

Maionesa, mayonesa, mahonesa... de Maó o francesa?

Una salsa que durant anys ens han disputat els francesos i que, encara avui, genera apassionants debats a l'altra banda dels Pirineus

[centrareport]Salsa universal com poques, la maionesa (o mayonesa) ha tingut sempre a sobre l'enigma del seu origen que **uns situen a França i uns altres a les Illes Balears** i, més concretament, a **Maó**. Catedràtics i estudiosos de la cuina a una banda i altra dels Pirineus han intentat posar fil a l'agulla resseguint el seu origen a través de diferents testimonis en forma de receptaris. **Qui va inventar la maionesa?** I, més interessant encara, a on? **És balear o és francesa?**

[nointext]

La teoria més acceptada en l'actualitat diu que la van descobrir els francesos, sí. Però que va ser durant l'ocupació (entre el 1756 i el 1763) de l'illa de Menorca. La hipòtesi explica que van menjar-la, emportant-se la recepta cap a casa d'aquell acompanyament que havien degustat durant molt de temps batejant-la, perquè no tenia un nom concret, com a 'maonesse'. **Set anys d'ocupació donen per assimilar com a pròpia una recepta?** Recapitem una mica més.

[h3]La cuina menorquina del segle XVI[/h3]

Ara sabem que la maionesa existia ja molt abans d'aquell 1756 quan desembarcaren al port de Ciutadella 2000 soldats francesos sota la mà del Mariscal de Richelieu. "Està ben documentat que es diu així per una anècdota: **va ser el cuiner del Mariscal qui la va batejar així quan van ocupar Menorca**. La història explica que el Mariscal estava una nit passejant per Maó i tenia molta gana i va trobar una taverna. Va entrar i va demanar què li podien donar per menjar. Li van servir un tros de carn i li van afegir una salsa suau que li va agradar molt. Aleshores va trucar al seu cuiner perquè l'apregués. I aquesta salsa és la que coneixem amb aquest nom. De manera que tenim una salsa d'origen menorquí, popularitzada pels francesos arran de l'ocupació de l'illa. Això ja no té cap discussió", detalla **Jaume Mascaró**, membre de l'Institut Menorquí d'Estudis (IME), fundador de l'associació Fra Roger, gastronomia i cultura.

El testimoni escrit més important l'aporta el llibre Art de la Cuina (1735) del franciscà Francesc Roger, un receptari en menorquí datat del segle XVIII a on hi ha fins a 19 receptes que inclouen una salsa anomenada alioli bo. I perquè bo? "A Menorca porta aquesta adjectivació tot allò que, en contraposició, no pica o és de més prestigi (així, trobem el pebre i el pebre bo, etc.)", detalla Mascaró. És curiós, però, que en cap moment del receptari es descriu com s'elaborava. "S'ha argumentat que era una recepta tan evident i coneguda que era innecessari", detalla l'expert. **Tècnicament, és una salsa emulsionada amb un 80% de composició en greix barrejat amb la proteïna**. El fet és que, en contraposició a l'allioli, la maionesa era la salsa de les classes benestants que podien consagrar un ou en un acompanyament, mentre que l'allioli (que no en porta) era l'acompanyament que els pobres feien servir per a les menges el dia de festa.

Una altra dada que ve a corroborar l'origen menorquí és un salt en el temps entre dos receptaris. El 20% de les receptes que Fra Roger recull al llibre porten "allioli bo" i el recull de receptes populars de Menorca De re cibaria, de Pere Balleste (1821), escrita 200 anys després, té diverses referències a plats que porten maionesa i que són, en gran mesura, equivalents als que el frare de Ciutadella havia glossat anys. I, molt abans (aquesta dada s'escapa a la discussió sobre el seu origen, però val per situar la recepta en un temps més pretèrit), un estudiant de medicina, probablement menorquí anomenat Fortunato Figuerola es refereix en un document conservat a la Biblioteca de Catalunya datat del 1720 (i per tant anterior al receptari conventual) a un ungüent adequat per guarir nafres i cremades fet a base d'oli i ou. De moment, aquesta és **la referència més antiga que documenta l'existència de la maionesa**. I, si pensem bé, un altre

detall més que fa decantar la balança del seu origen balear és el fet que ?exceptuant la Provença? a França la cuina amb oli és ben estranya i testimonial.

Sobre l'etimologia del nom, hi ha alguna teoria més pintoresca que l'altra i, en general, molta inventiva patriòtica. "Hi ha una famosa dècima de finals de XVI amb la recepta escrita als seus versos. Durant un temps va fer dubtar, però després va descobrir-se que era un pastitx que havia ideat un periodista francès de finals del XIX per reivindicar la recepta com a pròpia. També s'ha parlat que la maionesa és *bayonnaise* (de Bayon), *magnonnaise* (de magnier), *mayennaise* (en honor al duc de Mayenne) o de la comarca francesa del mateix nom... Fins i tot s'ha parlat d'ella com una declinació de *moyeu* (rovell d'ou en francès antic). Ara bé, **Wikipedia ja ha assumit (fins i tot la versió en francès) que l'autoria és nostra i que el nom és maionesa**. Res d'històries... El que passa és que no ho hem reivindicat prou", es lamenta l'expert.

Molts seguiran creient que la maionesa és francesa o ?pitjor encara?, juraran que és nord-americana per la profusió ianqui a ficar-hi aquesta salsa a dojo a tot. De tota manera, sí que **pot dir-se que els francesos van batejar la salsa maionesa** coma a tal ?perquè era la salsa de **Maó**?. I que, després, la cosa etimològica va derivar en la *maionese*, *mayonasse* (en antic francès...) per buscar-li una nomenclatura amigable a casa. **Si fóssim francesos, segurament, la maionesa tindria una IGP pròpia** (o varies segons la regió), una càtedra, un museu dedicat i un llibre de receptes segons els obligats tòtems del món culinari amb fotografies de Francesc Guillamet a tot color. Potser encara hi som a temps.[facentrareport]