

L'ALBERGÍNIA, LA REINA DELS VEGETALS D'ESTIU

Podem dir que la reina dels vegetals a la nostra gastronomia d'estiu és l'albergínia, de nom botànic *Solanum Melongena*, que pertany a la família de les solanàcies, on hi ha membres de perillosa reputació com la belladona i la mandràgora. De fet a segons quines regions no es va consumir l'albergínia fins ben entrat el Renaixement, per considerar que era tòxica.

També és parenta de les patates (*Solanum Tuberosum*) i de les tomàtiques (*Lycopersicum sculentum*), si bé aquestes, patates i tomàtiques, no van ser incorporades a la nostra gastronomia fins ben entrats els segles XVII i XVIII, pel fet que són part dels aliments que ens van anar arribant amb el descobriment de les Amèriques, d'on també ens van arribar el pebres, els dels gènere *Capiscum*, que també en són parents de les albergínies. Potser és per açò que si les barrejam, si les cuinam dins un tià de terra i unim els seus sabors i textures el que tindrem és un dels plats més populars de la nostra illa, la marrania.

L'albergínia és originària de la Índia, i va arribar a l'Egipte dels faraons cap al 1552 abans de la nostra era, i són esmentades al *Papir d'Ebers*, però tot apunta que no van ser gaire apreciades pels grecs i pels romans, i que a la nostra illa van arribar, com ho van fer a la resta de l'Al Andalus amb els àrabs que en van ser grans consumidors i la sembraven als seus vergers de d'Andalucia i del Llevant.



Els primers testimonis que tenim de l'albergínia en el món dels fogons són al *Kitab-al-tabij*, un manuscrit anònim de cuina hispanomagribí del segle X de la nostra era. Un

dels plats escrits és la *isfiriya*, que són unes albergínies estofades i adobades amb tem, all, pebre bo, safrà, comí i canyella. Però hi trobam altres plats com les *mirkas*, les albergínies amb tem, les coquetes d'albergínia, l'escaldat d'albergínies i les albergínies farcides amb formatge. Aquesta darrera recepta ha perdurat i evolucionat al llarg del temps i la trobarem a la cuina catalana, l'espanyola, la italiana, la grega i també a diferents països del magrib.

Com hem dit, els àrabs van ser els que van introduir el conreu i el consum de les albergínies a la nostra illa, i des de llavors ocupen un lloc important dins la nostra cuina més tradicional, de fet la seva denominació menorquina d'albergínia o aubergínia, ve de l'àrab que incorporà al seu lèxic el seu nom en persa *badinyan*, amb el que també es denomina als melons, potser per la seva similitud de les antigues albergínies, perquè les que consumim avui no són les que creixien en estat salvatge, sinó que són el que podríem dir domesticacions de la planta i la seva adaptació botànica.



A la nostra illa sempre s'han dit aubergínies, i d'aquesta paraula catalana, tant francesos com anglesos la fan també seva per a denominar a l'albergínia, *aubergine*. De fet, el metge i clergue Lindemann, descobreix al segle XVIII a la nostra illa les albergínies i les tomàtiques, que segons ell mai havia vist abans tal i com queda patent al seu llibre-diari "Descripció de l'illa de Menorca", escrit al 1786.

Pel que fa la cuina catalana, les albergínies ja són cuinades al segle XIV, i apareixen al "Llibre de Senti Soví", primer, i també al "*Liber de Coch*" de mestre Robert de Nola, imprès per primera vegada a Barcelona al 1520. Aquí hi trobam les receptes de les

albergínies en cassola, les albergínies espesses i les albergínies a la morisca. També dels receptoris de cuina medieval trobam les albergínies escabetxades, recepta andalusí que mestre Robert de Nola la denomina albergínies amb vinagre al Llibre del Coch. També tenim al segle XV i XVI les albergínies amb formatge, anomenades salsa d'albergínies, i que forma part de la cuina sefardí.

Les albergínies a la cuina menorquina

Com us podeu imaginar el primer llibre o tractat gastronòmic que ens parla i ens deixa constància del consum d'albergínies a la nostra illa és L'Art de la Cuina de Fra Francesc Rotger, on trobarem al "Llibre tercer: De les col·lacions de coses qui se fan de herbes o de les herbes com se deuen donar en les col·lacions", unes receptes fetes amb la reina de les verdures de l'estiu:

- Un plat d'aubergínies per col·lació.
- Una *guerxera* de aubergínies per col·lació.
- Un altre plat de aubergínies frites ab ai i agràs per col·lació.
- Altre plat de aubergínies farcides per col·lació.

Peró al llibre segon hi trobam la recepta 155, "Un plat de aubergínies farcides, de la que podem assegurar que és la mare de tots els plats que avui en dia feim d'albergínies plenes, açò sí, amb totes les espícies que s'empraven en aquells moments a la cuina conventual.

El que sí ens deixa clar Fra Roger, és que al segle XVIII a Menorca ja es consumien albergínies plenes, tal i com les consideram més nostres, sense farciment de carn, sinó de la polpa de l'albergínia, i que aquesta recepta és anterior al segle XVIII pel fet que Fra Roger no empra per a farciment cap ingredient del Nou Mon, ni vegetal o especia.



Les albergínies al Die Insel Menorca, de l'Arxiduc

En el seu recull de plats de cuina menorquina, l'Arxiduc Lluís Salvador d'Austria, no en recull cap plat d'albergínies plenes, ni albergínies de pobre, com tampoc hi trobam la marrania, si bé l'única menció que fa és el púding d'albergínia, que podrien ser les albergínies dolces, les que tampoc esmenta al seu recull.

