

# L'allioli, per al fred de l'hivern

---



L'allioli, per al fred de l'hivern

---

## JAUME FÀBREGA

L'allioli, en l'antiga cultura rural, era una salsa imprescindible per Nadal i durant tot l'hivern. Al Ripollès fins i tot hi havia un «allioli de Nadal» molt especial, amb fruits secs, galetes, etc.

És, certament, una de les més clàssiques i antigues salses de Catalunya, la Catalunya Nord (França), Andorra, la Franja (Aragó), les Illes Balears i el País Valencià, de Castelló a Alacant -i cap al Nord fins a Provença (alhòli, en occità, i aïoli, en francès)-;?és l'allioli, que serveix per acompanyar els aliments i també per cuinar.

En la cuina del País Valencià, de nord a sud, és ben conegut: però és molt més usat en la cuina catalana, que l'utilitza no només com a salsa d'acompanyament de diversos plats -torrades, conill o costelles a la brasa, cargols, verdures, llegums-, sinó també com a salsa per lligar els plats, tant de carn com de peix (és l'allioli negat, que es posa al final de la cocció, i és imprescindible en els suquets de peix i molts guisats de carn).

Però sí que hi ha un fet: l'empresa valenciana Choví és líder en la comercialització del producte. La firma és segurament la primera del Llevant ibèric, ja que fabrica allioli des del 1950, en ven el 70% de tot el produït a Espanya amb els seus característics morters de plàstic que reproduïxen el morter de ceràmica més popular (de Manises, que és també l'utilitzat a Catalunya) -tot un èxit del merchandising- i l'exporta també als Països Baixos, Alemanya, Iran, Lituània, Islàndia, la Xina...

Actualment l'allioli es fabrica tant de forma artesana com industrial -en aquest cas, en general, sota el nom francès d'aïoli. Alguns d'aquests alliolis -com el Choví- solen contenir ou, però no, en general, els alliolis tradicionals i molts que es troben al mercat a Catalunya.

Ja al segle XVIII està ben documentat l'allioli: en parla el baró de Malda al seu Calaix de Sastre, i conta que fins certs personatges reials se'n delien, tot i que per al paladar fi i esnob -i el francès, és clar-, és una salsa ofensiva. Per això, segons sembla, quan els francesos de l'època de Richelieu el van conèixer a Menorca, en varen treure l'all i en va quedar la «maonesa» -en homenatge a Maó-, que és un allioli sense alls. «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 Estellés amb els seus versos desbravats i contundents.

Durant el Modernisme -com explico al meu llibre La cuina modernista-, ja és una salsa ben consolidada, que es fa servir per cuinar i acompanyar els mateixos plats d'avui: mongeta o llegums bullits, col i patata, costelles a la brasa, conill, etc.

Els qui el troben massa fort tenen l'opció dels alliolis que són com senyoretetes de casa bona, com l'allioli suau (amb alls escalivats), amb nata, etc. o la mussolina d'all, que se solen fer servir per gratinar el bacallà i els llagostins.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/opinio/2015/12/18/lallioli-al-fred-lhivern/758468.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/opinio/2015/12/18/lallioli-al-fred-lhivern/758468.html?utm_source=rss)