

paladars elèctrics

# Garoina, agarota, garota, grota, eriçó, urís, vogamarí... Com degustar el saborós moll ataronjat d'aquest marisc

L'any 2017, l'Institut d'Estudis Catalans va publicar un llibre extraordinari d'Antoni Corcoll i Llobet (1947-2017) de més de cinc-centes pàgines sobre el món de la garota, *Garota: estudi antropològic, geolingüístic i etimològic*. Fem una glossa ampliada del capítol que aquest savi va dedicar al seu valor gastronòmic.

Text > PEP VILA

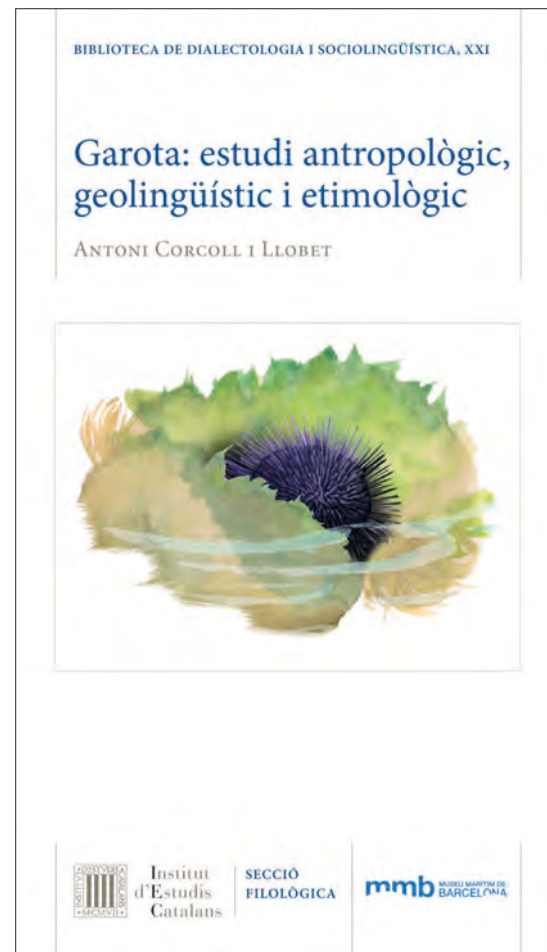
**E**n aquesta obra, l'autor explora el vessant biològic de la garota, la cultura material amb fotografies i gravats, i la faceta dialectològica amb enquestes i treballs de camp (català, castellà, francès, occità, italià i parlars italo-romànics). També n'estudia les etimologies, les creences, les llegendes, els noms populars i científics, i les àrees geogràfiques on s'ha pescat i consumit. *Vogamarí*, per exemple, és el nom que reben els eriçons de mar a Menorca, però Corcoll tampoc s'oblida d'explorar les denominacions que té a l'àrea algueresa i el País Valencià.

Deixant de banda les campanyes puntuals que cada any es fan durant la Garoinada, de gener a març, la veritat és que a molts llocs es mengen amb delectança durant les minves de gener pel seu gust d'aigua de mar. Val a dir, però, que tampoc agraden a tothom. La textura de la seva carn, com la de l'ostra, i el seu gust molt marcat poden ofendre alguns paladars. A més de menjar-se crues, amb un mos de pa de pagès, un got de vi negre i botifarra, darrerament admeten altres preparacions. A Barcelona, pel que sé, ja no només s'ofereixen com a entrants. En alguns restaurants serveixen garoines amb tàrtar de gambes i caviar; garoines amb pèsols primaverals, tri-

pa de bacallà i trufa; amb tallarines o pasta italiana. Tasteu-les, a veure què us semblen! Els pobles grecs i romans les utilitzaven, barrejades amb altres condiments, com a remei per les seves propietats curatives. La garota també s'ha usat com a esquer per a la pesca. Malauradament, el llibre de Corcoll és poc comercial i té una distribució defectuosa, per això és difícil de trobar en llibreries i biblioteques no especialitzades, però és ple de virtuts i n'he après molt.

