

# DEVOCIÓ PER L'ALLIOLI

Evocar l'allioli consisteix en tocar tots els límits de la cuina mediterrània. L'allioli és probablement l'emulsió esdevinguda salsa o condiment més antiga de les ribes d'aquest mar, i que, a la vegada, segueix gaudint del favor i del fervor dels entusiastes d'avui. Les persones que, per malaguanyada naturalesa o ridícula educació, no rebutgen el gust de l'all, solen considerar l'allioli un dels productes més gustosos que ha elaborat la civilització alimentària d'aquest mar, i, a la vegada, aquestes mateixes persones poden abominar de certs productes fets al morter que els ignorants s'atreveixen a anomenar allioli. És ara l'ocasió per fer algun aclariment sobre els



resultats diversos que uns i altres produeixen amb una mà i un morter: només és digne del nom d'allioli l'emulsió que, per simplificar, resulta d'uns pocs grans d'all i d'una considerable dosi d'oli; dit això vénen les matisacions: els grans d'all han de ser plens i de pell rogenca, no han de haver format grill, l'oli - això ja depèn de gustos al marge de tota discussió - ha de ser tal o tal altre lloc, ha de ser així d'àcid o ha de exhalar determinat aroma...; les gotes han de ser de vinagre o de llimona..., o hi sobren sempre; els pols de sal, etc; ara bé: sempre l'oli abundant i només l'all necessari. Aquests productes abominables basats en haver a pensat remenat una massa d'alls amb unes poques gotes d'oli, pura dinamita palatal, capaç d'abolir qualsevol possibilitat de matisar els

*Mà de Morter*

gustos a les papil·les més sofretes, no mereix al nom d'allioli; és suficient l'exclamació alegroia i ignorant de qui proclama que és un allioli "fort, que hi fa ser, que fa beure, que treu la fred..." per rebutjar-lo expeditivament. Hi ha alliolis grocs i n'hi ha de gairebé verds; podem apreciar-hi tots els aromes de l'oli surant per sobre l'olor bàsica de l'all...; res a dir, ni tan sols quan hom elabora deliberadament un allioli negat per diluir a la cassola en el punt que el suquet acaba de coure's. És corrent l'allioli en carns, peixos i cargols secs, fets directament sobre el foc o la llauna; però recordarem també dues ocasions de gran intensitat i llegenda coronades per la salsa més tel·lúrica d'aquests rodals: quan el niu de bacallà, cuina llarga, complexa, barroca i hivernal ha estat servit al plat, només pot ser millorat per dues cullerades soperes d'allioli escampades per sobre la massa espessa de les patates, el colomí, el peixopalo, les tripes i els talls de bacallà. I la forma més senzilla: a sobre d'una torrada acabada de sortir del foc, de dit i mig de gruix, i de pa sense adjectius.

*Joan Ferrerós*