

LA CARAGOLÀ

Juan Emilio Prades Bel

- "Fer una caragolà", és una frase que era molt utilitzada a l'àmbit de les terres del nord de Castelló (Plana Alta, Alt i Baix Maestrat, Ports, Alcalaten), genèricament vol dir replegar o fer una "minjà de caragols", i vol dir fer-ne sempre més d'un plat.

- Si es fan per a consum privat de la allar familiar, es diu he fet un o uns plats de caragols, ... per tant la denominació de "caragolà" ha esdevingut i queda supeditada al referir-se a un acte lúdic i social, i és sinònim de menjar molts caragols, quasi sempre disfrutant este plat en harmonia social, gaudint de la grata companyia de la colla d'amics, o de familiars, i també se'n diu "una caragolà" quan s'arreplegen, es veuen, o hi ha molts caragols junts.

- El buscar caragols és una de les aficions lúdic-recolectora més arrelades entre la nostra gent, la recolecció d'aliments és un instint que va associat a l'home que ha viscut a la península ibèrica, des de l'època neolítica fins vui dia.

- Al llarg del segle XX en el món rural, prendre unes hores de festa, en dia faener, era considerat cosa de ganduls o de poc treballadors, però si havia plogut, i es deixava la faena quotidiana, per anar a buscar caragols, se convertia en un costumbrisme que paradògicament estava ven vist, ... esta era, i és, una afició compartida per molta gent, "si té eixa afició, deixeuilo estar" se solia dir: (dita del mas de Paco) "dia de plugim, dia de plegar..."

- Igual com hi havia afició a replegar caragols, n'hi ha també aficionats a menjar-se'ls, i són molts més segons que els primers.

- La caragolà també es considera una menjar que ha de fer-se en un dia de festa, o fora de les hores de treball, i compartida amb més gent, i sol ser sinònim de gresca, de

reunió, i de disfrutar d'una menjada assossegada conversant.

- La recerca d'aliments ha sigut de sempre una constant al món rural, als caragols se'ls professa un gran aprecí gastronòmic, el gran apogeu, i popularització va ser a partir de meitat en avant del segle XX, on econòmicament va passar a ser un producte que aportava alguns ingressos a les famílies de pagesos, costum molt estesa a les càlides planes costeres amb regadiu, un exemple pot ser el cas de Torreblanca, poble coster amb estació de tren, on venien i anaven molts buscadors de caragols professionals, que se desplaçaven des de València amb el tren per replegar caragols, venien al matí i marxaven a la tarde, molts anaven de polissons en els vagons de cola dels trens "mercancies", sempre buscaven els caragols pels horts dels voltans de les estacions, també havien compradors que voltaven per els pobles en furgoneta comprant caragols pels mercats valencians, els grans mercats del caragol estaven tots en la província de València, el principal a la plaça Redona, els valencians han sigut uns grans malacofecs, divulgadors d'esta cultura gastronòmica.

- També es poden trobar caragols per comprar en tots els mercats centrals de la província, sempre podrem trobar caragols en la majoria de les parades de venda de verdures, estos comerços minoristes eren els llocs on sempre han venut els caragols, és per una causa directa, per l'estreta relació i contacte dels verdulers amb els pagesos, estos últims encarreguen i tracten sempre d'allunyar esta plaga dels seues camps de verdures, primerament els destinaven per l'ús i disfrute propi, i destinen els excedens de la seua caragolera, a la parada del verduler, moltes vegades se solia dir que els venien per compromís, però no es quedaven molt repropis, perquè veien que anava molt bé guanyar-se alguns diners extres.

- Els bars eren els llocs on es poden consumir públicament els caragols, consumits com a tapa, i sempre amanits amb pesteta(pebrella, coent), este plat va lligat amb l'agraïda companyia d'una cervesa molt freda.

- En l'actualitat molts dels caragols consumits són de granja.

- En totes les casetes d'horta, masets,

