GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

# ALLIOLI I MAIONESA, COSINS GERMANS

Gastronomia | 11/07/2017 | 13:51

**L'allioli és una salsa bàsica de Catalunya, la Catalunya del Nord, les Balears, Andorra, el País Valencià i la Provença (alhòli, en francès aïoli[)**

L'allioli i la maionesa són cosins germans; l'una aristocràtica i l'altre plebeu; ambdós imprescindibles a la cuina. L'allioli sol agradar molt, però Josep Pla denunciava l'excessiva presència d'all en alguns plats catalans.

"Jo defensava l'allioli/aquella sabor, la seua trèmola solidesa/tu, al contrari, defensaves la maionesa/adduint testimonis cultíssims de gourmets/t'he de dir, malgrat tot, que la maionesa/és sols un allioli que va eixir maricó", ha deixat escrit el poeta valencià Vicent Andrés i Estellés amb els seus versos desbravats i contundents.

La maionesa, certament, és una de les salses més universals, que fins i tot ha arribat al fast food. Els belgues n'han fet un emblema, servint-la amb les seves famoses patates fregides... Els americans, els francesos, els alemanys, els britànics, etc. també la solen utilitzar en alguns plats. La maionese també es fa servir a Itàlia, també en la forma de maionese incollata, a la qual s'afegeix gelatina i que serveix per lligar amanides compostes, del tipus de l'ensaladilla russa.

Salses afins i altres noms: maionesa (amb all), alls, allioli de codonys (Pallars, etc.), allioli de Nadal (Ripollès), allioli d'abadejo (bacallà; regió de l'Ebre), allioli suau, allioli amb alls escalivats, mussolina d'all...

L'allioli és una salsa bàsica de Catalunya, la Catalunya del Nord, les Balears, Andorra, el País Valencià i la Provença (alhòli, en francès aïoli[). Recorda la salsa grega d'all, skordalia, si bé l'allioli, sobretot quan no té ou, és més coent. Serveix tant per acompanyar plats com per fer-lo servir, negat, per lligar-los, o simplement, per menjar damunt d'una llesca de pa o una torrada. Pronunciacions populars: aioli, alioli, allori (l'Alguer).

Es diu que el seu origen és molt antic: tant els egipcis com els grecs, els jueus i els romans, segurament, coneixien alguna salsa similar. Els romans ja el coneixien: "Picat amb oli i vinagre (l'all) fa molta bromera", escrigué Plini el Vell allà al segle I de la nostra era. Un personatge d'Els cavallers d'Aristòfanes, el botifarrer, respon així a un altre: "I jo, Dem, si no et vull i no t'estimo, que m'esquarterin i em coguin amb allioli. I si no em dones crèdit, que em ratllin damunt d'aquesta taula per a fer una salsa d'alls i formatge, i que, enganxat dels collons, m'arrosseguin cap al Ceràmic". L'al·lusió als collons és pertinent, ja que aquesta salsa sempre ha tingut connotacions masculines. Altrament, la famosa salsa d'alls i formatge es troba en els receptaris medievals catalans amb el nom d'alls esquesos, allada, almadroc, etc.

Com diu Josep Pla, "l'allioli és la salsa antiquíssima, popular (marinera i pagesa), típicament mediterrània". Res no justifica, sinó un nacionalisme carrincló mal entès, de fer-la "salsa nacional", com algú va pretendre a Creixell, Alt Empordà, on se'n fa un concurs. En la nostra cuina medieval, com hem dit, hi ha salses d'all similars —amb pa, amb formatge, etc.— que recorden l'actual skordalia grega (skordos és all) i altres salses a base d'all de la Mediterrània, d'Espanya a Itàlia, passant per Malta i sobretot al Líban on també hi ha una salsa similar anomenada "oli i all" (zeit bil toum). A Espanya hi ha l'ajiaceite, l'ajoleo (Aragó) però se sol emprar el terme d'origen català d'alioli o ali oli o alioli[SLC2] . L'allioli, com a allada, apareix al Libre de Sent Soví (s. XIV) i al Libre del coch (s. XV), per cert que aplicat al gat (com ara fem conill amb allioli). A França hi ha l'aillade, l'aillouse, a Itàlia l'agliata, però també alliolis no emulsionats com l'ajo e ojo (Lazi), l'agio e ogio (Vèneto) o l'aglio e olio, en perfecte toscà. L'allada de l'Alguer, en canvi, no té res a veure amb l'allioli, ja que és una salsa amb tomàquet.

Als receptaris del Barroc, siguin catalans o mallorquins, escrits per frares, també hi apareix, ja no pas sota cap nom manllevat. Per exemple surt sovint a la Instrucció breu i útil per los principiants cuiners, de Francesc del Santíssim Sagrament, carmelita descalç de Barcelona. El baró de Maldà, al Calaix de sastre, ens explica que el pare de la reina d'Etrúria, que va sojornar a Barcelona l'any 1808, va voler tastar l'allioli: "...la senyora reina preguntà a un dels criats del general d'esta província, nomenat Josep fill per distingirlo de son pare també criat, si sabia també fer lo plat dels catalans dit alioli, que menjava ab gust son senyor pare durant sa residència en esta".

