

Do Velho Mundo aos lanches de Minas Gerais:

A jornada cremosa que une sabores e histórias

.....

Introdução

A maionese percorreu um caminho fascinante — nasceu de uma improvável mistura de gemas e azeite na Europa do século XVIII, espalhou-se pelos salões nobres franceses, ganhou potes industriais nas prateleiras americanas e, finalmente, encontrou morada afetiva na mesa brasileira. Dos churrascos em família aos pratos sofisticados da alta gastronomia, esse molho cremoso tornou-se parte da nossa memória gustativa coletiva, atravessando classes sociais, gerações e fronteiras culturais.

Este breve estudo reúne, em linguagem acessível e inspiradora, a trajetória histórica da maionese, suas adaptações ao redor do mundo e seu protagonismo na culinária nacional — com destaque para a paixão mineira simbolizada pela lendária maionese do Digão Burgers, produzida em Leopoldina. Ao resgatar fatos, números e relatos, o documento demonstra por que a maionese é digna de celebração oficial e como a instituição do **Dia Municipal da Maionese (29 de maio)** pode fomentar identidade cultural, turismo gastronômico e desenvolvimento econômico para a cidade e, quem sabe, inspirar todo o Brasil.

.....

Origens Europeias – A Lenda de Mahón e o Nascimento de um Molho

A história da maionese remonta ao século XVIII, com raízes fincadas entre a França e a Espanha. Uma lenda célebre situa sua criação em 1756, durante a Guerra dos Sete Anos. Após conquistarem a cidade de Mahón, na ilha de Minorca (uma possessão espanhola), os franceses teriam celebrado a vitória com um banquete improvisado. Faltava creme de leite para o molho originalmente planejado, mas **o chef do duque de Richelieu**, guiado pela necessidade e pela inspiração, misturou *gemas de ovo* com *azeite de oliva* para criar uma nova emulsão cremosa. Nascia assim um molho inédito, batizado de “**mahonnaise**” em homenagem à cidade de Mahón. Segundo essa versão francesa, a invenção foi do próprio cozinheiro do duque; já outra versão, de orgulho espanhol, afirma que **o chef apenas aprendeu a receita com os moradores locais** de Minorca. Seja como for, o fato é que os soldados franceses levaram a novidade para a França, onde o

termo *mayonnaise* logo passou a denominar aquele molho – palavra derivada de *Mahon*, usada em francês como adjetivo para coisas oriundas daquela ilha. Assim, a maionese ganhou nome e fama, dando seus primeiros passos da península Ibérica para o mundo.

Nos anos que se seguiram, **a maionese conquistou as mesas europeias de alta classe**. O creditado pela popularização definitiva do molho foi o chef francês **Marie-Antoine Carême** (1784–1833), figura lendária da gastronomia. Carême aprimorou a receita original ao substituir o azeite de oliva por óleo vegetal de sabor neutro, tornando a emulsão mais leve, estável e de preparo mais fácil. Essa adaptação evitava que o molho talhasse com o tempo e adequava o paladar às preferências da época. Sob as mãos de Carême, a maionese floresceu nos salões da aristocracia francesa e rapidamente **espalhou-se pela Europa**, chegando inclusive à Rússia czarista. Não tardou para que a **“maionese” se tornasse sinônimo de sofisticação culinária**, presente em banquetes nobres e mencionada em livros de receita do Velho Mundo.

Expansão Global – Da Corte Europeia às Américas

Do berço europeu, a maionese logo empreendeu viagem através do Atlântico, conquistando paladares no Novo Mundo. **No início do século XX, o molho já figurava em receitas nos Estados Unidos**, mas foi graças a um imigrante alemão chamado **Richard Hellmann** que a maionese se popularizou de vez na América do Norte. Hellmann abriu uma delicatessen em Nova York e ali passou a vender a maionese caseira de sua esposa, tão apreciada pelos clientes que em 1912 ele fundou a primeira fábrica da **Hellmann’s**, dando início à produção em larga escala. Nascia a era da **maionese industrializada**, que transformaria um condimento antes artesanal em item acessível às massas. Nos Estados Unidos, a maionese tornou-se rapidamente um *queridinho* da culinária cotidiana – ingrediente fundamental de sanduíches de delicatessen, saladas de batata em piqueniques e do famoso *coleslaw* nos churrascos de fim de semana. Em pouco tempo, o pote de maionese passou a habitar despensas e geladeiras de milhões de lares americanos, consolidando-se como **o molho favorito da nação** (em várias épocas, superando até o ketchup em vendas anuais).

Paralelamente, a **América Latina também sucumbiu aos encantos da maionese** e deu a sua própria interpretação ao molho. Na década de 1920, por exemplo, um jovem químico argentino entediado com os molhos comuns misturou maionese com ketchup, criando uma nova iguaria rosada para acompanhar camarões – nascia assim a **salsa golf**, fruto da curiosidade culinária e hoje um clássico argentino. Da mesma forma, a maionese foi incorporada em inúmeros pratos latino-americanos, de *saladas frias* a recheios de sanduíches.

