

paladars elèctrics

# Albergínies en conserva al casal noble de Sança Ximenis de Foix i de Cabrera

Sança Ximenis de Foix i de Cabrera, senyora de Novalles i d'Osor (1397-1475), ens va deixar un llibre de comptes en el qual anotava despeses d'administració i dels queviures que adquiria per a ús personal i per al seu seguici. Hi va deixar apuntada una recepta primerenca de com conservar les albergínies, una hortalissa que llavors era qualificada de *malum insanum* ('poma de la follia').

Text > PEP VILA, filòleg i historiador de la cultura

«Amb la cua verda i el vestit morat,  
una senyoreta se'n va al mercat.»

**S**ança Ximenis de Foix i de Cabrera, senyora de la vall d'Osor, vídua d'Arquimbau de Foix, encara que nascuda a Barcelona, tenia sota el seu domini seixanta-tres masos en aquell poble, provinents del patrimoni dels Cabrera. En el seu llibre memorial (1440-1444), editat per la Fundació Noguera (1992) a cura de diversos autors, hi ha altres despeses, anotacions numèriques i d'assentament de tipus alimentari, sobre fets quotidians, lligats a les llargues sortides que feia per Anglès, Amer, Verges i Torroella de Montgrí. Així, per exemple, el diumenge 6 de novembre de 1441, durant una estada a Torroella, va comprar un parell de gallines i dues lliures de carn de bou, ous, vi, moltó, i peix per sopar, sense especificar quin. Ben sovint menjava carn de moltó. Hi ha altres anotacions diverses de la compra de codonys per fer confits i mel per fer codonyat. Durant el desembre de 1440 va comprar torrons, tres lliures de mel, avellanes torrades, vi especiat (piment de clareia) i pans de sucre. De torrons elaborats amb avellana i mel, encara en trobem a Agramunt. El 18 del mes d'abril de l'any 1442, Sança Ximenis era dins el castell de Verges.

## L'albergínia

L'albergínia (de l'àrab *al-bādinjāna*) és una planta, com els espinacs, que els àrabs van portar a la Península durant el segle XII, possiblement originària de l'Índia o de Mesopotàmia. Era desconeguda pels grecs i els romans. Els

italians l'anomenaven *melanzana*, és a dir, una mena de 'poma insana'. Per la seva forma d'ou i el color violaci o porpra de la pell, l'associaven a la passió de Crist. Els anglesos la coneixien com a *eggplant* ('planta d'ou'). A molta gent els disgustava la seva amargor, que



>> Osor, el 1918. Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. INSTITUT AMATLLER D'ART HISPÀNIC. ARXIU MAS (VALENTÍ FARGNOLI).



>> Albergínia al Tractatus de herbis (Itàlia, 1300). (Foto: ARXIU PEP VILA)



>> Gravat botànic de l'albergínia. (Foto: ARXIU PEP VILA)

es corregia tallant-la, afegint-hi sal i sucre, però la seva carn adquiria un color grisenc. Fou molt apreciada pels àrabs i també pels jueus. Quan un convers menjava albergínia era un indicatiu que podia testimoniar ascendència islamista o jueva. La trobem present a dos receptaris àrabs del segle XIII i al *Llibre de Sent Sovi*, del segle XIV. Fins i tot l'estudiosa Hélène Jawhara Piñer, de la Universitat de Tours, sosté que l'albergínia representa el xoc de cul-

tures alimentàries a Espanya durant el Renaixement. Cervantes l'esmenta llargament en el capítol vuitè d'*El Quixot*: «He oïdo decir que los moros son amigos de berenjenas».

### Conservades en vinagre

Sança Ximenis de Foix i de Cabrera ens ha deixat una recepta preciosa, gairebé única, de com, en un casal particular, es preparaven les albergínies envinagrades que es podien guardar del setembre fins a la quaresma següent. La tècnica era la de l'escabetx. Com que el text està escrit en català medieval i la seva lectura pot fer-se difícil, he optat per adaptar-lo, amb afegitons entre claudàtors, perquè s'entengués millor. La cuina medieval era rica en espècies, i a l'albergínia s'afegien clavells de girofle (d'espècia); pebre, sobretot; canyella i gingebre, perquè tingués més sabor. Llavors els agradava el gust agre dolç que s'aconseguia barrejant, com es fa en aquesta recepta, vinagre amb mel. Si quedaven massa envinagrades, calia afegir aigua a l'olla.

### Setembre de l'any 1440. Se segueix la manera com se fan les albergínies en sols [soles] per estar fins a la quaresma

Primerament, prendre les dites albergínies, que sien poguetes [poquetes] i fendre-les [dividiu-les] pel mig, però

que estiguen, que no es depertenguen [parteixin], e feneu la coste [traieu-ne la pela] e traurem lo fustet que tenen dins, però no feu lavar [treure] las barbes [fulles, pelussa] que bones hi són, e bollir les dites albergínies en aigua amb sal, però fins que l'aigua bulla no y matau [poseu] les albergínies.

E com coneixerets que comencen a blanir [a quedar toves], traure-les de la dita aigua, e estendre-les sobre una post e posant-la a l'aire. E com coneixerets que sien eixutes, a cap d'un dia o un e mig, hajau clavells de girofle e a cada part de la albergènia meten-n'hi un o dos, segons que bons vos sabran. Après, hajau salses, així com és pebre, canyella e gingebre, polvoritzat, però hageu més pebre que nenguna de les altres salses, e salpistan-les-ne [salpimentar-les] totes de dins d'una en una. E fet tot açò, hajau vinagre blanc, e si massa és fort, meteu-hi [poseu-hi] aigua e meteu-hi quantitat de mel fins que torna agre dolç; e bollits-ho tot dos o tres bulls abans que en matau [poseu] les albergènies, e puys, meteu-hi les albergènies e fent-li donar un bull o dos fins que sien molletes [tovetes] e cuites raonablement, e puys treets la paraula del foc e a cap d'un poc trets-na [traieu-ne] les albergènies e meteu-les en una olla e fets que sien ben cobertes del vinagre amb què han bullit, e tantost [llavors] na poden menjar, però no tapeu l'olla fins que tot sia ben fred.



>> L'estiu, del pintor Arcimboldo, al Museu del Louvre de París. (Foto: ARXIU PEP VILA)



>> Coberta del llibre de comptes de Sança Ximenis de Foix i de Cabrera. (Foto: FUNDACIÓ NOGUERA)