## Història i receptes

De garotes, en les seves diverses espècies i colors, ja se'n menjaven en èpoques prehistòriques. En nuclis habitats del neolític se n'han trobat moltes closques, que demostren aquest consum. També eren presents en la cuina grega i romana, durant el Renaixement i l'època moderna. Al llibre d'Apici (segle I dC) *L'art de la cuina*, la garota hi apareix com a ingredient en alguns preparats, però també com a plat principal. Avui, aquesta recepta, que potser s'havia degustat a Empúries i a Tàrraco, ens pot semblar extravagant: «Poses l'eriçó, sol, en aigua calenta, el cous, el treus i el col·loques en una plata. Hi afegeixes fulla de nard, pebre, mel, gàrum, una mica d'oli, ous i ho lligues tot. Ho cous sobre cendra calen-



>> Coberta del llibre d'Antoni Corcoll sobre el món de la garota. (Foto: INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS)

ta, hi espolses pebre i ho presentes». Hi ha qui defensa que la salsa de gàrum, elaborada amb vísceres de peix i que servia per amanir barrejada amb vi, vinagre, pebre, oli o aigua, deriva del mot *garota*.

Diego Granado, autor del *Libro del arte de cocina*, del qual hi ha una edició publicada a Lleida (1614), explica com els cuinaven llavors: «El erizo de mar [...] no tiene otra cosa buena que el meollo que tira a amarillo. Cuéza-se este animalejo quando está limpio, poniéndole sobre las parrillas aceite y pimienta en el agujero, y estando asado se sirve caliente; puédesse también rellenar de varias composiciones, después que estuviere bien limpio, asar en parrillas, o hacer en cazuela: comienza desde enero hasta abril».

Mossèn Josep Clavaguera, arxiver del Palau de Peralada, va publicar al seu llibre *Llançà, notes històriques* (1986) una partida de defunció de l'any 1660 en la qual consta que dotze llançanencs, entre els quals hi havia dones i nens, van morir ofegats quan pescaven «agarotes». Per aquest document sabem quan es va pescar per primera vegada a les nostres costes. Gent humil va arriscar la vida per pescar-ne en aquelles aigües salvatges i poderoses del cap de Creus. Llavors, les garotes, les llagostes i altres espècies eren considerades menges de pobre. Des de mitjan segle XIX, les referències que tenim a Catalunya sobre la pesca i el consum d'ericons són abundoses, sobretot a l'Empordà i a la costa tarragonina. Josep Pla, en diversos llibres, explica algunes particularitats del seu consum pels carrers de Marsella, a Cadaqués, a Palafrugell, etc.

### Els molls de garota de Víctor Català (1869-1966)

L'escriptora escalenca, a més de ser l'autora de la novel·la *Solitud*, va escriure diversos contes poc llegits, plens d'observacions, amb aquella màgia verbal tan característica. La costa de l'Escala oferia en abundància «roques enraïmades de musclos, parlarides, gratonells, en els alguers, sorres, entre el rocam, esculls...». A *Lenin*, escrit l'any 1949, hi podem llegir una lliçó de vivesa, de força expressiva, quan una dona es prepara per menjar-ne: «La dona tragué d'una cabassa mig pa i un ganivet oscat i es posà a mig partir garotes, apuntant-les so-



>> Mostra gastronòmica de la Garoinada de Palafrugell, el 2007. Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. EL PUNT AVUI (ALBERT VILAR).



>> Garotes en el II Congrés Català de Cuina, celebrat a Palafrugell el 1994. Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. DIARI DE GIRONA (QUIM ROSER).

bre un cantell esmussat de l'escull. Amb una gran llestesa, escurava de la farda que l'omplia una de les meitats, deixant al descobert les belguetes color de taronja o d'abricoc madur dels

molls, simètricament enganxats en la llisor perlina de la conca interior i després se'ls enduia tots alhora amb la ferma llepada d'una bona mossegada de pa». Bon profit.