

LA TORRÀ DE CARAGOLS

Juan Emilio Prades Bel

Els caragols han segut consumits torrats des de que l'home va dominar el foc, apareix esta practica en moltes coves-habitatge i assentaments antics, especialment es fa visible a partir del neolític fins l'actualitat en què antropològicament encara es pot apreciar i comprovar que som un excel·lent malacofecs.

Durant les primeres tres quartes parts del segle XX, la torra de caragols va ser un cuinat molt habitual per tot el Maestrat Històric, practicat privadament i de forma esporàdica en dies de treball, supeditat sempre per la poca varietat d'altres aliments, i molt sovint per la falta d'estos, especialment proteics.

Era un cuinat fet habitualment per la gent que estava en contacte directe amb el camp, masovers, llauradors, jornalers i per gent que treballava o que anava pel camp (caçadors, traguers, pastors...) sobre tot quant la gent replegaven les collites, quant eren colla era habitual que sempre es fera foc a terra, quant algun individu del grup se topetava un caragol se'l ficava a la butxaca, i a mig dia si li venia de gust, se'l feia torrat.

Però és molt més habitual relacionar els caragols torrats amb la cultura gastronòmica de les societats de pastors de ramats transhumants o pastors de muntanya establats en un territori, molt habitual també en la cuina practicada pels llauradors desplaçats de casa, hospedats en les tradicionals casetes de llaurança, per replegar les collites o llaurar les finques molt llunyanes del seu poble o del seu mas, per tan era quasi impossible poder anar a casa a dormir i es passaven varis dies dormint al camp, i de vegades fins i tot davall del carro, en estes condicions la busqueda, recerca i recol·lecció d'aliments silvestres es feia vital i necessària, era un cuinat que tota esta gent rural es feien per completar el poc contingut del saquet de la berena.

En les cases no era tan habitual fer els caragols torrats, es consumien molt sovint, però bullits i adobats amb una picada "caragols en suc", i "caragols en mullà", tal com ens han arribat fins avui dia.

En els últims temps se han tornat a popularitzar els caragols torrats però fets amb llanda per consumir-los en casa dins de la privacitat de la llar familiar, i cada vegada molt mes habitual formant part d'àpats socials, es semblant al estil dels lleidatans, que han sabut conservar i tornar a popularitzar un aliment que gastronòmicament va ser un plat molt tradicional en tots els països de parla catalana.

La desaparició en totes les cases de la costum de cuinar els aliments a la llar de foc, per la introducció del gas butà, la millora econòmica i la abundància d'aliments, tot va contribuir a la desaparició de lo que tradicionalment eren els caragols torrats que es coïen amb contacte directe amb el foc.

A pesar que és un costum arrelat entre tots els pastors molt majors, recullisc la recepta que en facilita Daniel Bel pastor del terme de Canet Lo Roig (Baix Maestrat), Daniel es mou per un paratge molt brau, a les vores del serpentejant riu i barranc de la Barcella, estem entrant a les muntanyes que envolten l'ermitori de Sant Marc de la Barcella, la Mola Llarga, Moleta Rodona, el Turmell, roca del Migdia, moleta Roja, la Moleta,..... son les formacions rocoses mes llamatives i peculiars d'este entorn.

El ramat de Daniel en l'actualitat és d'ovelles, però sempre va ser copropietari d'un gran ramat de cabres blanques que era compartit amb el seu germà Josep Vicent i el seu pare Batiste (en pau descansen), les cabres blanques son els animals mes idonis pel tipus de terreny, durant centenars d'anys han pasturat per estes terres, fins que als anys setanta unes greus epidèmies van eliminar del territori la quasi totalitat d'esta espècie de cabra blanca domestica ibèrica, descendents directes de les primeres domesticacions des del període neolític, pel les muntanyes riberenques del riu Sant Miquel era habitual vore estes nombroses taquetes blanques en constant moviment al mig del verd de les malees, espectacle molt llamatiu als ulls del visitant estranyer i urbanites de ciutat.

Les cabres pasturant per les malees sempre