

EXPOLIVA 2015

XVII SIMPOSIO CIENTÍFICO-TÉCNICO

OLEOCULTURA Y GASTRONOMIA EN MENORCA, LA CUNA DE LA SALSA MAHONESA

COMUNICACIÓN PRESENTADA POR LA ASOCIACIÓN:

FRA ROGER, GASTRONOMÍA Y CULTURA (mail: fraroger@gastronomiamenorquina.com)
Calle Bajolí, 73 – 07714 Mahón (Menorca)

AUTORES:

PEP PELFORT (peppelfort@gmail.com) del **Centre d'Estudis Gastronòmics Menorca**
ADOLF SINTES (adsintes@telefonica.net) del **Institut Menorquí d'Estudis**
M. IGNACIO SÁNCHEZ FUENTES (ong.gloriadelolivo@hotmail.com) de la **ONG Gloria Olivae**

COLABORA:

“Oli de Menorca”

Asociación de productores de aceite de Menorca

FORO DE LA CULTURA DEL ACEITE DE OLIVA

Palabras clave (Keywords): *aceite de oliva, Menorca, salsa mahonesa, emulsión, usos medicinales, turismo gastronómico, historia, nutrición.*

1) INTRODUCCIÓN: EL NOMBRE DE LA MAHONESA

"Quiero ver –dijo Guillermo– el último manuscrito del volumen encuadernado que contiene un texto árabe, uno sirio y una interpretación o transcripción de la Coena Cypriani. Quiero ver esta copia en griego, probablemente realizada por un árabe, o por un español".

Umberto Eco. El nombre de la rosa.

SEXTA Hora 12 Siglo XII

Las palabras del franciscano Guillermo de Baskerville recuerdan de una manera emocionante, idéntica en proceso, el trayecto que hemos vivido, siguiendo el hilo casual de Fra Roger y Fortunato Figuerola buscando la referencia más antigua de la emulsión mágica. La complicada madeja pasa por textos de cocina, de medicina e incluso de veterinaria, hasta llegar al final definitivo de la historia ("una de las eternas polémicas de la gastronomía", Néstor Luján dixit).

COMPLETAS Hora 8 Siglo XVIII

Completa está la historia, la receta, el porqué y la ignorancia de los ganadores que escriben la historia, gracias a un personaje que siempre nos ha fascinado: Abu Uthman, Arrais de Manurqa en su único periodo de independencia legal (1234-1287) y el relevo tomado en la sabiduría conventual y franciscana por otro personaje fascinante: Francesch Gabriel Rotger Villalonga.

TERCIA Hora 9 Siglo IX

De las vicisitudes culinarias, médicas y veterinarias de la genial emulsión de aceite virgen de oliva y yema de huevo con un toque cítrico estabilizante y desinfectante se puede escribir un libro que recorre la historia del Mediterráneo, las guerras que lo han forjado y el legado de las tres religiones monoteístas que han convivido en este mar. En el libro histórico estamos y, sin embargo, podemos avanzar muchas de las conclusiones que nos llevan a afirmar sin lugar a dudas los hechos que presentamos:

- La salsa mahonesa, como su nombre indica, nació y pervive en Menorca, se popularizó en el mundo entero por difusión de la omnipresente cocina francesa desde finales del siglo XVIII al XIX hasta la actualidad.
- Sus nombres a lo largo de la historia han cambiado de LOOCH (árabe), ECLEGMA (griego bizantino), UNGUENTUM DIGESTIVUM (latín médico), AIOLI BO (menorquín), MAHONESE (francés siglo XVII), MAYONASE (Alemania 1804), MAYONNAISE (Inglés USA) a cualquier acepción que conozcamos ahora.
- Sus usos históricos han oscilado de "la mejor manera de comer los huevos" en texto bizantino, a pomada para infecciones venéreas, tratamiento para el cuero cabelludo, ungüento para las patas de mulas y caballos, ligazón o

espesante para guisos conventuales, compañera de pescados y mariscos en antiguos platos menorquines o simplemente salsa, en el concepto contemporáneo de la palabra.

