

CUINA

Els cargols

Joan-Antoni Ferran

Sembla que el cargol és un animal que no deixa indiferent des del punt de vista gastronòmic, a quasi ningú, fora d'un servidor, que en menja quan n'hi ha ocasió, però «*they are not my cup of tea*», com diuen els anglesos. La gent n'és partidari total o enemic irreconciliable, habitualment. En tot cas, sembla que l'acompanyament hi té un paper destacable, perquè generalment es mengen força condimentats. Més ben dit, quasi en tot cas: els cargols a la «brutesca», també anomenats a la «petarrellada» o a la «rajola», en són l'excepció. Posats amb l'obertura cap a baix, sobre una rajola, es cobreixen amb un bon menat de palla, a la qual es cala foc. Quan s'ha cremat, a bufar i a menjar, acompanyats amb una amanida de ceba i tomàquet.

L'afecció a menjar cargols és antiga; Apici ens parla d'una recepta, «*Cocleas lactea pastas*», que consisteix en peixar-los amb llet i sal, el primer dia, i amb llet sola després, fins que estiguin ben refets –naturalment, cal netejar-los cada vegada que es canvia la llet. Després, es fregeixen i s'amaneixen amb gàrum de vi. Una altra, «*Cocleas assas*» és pràcticament els «cargols a la llauna» d'avui: rostits amb sal i oli, i amanits amb laserpici, gàrum, pebre i oli. Només cal deixar de banda l'herba i el gàrum, substituïts per l'allioli. Apici ens diu que també es poden peixar amb farinetes; madò Maria, l'àvia de la meva muller, ho feia així.

Els nostres clàssics culinaris més antics no fan cap esment dels cargols. Cal que saltem fins a «La cuynera catalana» (1851), per trobar una recepta de cargols.

«Se posarán ab aigua en una casola ú olla ben tapats la nit antes, lo endemà sels farà donar un bull ab aigua neta, se trauràn del foch, se llansarà l'aigua y se rentaràn be ab aigua y sal, passatne algunas aiguadas, despres ab aigua y sal sels farà donar dos ó tres bulls: luego se posará á sofregir en una casola, bona porció de ceba, y menta ab oli y sal se hi tiraràn los caragols ab un poch d'aigua, y se faran bullir, fins á ser cuits; tiranthi una salsa composta de pinyons picats, safrá y especias, farina y alguns robells de ous que tot se dexatará ab un poc de aigua ó caldo de la matexa casola, y en tenir son punt se servirá.

Nota: En lloch de la salsa se hi pot posar alioli».

Potser mestre Robert considerava massa humil el producte. La cuina francesa, en canvi, s'enorgulleix dels «*Escargots à la bourguignonne*» fins al punt de crear unes pinces exclusivament per a menjar-los i vendre'ls en conserva, junt amb una bosseta on hi van les seves closques. Es tracta d'una varietat de «bovers» (*Helix Pomatia*) de grans dimensions, força més grossos que els nostres. Recordo, d'in-

fant, haver-me aturat a badar davant l'aparador del desaparegut «Barca-nona», meravellat per les descomunals closques. Aquesta és la recepta d'Escoffier:

«Garnir le fond de chaque coquille de beurre, gros comme une noisette, ainsí préparé: (pour 50 escargots) ajouter 300 g de beurre, 30 g d'échalote finement hachée, une petite gousse d'ail broyé et mis en pâte, une cuillerée de persil haché, 12 g de sel et 2 g de poivre. Mélanger le tout intimement et tenir au frais. Introduire l'escargot dans sa coquille, fermer celle-ci avec du même beurre, et les ranger au fur et à mesure sur un plat ou une escargotière. Mettre un peu d'eau au fond du plat, saupoudrer de chapelure le beurre des escargots et chauffer à four vif pendant 7 à 8 mn».

Potser massa mantega. Una de les formes més ben trobades, per al gust d'un servidor, de cuinar-los, són els «Cargols amb catxapanda» del Segrià. De la «catxapanda», per aquí en diem samfaina. Caldrà una mica de porc confitat de la topina; si no en tenen, en poden trobar de fet, procedent de l'Aragó. Tallen a daus grossos els pebrots, les albergínies i els carabassons i els fregeixen amb l'oli de la

MONTESINOS

Recordi... per Catifes - Banderes
Tapisseria - Cortinatges
Moquetes - Cobrellits

Gràcia, 18 • Tel. 93 725 43 08 • SABADELL

GALERIA  ROVIRA

Sant Pere, 22 • Tel. 93 726 19 59
SABADELL

 Escoda

ALTA SASTRERIA
DE LUXE

Plaça Sant Roc, 5
Tel. 93 725 59 29 - Sabadell

carn. Després, posen en una cassola el porc, els cargols, prèviament «enganyats», la samfaina i el porc, sal i pebre, i ho deixen ofegar una bona estona, a poc foc. A manca de confitat de la topina, el poden suplir amb uns daus de bon pernil del país (millor si són d'arran d'os).

Hi ha més formes de preparar-los: a la gormanda, al pebre... i plats amb cargols entre els seus ingredients: conill amb cargols, peus de porc amb cargols, la «cassola del tros» o els «fideus roters», etc. També són ben bons, fets a la forma tradicional mallorquina. Després d'«enganyar-los», els posen a bullir amb aigua nova, un tall de sobrassada, una mica de fonoll, unes fulles de menta, una cabeça d'all, una mica de taronj (*Melissa officinalis*) o, si no en tenen, una pell de taronja, marduix, sal i pebre vermell picant, al gust. Cal que els deixin coure força. Els poden menjar així, sortint d'olla, o bé passar-los per a cassola, amb un sofregit de costella de porc i cansalada viada —una mica de colomí, si se'n té— ceba i tomàquet, un os o uns daus de pernil i una mica del brou de bullir-los. El costum és menjar-los amb un allioli de patata; per tant, les patates, rentades, les bullen amb pell, junt amb els cargols. En treure-les, pelin-les de seguida les xafen i les posen al morter, després de picar els alls i la sal; llavors, oli i remenar, ja saben.

Si són afeccionats al consum d'aquest gastròpode, vagin a un restaurant de Montblanc, situat a peu de carretera, quasi al costat del celler modernista de Martinell: «El Molí del Mallol»; tenen un apartat de la carta exclusivament dedicat als cargols. Hi demanin, per acompanyar, una ampolla de «trepat», el vi claret que es fa amb aquesta varietat local de raïm; serà un xeflis enraonat, no en dubtin.



JOIERIA SENSERRICH

de Teresa Senserrich
CASA FUNDADA EN 1882

Sant Quirze, 17 • Tel. 93 725 75 96
08201 SABADELL

JA COMERCIAL ALEMANY

CENTRE DE JARDINERIA,
AGRICULTURA i FORESTAL
Tallers i serveis postvenda



Ctra. Barcelona, 22-26
Tel. 93 725 63 95
SABADELL



Interiors

"tot un estil"

MOBLE DISSENY
I DECORACIÓ

Sant Cugat, 11 - SABADELL