

[Artículo aparecido en El País el 29 de junio de 2014, en el blog “Gastronotas de Capel”. <http://blogs.elpais.com/gastronotas-de-capel/2014/06/quien-invento-la-salsa-mahonesa-mayonesa.html>]

¿Quién inventó la salsa mahonesa (mayonesa)?

Por: José Carlos Capel



Nada más aterrizar en Mahón llamé a Pep Pelfort y quedamos para comer en **La Mojigata**, un local de cocina menorquina frente al mercado de pescados.

Tenía interés en conversar con él porque durante los días 9 y 10 del pasado mayo Pelfort, médico catalán retirado en la isla, pronunció una conferencia con el título “**Unguentum digestivum, aioli bo i salsa maonesa**”. Fue el eje de un gran debate sobre esta salsa universal cuyos orígenes constituyen uno de los grandes enigmas de la gastronomía europea. Encuentro apasionante (Diàlegs a Mongofra) que reunió en Menorca a catedráticos, estudiosos de la cocina y algunos periodistas.



¿Quién inventó esta salsa? ¿La descubrieron los franceses en Mahón entre 1756 y 1763, durante los siete años en los que las tropas del Duque de Richelieu ocuparon la isla? ¿Se difundió después entre los grandes restaurantes de Francia, como apuntaba Dionisio Pérez en su **“Guía del buen comer español (1929)”**? ¿Menorquina o parisiense? ¿Española o francesa?

Aunque nadie ha demostrado de forma fehaciente que surgiera en Menorca, varias hipótesis de peso sostienen que se conocía antes de la llegada de los franceses. La más importante la aporta el libro **Art de la Cuina** del franciscano Francesc Roger (Ciudadela), correspondiente a la primera mitad del siglo XVIII, donde se reseñan 19 recetas en las que interviene el **l'aioli bo** (alioli bueno), nombre que presumiblemente el fraile daba a la salsa mahonesa. Pero como en ninguna parte del manual se describe cómo se elaboraba, los defensores de esta teoría, con Pelfort a la cabeza, suponen que era tan popular que Fra Roger daba por hecho que la gente ya sabía cómo hacerla.



Todo es posible.

¿Se inventó en Francia? Para nada. Los participantes en el foro de Mongofra ratificaron con regocijo la prueba aportada por el erudito aragonés José María Pisa según el cual los versos atribuidos a Lancelot, cocinero francés del siglo XVII, en los que se describen los pasos de la receta son completamente falsos, un simple pastiche de

Achille Ozanne (1846-1896). Base errónea que ha servido a muchos autores, incluido el español Ángel Muro en su *Diccionario General de Cocina* (1892), para dar por sentado el origen galo de la salsa.

A lo largo de una deliciosa comida, Pelfort soportó mi bombardeo.



### ¿Mayonesa o mahonesa?

Sin duda mahonesa, es una salsa menorquina. Los franceses lo único que hicieron fue ponerle nombre y divulgarla por el mundo como si fuera suya. De Mahon, mahonesa, maonesa, mayonaise...

### ¿Estás seguro?

Convencidísimo. El 20% de las recetas de Fra Roger llevan **alioli bo**. La obra *Re Cibaria* de Pere Ballester, publicada doscientos años después, recoge recetas de dos manuscritos de base popular menorquina del XIX (1813 y 1850) Si te fijas en casi todos los platos de Ballester en los que aparece la mahonesa, equivalen a los mismos en los que el fraile de Ciudadela indicaba **alioli bo** mucho antes. En Menorca el término **bo** cambia el significado. Por ejemplo, **pebre** equivale a pimiento rojo, y **pebre bo** es pimienta negra o en grano. **Alioli bo** era salsa mahonesa.



**¿No te parece raro que la mahonesa surgiera en la isla con menos olivos del Mediterráneo?**

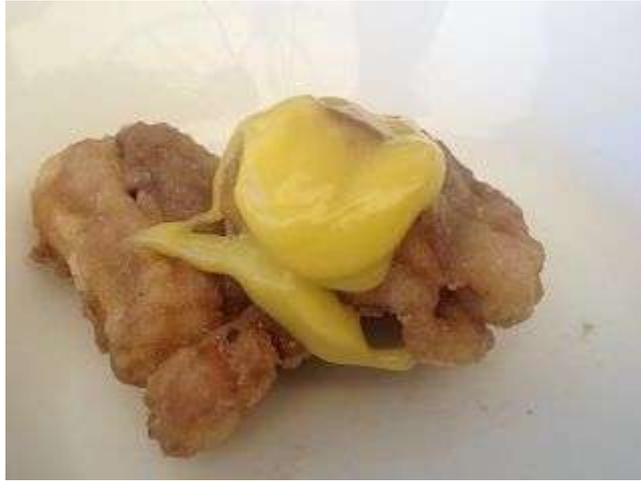
En absoluto. Siglos atrás, durante la presencia árabe, hubo muchos olivos. De todos modos el aceite se hacía con los acebuches que llenan la isla y producen aceites muy finos. Además, hay documentos de los siglos XIV, XVI y XVIII que acreditan que Menorca importaba cantidades ingentes de aceite de oliva, una ruina económica para la isla.

**Sin embargo, el aceite de oliva no es una grasa hegemónica en Menorca. La manteca de cerdo se emplea mucho en las cocinas domésticas.**

En la tradición culinaria menorquina hay un equilibrio en el consumo de las tres grasas, mantequilla, aceite de oliva y manteca de cerdo derivada de la presencia de árabes, judíos, cristianos e ingleses. Fíjate en los recetarios.

**En tu exposición hablaste del posible origen medicinal de la mahonesa.**

Me baso en un manuscrito encontrado en la Biblioteca de Cataluña correspondiente a un estudiante de medicina, probablemente menorquín, Fortunato Figuerola, correspondiente a 1720, anterior al recetario conventual de Fra Roger. Alude a un ungüento hecho en el mortero con yema de huevo y aceite que se aplica de forma tópica contra llagas y quemaduras. De momento es la referencia más antigua de que disponemos.



**Dame una razón para que yo deje de utilizar la palabra mayonesa y emplee mahonesa en el futuro.**

Todos los diccionarios etimológicos franceses afirman que el origen de la palabra es menorquín, solo los franceses poco conocedores y chovinistas afirman que la inventaron ellos.

La mayonesa ha muerto, ¡viva la salsa mahonesa!