

CARACOLES Y SOCIEDADES EN EUROPA DESDE LA ANTIGÜEDAD. REFLEXIONES ETNOZOOLOGÍCAS

*Snails and European Societies since the Antiquity.
An Ethnozoological Essay*

Frédéric DUHART*

École des Hautes Études en Sciences Sociales, París

Resumen

Desde la Antigüedad, las sociedades europeas establecieron relaciones muy complejas con los caracoles terrestres. Ciertos grupos humanos hicieron de ellos un alimento más o menos prestigioso y otros rechazaron la idea de su posible consumo. En este artículo se abordan las creencias relativas al caracol, las prácticas históricas de recogida y cría de los caracoles y los variados usos de este molusco. Se profundiza, sobre todo, en la valoración culinaria de los diversos tipos de gasterópodos. Especies mencionadas: *Helix pomatia*, *H. aspersa*, *H. nemoralis*, *H. aperta*, *H. Lucorum*, *Iberus gualtieranus alonensis* y *Otala lactea*.

Palabras clave: caracol, historia, zoología, cultura popular, alimentación, cocina.

Abstract

Since the Antiquity, European societies developed very complex relations with earth snails. Some human groups regarded them as a more or less attractive food, others considered snails inedible. In this article, we will study beliefs about snails, snail picking and breeding and the uses of this animal with a special regard on cookery. Mentioned species: *Helix pomatia*, *H. aspersa*, *H. nemoralis*, *H. aperta*, *H. Lucorum*, *Iberus gualtieranus alonensis* and *Otala lactea*.

Key words: snail, history, zoology, folklore, food, cooking.

* Investigador del Centre de Recherches Scientifiques de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, París. frederic.duhart@wanadoo.fr. Fecha de recepción del artículo: 8 de febrero de 2008. Fecha de aceptación y versión final revisada: 14 de octubre de 2008.

Los caracoles son animales buenos para pensar. En muchas partes del mundo, la historia de sus relaciones con los hombres es muy rica. Las sociedades construyeron conocimientos y creencias sobre los caracoles que encontraban en sus entornos. Algunas de ellas catalogaron ciertas especies «comestibles» y desarrollaron métodos para cogerlas, criarlas o cocinarlas; otras no lo hicieron y consideraron su consumo como tabú. No obstante, todos los posicionamientos culturales de las sociedades frente al caracol, cualesquiera que fueran, nos conducen a reflexionar sobre la producción de una civilización, es decir de la Humanidad, en un ecosistema particular. En este texto centraremos nuestra atención sobre el continente europeo, donde las situaciones locales presentan ya una gran diversidad. Insistiremos en los antiguos discursos y prácticas relativos al caracol cuyo recorrido se cerrará con una presentación de varias maneras de cocinar los caracoles. En el camino que conduce a este sabroso final será necesaria una parada sobre los procedimientos de obtención de caracoles (recogida y cría). En cuanto a nuestro punto de partida, comenzaremos con unas reflexiones sobre el consumo o el rechazo de la carne de caracol y su arraigo en el ejercicio de un complejo arbitrario cultural. Todos estos aspectos coadyuvarán a definir el atractivo y variado conjunto de representaciones y de creencias ligadas al caracol.

1. OBSERVACIONES Y CREENCIAS SOBRE LOS CARACOLES

A fines de la República romana, Varrón conocía perfectamente el ciclo de vida del caracol como lo muestra sus observaciones sobre la manera de aovar de ciertas especies (siglo I a. C./2003: 89). Antes que él, Aristóteles había notado que los caracoles se acoplaban, pero había emitido una duda sobre la relación entre esta acción y su generación. Esta hesitación del modelo griego permitió que la tesis de la generación espontánea de los caracoles fuese apoyada por algunos autores medievales como Tomás de Cantimpré (1201-1272), quien escribió que el caracol es un gusano que se origina en las plantas como consecuencia de la humedad y el calor: «est un ver issu de la corruption des plantes du fait d'un temps excessivement chaud et humide» (Cranga 1991: 20). Como subrayó el poeta Francis Ponge (1899-1988), el caracol posee cierta intimidad con la tierra: «[...] A los caracoles les gusta la tierra húmeda. *Go on*, avanzan pegando en ella todo su cuerpo. La llevan, la comen, la excrementan. La tierra los penetra. Ellos la penetran»¹. Esta condición tan terrestre hace del caracol, en las taxono-

1. «[...] Les escargots aiment la terre humide. *Go on*, ils avancent collés à elle de tout leur corps. Ils en emportent, ils en mangent, ils en excrementent. Elle les traverse. Ils la traversent.» (Ponge, 1942/1967: 51).

mías islámicas, una de las criaturas que componen la clase «misericordia», una infra-animalidad cuya definición se funde en una lógica compleja (Hocine Benkheira 2000: 195). La pertenencia a esta categoría no implica necesariamente una prohibición alimenticia, tal y como una receta procedente de al-Andalus demostrará enseguida. En cambio, el hecho que el caracol «se desplaza sobre el vientre» (*Lev.* 11, 23, 42) lo excluye de la dieta de las comunidades judías.

La relación del caracol con la tierra húmeda desempeña un papel importante en su representación en la dietética clásica. Según *Il tesoro della sanità* de Castore Durante da Gualdo, el caracol «es frío en el primer grado y húmedo en el segundo» y «se digiere difícilmente y se convierte fácilmente en flema» (1565/1588: 278-279). Por su parte, Johann Friedrich Zückert insistió en su natura glutinosa o pegajosa y en su escasa digestibilidad (1769: 130). Con estas definiciones y opiniones, la carne de caracol resultaba una comida poco recomendable. Se trataba de un alimento para gente cuyo estómago podía soportarlo, distinción ésta en la que frecuentemente hay que sobreentender «para el vulgo». No obstante, ciertos autores, aunque no refutaban este aviso general, insistían en los beneficios del caracol... para quienes podían soportarlo. Al fin de la Edad Media, Ugo Benzi anotó (1431/1618: 468):

De los caracoles. Los caracoles, aunque tengan la carne difícil de digerir, por poco que se los digiera, son un alimento bueno, laudable y reparador.

En el siglo XIX, cuando un nuevo conocimiento médico se impuso, algunos juicios negativos sobre el caracol se mantuvieron. El *Dictionnaire de médecine usuelle* advirtió, por ejemplo, que «los caracoles son pesados y necesitan, para que se digieran, un estómago fuerte y un aliño excitante»². A partir de este siglo, sin embargo, el gran debate sobre el caracol es gastronómico: se trata de determinar si su carne presenta un interés gustativo por sí misma. En 1928, Ali-Bab ofreció un panorama de las diferentes posiciones y presentó su propia opinión, muy favorable al caracol (321-322):

Algunas personas no quieren considerar el caracol como comestible porque piensan que es duro, indigesto y que, masticándolo, experimentan una sensación análoga a la que produciría un pedazo de caucho. Otras declaran que es el aliño lo que únicamente ayuda a tragar el molusco. Ahora bien, en realidad, el

2. «Employés comme aliments, les escargots sont lourds et demandent, pour être digérés, un estomac robuste et un assaisonnement excitant.» (Beaude 1849: 409).

caracol es delicado y, precisamente por ello, hay que tener cuidado en su preparación; si no, pierde fácilmente su gusto³.

El caracol era un animalito con el que la gente del campo convivía a diario. Constituía un enemigo temible de los jóvenes brotes, que había que combatir. Alonso de Herrera describió modos de proteger las hortalizas de sus ataques: «Es muy bueno sembrar garbanzos entre las hortalizas. Nascen muchas veces caracoles, y estos se pueden coger a mano, o tomar alpechín o hollín deshecho en agua, y con un hisopo echárselo.» (1513/1996: 271). Formaba también parte de la fauna que se conocía bien y con la cual se hacía previsiones meteorológicas. En el valle suizo de Poschiavo, como en muchas otras regiones europeas, su actividad súbita anunciaba la llegada de la lluvia (Tognina, 1967: 87).

Allende estas relaciones diarias, se desarrollaron imaginarios eruditos y populares, religiosos y profanos sobre el caracol. En algunos de estos imaginarios, el gasterópodo mantiene una relación particular con el más allá. El empleo de caracoles en ritos funerarios se constata en diversas regiones. Sin duda, estos usos respondían a las particularidades etológicas y morfológicas fácilmente observables de ciertas especies. Por ejemplo, se descubrieron conchas de caracoles en unas tumbas galo-romanas de la región de Toulouse y otras representaciones del caracol aparecieron sobre algunos sarcófagos de mármol pirenaico (Cranga, 1997: 71-90).