- Su esencia está enraizada con la cultura del aceite de oliva, sin duda como su mejor producto derivado, teniendo en cuenta que para ligarla en mortero es necesaria una buena calidad del mismo y una acidez que no supere los 0,5°, dado que en caso contrario se corta. Asimismo, entronca con los perfeccionadores de las emulsiones de uso médico basadas en las propiedades curativas del AOVE: los árabes.

- La proyección actual a nivel mundial solo necesita un clic para demostrarla: 27 millones de resultados en Google en inglés y 3 millones en español. Pocas salsas superan sus ventas en Japón y Estados Unidos. Sin embargo, los productos comerciales desvirtúan la receta original al no utilizar aceite de oliva.

Creemos que fomentar su uso para elaborarla le devolverá su valor nutritivo, terapéutico y sabor original, aparte de promover el consumo de AOVE que, más allá de un lujo, supone el elemento clave de su bouquet.

Para ello, vamos a adentrarnos primero en la historia de uno de sus elementos clave: el aceite de oliva en Menorca.

2) MENORCA EN LA CULTURA DE OLIVO

Menorca es mucho más que un paisaje rural salvaguardado, unas idílicas playas vírgenes y una tierra entre mares declarada Reserva de la Biosfera por la Unesco en 1993. La isla más oriental de las Baleares se encuentra casi equidistante en el eje norte-sur entre Marsella y Argel, mientras que en la coordenada este-oeste está a medio camino de la península Ibérica y la isla de Cerdeña. Puro Mediterráneo y auténtico cruce de caminos, o mejor – parafraseando al poeta– estelas en el mar. Escala de pueblos, civilizaciones y sucesivas potencias marítimas del *Mare Nostrum* que han dejado a su paso una huella indeleble.

En este contexto Menorca no podía permanecer –y no lo hizo– al margen de la cultura mediterránea por excelencia, la del olivo. De hecho, los numerosos yacimientos arqueológicos presentes en la isla, más de dos por kilómetro cuadrado, incluida la emblemática y exclusiva *taula* megalítica (dos grandes losas pétreas superpuestas en forma de “T”) se encuentran densamente rodeados de olivos silvestres, los archiconocidos *ullastres* que han prestado su tenaz madera a tantos elementos etnológicos tradicionales, como las barreras que cierran las retículas de pared seca dominantes del paisaje, el arado “romano”, molinos de viento o tornos de sacar agua de pozos y norias.

A lo largo de cuatro siglos (entre el II a. C. i el II d. C.) Menorca y las Baleares en su conjunto se hallaban en plena ruta naval del comercio del aceite procedente de la Bética y con destino a la capital del Imperio Romano, cuya magnitud nos revela la existencia del Testaccio en Roma, un monte artificial junto al río Tíber compuesto de multitud de fragmentos de las ánforas contenedoras de aceite. También en Menorca, tanto en los yacimientos submarinos como en los de tierra firme, se encuentran numerosos testimonios palpables de este tráfico oleáceo, sean de época púnica, romana, norteafricana o del sur de la Galia.

UNA ALMAZARA ROMANA

Menorca también ha sido escenario propicio desde tiempos ancestrales para el cultivo del olivo y la producción de aceite como manifiestan los numerosos elementos etnológicos presentes a lo largo de su geografía. Los más atávicos podrían ser los rústicos prensadores de piedra “con la funcionalidad hipotética de prensadores de aceite” expuestos en los museos de Maó y Ciutadella, pero también, y quizás más sugestivos, son los del mismo tipo hallados *in situ*, en la propia cantera del predio de Son Escudero (Ciutadella), sin haber sido arrancados de la roca madre. El mayor inconveniente que conllevan es su datación, ya que los expertos la sitúan en una horquilla tan amplia como “entre los años 600 i 123 a. C.”.

Mucho más preciso para determinar la longevidad de la producción olivarera menorquina, es el hallazgo alcanzado en el año 1990 bajo la estructura del vetusto edificio consistorial del municipio de Alaior con motivo de unas obras en su subsuelo. Dicha intervención motivó una excavación de urgencia por el Servicio de Arqueología del Consell insular de Menorca encabezado por su directora, M. Cristina Rita, en colaboración con el entonces director del Museo de Menorca, Lluís Plantalamor, que sacó a la luz vestigios anteriores a la construcción del viejo edificio señorial.

