició oral va atribuir el seu origen a l'ocupació francesa de Menorca, entre 1756 i 1763, on el Mariscal Richelieu i els seus cuiners l'haurien coneguda i divulgada a la cort francesa. Els autors francesos, a finals del XIX, mantien també aquest origen menorquí, tot recordant l'anècdota de les passejades nocturnes del mariscal per Maó (Lafuente Vanrell 1914, M. de Veyrant 1880, citat per Pisa). Aquesta tradició conviu amb el fet que a França el nom es modifica, durant el segle XIX, prenent formes com “mahonnaise”, “mayonnaise” o, fins i tot, “bayonnaise”, amb una voluntat d'afirmar un possible origen francès de la salsa a través d'aquestes últimes expressions (Carême 1833)

Els avatars d'aquest procés de pretesa apropiació francesa són resumits per José M. Pisa, present al debat, que ja des de 1999 havia reivindicat l'origen menorquí basant-se en els treballs de Teodoro Bardají (Bardají 1928) i, en especial, posant en relleu que el famós vers de Lancelot, cuiner del segle XVII, és en realitat una elaboració del segle XIX, de Achille Ozanne (Ozanne 1900), vers que havia fet dubtar de l'origen menorquí molts d'autors, com Angel Muro (Muro 1890) o, fins i tot, Pere Ballester (*De re cibaria* 1923), Josep Pla (Pla 1948) i Camilo J. Cela (Cela 1998).

Els presents al debat assumeixen plenament aquesta tesi i s'hi afegeix com a element addicional que la salsa té com a component bàsic l'oli d'oliva, que és un element inexistent al nord de França (sobretot si es volgués reivindicar l'origen en la celebració feta després de la suposada batalla de Mayenne, com encara expliquen alguns). El debat s'obre al tema de la importància de l'oli en la tradició menorquina, que segurament tenia a Menorca un caràcter sumptuari, atesa la poca quantitat d'oliveres documentada, per la qual cosa és probable que l'oli emprat popularment fos provinent de l'olivó, el fruit de l'ullastre. Es fan diverses consideracions sobre el que es coneix de la producció i ús de l'oli a Menorca (Sintes 2013), però es considera que aquest seria un tema interessant a aprofundir pel millor coneixement de la cuina menorquina.

### b) La hipòtesi de l'aioli bo.

La hipòtesi proposada per Pep Pelfort, segons la qual la salsa maonesa és, en realitat, el que en el llibre *Art de la Cuina*, de Fra Francesc Roger, de la primera meitat del segle XVIII, s'anomena **aioli bo**, sembla força consistent. Al llibre de Fra Roger apareix en 19 receptes, totes elles de peix. El terme “aioli bo” seria una forma de distingir aquesta salsa del simple “aioli”, tot mostrant el seu caràcter més suau, pel fet de substituir l'all pel vermell d'ou, de la mateixa forma que es distingeix el “pebre bo” del pebre. L'experiment dels plats del receptari de Fra Roger mostra, segons la prova feta pel mateix Pep Pelfort, que, cuinats amb simple aioli, no són gaire comestibles, mentre que amb salsa maonesa funcionen molt bé. Per altra banda, al llibre de Fra Roger no s'explica la manera de fer l'aioli bo, la qual cosa fa pensar que el franciscà donava per suposat que tothom sabia com fer-la, i això abunda en la idea que la salsa era coneguda amb anterioritat per part dels menorquins.

En el debat es recorda que el manuscrit prové del fons conventual de Sant Francesc de Ciutadella i que, per circumstàncies diverses, en part explicades a l'estudi introductori del llibre, acabà a la Biblioteca de Catalunya, on l'autor Fra Francesc Roger, nascut a Ciutadella de Menorca el 1704, va ser cuiner, primer; posteriorment, guardià, i on va morir el 1764. José M. Pisa connecta aquest

text amb el de Juan de Altamiras, *Nuevo arte de cocina*, de 1745 (publicat a Ed. La Val de Onsera, Huesca 1992). Aquest és el pseudònim de Raimundo Gómez, frare i cuiner del convent franciscà de San Diego, de Saragossa. En aquest receptari apareix una sola recepta de caragols amb aioli, però que inclou vermell d'ou, per la qual cosa sembla tenir semblança amb l'aioli bo de Fra Roger. Per això considera que la salsa maonesa/aioli bo té una relació directa amb el que es coneix com a “*ajo aragonés*”.

