



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Preparant els caragols

Avui, a una setmana vista de les festes de Sa Fira, no teniu excusa per preparar uns caragols a l'estil de Sóller

Moltes vegades m'heu dit que les receptes que us proposo associades a festes surten publicades el mateix dia de la festa en qüestió i que moltes vegades no teniu temps de preparar-les. Així que avui, a una setmana vista, no teniu excusa per no fer caragols.

Els caragols són a la nostra vall qualque cosa més que un plat ancestral. Són senyal de bulla i festa, una elaboració molt lligada a la festa de Fira i el Firó de maig.

Els caragols surten a la primavera i a la tardor, època de cria. Els millors són els de primavera. Sols s'han de menester un poal i ganes de cercar per sortir en les primeres brusques d'abril a recórrer les vores dels camins i marjades per aconseguir un bon grapat d'aquests apreciats mol·luscs. (Helix Aspersa) (Foto).

També necessitam per aquest feina les carogoleres (caixons de fusta tapats amb requilla o ribells de tests creats per tal finalitat). Així es conserven vius fins al moment d'usar-los.

El caragol és, sens dubte, un dels aliments més antics que conservam i que

ja menjaven els nostres avantpassats. Ja se'n menjaven a la prehistòria, i així ho evidenciam al jaciment de la cova de Muleta on s'han trobat restes de caragols procedents d'antics tiberis.

L'èxit gastronòmic del caragol resideix en fer-lo ben net: primer purgar-lo, amb farina unes 24 hores per fer nets els budells. Després passar-lo tantes vegades com sigui necessari per aigua neta, triar-los un per un separant els vius dels morts. Un cop ben nets els posarem dins una olla amb molt poca aigua (un ditet) i sobre foc molt fluix. La calentor els assustarà i moriran tots fora de les closques. Els passam per aigua un cop més i ja els tenim preparats per a cuinar.

A part de la recepta tradicional que trobareu en aquesta mateixa pàgina, us deixo una altra proposta per si us ve de gust fer les dues.

Caragols farcits.

Ingredients: Aigua, vinagre i sal. 2 dotzenes de caragols per persona, 100 grams de formatge d'ovella, 1 ou, 4 dents d'all i julivert.

Els caragols, prèviament purgats i ben netejats amb aigua, vinagre i sal (com fan a Catalunya), feis-los bullir en aigua i molta sal durant una hora (poc més o menys). Escorreu-los i amb compte treieu-los de la closca. Posau una pella al foc amb una mica d'oli i feis un sofregit d'all i julivert; afegiu el formatge ratllat fins a obtenir una massa espessa; fora del foc afegiu l'ou, i remenau-ho bé. Tornau omplir les closques amb els caragols (fora butzes) i una mica del farcit per damunt. Disposau-los sobre una llauana amb el farcit cap amunt, ruixar-

los amb un poc d'oli i enfornar (200°C) durant uns deu o quinze minuts. Servir tot seguit i ben gratinat.

I ja per acabar us mostraré una curiositat gastronòmica sobre els caragols. Poca gent coneix la vessant culinària de Leonardo Da Vinci. Pintor, escultor, arquitecte, músic, escriptor, dissenyador i enginyer; també fou un gastrònom tan refinat i sensible com visionari i incomprès. Leonardo va treballar taberna florentina Els tres Caragols però fracassà per les seves estrambòtiques idees, després ho tornà intentà amb el seu amic Sandro Botticelli. Però fou després, quan estant en el palau dels Sforza, va començar a desenvolupar una sèrie d'artefactes per a millorar les tasques dins les cuines. L'aventura gastronòmica sols li durà 3 anys.

Bé, però el que ens crida l'atenció avui és una cita seva sobre els caragols

«Quan siguin bullits en aigua de brots de col, els col·locareu sobre una palan-gana coberta de polenta (pasta típica italiana) ben dura i untada amb mel i amb forats en els que col·locareu les closques. Després amb un martell els copejareu: els fragments de les closques rompudes quedaran aferrats a la mel i així podreu seleccionar els caragols d'entre les restes, per després banyar-lo amb els vostres dits dins la salsa d'all, mantega i julivert.»

I acaba dient: «m'imagino que hi ha d'haver una altra forma més ordenada de menjar caragols i estic decidit a cercar-la.»

Bon profit, bona caragolada, bones festes, bona Fira i bon Firó.

Molts d'anys!



CUINA DE TEMPORADA:

Caragols a l'estil de Sóller

INGREDIENTS Per a 10 persones

- 2 quilograms de caragols.
- 300 grams de panxeta fresca i 300 grams de costella de vedella, 2 bocins d'os de cuixot salat, 2 botifarrons i un bocí de sobrassada (100 grams.), 2 manats ben grossos de fines herbes (sobretot fonoll, a més de: senyorida, julivert, moradux, àpid, llorer, herbassana, etc.). Sempre s'ha dit: «Els caragols volen herba».
- 4 patates i 2 alls sencers.
- 3 cebes, 1 manat de porros i 1 de cebes tendres. 250 grams de faves, 100 grams de mongetes planes i 100 grams de pèsols, 2 pebres vermells i 200 grams de tomàtiga natural triturada, Sal, pebre bo negre, pebre bo dolç. Per a lligar la salsa usarem 100 grams de pa rallat.

ELABORACIÓ:

- Purgar el caragol, seleccionar els caragols vius, i netejar-los amb aigua freda. S'ha de canviar l'aigua fins que sigui necessari, i triam els vius.
- Un cop nets, posar-los dins una olla grossa a foc fluix, així s'espavilen i surten de la closca. Tot seguit, i un pic són tots fora, augmentarem la força del foc, per a matar-los i deixar-los trets.
- Quan l'aigua bulli, els hem de tornar a netejar (l'aigua té color verdós) ho farem fins que l'aigua tingui un color net. Els posarem a bullir uns 40 min amb un bon manat de fines herbes.
- Mentre farem el sofregit de forma habitual: primer doram tota la carn i després hi afegim el pebre vermell picat i els alls. Un cop tot rosadet t, afegir la ceba, després el porro i després la ceba tendra i sempre a foc viu. Tot seguit afegir-hi una bona cullerada de pebre bo dolç i la tomàtiga. Deixar coure un 5 minuts i tot seguit afegir-hi els caragols; tapar d'aigua i coure uns 30-40 min. (pensar en posar-hi el manat d'herbes). Abans de finalitzar la cocció afegir les patates a cantons, xixols i mongetes. Rectificar de sal i pebre bo. Per acabar afegir el pa rallat per a espessir un poc. Preparar l'all-i-oli i ja ho podem servir. Si els hem de guardar, els hem de refredar ràpidament. Millor repartir el cuinat en olles i pots petits per a refredar en poc temps i evitar que fermentin. (Foto)



ESCOLA DE CUINA:

- La introducció del caragol a la dieta humana es remunta a l'Edat del Bronze, almenys 1800 a. C., basant-se en fòssils trobats. Però sembla ser que van ser els romans qui van explotar les seves propietats alimentàries arribant a crear llocs per criar-los denominats cochlearium.
- Els romans consumien caragols no sols com a aliment, sinó que suposaven que era un alivi efectiu per a malalties de l'estómac i de les vies respiratòries.
- El caragol terrestre forma part de la cuina mediterrània, especialment l'espanyola i francesa, i molts de llocs és considerat com un menjar exquisit.