El destino del caracol en el imaginario cristiano medieval revela, por su parte, la gran ambivalencia simbólica del animalito. En efecto, el gasterópodo podía ser en este universo mental un símbolo de la negligencia o acedia y un animal maligno, pero también un símbolo de la resurrección de los muertos o un animal que evoca, por su generación espontánea, la virginidad de María (Cranga, 1991: 59-66). En el arte profano de los siglos XVI-XVII tenía también diversas significaciones; así, por ejemplo, podía representar la pereza, la lentitud o el tacto (Tervarent, 1958/1997: 197).

3. «Bien des personnes se refusent à considérer l'escargot comme un produit comestible, trouvent sa chair dure, indigeste et n'éprouvent en la mastiquant qu'une sensation analogue à celle que produirait un morceau de caoutchouc. D'autres déclarent que c'est l'assai-sonnement seul qui fait passer le limaçon. Or, en réalité, la chair de l'escargot est assez délicate et c'est précisément pour cela qu'il convient d'apporter des soins à sa préparation; autrement elle perd facilement sa saveur.» (Ali-Bab 1928: 321-322).

2. COGER Y CRIAR CARACOLES

Desde el momento en que los caracoles se consideran desde un punto de vista alimentario y comercial comienzan a plantearse cuestiones sobre sus tipos y sus procedencias. Todos los caracoles disponibles en un lugar no valen, quizá no sean comestibles (es menester que no se olvide la importancia del arbitrario cultural en el proceso que hace que algo resulte comestible o no). En el siglo I, Plinio el Viejo estableció una clasificación de los caracoles que se podían encontrar en el Imperio romano: los de la provincia de África eran los más apreciados, venían después los de Astypalia, los de Sicilia y los de las islas Baleares (1850: II, 329). De hecho, se establecen jerarquías de uso en cada zona donde los caracoles se consumen. Cuando el artista Daniel Spoerri vivía en la isla griega de Simi, sus habitantes preferían los «caracoles de roca», de tonalidad gris clara, a los «de tierra», una especie bicolor (1967/1995: 94). Al final del siglo XIX, Arnould Locard constató una gran disparidad entre los caracoles de las distintas regiones de Francia (1890: 56-57)⁴:

El precio de venta cambia mucho. En París, en Lyon, en Ruán, el *Helix pomatia* bruto se vende de 40 a 60 céntimos la docena; una vez preparado su precio aumenta según el cuidado que se tuvo. En Burdeos, vale 5 céntimos la pieza, mientras que el *Helix aspersa* se vende entre 40 y 50 céntimos la centena y los *Helix nemoralis*, *hortensis*, etc., entre 15 y 20 céntimos la centena. En Marsella y en Niza, el *Helix aperta* se vende entre 50 y 60 céntimos la centena, mientras que el *Helix aspersa* vale sólo entre 25 y 30 céntimos y las otras especies de 10 a 15 céntimos.

En la España contemporánea tampoco faltan ejemplos de predilecciones locales: la *vaqueta* (*Iberus gualtieranus alonensis*) se estima mucho en Levante, la *cabrilla* (*Otala lactea*) en Andalucía... (Arrébola y Álvarez, 2001: 161-166). El periodista y escritor Dionisio Pérez evocó una de las especies apreciadas en su tierra natal (1936/1994: 25-26):

En la Andalucía occidental, cuando llega julio ardoroso, se cubren en pocos días los baldíos y los ejidos de millones de caracoles de pequeño tamaño, de conchas

4. «Le prix de vente est extrêmement variable. A Paris, à Lyon, à Rouen, l'*Helix pomatia* brut se vend de 40 à 60 centimes la douzaine; une fois préparé son prix augmente nécessairement suivant les soins apportés. A Bourdeaux il vaut 5 centimes pièce, tandis que l'*Helix aspersa* se vend 40 à 50 centimes le cent, et les *Helix nemoralis*, *hortensis*, etc., 15 à 20 centimes le cent également. A Marseille et à Nice, on vend l'*H. aperta* 50 à 60 centimes le cent, tandis que l'*H. aspersa* ne vaut plus que 25 à 30 centimes et les autres espèces 10 à 15 centimes».

entre blancas y entre rubias, de muy agradable apariencia y aun de más agradable sabor. Son caracoles de la estepa; hay plantas esteparias, como el llamado vulgarmente «cardo borriquero» coronado con su gustoso alcauil espinoso, que materialmente desaparecen, troncos, hojas y flores, bajo un doble y aun triple caparazón de caracolillos... Las tierras desérticas se ven invadidas de familias enteras de labriegos sin trabajo; a veces logran llenar de caracoles completamente los serones de sus borriquillos. Estos caracoles no se exportan, no vienen a Madrid.

Aquí se plantea el problema de la relación entre la calidad de la carne de un caracol y el medio ambiente en el cual come. Antes de constituir una cuestión gastronómica, este aspecto se convirtió en una preocupación esencial porque determinaba ampliamente la comestibilidad de los moluscos. Cuando Marius Morard (1886/2001: 112) escribía en su recetario que «en Provenza, los caracoles menos dañinos [*malfaisants*, que abarca también la noción de “maléficos”] son los que se encuentran en los setos, los viñedos y los jardines porque viven del serpol, el poleo, el orégano y de otras hierbas que les dan buen gusto», reveló las dos maneras de pensar la dieta de los caracoles que coexistían en su mente. En efecto, antes de insistir sobre el gusto que procuran las plantas aromáticas a los caracoles (visión gastronómica moderna) entendió su dieta como una cuestión de peligrosidad y de salubridad (visión médica simbólica clásica). Desde luego, el consumo de algunas plantas puede conferir a la carne de caracol cierta toxicidad (Cranga, 1991: 129-130). Pero, la peligrosidad de ciertos caracoles no se puede reducir a aspectos fisiológicos. Más allá de las plantas que consume, el caracol mantiene una relación particular, íntima, con el sustrato sobre el cual evoluciona. No son sólo las hierbas que el caracol consume —que deben ser sanas—, sino también el lugar en el cual vive. En el *Trattato della natura de' cibi et del bere*, los consejos de Baldassarre Pisanelli para elegir bien los caracoles son muy claros⁵:

LUMACA. Elección: Que se cojan en un lugar montañoso, que sea lejano de las ciénagas, que hayan comido hierbas olorosas, que sean purgadas; son buenos también los de viñedo.[...] Asegúrese sobre todo de que se cojan en un lugar que no sea fangoso, que no hayan comido hierbas malas.

5. «LUMACA. *Elettione*. Che sia colta in luoghi mntagnosi, che sia lontana da paludi, che habbia pasciuto herbe odorifere, sia purgata, sono anco buone quelle delle vigne [...] Avertasi sopra tutto che siano colte in luoghi che non siano fangosi, e che non habbiano mangiato herbe cattive.» (Pisanelli 1583/1611: 135-136).

En el cementerio, los caracoles están en contacto con un suelo cargado de angustia y de supersticiones. Por consiguiente, los que procedían de este lugar no se consideraban comestibles en muchas regiones. En la segunda mitad del siglo XVII, el poeta provenzal Pierre Chabert no podía olvidar a estos moluscos en su *comida lúgubre* (307), una verdadera letanía de alimentos asquerosos:

Aniou trouba d'Escaragos,
Que voüaloun mai que de Gigos
Si Soun nourris au Samenteri

Es decir:

Iba a coger caracoles
Que son mejores que piernas de cordero
Si se nutren en el cementerio

El escrúpulo (Millán, 2000: 123-138) relativo al consumo de los caracoles venidos del cementerio se mantuvo hasta finales del siglo XX en el sur de Francia. De vez en cuando, la gente buscaba explicaciones racionales para justificarlo, pero el asco seguía vivo. Los únicos que comían de estos animalitos eran aquellos chavales que encontraban en este acto de transgresión una prueba que contribuía a la afirmación de su masculinidad (Fabre-Vassas, 1982: 81-82).