Això obre el debat sobre la relació entre les tradicions culinàries del món conventual franciscà i els possibles contactes i transmissions entre els cuiners de l'orde. El mateix títol ho suggereix, però no deixa de ser un tema sobre el qual encara hi manquen més informacions. En aquest cas, sembla suggeriu imaginar que, malgrat tot, l'origen podria ser menorquí, ja que en el receptari de Fra Roger hi apareix 19 vegades i només una a Altamiras. Però no passa de ser una hipòtesi, que els assistents al debat consideren versemblant, en la qual, tanmateix, s'hauria d'aprofundir amb més coneixement històric tant de la tradició culinària de l'època com de les relacions entre el convents franciscans. Se subratlla la importància de la cuina conventual en la configuració de la dieta popular, ja que és conegut que els frares tenien el seu propi hort i utilitzaven productes propis. I, en el cas del convent de Ciutadella, això és ben conegut, com el fet que el frares franciscans repartien menjar als més necessitats del poble, com mostren les mateixes il·lustracions del manuscrit de Fra Roger.

### c) **Medicina i gastronomia**

El tercer tema del debat pren com a base l'exposició, per part de Pep Pelfort, de la descoberta d'un manuscrit a la Biblioteca de Catalunya (Figuerola 1720), el contingut del qual són les notes d'un estudiant de medicina a Montpeller, datades el 1719-1720, és a dir, uns anys abans dels receptaris conventuals citats anteriorment. Aquest estudiant, Fortunat Figuerola, era de Torelló, fet que obre la qüestió de si era del poble d'Osona, a prop de Vic, d'aquest nom, o de Torelló, lloc de Menorca, a prop de Maó. Tot i que, avui per avui, no és possible arribar a una conclusió definitiva, Pelfort considera més probable l'origen menorquí, basant-se en el fet que el cognom existia a Menorca des del segle XVI i, en canvi, no consta en aquella època a la comarca d'Osona. Alguns dels assistents recorden que era comú que els fills de famílies benestants de Menorca estudiessin medicina a Montpeller. Però aquest punt queda obert per a recerques encara per fer.

En qualsevol cas, el fet més important del manuscrit de Fortunat Figuerola és que introdueix un element nou en relació a l'origen històric de la salsa maonesa, a partir de la seva relació amb les pràctiques mèdiques, sota la forma d'*unguentum digestivum*, que apareix al manuscrit com una emulsió que “en morter i en fred, es barreja vermell d'ou, sal marina, suc de llimona o vinagre amb oli d'oliva fins que comença a espesir l'oli o pren consistència d'ungüent” (Pelfort 2014: 38). Sembla que aquest ungüent s'aplicava tant de forma tòpica, per a llagues i cremades, com per a problemes digestius, con suggereix el seu nom.

Tot això obre un capítol important de recerca sobre la relació entre remeis mèdics i aplicacions culinàries, entre farmàcia i cuina. En aquest àmbit, va ser important la aportació del Dr. Ferran Sabaté, que va contextualitzar el tema de la relació cuina i medicina en el segle XVIII a partir de la influència del neohipocratism, que busca en l'alimentació no només una activitat de subsistència sinó una forma de salut. I, a la vegada, considera que la influència de nous productes, especialment els que arriben d'Amèrica, i la popularització burgesa de les tradicions culinàries nobiliàries, fomentaren l'aparició de les salses, que se situen en l'ordre de les emulsions/ungüents, en detriment progressiu de les espècies. És en aquest marc on el debat situa la doble aportació de Figuerola i el seu *unguentum digestivum*, i l'*aioli bo*, de Fra Roger, que poden ser considerats, en opinió de la majoria dels assistents, com els fonaments històrics de la salsa maonesa. Hi ha, però, acord, en el fet que aquests fonaments han de ser aprofundits en recerques posteriors, ja que tenen el caràcter d'hipòtesis suggestives, però que encara han de ser verificades.

