



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Caragols, obvi

Avui vull compartir amb vosaltres un seguit de receptes i curiositats del molusc més celebrat que, any rere any, es menja per agafar forces de cara a la batalla més important: el Firó

Allarg de l'any hi ha cites gastronòmiques que no puc deixar passar, Nadal i els torrons, les verges i els bunyols, Sant Antoni i les espinagades, Setmana Santa i les panades i sa Fira i els caragols, obvi.

He revistat totes els anteriors articles sobre els caragols que ja he publicat en aquest setmanari i per avui us deixo un índex de articles publicats i les seves receptes; i nou material preparat per aquest 2023.

Aquest són els articles que podeu consultar. També ho podeu fer mitjançant el codi QR que acompanya a n'aquesta tertúlia.

Especial fira 2003 - receptes:
Caragols a la Sollerica i caragols farcits.
<http://www.cuinant.com/fira.html>; *Especial fira 2005 - entomofàgia i caragols.*
<https://www.cuinant.com/firo2005.htm>;

30 gener 2010.

Cigala mallorquina amb caragols
<http://www.cuinant.com/pdf/30%20de%20gener.pdf>; 2 novembre 2013.

Fideus del Vermar amb caragols.
[http://www.cuinant.com/pdf/novi3%20\(1\).pdf](http://www.cuinant.com/pdf/novi3%20(1).pdf); 11 abril 2015.

Caragols fregits, caragols aguïats.
<http://www.cuinant.com/pdf/11%20abril%20de%202015.pdf>; 30 abril 2016.

Caragols cuinats amb llet i els caragols del Canyís.
<https://www.cuinant.com/pdf/30%20abril%202016.pdf>; 28 gener 2018;

Sopes amb Caragols.
<https://cuinant.com/pdf/20%20de%20gener%20de%202018.pdf>; 12 maig 2018.

Caragols amb botifarrons si sobrassada.
<https://www.cuinant.com/pdf/12%20maig%20de%202018.pdf>; 11 maig 2019.

Caragols per sa fira
<https://www.cuinant.com/pdf/12%20maig%20de%202018.pdf>; 14 maig 2021.

Freixura de divendres amb caragols
<https://cuinant.com/pdf/14%20maig%202021.pdf>; 29 abril 2022.

Els caragols de Leonardo Da Vinci
<https://www.cuinant.com/pdf/29%20abril%202022.pdf>

Idó si heu arribat fins aquí i encara us queden ganes de conèixer mes coses sobre els caragols i sobre tot tastar-ne un grapat de receptes mes, seguiu amb mi fins al final.

Aquest petit mol·lusc de terra, parent llunyà d'escopinyes, muscles i vieires; és consumit a la Mediterrània des de València al sud d'Itàlia, principalment; passant pels Pirineus i algunes regions del centre i nord de França, i així ho reflecteixen les receptes tant disperses que ens podem trobar: Caragols a la llauna (Catalunya); Escargots à la Bourguignonne (caragols a la Borgonya, França); Caragols a l'Andorrana (Principat d'Andorra); Coccoidus prenus (caragols farcits, Itàlia; més concretament de l'illa de Sardenya, ja que a la resta del país no són tant apreciats com a n'aquesta illa mediter-

rània); Caragols a la Provençal i Caragols al Mersaut (també receptes franceses).

I pel que fa a les nostres illes també trobam multitud de receptes. Sense deixar de banda que cada casa és un món i que cada cuiner o cuinera fa els seus caragols únics i ben segur que boníssims, podem trobar receptes al llarg de la nostra orografia ben diferenciades, com per exemple els Caragols a la Sollerica, Caragols fregits (d'Algaida), Caragols amb sofregit (del llevant de l'illa de Mallorca) i Caragols amb all-i-oli (recepta Menorquina), entre d'altres.

Però anem a estudiar un poc a aquest familiar i petit habitant dels nostres camps. Malgrat el que pot parèixer, no són moltes les publicacions monogràfiques dedicades als caragols, quasi tot el material que es pot recopilar està repartit en multitud de receptaris.

Amb el nom científic de *Helix pomatia*, *Helix aspersa*, *Achatina fulica* i *Achatinidae*, definim a les diferents espècies d'aquest mol·lusc gasteròpode terrestre. Podem trobar caragols a tot el món però els més consumits són originaris d'Àfrica i Europa. Normalment s'estimen més sols rics amb calç i no excessivament

secs. Abans de començar l'hivern s'enterren a uns 30 cm de profunditat, per a tornar a aparèixer amb les primeres pluges de primavera i tardor, època de cria.

Tan ràpidament com han equilibrat la seva pèrdua d'aigua, comencen amb l'aparellament. Al cap d'unes 6 o 8 setmanes

col·loquen ous de uns 3mm dels que neixen, als 25 dies aprox., uns minúsculs caragolets amb una closca transparent.

Des del punt de vista gastronòmic els nostres llunyans avantpassats ja els degustaven, com ho proven les troballes arqueològiques prehistòriques. Els grecs els hi van dedicar molta atenció i el romans inventaren les granges de caragols; aquest eren torrats sense coure abans, com ara solen fer-se en una sèrie de receptes catalanes i provençals.

CUINA DE TEMPORADA:

Caragols a la mallorquina

INGREDIENTS

Recepta de Biel Cerdà

- 1,5 quilos de caragols,
- 2 cebes, 2 tomàtigs ben madures
- 200 grams de xuïa salada, 2 – 3 botifarrons, 1 tros de llonganissa, 1 pebre coent, 1 manat d'herbes aromàtiques, 2 – 3 patates, 1 os decuixot, 50 grams de pa i sal.

ELABORACIÓ:

- Posar els caragols en un recipient ampli, empolsar amb farina, esquitjar amb aigua, tancar amb una reixa i deixar 1 o 2 dies per que quedin purgats.
- Seleccionar i rentar amb diverses aigües.
- Posar-los en una marmita coberts amb aigua i una mica de sal i coure-los a foc lent. Quan observem que els caragols surten de les seves closques i moren, retirau la marmita del foc i escorreu-los.
- Tornar-los a tornar a la marmita juntament amb l'os de cuixot, les herbes aromàtiques, el pebre coent i aigua neta i coure fins que la carn del caragol estigui tendra. 1 hora aproximadament.
- A part ofegar la xuïa tallada a lardons, la ceba finament picada, els botifarrons tallats a rodanxes, la llonganissa i la tomàtiga pelada i triturada; incorpora-ho tot a l'olla dels caragols. Afegir les patates tallades a daus irregulars i coure fins que la patata estigui ben cuita.
- Afegir, en finalitzar la cocció, una picada composta de pa fregit, rectificat de saó i servir acompanyat amb una mica d'all-i-oli a part.



CUINA DE TEMPORADA:

Per congelar i regenerar els caragols

- Primer i més important, si els hem de congelar no hi posam patata.
- Els congelam en recipient petits. Si pot esser en racions individuals millor.
- Retiram les herbes, alls sencers, els ossos grossos i caragols romputs abans de congelar.
- Sols els congelarem quant siguin ben freds. No posar-los calents dins el congelador (ni el frigorífic).
- Els descongelarem 24 hores abans del seu consum i ho farem dins el frigorífic. La descongelació ha d'esser lenta.
- Abans de consumir els farem bullir de nou.
- Alerta amb la cocció que hi poden haver caragols romputs per al procés de congelació o be que les closques s'han debilitat i ara són més fràgils.
- Si després de descongelar i regenerar encara ens queden caragols, en cap cas podem tornar a congelar-los.