



Panier de légumes du 4 septembre

La petite histoire de l'aubergine

Il y a 4 000 ans, les premières cultures balbutiantes de cette plante originaire d'Asie méridionale poussent dans la région d'Assam et la Birmanie. C'est depuis plus de 2 500 ans que l'aubergine est courante dans toute l'Asie où l'on en trouve encore aujourd'hui des variétés de toutes les couleurs.

Pour arriver en Europe, deux voies ont été utilisées par l'aubergine pour sa propagation : d'abord la route de la soie et ses caravanes qui permettait le transport de marchandises de luxe (et pas seulement la soie) entre la Chine et la partie orientale de la Méditerranée, et plus particulièrement vers l'Italie; ensuite la route de l'Islam qui permit à l'aubergine de s'installer en Afrique du Nord, puis en Espagne mauresque. Les navigateurs arabes l'introduisirent dans tout le bassin méditerranéen où elle fut rapidement adoptée.

Tout ce périple explique l'éthymologie du mot *aubergine* : il est dérivée du catalan *albergínia*, lui-même issu de l'arabe *al-bâdinjân*, emprunté au persan *bâtingân*, qui désignait déjà cette plante.

Au XIV^{ème} siècle, l'aubergine est introduite en Italie ainsi que dans le sud de la France via l'Afrique. Les médecins et botanistes lui attribuent l'origine de fièvres et de crises d'épilepsie et l'appellent « Pomme de Sodome », la *Solanum insanum* ; l'insane, la mauvaise à la consommation, qui rend fou ! Il faut avouer que l'aubergine nécessite une préparation adéquate pour être bonne à la consommation et ne peut être consommée crue : elle contient de la saponine et sa peau et ses graines sont amères. Sans doute les Européens du Moyen-Âge ne maîtrisaient-ils tout simplement pas sa préparation...

Au XVIII^{ème} siècle, le naturaliste Linné, conscient du succès de la *Solanum insanum* chez les populations méditerranéennes, la rebaptise plus sobrement *Solanum melongena* : la pomme mauvaise mais apaisante. L'aubergine, en Europe, reste principalement une plante ornementale, comme cette variété « aux œufs » des Anglo-Saxons, à petits fruits ovales parés d'une robe somptueuse, qu'ils cultivent alors dans la maison.

Le roi Louis XIV, séduit par la prestance de ce légume replet à robe violette, demande à son jardinier d'en faire la culture dans les jardins de Versailles, en 1750, le mot aubergine apparaît dans la langue française. Puis, en 1790, les révolutionnaires Méridionaux lui font franchir la Loire et place l'aubergine sur les tables d'un restaurant parisien réputé sous le Directoire : « Les Frères provençaux ».

Il faut pourtant attendre le XIXème siècle pour la voir apparaître dans les livres de cuisine et sur la plupart des marchés (en 1825 à Paris) !

A cuisiner : caviar d'aubergine

Temps de préparation : 15mn. Temps de repos : 10mn.

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 aubergine
- 1 petit oignon frais (ou une échalote)
- 1,5 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 tomate
- 1/2 cuillère à soupe de persil haché très fin (ou bien remplacer par des herbes de votre choix : basilic ou aneth)
- 1/2 gousse d'ail
- sel et poivre

Préparation

Mettre l'aubergine entière au four, à chaleur moyenne. La faire cuire environ 20- 25 minutes jusqu'à ce que la peau se détache et que la chair soit bien molle.

Ebouillanter la tomate pour l'éplucher et la couper en petits morceaux.

Eplucher l'aubergine et la passer au mixeur avec la tomate.

Mettre la mixture dans un saladier, ajouter l'oignon et l'ail finement hachés. Saler, poivrer et ajouter l'huile en filet tout en remuant pour rendre le tout très homogène.

Mettre au frais au minimum 10 minutes. Ajoutez le basilic ou le persil au moment de servir.

Vous pouvez servir le caviar d'aubergine en entrée, en accompagnement de tomates farcies ; ou sur des toasts à l'apéritif !

Bon appétit !