Los grandes sillares de los fundamentos de dicha construcción estaban asentados sobre la roca madre de *marès* (arenisca) que en un punto determinado tomaba una forma circular totalmente excavada en la roca, se trataba de un molino de aceite de aproximadamente 1,80 metros de diámetro que en el centro presentaba el orificio del eje entorno al que giraba la muela. Del mismo salían dos canalizaciones divergentes, igualmente excavadas en la arenisca, de una anchura de entre 20 y 35 cm, una de las cuales penetraba bajo el edificio, hecho que confirma que el triturador era anterior a su construcción. Los técnicos apuntan la posibilidad que dicha conducción proviniera de otro molino de aceite, con la finalidad de llevar a cabo dos moliendas sucesivas. En esta zona elevada de la población de Alaior existía un asentamiento prehistórico, la presencia del molino –o molinos– de aceite también lleva a los arqueólogos a presumir de la existencia de una villa romana.

En la excavación se encontró abundante cerámica de diferentes épocas. Sin embargo, el análisis del interior de las canalizaciones y los restos de cerámica talayótica, campaniana romana i púnica, permitió datar el origen del molino de aceite en los momentos inmediatos a la conquista romana de Menorca, o sea, en el siglo II a. C.

La posibilidad de establecer con un alto nivel de fiabilidad que ya se producía aceite de oliva en Menorca en el siglo II a. C. abre una interesante expectativa respecto a la historiografía agrícola de la isla, mayormente dedicada desde la prehistoria, y aun hoy en día, a la ganadería. Cronológicamente, supera los datos conocidos de la balear mayor

(Mallorca) y únicamente tiene parangón en el archipiélago con la almazara de Can Fita (Ibiza), que se supone de época púnica e incluso podría tener alguna conexión con la menorquina de época romana.

ACEITE DE OLIVA A TRAVÉS DE LOS SIGLOS

El mejor testimonio de la persistencia en la producción de aceite de oliva en Menorca nos lo ofrece la etnología rural, los numerosos restos de almazaras, molinos, muelas y otros elementos propios de dicha labor. También cabe considerar las aportaciones que nos ofrece la toponimia, y no exclusivamente la románica propia del catalán de Menorca, igualmente la árabe y bereber (o amazigh) —el dominio musulmán de Menorca se prolongó del 903 al 1287 d. C.— que demuestran la presencia de olivos que dan nombre a las posesiones rurales. Finalmente, aunque en menor medida, la documentación escrita y el relato de los viajeros que hicieron parada en la isla. En el recinto del poblado prehistórico de Torre d'en Galmés, una de sus grutas —como alguna otra— fue utilizada como almazara en el siglo XIII, mientras que en el XIV disminuyó considerablemente la producción debido a un fuerte incremento de los diezmos.

En el convulso siglo XVIII Menorca pasó por sucesivos cambios de dominio entre Gran Bretaña, Francia y España. De hecho, el dominio británico fue de más de 80 años en tres períodos, legitimado por el Tratado de Utrecht, firmado en 1713. Durante su estancia, los ingleses auspiciaron el comercio, la construcción naval i la modernización de la agricultura. Cabe destacar un libro del aristócrata y terrateniente Bernardo José Olives y Olives en el que apuesta por propagar el injerto de los abundantes acebuches con el fin de acrecentar el número de olivos, teoría que el mismo había puesto en práctica en sus posesiones, que produjeron aceite de oliva —como mínimo— a caballo de tres siglos, entre el XVIII y el XX. Otra obra particularmente interesante del siglo XVIII la escribió Fra Roger, monje del convento franciscano de Ciutadella; su "*Art de la cuina*" (Arte de la cocina) ha dado pie a dos ediciones recientes y la constitución de una sociedad gastronómica y cultural a nombre del fraile. Destacaremos por una parte la existencia de una almazara en los dominios conventuales, y por otra que entre los platos del recetario encontramos como ingrediente el *oli bo* (aceite del bueno), que constituye el precedente a la salsa mahonesa, como demostraremos más adelante.