Otros niños de ambos sexos solían coger «buenos caracoles» no para comerlos sino para venderlos, a semejanza de Léontine, la hija de un leñador de Minot, en Borgoña (Verdier, 1979: 266). En efecto, la recogida de algunas especies pudo constituir localmente una importante actividad económica. Con la consagración gastronómica del *Helix pomatia*, se abrió un mercado enorme en la segunda mitad del siglo XIX: París y numerosos lugares sensibles a las modas parisinas tenían ganas de caracoles. Y se desarrollaron redes comerciales en las provincias del este de Francia para abastecer la capital que, hacia 1910, necesitaba un centenar de millones de piezas de este animalito por año. Muy pronto estos circuitos no pudieron satisfacer la totalidad de la demanda y la economía de la recogida del *Helix pomatia* se volvió europea, como ya señaló a comienzos del siglo XX el anónimo autor de *L'escargot* (1908: 4): «La producción en Francia se volvió insuficiente. Borgoña y Champaña están en parte agotadas después de frecuentes recogidas y es lo que nos obliga a recurrir a Suiza y a Italia y aun a Alemania, para obtener el complemento que necesitamos». En

Francia, la importancia de la recogida con fines comerciales del *Helix pomatia*, como de otras especies, se redujo considerablemente en el transcurso del siglo XX. Hoy, los pocos aficionados que siguen cogiendo el *Helix pomatia* en Borgoña lo hacen, sobre todo, para un consumo ocasional en el marco familiar (Fortier, 1999: 75-83). En Europa del Este, en cambio, su captura —al igual que la del *Helix lucorum*— siguen constituyendo actividades económicamente importantes debido al comercio de exportación. En España, a la par que el sistema de obtención de *Helix aspersa* evolucionó con el desarrollo de la helicultura y de las importaciones, se mantienen sistemas locales de recogida —cuya parte del producto se vende— debido a la permanencia de los gustos regionales por ciertas especies. Eso ocurre por ejemplo en el Occidente andaluz, donde los bares constituyen un mercado debido a los tipos de caracoles que en ellos se consumen como tapas (González Turmo, 1997: 287).

El ademán de coger un caracol es técnicamente muy sencillo; no obstante es eminentemente cultural en el sentido de que es sostenido por el conjunto de relaciones complejas que una sociedad mantiene con el resto de elementos del ecosistema local. En muchos viñedos, la recogida de caracoles se volvió una costumbre bien establecida, tal y como ocurrió en La Rioja, cuyos *Helix aspersa* figuran en el *Inventario español de productos tradicionales* (1996: 673-674). Sin embargo, eso sucedió en el marco de cierta viticultura. Cuando ésta cambió con el empleo, entre otras cosas, de más productos químicos, las poblaciones tuvieron que adaptar a esta nueva situación sus relaciones con el caracol. Por ejemplo, un campesino de Languedoc señalaba en la década de 1980 que los caracoles capturados no sobrevivían tanto tiempo como lo hacían antes de que los productos fitosanitarios se empleasen en el viñedo (Amiel, 1985: 88).

La relación de una sociedad con el ecosistema en el cual evoluciona no es sólo productiva; en la segunda mitad del siglo XX, el componente político y moral también fue muy importante. Lo que se manifestó en medidas protectionistas en favor de algunas especies de caracoles, con consecuencias inmediatas en su recogida: en varios países se estableció una reglamentación sobre las capturas de *Helix pomatia* (una especie mencionada en el Apéndice 3 de la convención de Berna); en Bulgaria, por ejemplo, quedó prohibido capturarlo entre el primero de mayo y el diez de junio, fechas oficiales de su período de reproducción desde 1982 (Velichkov y Profirov, 1994).

Los caracoles se cogen, también se crían... y establecer claramente la línea divisoria entre ambas actividades no resulta fácil. En efecto, es muy delicado determinar objetivamente cuándo el almacenamiento prolongado

de este animalito —que sigue viviendo hasta el momento de cocinarlo—, se acaba por transformar en cría. El problema se queda sin resolver a propósito de las prácticas llevadas a cabo por algunos grupos humanos en el momento de la transición del Mesolítico al Neolítico (Lubell, 2004b: 11-12).

Las instalaciones romanas del final de la República y del comienzo del Imperio constituyen verdaderos sistemas de cría, si consideramos como criterios suficientes que la reproducción de los caracoles se realizase dentro de un marco protegido y con esfuerzos zootécnicos —selección de las especies criadas, alimentación...— basados en un conocimiento de su comportamiento. En efecto, Plinio el Viejo señaló diversos detalles técnicos en la descripción que hizo en su obra de los criaderos de caracoles que Fulvius Hirpinus había establecido en el territorio de Tarquenia tiempo atrás, alrededor del año 49 a. C.:

Distinguió ciertas especies [de caracoles]; separó los blancos, que nacen en el campo de Reatino, separó los de Iliria, que son los más gordos; los de África, que son los más fecundos, y los *Solitanae*, que son los más apreciados. Imaginó también un método para engordarlos con vino reducido, harina y otras sustancias [...]⁶.

Por su parte, Varrón dio en su *De re rustica* precisiones sobre la organización de los criaderos: estaban al aire libre y se rodeaban de agua, que servía de cerca y permitía de mantener humedad (siglo I a. C./2003: 89).

Hacia 1700 se localizaban *escargotières* en varios países del continente europeo, como Dinamarca o Suiza. En el de la Cartuja de Metz, los religiosos criaban *Helix aspersa*, una especie más meridional que las que se encontraban en el medio ambiente local (Locard, 1890: 211-221). Tales aclimataciones —que hemos observado también en los viveros romanos— permiten hablar verdaderamente de cría aunque la selección se quedase muy reducida y los métodos de engorde resultasen rudimentarios. Realmente, las técnicas de cría de caracoles evolucionaron muy poco hasta la segunda mitad del siglo XX. La fuerte demanda de *Helix pomatia* generó el desarrollo de *escargotières* en algunas partes de Borgoña o del Jura, pero las maneras de criar los caracoles eran las mismas que en siglos anteriores (Martin, 1909: 215):

6. «[...] distinctis quidem generibus earum, separatim ut esset albae, quae in Reatino agro nascuntur, separatim Illyricae, quibus magnitudo praecipua, Africanae, quibus fecunditas, Solitanae, quibus nobilitas. Quin et saginam earum commentus est sapa et farre aliisque generibus, ut cocleae quoque altiles ganeam implerent [...]» (Plinio el Viejo, siglo I/1850: 1, 388).

Llaman la atención grandes extensiones cercadas de tablas que no exceden los cincuenta centímetros por encima del suelo. Detrás de este recinto hay campos en miniatura plantados de coles, de lechugas o de alfalfas; acá y allá montones de hojas de viña. En toda esta cuadrícula se dibujan claramente calles y después hileras de arbustos y de tejos enanos. Por último, [se encuentran] minúsculos abrigos hechos con gavillas y cubiertos de tejas que parecen destinados a un pueblo de Lilliput. Son las *escargotières*, las granjas de caracoles.

Algunos intentaban perfeccionar la cría atendiendo al ciclo biológico completo. En 1909, el autor de *La possibilité d'élever les escargots en captivité* (1894) confesó su fracaso total en la cría del *Helix pomatia* y se hizo promotor incondicional de la del *Helix aspersa* (Noter: 307). Por su parte, Cyrille de Lamarche —que fue un teórico nutrido por la lectura de Varrón más que un hombre de campo—, pensaba que el mejor caracol de cría no existía pues tendría que ser el resultado de una hibridación del *Helix pomatia* con otras especies (1907: 548):

Cruzando [otras especies] con el caracol de Borgoña, se obtendría fácilmente una raza que se adaptaría pronto al medio ambiente en el cual se pondría y daría productos mucho más voluminosos.

En los últimos decenios del siglo XX, la helicicultura moderna nació realmente gracias a un mejor conocimiento de las necesidades del caracol y a un mejor dominio de los parámetros de su cría. Una de las manifestaciones de estos progresos es la selección de los primeros troncos domésticos del *Helix aspersa*, como el *Rubio de Flandres* o el *Amarillo de Gand*.