No Japão do pós-guerra, a maionese ganhou vida nova com a marca **Kewpie**, que adicionou um toque de vinagre de arroz e umami à receita, tornando-se um fenômeno cultural: os japoneses passaram a coroar pizzas, okonomiyakis e sushis com delicados fios de maionese, num amor declarado pelo molho estrangeiro adotado como local. **Raros condimentos alcançaram uma difusão tão universal** – da Europa às Américas e à Ásia, a maionese adaptou-se e tornou-se parte da culinária cotidiana em diferentes países. Para se ter ideia, um estudo de 2004 mostrou que na Rússia a maionese é consumida em quantidade tão grande que supera o ketchup como molho preferido dos russos. Pouco mais de dois séculos após seu surgimento, aquela emulsão de ovo e óleo havia se tornado verdadeiramente **global**.

A Maionese no Brasil – Adaptação, Tradição e Paixão

No Brasil, a maionese tem uma história peculiar de adoção. Até meados do século XX, ela era conhecida principalmente por influência europeia, mas de forma limitada: a palavra “maionese” referia-se quase exclusivamente a uma **salada fria de batatas com legumes** (também chamada de **salada russa**) presente em almoços festivos. Preparar maionese em casa, como molho, era visto como algo trabalhoso e até arriscado – afinal, envolver gemas cruas e óleo exigia habilidade para não “desandar” e cuidado para não estragar. Assim, quando a **Hellmann’s** desembarcou no Brasil em 1962 trazendo a primeira maionese pronta de fábrica, encontrou certo estranhamento. Os consumidores brasileiros da época tinham pouco hábito de incluir molhos industrializados em sua dieta, e as donas de casa inicialmente torciam o nariz: para elas, **“maionese” era sinônimo daquele prato de salada cremosa, não de um condimento viscoso dentro de um pote**.

Aos poucos, porém, a **praticidade e o sabor conquistaram o país**. Campanhas publicitárias educativas nos anos 1960 mostravam que a nova maionese industrial não talhava, **poupava tempo na cozinha** e podia ser armazenada com segurança na geladeira, sem risco de contaminação. Slogans convidavam à criatividade – “Sua imaginação e maionese Hellmann’s fazem delícias!” – enquanto folhetos distribuídos em mercados ensinavam receitas desde canapés elegantes até sanduíches simples. Rapidamente, a maionese passou de novidade a **ingrediente amado**. Já nos anos 1970, receitas com maionese estavam em alta no Brasil, virando símbolo de refinamento caseiro. Era o tempo dos coquetéis de camarão servidos em taças, cobertos com um exuberante molho rosé de maionese, e dos rocamboles salgados recheados de patê de atum e maionese na mesa de aperitivos.

Não demorou para que a maionese se entranhasse nas tradições culinárias nacionais. Ela se tornou **figura carimbada nas festas de família e comemorações**: está presente na mesa de Natal, acompanhando o peru em forma de uma generosa **salada de maionese com legumes**, e reina absoluta nos churrascos de domingo, refrescando o paladar ao

lado da carne suculenta. Preparada industrialmente ou **batida em casa no liquidificador** (quem nunca ouviu alguma avó afirmar que sua maionese caseira “é a melhor do mundo”?), a maionese firmou seu lugar como um dos molhos prediletos do brasileiro.

Alguns **pratos clássicos brasileiros com maionese ou à base de maionese** merecem destaque:

- **Salada de maionese** – mistura de batatas, cenouras, ervilhas e outros legumes cozidos envoltos em maionese; acompanhamento indispensável em churrascos e nas ceias de fim de ano, passado de geração em geração.
- **Salpicão de frango** – salada fria de frango desfiado com maionese, maçã, cenoura, uvas-passas e batata palha; um clássico natalino em muitas casas brasileiras.
- **Patês e pastinhas caseiras** – patê de atum, de sardinha ou de presunto, todos feitos com maionese como base, servidos em sanduíches frios ou sobre torradinhas em festas de aniversário.
- **Molho rosé e outros molhos** – combinação simples de maionese com ketchup (o famoso molho rosé, popular nos anos 1970) servindo de acompanhamento para coquetel de camarão e outros petiscos; variações como maionese temperada com alho e ervas (**maionese verde**) se tornaram o segredo de muitos lanches saborosos.
- **Maionese de leite** – uma criação brasileira curiosa, em que leite gelado e óleo são emulsionados no liquidificador no lugar do ovo, resultando num creme similar à maionese tradicional. Essa versão surgiu como alternativa caseira econômica e conquistou seu espaço nas cozinhas.