Incansable viajero y observador del siglo XIX, el Archiduque Luis Salvador de Austria nos legó un minucioso relato enciclopédico sobre el archipiélago en su magnífica "*Die Balearen in Wort und Bild Geschildert*" (Las Baleares por la palabra y la imagen), por la que tenemos conocimiento de las almazaras existentes, incluida la de Alcalfar (Sant Lluís) con dos molinos que aún se conservan, aunque su producción cesó a finales del primer tercio del siglo XX. El Archiduque confirma que dicha almazara producía aceite "de una calidad perfectamente comparable al de Mallorca". Entre otras almazaras históricas destacaremos la de Alfavaret (Maó) que todavía conserva en perfecto estado el molino, de muela volandera, así como la prensa "de capilla" de dos tornillos, en cuyo frontispicio puede leerse la fecha grabada de 1747. También nos hemos de referir a la almazara de Son Gall (Alaior) por los numerosos elementos etnológicos que atesora, pero igualmente por la documentación (planos, contratos, libros de cuentas), originales que acreditan la siembra, cultivo y cuidados de los olivos, al igual que la producción y venta de aceite de oliva en el siglo XIX.

La producción de aceite en la isla de Menorca queda prácticamente interrumpida al finalizar el primer tercio del siglo XX. Las causas son diversas, destacando el tipo de contrato entre payeses y propietarios, la "amitgeria", que no propicia la silvicultura. Pero también un nuevo resurgir de la ganadería bovina, que encuentra su máximo exponente en los conocidos quesitos en porciones de "El Caserío" y el queso artesano con denominación de origen Mahón-Menorca.

RENACIMIENTO DEL ACEITE DE OLIVA

Con la llegada del siglo XXI resurgió el interés en Menorca por recobrar la milenaria, pero aletargada, cultura del aceite en su vertiente productiva, con la recuperación de olivos y la plantación de nuevos olivares. Si Gabriel Barceló, en "sa Tafona Nova" (almazara nueva) fue el precursor de dicho resurgimiento, inmediatamente fue seguido por otros productores que han logrado ofrecer un aceite de oliva virgen extra de gran calidad. Su producción todavía es reducida, pero la expansión es constante. Como apunte significativo cabe destacar el intento de producir aceite de oliva enriquecido con el de acebuchina, no en vano Menorca es de las áreas del mediterráneo con mayor densidad de *ullastres* (olivos silvestres), y de las escasas en que se producen bosques espontáneos de acebuches.

En estos momentos tiene su sede en Menorca la reconocida ONG Gloria Olivae, presidida por M. Ignacio Sánchez, el incansable propagador del auténtico aceite de oliva virgen extra y ponente habitual del Simposium Científico-Técnico de Expoliva. Por otra parte se acaba de constituir la Asociación de Productores de Aceite de Oliva de Menorca, cuyo presidente se encuentra una vez más en Expoliva. El propósito de dicha entidad es de aunar esfuerzos en pos de una calidad y comercialización homologable, para la que consideran indispensable culminar sus esfuerzos en conseguir una Indicación Geográfica Protegida para el aceite de Menorca como garantía de calidad responsable. Sin duda, a la oleicultura menorquina, que hunde sus raíces en un pasado milenario, en esta nueva etapa le espera un gran futuro.

3) LA EMULSIÓN: ENCUENTRO DEL ACEITE DE OLIVA Y EL HUEVO EN UN MORTERO

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 bibliográficos.

UN 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 "*Libre 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. Todo esto encaja con el personaje Richelieu, que vive la época del refinamiento en la cocina, y donde muchos mariscales y aristócratas dan nombres a 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. 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 "*L'art 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 Ángel Muro en "*El Practicón*" (1894), Josep Pla en dos artículos de la revista *Destino* (04/10/1948 y 12/06/1948), así como Cela, probablemente siguiendo a Pla, en dos 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 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 dos 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 Víctor Hugo (siglo XIX). Posteriormente, he sabido que Antoine Adam, catedrático de Literatura Francesa en La Sorbona, 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 (1587-1640), Claude Lancelot (1615-1695) y Antoine Lancelot (1675 -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.