3. USOS DEL CARACOL

El caracol puede cocinarse de muchas maneras, como veremos enseguida. Sin embargo, todos sus usos no son alimentarios. Los niños que viven en el campo o que disponen de un jardín lo emplean en variados juegos. En sus *Histoires naturelles*, Jules Renard evocó el pequeño Abel paseando sus caracoles «bajo la custodia de un perro llamado Barbare y que es una hoja de afeitar» cuando llegaba la lluvia. Este niño establecía una distinción entre los caracoles que quedaban en el fondo de la lata en la cual los conservaba —«[son] las madres que incuban»— y los que salían rápidamente cuando los asperjaba (1896/1967: 113). Con el caracol, el niño puede desarrollar un imaginario, nutrido por su marco de vida campesino, en el que se siente omnipotente: elige el sexo de su «ganado» y tiene un entero derecho de vida y muerte sobre éste, porque el caracol forma parte de los ene-

migos de los cultivos que hay que destruir. La hoja de afeitar puede emplearse para guiar la trayectoria de los caracoles, pero su filo puede también castigar duramente. Distraerse con caracoles, es jugar a (con) la vida. Esta dimensión esencial de esta actividad aparece también en ciertas fórmulas que los niños de algunas regiones cantan a los caracoles recogidos para animarles a salir de su concha. En el pueblo navarro de Lekaroz, por ejemplo, decían en los años 1930 (Etniker, 1996: 145):

*Karakol mirikol,
Atara tzik adarrak,
Bertzenaz ilen tiat
Ire aita ta ama*

Es decir:

Caracol miricol,
Saca los cuernos,
Si no yo les mataré
a tu padre y a tu madre

Si el pequeño gasterópodo sirve de juguete, también se emplea en un asunto mucho más serio, la medicina. En el siglo I, Plinio el Viejo indicó varias utilidades medicinales del caracol: su carne machacada se aplicaba sobre las heridas y se empleaba en ginecología para curar problemas de menstruación o de la matriz y para acelerar el parto (1850: II 312, 343). La fama de los remedios a base de caracol se mantuvo en la medicina clásica hasta el siglo XIX. Nicolas Lémery señaló en su *Dictionnaire ou traité universel des drogues simples* que los caracoles son «adecuados para refrescar, aliviar o consolidar, para limpiar las manchas de piel» (1716: 314). En el siglo XIX, las empresas farmacéuticas propusieron productos a base de caracoles para combatir las irritaciones de pecho y la tuberculosis. En el Gard, la casa Mure preparó, por ejemplo, pasta y jarabe a partir del precioso animal (Dorvault, 1877/1985: II 684). Al margen de la nueva ciencia médica, el uso del caracol pervivió en la medicina popular. Los caracoles se empleaban para curar las paperas en Charentes y las verrugas en Vendée o en Amézaga de Zuya, una localidad de Álava. En el pueblo vizcaíno de Carranza servían para confeccionar cataplasmas para las heridas semejantes a las de la tradición médica antigua (Cranga, 1991: 109; Etniker, 2004: 226, 299). En algunas partes de Inglaterra, existía un consumo de caracoles vinculado estrechamente a la creencia en sus beneficios para el sistema respiratorio (Mason y Brown, 1999: 178).

La utilización alimentaria de los caracoles aparece muy temprano en la historia del continente europeo tal y como lo sugiere, por ejemplo, la abundancia de conchas de especies de mar y terrestres en el yacimiento del Roc del Migdia, que data de hace unos once mil años (Pujol-Puigvehí, 1996: 60). Durante la transición del Mesolítico al Neolítico, el consumo de caracoles terrestres tenía cierta importancia en varias regiones de Europa, como demuestra la malacofauna descubierta en emplazamientos tales como la gruta de Pupicina en Istria (Lubell, 2004: 82-83). Desde este momento, su historia se escribe a la escala de zonas más o menos extensas, donde la importancia y el prestigio del consumo de caracoles cambiaron a lo largo del tiempo.

En la época de la dominación romana, el caracol figuraba en ocasiones sobre las mesas de golosos afortunados que vivían en diversas partes del Imperio, a imagen de los habitantes de Ussubium, una localidad de Novempopulania, que consumían dos especies de caracoles, los *Helix aspersa* y sobre todo los *Helix nemoralis* (Cadenat, 1982: 192). Una carta de Plinio el Joven muestra, sin embargo, que si los caracoles constituían al principio del siglo II un plato lo bastante apreciado para ser ofrecido a los huéspedes, no era tan codiciado como las ostras o las vulvas de cerda (1998: 50). Gracias al *De re coquinaria*, que contiene cuatro recetas de caracoles, tenemos algunos elementos precisos sobre la manera romana de cocinarlos en el siglo I (7, 16):

Cochleas lacte pastas (Caracoles engordados con leche). Tomas caracoles, los limpias y les quitas la membrana para que puedan salir. Los pones en un recipiente con leche y sal durante un día y los días siguientes únicamente con leche, y retiras sus excreciones [*stercus*] todas las horas. Cuando estén bien engordados y no puedan retraerse... los frías en aceite. Sazonas con *garum* al vino. Se pueden también engordar con gachas.

La cuarta receta precisa únicamente la composición de la gacha: harina y leche. Con este proceso los caracoles no sólo se engordan sino que también se purifican. La sal del primer baño producía ciertamente una secreción de baba y acentuaba la impresión de limpiar totalmente un animal que necesitaba un lavado simbólico más que una limpieza física. En ese campo simbólico, el agua puede substituir a la leche (Camporesi, 1993: 7-10): Claudio Galeno aconsejaba limpiar los caracoles en tres aguas sucesivas antes de hervirlos (6, 3/1821-1833: 669).

Las dos recetas restantes del *De re coquinaria* dan indicaciones sobre la manera de aliñar los caracoles asados con aceite:

Cochleas (Caracoles): [...] asarás los caracoles con aceite. Verterás *laser* [condimento vegetal], *liquamen* [salsa del mismo tipo que el *garum*], pimienta y aceite.

Cochleas assas (Caracoles asados): Viertes encima, sin cesar, *liquamen*, pimienta, comino.

Si el aceite, las salsas fermentadas y las especias se empleaban masivamente en estas recetas no era sólo por razones gustativas. En un sistema de pensamiento médico organizado alrededor de la teoría de los humores, estos ingredientes debían atenuar la naturaleza fría y flemática del caracol. Este principio pesó sobre la cocina del caracol hasta el siglo XVIII y su huella se puede observar todavía en muchas de las maneras tradicionales de preparar los caracoles.

Pocos datos existen sobre la cocina medieval de los caracoles. En el siglo XIII, Ibn Razin consignó en su recetario una manera de preparar los caracoles, *Quawqan*, que se empleaba en al-Andalus. Precisó que los caracoles «son cosas repugnantes, pero la mayor parte de la gente los come sin asco porque se nutren, en la primavera, de las hierbas de la tierra» (Marín, 1997: 16). El *Mesnagier de Paris* presenta dos formas usuales de cocinarlos en el reino de Francia al final del siglo XIV. El autor evocó con más detalles la que consiste en cocer los caracoles sacados de su concha y sin «su cola negra» antes de servirlos con pan; según el otro método, los caracoles, cocidos de la manera precedente, se fríen con cebolla. Anotó que se comen con «polvo fino de especias» y que es «una comida de ricos» (1994: 736-739). En *De honesta voluptate*, un tratado escrito alrededor de 1470, Bartolomeo Platina precisó que «los caracoles se cocinan de varias maneras [...] [describe los métodos para limpiarlos, con agua o leche]; después, se aliñan con salsa verde o preferentemente con otra salsa hecha con hierbabuena, ajo, pimienta y azafrán machacados y diluidos en agraz. Si se cuecen en agua, necesitan salsa de ajo u otra salsa fuerte [...]» (1985: 212).

El arte de cocinar los caracoles es mucho más conocido a partir del siglo XVI. Presentó cierta diversidad y, en sus formas más aristocráticas, cierto refinamiento, como muestran las observaciones hechas por Jean Bruyérin-Champier en *De re cibaria*: «Algunos fríen los caracoles en la sartén; otros hacen con ellos pasteles, un tipo de comida bastante rico» (1560/1998: 429). En esta época, los caracoles atraían la atención de los cocineros de diversas regiones de Europa. En 1570, el italiano Bartolomeo Scappi expuso en su *Opera* una receta de tarta de caracoles, con una variante para días ordinarios que emplea mantequilla y queso y otra para días de vigilia con la sustitución de estos ingredientes por aceite y nueces (II: 384-385). También

aparecen recetas de caracoles en los libros alemanes de finales del siglo XVI; en una de ellas publicada en 1581, los caracoles se sirven en su concha con mantequilla y finas hierbas (Ehlert, 2002: 127; Hyman, 1986: 43). En su *Ouverture de Cuisine* (1604: 75), Lancelot de Casteau propuso, en su muy particular estilo, una receta de pastel de caracoles:

Pour faire pastés de caracolle. Toma los *caracoles*, que tienen que estar bien cocidos y limpios, y córtalos con un cuchillo y pones moscada, pimienta y mantequilla; habiendo estado una hora en el horno, toma cuatro yemas de huevo batidas con un poco de vino de España, saca el pastel del horno y echa la salsa en el pastel y se vuelve a dejar en el horno durante un *pater noster*, no más.