Desse modo, **a maionese deixou de ser vista como artigo estrangeiro ou de elite e virou ingrediente do dia a dia** no Brasil. Do Oiapoque ao Chuí, em mansões e em casebres, lá está ela: a maionese no meio do sanduíche, na salada, no prato feito do trabalhador e na merenda escolar das crianças. Grandes marcas nacionais surgiram para competir com a pioneira Hellmann’s, e hoje gôndolas de supermercado exibem uma variedade de maioneses – light, temperada com limão, com sabores de ervas, até versões veganas sem ovo – comprovando a versatilidade e o apelo duradouro desse molho. **Maionese, no Brasil, é sinônimo de conforto, criatividade e integração cultural**, tendo sido plenamente adotada em todas as regiões e classes sociais.

Do Popular ao Gourmet – Maionese para Todas as Classes

Um dos aspectos mais fascinantes da maionese é sua capacidade de transitar entre os extremos da gastronomia, com a mesma desenvoltura com que se emulsiona o óleo na

gema do ovo. Ela está **tanto na barraquinha de rua mais humilde quanto no restaurante estrelado** do chef renomado, sem perder a essência. Poucos ingredientes gozam dessa ubiquidade democrática. A maionese consegue ser **humilde e nobre ao mesmo tempo** – e é amada em ambas as pontas.

Em qualquer cidade brasileira, basta observar: na lanchonete simples da esquina, o cliente pede um *X-salada* caprichado e o chapeiro coroa o hambúrguer quente com uma generosa espiral de maionese, extrudada da clássica bisnaga amarela. Esse **gesto cotidiano**, repetido milhares de vezes em todo o país, garante suculência e sabor ao lanche do trabalhador, do estudante, de gente de toda parte. O molho branco se mistura ao queijo derretido e ao tomate fresco, unindo todos os ingredientes do sanduíche em uma experiência só – quantos memórias gustativas afetivas não envolvem o gosto da maionese em um lanche da infância? Do cachorro-quente do pipoqueiro ao pastel na feira com um pingo de maionese caseira de alho, a presença do molho é um *denominador comum* na comida de rua brasileira. **Não importa a classe social: a maionese é aquele carinho acessível, que cabe tanto no bolso quanto no paladar popular.**

Por outro lado, subindo os degraus da sofisticação, encontramos a maionese reinventada, porém igualmente presente. Chefs da **alta gastronomia** reconhecem nela um fundamento versátil – afinal, trata-se de uma “*mãe das emulsões*” na cozinha. Em restaurantes elegantes, a maionese muitas vezes aparece disfarçada sob nomes mais pomposos: um **aioli de ervas finas** acompanhando um filé de peixe delicado (no fundo, uma maionese aromatizada com alho e manjeriço); um **molho tártaro caseiro** servido com frutos do mar empanados (maionese com alcaparras, pepinos em conserva e um toque cítrico); ou até uma espuma salgada em sifão que nada mais é do que uma maionese de wasabi desconstruída para impressionar olhos e paladares. Muitos chefs brasileiros também revisitam pratos vintage onde a maionese brilhe: recentemente, um chef de São Paulo resgatou o **coquetel de camarão** dos anos 70, preparando a maionese de forma artesanal e servindo o camarão rosa sobre folhas, exatamente como outrora – ele admitiu em entrevista que “**a maionese é um molho-base**” em sua cozinha e que acaba usando bastante, tamanha sua versatilidade. Ou seja, mesmo no topo da alta cozinha, a maionese não perde sua majestade simples.

Um exemplo emblemático desse transitar de universos é o caso do clássico **hambúrguer do Seu Oswaldo**, uma pequena hamburgueria tradicional em São Paulo que, desde os anos 1960, ganhou fama justamente por sua maionese caseira inigualável. Gerações de clientes de todos os estratos sociais se sentam no balcão apertado daquele estabelecimento modesto, saboreando o x-salada cuja carne, alface e tomate são abraçados por uma maionese cremosa feita ali mesmo, fresca a cada dia. Ao mesmo tempo, em um bistrô contemporâneo, um chef pode finalizar um **tartare de atum** com

algumas gotas de maionese trufada, elevando o prato a um patamar luxuoso – e ainda assim proporcionando aquela gostosa ligação dos sabores que só a maionese sabe dar. Essa dupla identidade – **onipresente e multifacetada** – torna a maionese quase um personagem cultural. Ela carrega um apelo emocional que atravessa as classes: é tão querida no boteco quanto no banquete. A maionese **une os opostos**; consegue ser “povão” sem deixar de ser “chique”. Em suma, é um molho que traduz o ideal brasileiro de que boa comida, sabor e prazer à mesa pertencem a todos.