José-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, y los hallazgos de Cela, desde la primera publicación por Ángel 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 París 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 vers... / Achille Ozanne. Paris: M. Lacam, 1900, 1 vol. (XII -139 p. - [2] p . De lá.): 2 portraits; in -12. Publié te Preface par F. Grandi*", 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 mayonaise 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 en 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. Sí 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 sólo *aioli* y las 19 restantes como el mencionado *aioli bo*. El *aioli* sin adjetivar de la segunda parte es para aliñar 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, araña, 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. Lo que realmente llama la atención, aparte de las analogías técnicas, es la expresión "hará 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 cualquier caso, la expresión *aioli bo* tiene muchos paralelismos con otras menorquinas que incorporan indisolublemente el adjetivo *bo* (bueno) al sustantivo: el *pebre bo* (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: *endivia* (escarola), *fesol* (*pèsol* o guisante), *berenar* (*esmorzar* o 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 tanto en Mahón (por la anécdota de Richelieu) como en Ciutadella (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".

4) UN PUENTE DE ORO LÍQUIDO EN EL MEDITERRÁNEO PROYECTO OLEOTURÍSTICO BALEAR

El primer olivo español se encuentra situado geográficamente en la población menorquina de Es Castell, ubicado en su plaza Esplanada. Teniendo en cuenta el origen milenar de este singular árbol que se establece en tierras de Oriente Medio (Mesopotamia) y es representante de una cultura común, la Olivicultura, que vincula y articula a todos los pueblos de la cuenca mediterránea, somos testigos de la particularidad que esta pequeña isla representaba, que la hace, por las características que apuntaremos a continuación, única en su género y máxima en su potencialidad.

PLANTEAMIENTO INTEGRATIVO

Hablar y concebir un proyecto, un planteamiento de atractivo turístico para la Isla de Menorca más allá de su hasta ahora referente internacional de Sol y Playa, es sin lugar a duda un reto importante a la hora de ser afrontado, pues son estos atractivos los que la han convertido, junto con Mallorca e Ibiza a conformarse como destino elegido por un numeroso y selecto público nacional, al que se suman los tradicionales de origen alemán y británico, y en los últimos tiempos, algunos más de origen ruso.

Movidos por la necesidad imperativa del pueblo menorquín de ampliar esa "estacionalidad" que supone el hasta ahora gran atractivo turístico insular (referida principalmente a los meses de verano) para conseguir un reclamo atractivo "atemporal" (extensible a todo el año). La ONG Gloria Olivae ha elegido Menorca para la creación y desarrollo de un nuevo concepto, pionero en su género, aplicable a la resolución más que efectiva de este objetivo a cumplir: el planteamiento de un concepto turístico "Integrativo".

A primera vista, "integrar" todos los resortes y mecanismos con los que cuenta la isla a este respecto (rutas y senderismo, hostelería y servicios paralelos, paisajismo, museísmo, gastronomía, etc.) ya creados, en un solo concepto "matriz", sin que esto suponga exclusivamente la suma de los mismos, sino una multiplicación exponencial de sus posibilidades actuales, nos hace plantear la búsqueda de un elemento que consiga llevar a cabo una convergencia interdisciplinar y sea el punto de partida y eje equidistante entre todos ellos, y lo encontramos en la figura del olivo silvestre o "ullastre", como es conocido comúnmente entre el pueblo menorquín, que despliega el desarrollo de las principales actividades alrededor del mismo, entre otoño/invierno y primavera (recolección del fruto, elaboración del aceite).

OLEOTURISMO Y GASTRONOMIA

En muy pocos lugares tanto como en Menorca, el olivo se establece y arraiga de forma espontánea, silvestre y salvaje; es imposible concebir su paisaje, desde cualquier punto o enclave que nos encontremos, donde el ullastre no sea nuestro compañero obligado de viaje.

