

Una de caragols!

Jordi Domingo Calabuig

En aquest món hi ha dues maneres d'estimar-se els caragols: des del punt de vista naturalístic o des del punt de vista culinari. Jo personalment me'ls estimo de les dues maneres, i especialment acompanyats d'una salsa de tomaca i bajoqueta. En qualsevol cas, ja siga en el plat o en el camp, tots hem sentit la curiositat alguna vegada de saber amb exactitud quin caragol és el que teníem davant dels nassos. De fet, sempre que un grup de persones demana un plat de caragols en un restaurant acabem escoltant la mateixa taral·la: "Estan bones aquestes vaquetes, no?" "Vaquetes, però si són xonetes!" "No, les xonetes són més menudes i marrons" "No, al meu poble li diguem cabrillas"... i així podem passar-nos una bona estona. Això sí, sempre amb la promesa personal de que intentarem resoldre tot aquest embolic.

Després d'un llarg període de temps durant el qual jo també he participat en aquestes discussions, i per cert, no he sabut aclarir-les, crec que estic en disposició d'oferir-vos almenys una breu guia dels caragols comestibles, o millor dit dels que mengem o hem manejat, i dels seus noms més utilitzats. La veritat és que ha estat complicat, per diverses raons: en primer lloc perquè no hi ha massa malacòlegs -persones que estudien els caragols i altres mol·luscs- per a fer les consultes adients. En segon lloc perquè els caragols reben tot al llarg dels Països Catalans molts noms. I com s'esdevé amb la majoria de plantes i animals, sota el mateix nom s'amaguen en realitat diverses espècies. Finalment, els caragols són éssers molt variables pel que

fa a la seua coloració i dibuixos externs. En poques paraules, identificar caragols no és senzill, cal saber què mirar i què no mirar. Les característiques morfològiques que utilitzen els malacòlegs per a distingir espècies són la forma de la conquilla (per cert, les conquilles es miren posant l'àpex cap amunt de manera que l'obertura per on ix l'animal ens mire), la forma de l'obertura, el reticulat de la conquilla i el melic (foradet que queda en la part inferior del caragol on acaba l'eix que va de l'àpex a la base). També s'estudien els òrgans genitals amb la lupa binocular i el microscopi, però potser són instruments poc freqüents en la majoria dels restaurants. A més furgar en les parts íntimes d'allò que vas a empassar-te tampoc és massa grat.

Al País Valencià se'n consumeixen fins a 9 espècies diferents de caragols terrestres. Per tant ens podem considerar des del punt de vista antropològic com a excel·lents malacòfags. A més, mengem de manera accidental unes poques més, espècies morfològicament molt paregudes que passen desapercebudes als nostres ulls en el moment de la recol·lecció. Tot i així no hi ha cap problema, la majoria dels caragols que trobem al camp són comestibles. De fet, podríem menjar molts més caragols dels que mengem, però la tradició és la tradició, i sempre anem a buscar els mateixos.

En qualsevol cas, ací teniu una bona mostra de la nostra riquesa malacològica i del seu aprofitament culinari. Ja sabeu: Si plou, caragol! Bon profit.