

Mayonnaise's unlikely origin in a Mediterranean Paradise o El impensable origen de la mahonesa, en una isla paradisíaca del Mediterráneo

Albert Stumm, The Boston Globe, 15 de diciembre de 2017



Un mortero de cerámica de color amarillo con una maza de madera se depositó sobre el mantel blanco de la mesa con un ruido seco. En su interior había una sustancia lo suficientemente espesa como para sostener la maza, y del mismo color que el recipiente, un amarillo intenso, casi anaranjado.

Lo primero que pensé es que se trataba de queso Velveeta. Pero no era queso cremoso, era mahonesa casera, elaborada mezclando en el mortero una yema de huevo, unas gotas de aceite de oliva y una pizca de sal, para acompañar un cabracho al vapor en caldo de algas, y para untarla en un pan suave como la mantequilla. Todo esto ocurrió en el restaurante **Sa Llagosta**, en Fornells, un pueblo de la costa norte de Menorca.

La presentación y el maridaje fueron suficientes para cambiar mi concepto acerca de la mahonesa, que yo siempre había asociado a la ensalada de patatas. Pero además, supe que la salsa tiene una interesante historia detrás.

"Durante mucho tiempo, los franceses dijeron que era una salsa que habían creado ellos, pero no es así", dice Antoni Juaneda, miembro fundador de la Asociación Fra Roger, una entidad que lleva el nombre de un monje que hacia 1740 compiló más de 200 recetas de Menorca en un libro de cocina que lleva por título *Art de la cuina*, y que tiene como objetivo dar valor a la gastronomía y al patrimonio culinario de la isla, conocida sobretodo por sus playas solitarias rodeadas de acantilados de piedra caliza.

Tradicionalmente, la cocina menorquina se centra tanto en los productos del campo, como es el caso del *oliaigua*, una sopa de verduras similar al caldo verde portugués, como en los mariscos. Otras recetas del libro de Fra Roger incluyen berenjenas rellenas al horno, o albóndigas de pescado, en las que se pone queso, empanadas y fritas, etc.

La historia de cómo Menorca dio a la mahonesa fama mundial, como gran parte de la historia europea, tiene que ver con un episodio bélico. Los británicos ocuparon la isla durante la Guerra de Sucesión española en 1708, la perdieron ante los franceses en 1756 al comienzo de la Guerra de los Siete Años, y luego la recuperaron casi al final del siglo. Durante el breve período de presencia francesa, un comandante naval francés se enamoró de una salsa que encontró de forma casual en Mahón, y se la llevó a Francia con una nueva denominación: mahon-aise.

Con el paso del tiempo, la mahonesa se ha convertido en la salsa fría más consumida del mundo. Todavía es un acompañamiento bastante común del marisco en el noreste de España, y se utiliza también con la fideuá, que es una especie de paella con fideos en lugar de arroz. Durante mi comida en el restaurante Sa Llagosta de Fornells, también me pusieron la mahonesa en una langosta gratinada al horno con ralladura de limón, y con sabor a azafrán, o acompañando un pescado frito relleno de jamón serrano.

Al otro lado de la isla, en Ciutadella, la capital histórica, la chef Sílvia Anglada rompió la cáscara marrón de un huevo de gallinas camperas y movió la yema de una parte de la cáscara a la otra hasta apartar el blanco. Puso la yema en un mortero de mármol y apoyó suavemente la abertura de una botella de aceite de oliva en una ranura al borde del mortero. Gota a gota, el aceite de S'Olivaret, producido en la isla, cayó en el recipiente y ella empezó a batirlo todo. "Es realmente fácil de hacer", dijo Anglada en la cocina de Es Tast de na Sílvia, y seguramente estaba exagerando.

Después de varios minutos removiendo, la mezcla pegajosa comenzó a hacer un sonido como si se formaran burbujas de plástico. Ella solo había añadido un par de cucharaditas de aceite y una pizca de sal. Anglada hizo una pausa, cambió de mano y reanudó el movimiento agitando la mezcla. "Las abuelas dicen que no puedes cambiar la mano que utilizas, o la dirección en la que remueves la mezcla, dicen que cambia la textura, pero yo lo hago".

A pesar de no hacer caso a la tradición en este tema, a Silvia Anglada le gusta hacer las cosas en la cocina al modo tradicional. El suyo es el único restaurante certificado como Slow Food en las Islas Baleares, que también incluyen Mallorca más desarrollada y la fiestera Ibiza. En el comedor de su restaurante Es Tast de na Silvia, aparece el año 1704 esculpido en piedra en el techo con arcos del comedor.

Después de 10 minutos removiendo para que la mayonesa estuviera a punto, Anglada puso el mortero boca abajo para demostrar la consistencia sólida de la salsa, que no se movió. El resultado se asemejaba a la textura del queso brie templado, con una textura parecida, pero con un sabor más fresco. Silvia Anglada dijo que puede utilizar la mahonesa para espesar una sopa o para formar la base de una salsa. Pero también habría hecho una ensalada de patatas espectacular.