Durant la Renaixença, doncs, no solament és una salsa ben consolidada, sinó que és percebuda com a salsa catalana per excel·lència, com explico al meu llibre La cuina modernista. Joan Cabrisas, autor del llibre Nuevo manual de la cocinera catalana y cubana (Havana, 1858), ens parla de la "Salsa a la catalana dicho (sic) alioli agiaciete". A la presentació, adreçada "Al

público", hi dona una gran rellevància: "Si eres aficionado al país del buen vino (Catalunya), no te faltarán reglas para condimentar la Escudella, el celebrado Platillo, y sobretodo el non plus ultra del Alioli que tan bien adereza la carne como el pescado, la volatería como los caracoles, la verdura como las legumbres, en fin es una especie de salsa universal que conforta el apetito y alegra el corazón". Ni Frederic Mistral, líder de la Renaixença occitana, que contemporàniament va dedicar un text a l'allioli, i fins va dirigir un periòdic amb aquest nom (L'Aïoli) ho va fer millor. Daudet, provençal tòpic, també s'hi refereix, i Maurras se'n delia. La dreta en ple, doncs, cosa que fa veure que el moviment occità va anar de mal borràs. L'autor anònim de La cuynera catalana (el primer llibre de cuina catalana moderna, de vers el 1835) també dona, naturalment, una recepta d'allioli, del qual diu que és la "salsa a la catalana dita alioli". El fa amb alls, oli i suc de llimona o de taronja agra (com es feia al Pla de l'Estany).

En aquesta època l'allioli forma part de les rondalles, dels romanços i cançons, dels sainets, dels poemes satírics que es publiquen a revistes com L'Esquella de la Torratxa, La Traca o La Ignorància, a Barcelona, València o Palma, i de les endevinalles, ja que si li atribueix un joc sexual: "Ring que la ring/entre cames el tinc/com més el remeno/més bonic el tinc". Al País Valencià, igualment, es deia: "Dinguilindín/entre mig de les cames el tinc/quan més oli li pose/més lluent el tinc". A la cançó tradicional El rector de Collbató, "fer l'allioli" és fer l'acte sexual, com en la tonada valenciana que diu: "Allioli vol Neleta/i per a poder-li'l fer/necessite el seu morter, perquè jo sols tinc maceta". No cal dir que hi ha una bona tria de gloses mallorquines que parlen del mateix, amb més contundència si cap.

Vicent L. Simó Santonja, que parla de l'allioli, ho recull al seu Diccionario gastrosófico valenciano (1978). La recepta més antiga que conec al País Valencià data del 1905, i pertany a un manuscrit de Joan Company, un home ric de Gandia que inclou, en l'apartat de salses, una "salsa mayonesa" amb el morter fregat amb all, és a dir, una mena d'allioli burgès.

Vicent Andrés i Estellés ha escrit uns versos memorables sobre l'allioli i la maionesa, que jutja com "un allioli que ha eixit maricó", i que reflecteixen la dissociació entre l'elegant i mel·líflua cuina francesa, a la qual no li agrada l'all, i els valors més contundents de la cuina catalana i mediterrània. És probable que la maionesa, difosa a través de França, hagués estat inspirada en l'allioli de Menorca, però traient-ne l'all.

Josep Pla critica l'excessiu ús de l'all i l'allioli que fa la cuina catalana, tot i que quan s'afegeix als plats "negat" perd la seva fortor. Certament, la cuina catalana en fa un ús generós, molt més que

la provençal o la valenciana o balear. No obstant, l'allioli negat, afegit a les cassoles, suquets, etc.,-tant de peix com de carn, és un invent extraordinari, que la cuina tradicional catalana ha utilitzat molt.

L'allioli serveix per guarnir diversos plats. Acompanya les verdures i hortalisses bullides o saltades, les carns a la brasa (xai, pollastre) o guisades, els cargols i el peix, així com el bacallà. També els llegums, l'arròs i la pasta (a Catalunya sempre s'inclou amb la fideuà, en els arrossos rossejats, a bada , al País Valencià, etc.). A Múrcia se sol afegir al caldero, i el seu influx arriba fins a Andalusia.

L'allioli negat (dit també bord), és a dir, deixatat amb un líquid, apareix en moltíssims plats tant de la cuina pagesa com marinera, i així fa la funció de donar sabor i lligar la salsa en tota mena de suquets, platillos, plats de bacallà i, en general, tota mena de plats amb salsa. El fet de negar la salsa i de coure-la lleugerament, com hem dit, fa que perdi una mica del seu braó i que, per tant, sigui més suportable per als paladars massa delicats.

A Catalunya i al País Valencià, una mica arreu es fan concursos d'allioli, i fins i tot s'han inventat aparells per elaborar-lo.

ALLIOLI DE PERA

L'elaboració d'aquesta salsa és idèntica a la de l'allioli de codony, que s'obté escalivant el codony a la cendra, a la flama o al forn.

Ingredients

1 pera

alls

oli

sal

Elaboració

Es bullen en aigua les peres fins que siguin toves , picant-les després amb el mateix sistema que el codony, havent-ne tret les granes i la pela. Aneu muntant l'allioli tal com feu habitualment.

Notes

Aquest allioli queda suau i aromàtic. Acompanya plats de bacallà, verdures bullides, etc.

Al Pallars hi havia les peres de roure, o també, en altres comarques, les peres de bullir, adients per a aquest allioli.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/46383-allioli-i-maionesa-cosins-germans.htm