## CONCLUSIONS

Els assistents al debat de Mongofra sobre la història de la salsa maonesa consideren indubtable que l'origen del nom actual de la salsa s'ha relacionar amb el coneixement que els francesos en feren en el seu període d'ocupació de Menorca (1756-1763). Però qualsevol pretensió d'un origen no menorquí és clarament refutada per la documentació històrica coneguda. Una nova hipòtesi situa l'ús de la salsa a Menorca, en època anterior a la presència francesa, a partir de les receptes del llibre *Art de la Cuina*, de Fra Francesc Roger, de la primera meitat del segle XVIII, en les quals apareix en 19 ocasions una salsa anomenada *aioli bo*. Els arguments aportats per identificar aquesta salsa com la que després serà coneguda com a salsa maonesa són considerats altament consistents.

L'aportació de les dades del manuscrit de Fortunat Figuerola obre un nou front de recerca sobre la relació de l'elaboració de la salsa maonesa i la producció de remeis medicinals, basats en unguents o emulsions. L'interès d'aquest camp es considera especialment rellevant, perquè potencialment amplia l'abast de l'origen real de la salsa.

Tots els assistents als Diàlegs a Mongofra creuen importat donar a conèixer a tots els interessats, en especial al món de la recerca historicoculinària, les aportacions fetes al llarg del debat, però també al públic en general, pel que té de reconeixement històric de Menorca en la difusió d'una de les salses base de la pràctica culinària.

Finalment, els participants agraeixen especialment les importants aportacions fetes per José Maria Pisa, Pep Pelfort i Ferran Sabaté, tant pel que fa a la recerca històrica com a les seves intervencions personals al debat.

## Referències bibliogràfiques

- Altamiras, Juan de (1745- ). *Nuevo Arte de Cocina*, Angües: La Val d'Onsera
- Al·lès, Josep (1997, reedició 2006). *Recetario del concurso de salsa mahonesa Ramón Cavaller I y II*. Ciutadella. Ed. Setmanaris i Revistes
- Ballester, Pere (1923). *De re cibaria*, Mahón: Imprenta de M. Sintes Rotger (reedicions: Barcelona: Editorial Sintes, 1973, 1979, 1986)
- Bardají Mas, Teodoro (1928). *La salsa mahonesa*. Impr. Julián Peña.
- Carême, Marie-Antoine (1833-1847). *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique*. Volumes 1-5. [treball completat per Armand Plumerey.] Paris
- Cela, Camilo-José (1998). "La salsa Mahonesa", *ABC*, 8 Febrero
- Figuerola, Fortunat (1719-1720). *Recull de receptes mèdiques* [Manuscrit]: [apunts presos a la Universitat de Montpeller per Fortunat Figuerola, de Torelló] Manuscrit núm. 3505. Biblioteca de Catalunya
- Lafuente Vanrell, Lorenzo (1914). "La salsa mahonesa", *Revista de Menorca, tomo IX, cuaderno VI*, Junio de 1914
- Martínez Motiño, Francisco (1611-1997), *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, Valencia: Librerías París Valencia, 1997. 486 pàgines. [Es edició facsímil de la de Barcelona, María Ángela Martí viuda, 1763. ISBN 84-89725-47-0 -1ª edició: Madrid: Luís Sánchez, 1611-]
- Muro, Ángel (1982). *El Practicón*, Barcelona: Tusquets
- Ozanne, Achille (1900). *Poésies gourmandes: recettes culinaires en vers...!* Paris: M. Lacam, Publié et préfacé par F. Grandi"
- Pelfort, Pep (2014). "Salsa maonesa, aioli bo o unguentum digestivum", a *Talaiots i formatjades. Apunts per a una història de la gastronomia de Menorca, Quaderns de Folklore, núm. 101*, Ciutadella de Menorca
- Pisa Villarroya, José M<sup>a</sup> (1999). *La salsa mahonesa antes y después de Teodoro Bardají*. Discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía. Angües (Huesca): La Val de Onsera
- Pla, Josep (1948) "Sobre la salsa a la mayonesa", *Destino*, nº 447, 10.IV
- Pons Muñoz, José María, (1996), *La salsa mahonesa y su verdadero origen*, Ciutadella: Monografías Menorquinas de "El Iris"
- Roger, Francesc (1993) *Art de la cuina: llibre de cuina menorquina del segle XVIII*. Maó: IME [Institut Menorquí d'Estudis] (original del s. XVIII: manuscrit núm. 1,871 Biblioteca de Catalunya)
- Sintes, Adolf (2013). *Trulls i tafones. La producció d'oli a Menorca*, Sant Lluís: Revista S'Auba
- Thebussem, Dr. (1998). *Segunda ristra de ajos*. Huesca: La Val de Onsera. Colección La Olla Podrida.
- Viard, A. (1806). *Le Cuisinier impérial*. París