Desde sus hojas –verdes ojos–, contemplan y son testigos fieles de los numerosos y más ancestrales vestigios de la Cultura Talayótica, hasta las más actuales y vertiginosas muestras de arquitectura contemporánea; han sido y son testigos fieles del paso de los siglos y la evolución de sus habitantes convirtiéndose en parte fundamental de su bagaje cultural transgeneracional.

Dentro del amplio paquete de ofertas de Oleoturismo Integrativo que supone y ofrece nuestro proyecto y programas, cabe destacar las que se refieren al interés gastronómico.

En los últimos años, y sobre todo en la primera década del siglo XXI, España se ha convertido no solo en el primer país productor mundial de aceite de oliva, sino también en el primero en la máxima calidad de este zumo de aceituna –virgen extra– contando cada año que pasa con una mayor presencia y primeros premios en cada uno de los

certámenes relativos al olivo y su aceite que se prodigan ya hasta en los lugares más alejados de nuestra geografía, ocupando las máximas puntuaciones en la más prestigiosa guía de aoves del mundo Flos Olei, elaborada por Marco Oreggia, y consiguiendo ser en la actualidad primero entre los exportadores mundiales de este producto, desbancando a Italia que ocupaba hasta ahora este lugar.

A la par y convergentemente, España se ha situado como referente internacional en lo que a la gastronomía de vanguardia se refiere y de esta forma, llegamos del olivo con su singular zumo (aceite de oliva virgen extra) y a su conjugación perfecta en la que es sin duda el fenómeno más versátil de los numerosos que cuenta Menorca gastronómicamente hablando y reconocida internacionalmente, como es la salsa mahonesa, reina de las salsas de la cocina tradicional y exponente de excepción de la Dieta Mediterránea, que se convierte en catalizador perfecto dentro de todos los platos tradicionales y creaciones innovadoras culinarias que formarán parte integrante de la amplia muestra prevista en todos los eventos y circunstancias donde el participante sitúe su interés particular dentro del amplio abanico de ofertas temáticas, donde se ofrecerá como broche de “oro líquido” en cualquiera de las numerosas actividades previstas, una cata-maridaje de aceite de oliva virgen extra, en que el sabor y los sentidos dejarán una huella imborrable en la memoria del visitante a través de su conjunción perfecta con los productos de esta tierra.

De todos los productos de los que hace gala Menorca en su gastronomía (el famoso queso de Mahón, los platos elaborados con langosta mediterránea y otros pescados, sus dulces típicos, etc.) no podríamos haber elegido un mejor representante de todos ellos que “la salsa mahonesa”, de mayor simplicidad en la elaboración, menor coste económico, mayor singularidad y versatilidad, como nuestros compañeros de este trabajo ha descrito ampliamente, donde se pueden conjugar a la perfección y poder apreciar cada matiz característico que asume esta emulsión al ser elaborada con cada uno de los monovarietales y coupages de aove que encontramos como cultivo a lo largo de la geografía de la isla, desde la zona de Biniancolla en la punta sureste, hasta la más occidental de Ciutadella.

En el marco de referencia saludable a nivel mundial que representa la Dieta Mediterránea, declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO el año 2010, la presencia, calidad y versatilidad de los elementos de toda índole con los que a priori contamos para llevar a cabo nuestro proyecto en esta localización geográfica, nos dan la suficiente confianza para pensar que con la implicación de todos los sectores comerciales y sociales invitados a participar en nuestros programas, el éxito y la relevancia internacional están más que asegurados, consiguiendo los objetivos marcados, no tan solo de hacer extensible un reclamo turístico atemporal, con lo que conlleva en incremento de puestos de trabajo de permanencia y calidad, sino de dotarlo con un calificativo de alto nivel en atractivo turístico cultural y sostenible ante los potenciales visitantes.