Este cocinero trabajaba para el obispo de Lieja. Robert May, por su parte, cocinaba para nobles ingleses pero empleaba también el potencial culinario de los caracoles. En *The Accomplisht Cook* (1660/1685: 415-418), indicó nueve maneras de prepararlos, por ejemplo friéndolos:

To fry Snails. Toma caracoles en enero, en febrero o en marzo, cuando están dentro su concha, cuécelos en un cazo de agua hirviendo y cuando estén bastante cocidos, sácalos de sus conchas con un alfiler, límpialos de su baba, ponlos en harina y fríelos; cuando estén fritos, sírvelos en un plato con mantequilla, vinagre, perejil frito, cebolla frita, o apio caballar [*ellicksander leaves, Smyrnium olusatrum*] frito, o con mantequilla batida y zumo de naranja, o aceite, vinagre y limón.

A comienzos del siglo XVII, los caracoles formaban parte de los alimentos que compraban las grandes casas nobles de París (Couperie, 1971: 249). Después, es posible que poco a poco dejasen de estar de moda, como sugiere la escasez de recetas de caracoles en los textos culinarios franceses publicados entre 1610 y 1800. Este periodo fue, sin embargo, importante en la historia del consumo de caracoles en Francia porque varias recetas atestiguan el progreso del empleo de la mantequilla y de las finas hierbas para cocinarlos, a semejanza de la que propone el anónimo autor del *Dictionnaire portatif de cuisine* (1767: 2, 377).

Limaçons (Autre manière d'accommoder les). Se cuecen en sus conchas; después, se sacan del agua en la que han cocido y se extraen de su concha con un tenedor. Se echan en agua fresca; se toman las conchas y se pone dentro de cada una de ellas mantequilla majada con finas hierbas y sal y pimienta; los caracoles se meten también dentro; se tapan con la misma mantequilla; se asan sobre brasas bien calientes.

Además, una fórmula francesa de esta época, los *escargots de vigne en fricassée de poulets* (Menon, 1746/ 1774, 276), inició a partir del siglo XVIII

su carrera internacional. Apareció en 1766 dentro de las recetas de *Il cuoco piemontese* (1995: 193) y, después, quedó incluida en muchos otros libros como *El novísimo diccionario-manual del arte de cocina* (1854: 34):

Caracoles en fricasea de pollo.—(Principio.) A fin de sacarlos de la concha para limpiarlos bien, se echarán en un caldero con agua y un poco de ceniza. Después de sacados de la concha se limpiarán y se pondrán de nuevo en otra agua, volviéndose a hervir un rato. Hecho esto se enjugarán y se pondrán a cocer en una cacerola con manteca de vaca, cebolletas, perejil, tomillos, setas y laurel, y además una poca de harina. Viértasele un poco de caldo, vino blanco, sal y pimienta, y se dejarán cocer hasta que estén tiernos y reducida la salsa a la mitad; cuando se sirvan se les añadirán yemas de huevo, moscada y vinagre. Es menester que por lo menos se hayan cogido dos meses antes para que sean buenos para comer.

En la España del Siglo de Oro, los caracoles eran dignos de figurar en las mesas reales y su cocina era variada y, a veces, muy elaborada si leemos las recetas propuestas por Francisco Martínez Montañón en su *Arte de cocina* (1611: 262-264):

Cómo se aderezan los caracoles. Los caracoles lo más ordinario es aderezarlos en potage. Tomarás los caracoles, y los lavarás en muchas aguas; luego los pondrás en una vasija, que sea ancha, y tenga agua, quanto se bañen bien: y esta pieza la pondrás sobre la lumbre; de manera que se vaya calentando poco à poco, y ellos se irán saliendo de sus conchas, y se irán muriendo con todo el cuerpo fuera de ellas: y estando muertos los sacarás, y lávalos muy bien con sal, y con más aguas, luego los pondrás à cocer con agua, y sal otros dos, ó tres hervores, porque se les acabe de quitar la verdina que tienen, y buelvelos à sacar, y ponlos en el colador que se escurran: luego freirás cebolla con buen aceyte, y pondrás allí los caracoles, y los ahogará muy bien, y echalos en su olla, y ponles agua caliente, y sal, y cuezan tres, ó quatro horas: luego picarás verduras, y las majarás con un poco de pan, como quien hace carnero verde, sazónalo con todas especias, con hinojo, y con un poco de tomillo salsero, y lo desatarás con el caldo de los caracoles: y si estuviere algo ralo, freirás un poquito de harina, y pónselo dentro: y si quisieres poner algún poco de ajo bien podrás; y al tiempo de servirles poner un poco de agrio.

Caracoles relenos. Saltearás los caracoles, como está dicho; en agua caliente, y luego los lavarás con sal, y después con muchas aguas; y luego ponlos à cocer con agua, y sal, hasta que estén bien cocidos; luego sácalos de las cáscaras, y quítales todo lo blando, que son las tripas, y vé guardando las conchas mejores, y más blancas: despues que estén todos sacados, freirás un poco de cebolla muy menuda con buena manteca de vacas, luego pon allí los caracoles, que se aho-

guen bien; luego maja unas verduras con un poco de pan bien majadas, y sazónala con todas especias, y un poco de hinojo, y esta salsa pondrás sobre los caracoles, que se están ahogando con la cebolla, de manera, que sea la salsa corta, y cueza con los caracoles un poco: sazónalo de sal, y zumo de limón: luego irás tomando las conchas, y metiendo dos, ó tres caracoles en cada una, y los irás componiendo en la tortera por su orden, arrimados unos à otros que queden llenos de la salsa, y ponles lumbré abaxo, y arriba, y tuestense un poco: luego sácalos, y asiéntalos en el plato, arrimando unos à otros sin revanada ninguna. Y ponles de la salsa por encima. Y advierte, que a esta salsa se le puede poner ajos, y comino, si gustaren de él.

Pastel de caracoles. Estos caracoles podrás cocer, como está dicho; luego sácalos de las conchas, y quítales lo blando, que son las tripas, y ahógalos con un poco de manteca, y sazónalos con todas especias, y un poquito de verdura picada, y un poco de sal; y puedes hacer de ellos un pastel, y podrás poner en este pastel algunas puntas de espárragos perdigadas, ó algunos ríponces, cocidos primero con agua, y sal; y quajará este pastel con yemas de huevos, un poco de caldo de garvanzos, y su agrio de limon, ó un poco de vinagre. Suelen ser muy buenos estos pasteles.

Las recetas en uso entre las clases populares en los siglos XVII y XVIII no resistieron tanto al tiempo. No obstante, los recetarios escritos en el marco de comunidades religiosas permiten conocer prácticas más «populares» que los refinamientos cortesanos. Al final del Siglo de Oro, Antonio Salsete, en el manuscrito pamplonés *El cocinero religioso*, indicó dos maneras de preparar los caracoles (1990: 100).

Caracoles: Lávalos dos, o tres veces con agua y sal. Después cuezan en agua caliente, espuméalos, saca el gusanillo, y lava. Fríe cebolla, y maréalos muy bien. Después ponlos en una olla con agua, y échale una especia con verdura, y miga de pan, y también un poco de hinojo, y tomillo. En dando un hervor sazónala.

Otro modo: Lávalos como se ha dicho, y luego ponlos a cocer con sal, tomillo, laurel, y orégano. En estando cocidos, quítales las cáscaras, y fríe lo demás con cebolla, y sírvelos con alguna de las salsas de yerbas.

Por su parte, el franciscano zaragozano Juan Altamiras propuso una receta de caracoles en su famoso *Nuevo arte de cocina* (1745/ 1994: 101).