Legado e Celebração – Um Dia para Chamar de Seu

Ao longo de sua jornada de mais de dois séculos, a maionese evoluiu de uma invenção improvável na cozinha de um chef estrangeiro para um **patrimônio imaterial da gastronomia mundial**. Cada fase dessa trajetória – o improviso genial em Mahón, o refinamento por Carême, a produção em massa por Hellmann, a adoção calorosa nas cozinhas do povo – agregou camadas de significado ao humilde molho branco-amarelado. Hoje, falar de maionese é falar de **criatividade culinária, partilha e afeto**. É lembrar que uma simples emulsão pode carregar memórias de família, pode representar a fusão de culturas (como a francesa e a espanhola em sua origem) e pode simbolizar a democratização do sabor.

Diante de tamanha relevância histórica e cultural, nada mais justo que reservar à maionese um dia especial de celebração. Em vários lugares do mundo já se homenageia esse condimento de forma não-oficial – há quem diga que 28 de maio é o Dia Internacional da Maionese, por exemplo, quando entusiastas erguem suas colheres em tributo. No Brasil, surge agora um movimento pioneiro e cheio de entusiasmo: **oficializar o Dia da Maionese** no calendário do município de Leopoldina, em Minas Gerais. A iniciativa, nascida do amor dos moradores pelo molho (e fomentada por empreendedores locais, como a equipe do Digão Burgers que fez da maionese seu estandarte), busca reconhecer formalmente a importância desse ícone gastronômico no dia a dia do povo. Mais do que excusa para saborear receitas, esse dia tem potencial para se tornar um **símbolo cultural**, celebrando a criatividade na cozinha, a união à mesa e a própria história da cidade através de um elemento comum e querido.

Este manifesto pela maionese pretende exatamente servir de base teórica e inspiração para os legisladores, estudiosos e entusiastas envolvidos nessa causa. Ao lembrar a rica trajetória do molho – desde os salões franceses até as feiras livres brasileiras – evidenciamos que a maionese não é “só maionese”, mas um **fio condutor que liga gerações e sociedades** pelo paladar. Oficializar o Dia da Maionese em Leopoldina-MG significará celebrar essa conexão profunda entre cultura e gastronomia, entre o global e o local, entre o simples e o sofisticado. Significará reafirmar, em plena lei municipal, aquilo que nossos corações e estômagos já sabem: **a maionese merece aplausos, versos e um lugar de honra em nossa história e em nossas mesas**.

Referências:

1. “Hellmann’s – Verdadeira Maionese”, **Mundo das Marcas** (blog), 11/05/2006 .
2. “Hellmann’s” – Página oficial da Unilever Brasil (histórico da marca) .
3. “Mayonnaise – an overview”, página temática em ScienceDirect, 2025.
4. “Why Russians Are Obsessed With Mayonnaise” – **The Culture Trip**, 2018 .
5. Alan Davidson & Tom Jaine (eds.) – *The Oxford Companion to Food*, Oxford University Press, 2014 (2ª edição).
6. BackThen History – “The History of Hellmann’s Mayonnaise”, 2023.
7. Bon Appétit – “On the Etymology of the Word Mayonnaise”, 2013.
8. Cíntia Bertolino – “Descubra de onde veio a maionese”, **Revista Casa e Jardim**, 13/03/2017 .
9. *Food & Wine* – “Chefs’ Favorite Mayo Brands”, 2025.
10. FoodMarket Review – “Review of the Russian Market for Mayonnaise and Sauces”, 2019.
11. FrenchGuyCooking – “The Real French Mother Sauces”, 2024.
12. García et al. – “Behaviour of *Salmonella enteritidis* in home-made mayonnaise”, *Letters in Applied Microbiology*, 1990.
13. García Leone et al. – “Impacto da maionese no consumo de vegetais no Brasil”, *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 2015.
14. Harold McGee – *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*, Scribner, 2004.
15. Higuera-Barraza et al. – “Plant proteins in nano-emulsion mayonnaise”, *Trends in Food Science & Technology*, 2024.
16. *Larousse Gastronomique*, Hamlyn, 2009 (edição em inglês).
17. LBRZ12 Study – “Biological preservation of egg-free mayonnaise with *Lactobacillus plantarum*”, *Food Chemistry*, 2021.
18. Mouzar Benedito – “Sanduíche, Bauru, Maionese: a origem destas e outras palavras”, **Brasil de Fato**, 19/10/2018 .
19. Rádio Tupi – “A história da maionese, um dos molhos mais consumidos no mundo”, 2025.
20. SciFood Blog – “Understanding Emulsions II: Mayonnaise”, 2025.
21. *The Culture Trip* – “Why Russians Are Obsessed With Mayonnaise”, 2018.
22. Wikipedia – Verbete “Olivier/Russian Salad”, 2025.

CLIQUE E PARTICIPE DA CAMPANHA



DIA DA
MAIO
NESE