## Assistents al debat

- Antoni Aguiló. Gerent de la Cooperativa San Crispín, de consum; vocal del Consell autonòmic per a la Seguretat Alimentària.
- Josep Al·lès. Director i editor del Setmanari *El Iris*; periodista i gastrònom, autor de diversos llibres sobre cuina tradicional de Menorca, i impulsor del concurs de salsa maonesa Ramón Cavaller; membre fundador de Fra Roger.
- Josep Borrás. Cuiner, membre fundador i president de Fra Roger, amb una amplíssima experiència en el món de la restauració.
- Tomás Cano. Cuiner, xef del restaurant de l'Hotel Carlos III, membre fundador de Fra Roger.
- Patrick James. Cuiner, francès, xef del restaurant Pan y Vino.
- Antoni Juaneda. Economista, aficionat a la gastronomia, gestor de la web Còmete Menorca, membre fundador i secretari de Fra Roger
- Imma Lloret. Cuinera, fundadora i col·laboradora del Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca.
- Miquel Mariano Vadell. Cuiner, xef del restaurant Ca N'Aguedet, gran coneixedor del llibre Art de la Cuina, de Fra Roger, i divulgador de la cuina tradicional menorquina.
- Miquel Mariano Pons. Professor, aficionat a la cuina, gestor de diverses webs gastronòmiques; membre fundador de Fra Roger.
- Jaume Mascaró. Antropòleg, professor jubilat de filosofia de la Universitat de Barcelona, president del Consell Científic de l'IME i del Consell Assessor de Fra Roger.
- Isabel Mayor. Gerent de "La Reserva de la Concepció", empresa salinera i de turisme actiu, que comercialitza sal Flor de Fornells.
- Alfons Méndez. Economista, especialitzat en economia agrària de Menorca, aficionat a la història, autor de diversos articles i treballs històrics sobre la vinya.
- Maria Nadolu. Sociòloga, rumana, treballa a un centre de promoció de la gastronomia rumana a Bucarest.
- Pep Pelfort. Metge, cuiner, creador del Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca, autor de diversos treballs d'investigació que han servit de base per al debat.
- José M<sup>a</sup> Pisa. Editor i llibreter, autor de diversos treballs d'investigació i publicacions sobre l'origen de la salsa maonesa, i sobre gastronomia en general.
- Ferran Sabaté. Professor del Departament de Salut Pública i coordinador de la Unitat d'Història y Ètica Mèdica de la Universitat de Barcelona.
- Andoni Sarriegi. Periodista i crític gastronòmic, autor del blog de gastronomia "Ajonegro".
- Adolf Sintes. Membre de la secció de Ciències Socials de l'IME, autor del llibre *Trulls i tafones. La producció d'oli a Menorca*.
- David Vidal. Tècnic de la Fundació Destí Menorca, expert en promoció turística.

Menorca, 28 de juny de 2014