Caracoles. Después de remojados, los lavarás con un puñado de sal, les darás dos, o tres aguas, los pondrás a cocer, espúmalos; los echarás sal, tomillo, laurel en hojas, un manojo de orégano; y cuando estuvieren cocidos, escúrrelos bien, freirás cebolla, los echarás en la sartén en que se frían: son muy gustosos; y para que

sepan mejor, harás un ajo de este modo: Tomarás un pedazo de pan, lo remojarás en agua, y vinagre; machacarás unos ajos en el mortero, con un poco de pimienta, sal, luego lo exprimirás, pondrás un poco de perejil, hierbabuena, lo picarás todo en dicho mortero, echarás yemas a proporción, tomarás una aceitera de pico, y podrás echar aceite poco a poco, y revolviendo a una mano, sin cesar, hasta que quede como engrudo, y que sepa a sal: de este ajo pondrás al borde del plato de los Caracoles, si hubieres de hacer muchos platos; y advierto, que no es bueno este guisado para aguados, porque con agua no son de provecho.

A comienzos del siglo XIX, los *Caracoles a la Borgoñona* empezaron a estar de moda en París. Poco a poco, encantaron a los golosos. En los años 1860, el gastrónomo Charles Monselet dedicó un poema al *Helix pomatia*, que empieza así: «Te estimo y te quiero caracol de Borgoña» (Courtine y Desmur, 1970: 35). A partir de la capital francesa, los *Caracoles a la Borgoñona* conocieron un éxito transnacional cuya huella es su presencia en recetarios extranjeros. En España figuran, por ejemplo, en *El practicón* de Ángel Muro (1894), en el *Índice culinario* de Teodoro Bardají (1928/1993: 328) o en *La cocina completa* de María Mestayer de Echagüe, quien dio la siguiente receta (1940: 397-398):

Caracoles a la Borgoñona

Para 50 caracoles. —Para cocerlos: botella y media de vino blanco corriente, 2'5 litros de agua, 8 chalotes, 5 dientes de ajo, 30 gr. De sal gruesa, un buen pellizco de pimienta negra en grano, una zanahoria grande, una cebolla de buen tamaño, un clavillo de especia, perejil, laurel; tomillo.

Para saltarlos: 60 gr. de mantequilla, 5 chalotes picados, un diente de ajo aplastado, un polvito de especias, sal y pimienta.

Para la mantequilla compuesta: 400 gr. de mantequilla, 7 chalotes, 4 dientes de ajo, 60 gr. de hojas de perejil, 25 gr. de sal fina, 7 gr. de pimienta blanca molida, 2 gr. de especias.

PROCEDIMIENTO. —Una vez los caracoles bien limpios y escaldados vuélvase a poner en una cacerola limpia, añadiéndoles todos los ingredientes especificados *para cocerlos*. Póngase la cacerola al fuego vivo y cuando rompa el hervor espúmese, tápese y déjese cocer muy lentamente por espacio de tres horas y media. (Téngase presente que los caracoles han de estar sometidos a una cocción suave y continua.)

Una vez cocidos, vuélquense en una escurridera y, sin esperar un minuto, procédase a sacarlos de las cáscaras pinchándolos con una aguja larga; téngase cuidado de sacarlos enteros. Córtese la extremidad negra y váyanse dejando en un plato. Calíentense 60 gr. de mantequilla en una saltera, échense los caracoles,

añadiendo chalotes, ajos y perejil, todo bien picadito; salpiméntese, póngase un polvito de especias, rehóguese el conjunto *sin tostarlo*, póngase en un plato y tápese con un papel blanco engrasado.

Lávense las cáscaras vacías y colóquense boca abajo para que escurran.

Confecciónese la mantequilla compuesta: píquense finamente los chalotes y el ajo y mézclese bien con la mantequilla, revolviendo con una cuchara; sal-piméntese (esta mantequilla puede hacerse anticipadamente, conservándola en sitio fresco).

Póngase en cada cáscara un poco de mantequilla compuesta, introdúzcase un caracol en cada una y tápese con más mantequilla.

Colóquense los caracoles en tarteras de porcelana resistente al fuego, espolvo-réense ligeramente con pan rallado, póngase un poco de mantequilla en las tarteras, añádanse tres cucharadas de vino blanco en cada una. Introdúzcanse al horno, que ha de estar arrebatado, por cinco o seis minutos. Sírvanse en seguida en las mismas tarteras.

La fama internacional de esta receta no debe ocultar la diversidad contemporánea de las maneras locales de cocinar caracoles. En el norte de Italia, *La vera cucina lombarda* (1890: 308-309) expone una receta de *caracoles a la capuchina* mientras que *La vera cuciniera* genovesa (1910: 224) explica cómo hacer *caracoles a la parilla*, una preparación muy sencilla:

Lumache alla graticola. Disponga en la parrilla los caracoles vivientes con su concha, sin ninguna preparación; luego ponga la parrilla encima de un fuego de brasas que no sea demasiado fuerte, y poco después ponga una pizca de sal en la apertura de cada uno y dos gotas de aceite por encima.

Cuando vea que todo el líquido compuesto por la baba y el aceite se evaporó, quite los caracoles de la parrilla y sirva caliente en un plato con una pica por cada comensal, para sacar los caracoles de su concha.

Del otro lado del Mediterráneo, *La cuynera catalana* (1890: III, 10-11) presenta tres recetas, entre las cuales se encuentran las siguientes:

Caragols ab salsa. Se posarán en una olla ó cassola ben tapats ab un pes á sobre, tres dias antes de courerlos, luego se rentarán be ab aigua y sal, passantne algunas aiguadas, despres se posan al foch ab aigua freda, perque de esta manera trauhen la banya, y sels farà donar dos ó tres bulls, luego se posará á sofregir en una cassola, bona porció de ceba, y menta ab oli y sal, se hí tirarán los caragols ab un poch de aigua, y se farán bullir, fins á ser cuits, tiranthi una salsa composta de pin-yons picats, safrá y especias, farina y alguns rovells de ou que tot se deixatará ab un poch de aigua ó caldo de la mateixa cassola, y en tenir son punt se servirá.

Nota: Se advierteix que la primera aigua que ban bullit se ha de llansar.

Caragols ab sopa. Bullits, cuits y escorreguts que sian los caragols se pendrá una cassola en la cual primerament se hi posará una porció de ceba trinxada, que se sofregirá ab oli, despres se hi posará un sostre de torradas primas, sobre aquestos los caragols, demunt de élls, altre sostre de torradas, y despres se hi tirarà lo such ab la sal corresponent, una picada de ametllas ó avellanas y safrá, luego se dexatarán alguns rovells de ous y se hi tirarà, y se posará foch sobre y sota per que bullian y fassan crosta y assahonats ab especias se podrán servir.

Además de esta cocina del caracol, es menester señalar su participación en recetas cuyo resultado final no es un plato de moluscos. Varios arroces son representativos de esta cocina que utiliza caracoles, a semejanza de la *paella valenciana* que describió Dionisio Pérez, precisando que necesitaba «caracoles blancos grandes» (1936/1994: 43). El caracol se asocia a veces con carne, otras con pescado. En el pueblo navarro de Aria, se integra en preparaciones de arroces, de cordero al chilindrón o de bacalao con tomate. En Viana, se utiliza dentro de los *calderetes*, de las *pochas*, de las *paellas*, de algunos guisos de conejo y, de manera menos frecuente, del *bacalao ajoarriero* (Etniker, 1990: 304).

Algunos consumos regionales de caracoles se integran en el ciclo de los diferentes tiempos festivos. Estos gasterópodos tenían —y tienen todavía—, importancia en algunas festividades locales. Un momento esencial en las ferias de la *cité* de Carcasona era *la comida de caracoles*, durante la cual se consumían a millares, aliñados con una salsa de azafrán (Féraud y Sire, 1942: 190). En la región de Bayona, los caracoles figuraban los menús de los hoteles de varios pueblos con motivo de las ferias locales, aunque los aficionados a este plato no eran numerosos (Cuzacq, 1958: 27). En ciertas regiones, la gente solía comer caracoles en la cena de Nochebuena. Hasta al menos el año 1945, los habitantes de Bourcefranc (Charente) consumían *cagouilles* asadas o en salsa durante esta comida, diciendo que eso garantizaba la prosperidad financiera (Van Gennep 1943-1948/ 1998: 2543). Comer caracoles la víspera de Navidad era también una costumbre en varios pueblos de Vizcaya, a semejanza de lo que también ocurría en Getxo y Zeanuri (Etniker 1990: 298), en el Languedoc (Marfaing, 1972: 22) o en Lorena (Méchin, 1992: 208). Los caracoles también tuvieron protagonismo en algunas celebraciones carnavalescas. Una cofradía de Guadalajara confeccionaba *la tarta de los caracoles* en el día de la Candelaria (Fabre-Vassas, 1982: 84) mientras que la gente de Burdeos solía ir a Caudéran para comer caracoles el Miércoles de Ceniza (Trébutcq, 1912: 91).