Les albergínies al De re cibaria

Sabem, així ens consta al De re cibaria de Ballester, i també als llibres de Lluís Ripoll, de l'existència d'un "Manual de la Cuynera Menorquina" iniciat a Maó i acabat d'escriure a Ciutadella, i que pertanyia a la família Cavaller de Ciutadella, el quan en l'actualitat tot sembla que s'ha perdut.



D'aquest manuscrit és d'on Ballester ens dóna a conèixer les receptes d'albergínies publicades al *De re cibaria*, si bé en són poques.

Ballester ens parla de:

- Albergínies fregides, que es serveixen amb sal, sucre o mel.
- Albergínies amb salsa.
- Barquetes d'aubergínia.

Ballester reconeix que és un plat de cuina ben antiga, però que no és originari de Menorca, sinó castellà, i el situa a *l'Arte de cocina de Montaña* a 1623 i ens dóna unes variants com les "Berenjenas rellenas" que és pràcticament bessona de la de Fra Roger, tan en l'elaboració com en els ingredients. Ballester ens aporta també aquí la

versió de les albergínies plenes de carn i les plenes de peix. També esmenta que aquesta recepta es pot fer també amb carabassons, si bé no la descriu al considerar-la posterior a la de Montño, en canvi sí ens dóna la recepta de les cebes farcides de carn i també la recepta de:

- *Per farsir sebas de carn y aubergínias*, escrita en català antic.

Finalment Ballester en aporta dues receptes on les albergínies es converteixen en postra i ens recorden encara més el seu passat àrab i també de la cuina medieval. Les albergínies dolces i les albergínies dolces amb cebes.

Altres llibres

Després del *De re cibaria*, passaran anys perquè es tornin a editar llibres de cuina menorquina i amb ells les receptes d'albergínies, que les trobarem als editats a Mallorca per Lluís Ripoll en castellà, amb el nom de "Cocina de las Baleares" i "Cocina de Menorca", per a després trobar-ne als anys 80 als receptaris de Cavaller, editats pel Col·lectiu Folklòric de Ciutadella, i als anys 90 al llibre "La cuina de Menorca" de Jaume Fàbrega i Carme Puigvert; després a "La cuina dels menorquins", de Josep i Damià Borràs, i als receptaris de "Sa cuina de cincogema i d'anar a vega" i a "Sa cuina des poble de Menorca" del que avui us parla.

Finalment apuntar que Menorca hi ha albergínies negres, morades, retxades i blanques, aquestes darreres molt apreciades i que des de fa uns anys s'ha tornat a recuperar mitjançant el cultiu ecològic i les podem trobar el mesos de juliol i agost als mercats.

Es creu que l'albergínia blanca és la més antiga, l'original, la que van portar els àrabs a la Península i a les nostres Illes era aquesta. És una albergínia rodona, gran i de color totalment blanc. Té un gust molt més dolç que les morades i menys amarg, però tot i ser més ben valorada organolèpticament, es va deixar de cultivar, ja que el calze té unes espines grans i punxagudes que en dificulta el maneig al camp, al mercat i als fogons.

A la cuina, l'albergínia és emprada als indrets de parla catalana des de l'època medieval, i d'ella se'n fan des de mermelades, conserves i també es confiten o en són un dels ingredients del carabassat. Forma part de la marrania (el tumbet de Menorca) i dels escabetxos, se'n fan també truites, o es mengen fregides o bé arrebossades i amanides amb un raig de mel -que ens recorda el nostre passat àrab-, de la mateixa manera que les podem fer a la graella, però potser la manera que més ens agraden als menorquins són farcides i al forn.

Albergínies plenes

A Menorca, al contrari que a Mallorca, les albergínies plenes o farcides cuinades de la manera més tradicional, com hem dit quan parlàvem de Fra Roger, no porten carn,

sinó que el farciment es fa amb un sofregit espès i poc greixos on s'hi incorpora la polpa de les albergínies bullides, ja degotades, i amb un poc de pa ratllat per a donar més consistència al farciment, com també a vegades amb patata bullida aixafada amb la que s'omplen les barquetes i es posen al forn, amb pa ratllat amb una picada d'all i julivert al damunt – hi ha qui hi posa un poc de tem- i regades d'oli d'oliva.

A Menorca també tenim un plat ben antic d'albergínies, les albergínies de pobre, que són les albergínies tallades a llenques, que posarem damunt una palangana i les ben espolsarem de pa ratllat, all i julivert, pebre bord i regarem d'oli d'oliva i les enforbarem.

També es fa les albergínies plenes de carn, mitat vedella i mitat porc, però al contrari de Mallorca, a la nostra illa no hi posem salsa de tomàtiga.

Hi ha també unes albergínies marineres, farcides de rap i gambes, que les podrem trobar als restaurants, més inclús que les elaborades a la manera tradicional.

A l'apartat d'albergínies plenes de carn o de peix, també tenim aquelles que tenen un toc de dolç, com les albergínies amb sucre, a les que també s'hi sol posar un toc de canyella.

Personalment, com més m'agraden les albergínies són plenes, fetes al forn i quan han reposat, quan estan tebes o fredes a temperatura d'ambient, mai acabades de treure de la gelera, menjar-les dins un cóc o un panet, com deis a sa part de Llevant.

Bep Al·lès, escriptor gastronòmic

Llatzeret, port de Maó, 1 de setembre de 2017