MENORCA: LA ISLA MÁXIMA

La isla de Menorca, y su “diferenciación” a través de este proyecto convergente y coparticipativo, puede convertirse y pasar de ser de la “Isla Mínima” en cuanto a su menor producción cuantitativa de aceite de oliva —eje del proyecto— de las tres mayores que forman el archipiélago Balear, a la de mayor potencialidad: “La Isla Máxima”; señalando hacia dónde tenemos que ir y que caminos optar, como se mostrará ampliamente en la ponencia que al respecto traemos en esta edición de Expoliva 2015 al Simposium Científico Técnico relativa a nuestro macro proyecto de Oleoturismo Integrativo “Un Puente de Oro Líquido en el Mediterráneo” cuyo principal objetivo es crear a través de las Islas Baleares, un vínculo, puente de convergencia y posibilidades en el mundo de la olivicultura contribuyendo a su despliegue innovador y creativo entre las Baleares y la Península Ibérica, así como con el resto de países productores mediterráneos y transmediterráneos.

5) CONCLUSIONES

Como apuntamos en la introducción, el potencial de dar valor a la salsa como “know-how” menorquín que ha dado la vuelta al mundo, tiene diversos puntos de interés:

- Por una parte, reivindica el genio culinario de la isla situándola en el mapa gastronómico, hecho que por otra parte merece en virtud de sus muchas otras calidades, un mejor reconocimiento.
- Fomentar la receta menorquina original con Aceite de Oliva Virgen supone un impulso a su venta, y especialmente al Oli de Menorca, teniendo en cuenta los millones de litros de salsa que se consumen diariamente en el mundo.
- En cualquier análisis organoléptico de la salsa el sabor predominante o clave es el aceite, siendo por tanto un factor de fomento de las distintas variedades y usos. Este hecho es verificable en un pequeño taller de cata que organizamos.
- La historia de sus usos médicos, que detallaremos en una futura publicación, le confiere una dimensión extra como producto de medicina naturista, siempre que se elabore con aceite virgen.
- Como reclamo de turismo gastronómico y, en especial de oleoturismo, supone un valor fácilmente reconocible por todo el mundo dada su difusión mundial, contribuyendo a generar una imagen de marca para Menorca.

BIBLIOGRAFÍA:

- ARMSTRONG, John (1781). *Historia civil y natural de la isla de Menorca*. Madrid: Imp. Pedro Marin.
- ASCANIO GUEVARA, Alfredo (2009). *Turismo Sustentable: el equilibrio en el siglo XXI*. México: Trillas.
- MOLL MARQUÈS, Marc (1999). *Antropologia de Menorca*. En la Enciclopèdia de Menorca. Obra Cultural de Menorca.
- PELFORT, Pep (2014). *Salsa maonesa, aioli bo o unguentum digestivum*, en Talaiots i formatjades. Apunts per a una història de la gastronomia de Menorca. Ciutadella: Quaderns de Folklore.
- PISA VILLARROYA, José M^a (1999). *La salsa mahonesa antes y después de Teodoro Bardají*. Discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía. Angües (Huesca).
- ROGER, Francesc (1993) *Art de la cuina*. Maó: Institut Menorquí d'Estudis. Original del s. XVIII: manuscrito núm. 1.871 Biblioteca de Catalunya).
- ROYO-VELA, Marcelo (2009). *Rural-cultural excursion conceptualization: A local tourism marketing management model based on tourist destination image measurement*. Tourism Management 30.
- SALVADOR, Lluís (1980), archiduque de Austria. *La isla de Menorca*. Palma: Sa Nostra.
- SINTES, Adolf (2013). *Trulls i tafones. La producció d'oli a Menorca*. Sant Lluís: Edicions Llevant.
- VIDAL BENDITO, Tomàs (1998-1999). "El paisatge rural de l'illa de Menorca". En la Revista de Geografia. Universidad de Barcelona.

FORMATO DIGITAL:

DIÁLOGOS DE MONGOFRA, DECLARACIÓN:

<http://gastronomiamenorquina.com/wp-content/uploads/Dialegs-Mongofra-DECLARACIO.pdf>

DIÁLOGOS DE MONGOFRA, CONCLUSIONES:

<http://gastronomiamenorquina.com/wp-content/uploads/Dialegs-Mongofra-CONCLUSIONS.pdf>

SECTUR ¿QUÉ ES EL TURISMO DE NATURALEZA?:

<http://www.sectur.gob.mx/work/sites/sectur/resources/LocalContent/15359/20/QueEsTurismoDeNaturaleza.pdf>