Con estas recetas el caracol no sólo aparece sobre la mesa en días de cuaresma, sino también en las jornadas de carnaval. Su carne fría y húmeda como la de los pescados no presentaba ninguna ambigüedad para los católicos: formaba parte de las comidas de vigilia. En 1552, François Rabelais lo integró en la lista de los alimentos que los Gastrolatres sacrifican a su dios Manduce con motivo de los *iours maigres* (1993: 259). El caracol figuraba también en el menú de varios monasterios y conventos en tiempo de abstinencia, a semejanza del de los Capuchinos de Fribourg a comienzos del siglo XVIII (Granga, 1991: 142). Otra prueba de la claridad de su estatus es su presencia en recetarios dedicados a la cocina de vigilia, tales como el *Traité général de la cuisine maigre*, una obra de Auguste Hélie, quien llamaba a los caracoles «las ostras de Borgoña» (1896: 106-108). Que una comida sea lícita en tiempo de vigilia no impide necesariamente que se emplee en otros días asociada con carnes o con mantequilla; en este sentido el caracol constituye más un ejemplo que una excepción, como lo demuestran ciertos tratamientos culinarios del congrio, del rodaballo y de otros pescados en la Francia del siglo XVIII (Flandrin, 2002: 127-128).

Los caracoles otorgaron fama a Caudéran; se iba allí especialmente para comer caracoles y no sólo el Miércoles de Ceniza. En la región de Burdeos había una identificación entre esta localidad y el caracol. Un orgullo local nació de esta relación y el animalito se convirtió en un marcador de identidad, en un símbolo de este pueblo. Eso se manifestaba de varios modos; por ejemplo, cuando, un diario local se fundó en 1896 con el nombre de *L'escargot*. El consumo de caracol tiene, de hecho, un gran potencial de identificación gracias a su «originalidad», incluso en contextos muy locales. Puede servir para estigmatizar a los vecinos. Así, para los habitantes de los pueblos cercanos, los de Villepassans (Hérault) son los *manja cagaròts* (Achard, 1982: 102). La fama de comedores de caracoles que tienen los franceses en Inglaterra en el siglo XX constituye un ejemplo del mismo proceso a una escala transnacional y fue empleada por Alfred Hitchcock en un diálogo de *El hombre que sabía demasiado*: «Nuestro jardín está lleno de caracoles, hemos intentado todo para exterminarlos pero no hemos pensado en los franceses.» (Gelsi, 2000: 91). En la segunda mitad del siglo XX, el caracol también desempeñó un papel destacado en la elaboración de identidades locales, a través de acontecimientos festivos o de la creación de cofradías. Después de veinticinco años de existencia, el *Aplec del Caragol* de Lleida constituye en la actualidad una manifestación urbana de importancia, con más de doscientos mil visitantes y doce toneladas de caracoles consumidos. Y a comienzos del siglo XXI no faltan las cofradías gastronómicas dedicadas a la celebración de los caracoles y, a través de ella, de cier-

ta idea de pueblo, de región o de nación. Encontramos por ejemplo en Francia la *Confrérie des Mangeux de Lumas* (1972, Poitou), la *Confrérie de l'Escargot de Bourgogne* (1975, Borgoña) o la *Confrérie de la Cagouille* (1978, Charente) y en Bélgica la *Confrérie des Mollassons* (Namur) y los *Chevaliers de l'Ordre des Escargots de Bétonval* (1982, Lieja).

4. CONCLUSIÓN

En el campo del imaginario y en el que delimitan los discursos que condicionan o acompañan las prácticas, el caracol se significa por su fuerte ambivalencia e, incluso, por cierta dualidad: puede ser símbolo santo o demoníaco, una carne que remedia o una comida malsana, un alimento de rico o de pobre, de mujer o de hombre, etc. Es una criatura del *entre-deux*. Un animal que pasa de un género al otro o de la muerte a la vida, que anuncia el cambio de tiempo y que sirve de intermediario entre el enfermo y su enfermedad. Aún en el agua hirviendo o sobre la parrilla, el caracol pasa de la vida a la muerte, de crudo a cocido sin ser sacrificado.

En ciertas zonas y en ciertas comunidades los caracoles no se consumen. Pero cuando estos moluscos se comen, las realidades espaciales son complejas. Una especie puede apreciarse mucho en un pueblo y provocar escrúpulos en otro situado a pocos kilómetros; mientras los caracoles que vienen de un cementerio pueden dar asco, encanta los especímenes similares cogidos en un jardín. Varias creencias ligadas a la situación simbólica particular, al aspecto y al comportamiento de los caracoles desempeñan un papel en estas diferencias espaciales, que varían según los lugares y las épocas. La historia del caracol en Europa combina una amplia serie de situaciones locales y de movimientos comerciales transnacionales de importancia, como el que se organizó a fines del siglo XIX en respuesta a la fuerte demanda francesa de *Helix pomatia*. Esta especie hace pensar, infaliblemente, en la recogida; una actividad ésta que interesa, según los lugares y los tipos de caracoles, a hombres o mujeres, adultos o niños. La otra manera de obtener caracoles, la cría, resulta muy antigua. Sin embargo, evolucionó poco hasta finales del siglo XX, momento en el cual los esfuerzos para seleccionar «troncos» e implantar innovaciones técnicas se multiplican.

Los productos a base de caracoles de esta misma época —a semejanza del paté creado en 2000 por Bages Cargol o de los platos preparados por la familia Raspail en Nouans-les-Fontaines—, atestiguan una dinámica paralela en el campo culinario. Las miradas sobre las cocinas ancestrales y locales del caracol muestran una gran diversidad y, a veces, una cierta

sofisticación. Las creaciones culinarias del hoy se integran en una tradición de innovación. Mientras que aparecen «nuevos» caracoles y nuevas maneras de comerlos, especies como la *chapa* resultan amenazadas y preparaciones clásicas de caracoles son empleadas en la producción y construcción de identidades locales. Es decir, cuánto caracol camina por el corazón de nuestra sociedad moderna... y de todos sus debates.

(Revisión y notas de la adaptación al español: María Luz Rodrigo Estevan)

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

a) Estudios sobre el caracol

- ARRÉBOLA BURGOS, José R. y ÁLVAREZ HALCÓN, Ramón M., 2001, «La explotación de los caracoles terrestres en España: aspectos ecológicos y socioculturales», *Temas de antropología aragonesa*, 11 (2001): 139-172.
- CRANGA, Françoise e Yves, 1991, *L'escargot. Zoologie, symbolique, imaginaire, médecine, gastronomie*, Dijon, Ed. du Bien Public.
- 1997, «L'escargot dans le Midi de la France. Approche iconographique», *Mémoires de la Société archéologique du Midi de la France*, 57 (1997): 71-90.
- FABRE-VASSAS, Claudine, 1982, «Le soleil des limaçons», *Etudes rurales*, 87-88 (1982); 63-93.
- FORTIER, Anne, 1999, «La réglementation du ramassage de l'escargot: le cas d'*Helix pomatia*», *Le courrier de l'environnement*, 38 (1999): 75-83.
- HYMAN, Philip, 1986, «L'art d'accommoder les escargots», *L'histoire*, 85 (1986): 40-44 (*La cuisine et la table. 5000 ans de gastronomie*, Paris, Seuil).
- LUBELL, David, 2004, «Prehistoric edible land snails in the circum-Mediterranean: the archaeological evidence», en J.-P. Brugal y J. Desse (dir.), *Petits animaux et sociétés humaines. Du complément alimentaire aux ressources utilitaires. XXIV^e rencontres internationales d'archéologie et d'histoire d'Antibes*, Antibes, APDCA, 2004: 77-98.
- 2004, «Are land snails a signature for the Mesolithic-Neolithic transition?», *Documenta Praehistorica*, 31 (2004): 1-24.

b) Estudios etnológicos e históricos

- ACHARD, Claude, 1982, *Les uns et les autres. Dictionnaire satirique des sobriquets collectifs de l'Hérault*, Béziers, CIDO.
- AMIEL, Christiane, 1985, *Les fruits de la vigne. Représentations de l'environnement naturel en Languedoc*, Paris, La Maison des Sciences de l'Homme.
- CADENAT, Pierre, 1982, *Recherches à Ussibium*, Agen, Société Académique.
- CAMPONESI, Piero, 1993, *Le vie del latte dalla Padania alla steppa*, Milano, Garzanti.
- COUPERIE, Pierre, 1970, «Les marchés de pourvoirie: viandes et poissons chez les Grands au XVII^e siècle» (1964) en J.-J. Hémardinquer (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin: 241-253.

- EHLERT, Trude, 2002, «Les manuscrits culinaires médiévaux témoignent-ils d'un modèle culinaire allemand?», en M. Bruegel y B. Laurieux (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, París, Hachette: 121-136.
- ETNIKER, 1990, *Atlas etnográfico de Vasconia: La alimentación domestica en Vasconia*, Bilbao, Eusko Jaurlaritzza.
- 1993, *Atlas etnográfico de Vasconia: Los juegos infantiles en Vasconia*, Bilbao, Eusko Jaurlaritzza.
- 2004, *Atlas etnográfico de Vasconia: La medicina popular en Vasconia*, Bilbao, Eusko Jaurlaritzza.
- FÉRAUD, Henri y SIRE, Pierre y María, 1942, «Folklore de la cité de Carcassonne», *Folklore*, 4 (1942): 149-210.
- FLANDRIN, Jean-Louis, 2002, *L'ordre des mets*, París, Odile Jacob.
- GELSI, Salvatore, 2000, *Ciak si mangia! Dizionario del cinema in cucina*, Mantova, Tre lune.
- GONZÁLEZ TURMO, Isabel, 1997, *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (siglo XX)*, Sevilla, Universidad.
- HOCINE BENKHEIRA, Mohammed, 2000, *Islâm et interdits alimentaires*, París, PUF.
- Inventario español de productos tradicionales*, Madrid, MAPA, 1996.
- MARFAING, Myriam, 1972, «Notes sur l'alimentation traditionnelle dans un village de l'Aude (Sainte-Colombe-sur-l'Hers)», *Folklore*, 25 (1972): 19-23.
- MARÍN, Manuela, 1997, «Cuisine d'Orient, cuisine d'Occident», *Médiévales*, 33 (1997): 9-21.
- MARTIN, Germain, 1909, *Contribution à l'histoire des classes rurales en France au XIX^e siècle: la Côte d'Or*, Dijon/París, Damidot frères y Honoré Champion.
- MASON, Laura y BROWN, Catherine, 1999, *Traditional Foods of Britain*, Totnes, Prospect Books.
- MÉCHIN, Colette, 1992, *Bêtes à manger. Usages alimentaires des Français*, Nancy, PUN.
- MILLÁN, Amado, 2000, «Le scrupule alimentaire: une approche socio-culturelle», en Y. Essid (dir.), *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*, París, Maisonneuve et Larose: 123-138.
- PUJOL-PUIGVEHÍ, Anna, 1996, «La alimentación en tierras catalanas en la Antigüedad: su carácter mediterráneo», en F. X. Medina (ed.), *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*, Barcelona, ICM: 57-72.
- TERVARENT, Guy de, 1997, *Attributs et symboles dans l'art profane* [1958], Génova, Droz.
- TOGNINA, Riccardo, 1967, *Lingua e cultura della valle di Poschiavo*, Basilea, SSTP.
- TRÉBUCQ, Sylvain, 1912, *La chanson populaire et la vie rurale des Pyrénées à la Vendée*, Burdeos, Féret.
- VAN GENNEP, Arnold, 1998, *Le folklore français* [1943-1948], París, Robert Laffont.
- VELICHKOV, Velichko y PROFIROV, Lubomir, 1994, «Status of the Populations of Wild Animals Subject to Economic Use in Bulgaria», en C. Meine (ed.), *Bulgaria's Biological Diversity*, Washington, BSP. En red.
- VERDIER, Yvonne, 1979, *Façons de dire, façons de faire*, París, Gallimard, 1979.

c) Tratados antiguos y recetarios

- ALI-BAB, *Gastronomie pratique*, París, Flammarion, 1928, 1281 p.
- ALTAMIRAS, Juan, *Nuevo arte de cocina* (1745), Huesca, La Val de Onsera, 1994, 141 p.
- APICIO, Marcus Gavius, *De re coquinaria* [Siglo I], Fachhochschule Augsburg, Bibliotheca Augustana:
http://www.fh-augsburg.de/~harsch/Chronologia/Lspost04/Apicius/api_re00.html.
- BARDAJÍ, Teodoro, *Indice culinario* [1928], Huesca, La Val de Onsera, 1993, 487 p.
- BEAUDE, Jean-Pierre, (dir.), *Dictionnaire de médecine usuelle*, París, Didier, 1849, 2 vol.
- BENZI, Ugo, *Regole della sanità et della natura de cibi* [1431], Turín, Domenico Tarino, 1618, 850 p.
- BRUYÉRIN-CHAMPIER, Jean, *De l'alimentation* [1560], París, ICC, 1998, 666 p.
- CASTEAU, Lancelot de, *Ouverture de cuisine*, Lieja, Leonard Streel, 1604, 154 p.
- Cuoco piemontese perfezionato a Parigi, Il* [1766], Milano, Slow Food Editore, 1995, 348 p.
- CUZACQ, René, *Gastronomie basque et bayonnaise*, Pau, Marrimpouey Jeune, 1958, 32 p.
- Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation*, París, Vincent, 1767, 780 p.
- DORVAULT, François, *Catalogue Pharmaceutique* [1877], Le Lavandou, Ed. Layet, 1985, 2 vol.
- DURANTE DA GUALDO, Castore, *Il tesoro della sanità* [1565], Venecia, Domenico Farri, 1588, 327 p.
- L'escargot. Son importance commerciale. Etude sur ses moeurs et sa reproduction. Les meilleures variétés. Sa culture à la portée de tous. Revenus qu'on peut en tirer*, París, 1908, 12 p.
- GALENO, Claudio, *Opera omnia* [Siglo II], Leipzig, Car. Cnoblochii, 1821-1833, 20 vol.
- HÉLIE, Auguste, *Traité général de la cuisine maigre*, París, 1897, 323 p.
- HERRERA, Alonso de, *Agricultura general* [1513], Madrid, Ministerio de Agricultura, 1996, 443 p.
- LAMARCHE, Cyrille de, «L'escargot et son élevage.», *Le magasin pittoresque*, 1907, p. 547-548.
- LÉMERY, Nicolas, *Dictionnaire ou traité universel des drogues simples*, Amsterdam, Aux dépens de la compagnie, 1716, 689 p.
- LOCARD, Arnould, *Les huîtres et les autres mollusques comestibles*, París, Baillière, 1890, 383 p.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco, *Arte de cocina* [1611], Barcelona, Tusquets, 1982, 465 p.
- MAY, Robert, *The Accomplisht Cook* [1660], Londres, Odadiah Blagr y Star, 1685, 509 p.
- MENON, *La cuisinière bourgeoise* [1746], Bruselas, Foppens, 1774, 480 p.
- Mesnagier de Paris, Le* [a. d. 1393], París, Le livre de Poche, 1994, 859 p.
- MESTAYER DE ECHAGÜE, María, *La cocina completa*, Madrid, Espasa Calpe, 1940, 902 p.
- MORARD, Marius, *Les secrets de la cuisine provençale* [1886], París, Parangon, 2001, 331 p.
- MURO, Ángel, *El practicón. Tratado completo de cocina* [1894], Madrid, Ed. Ponientes, 1982, 574 p.
- NOTER, R. de, «L'escargot et son élevage en parc», *Le magasin pittoresque*, 1909: 307-308.
- Novísimo diccionario-manual del arte de cocina*, Barcelona, Estévan Pujal, 1854, 222 p.
- PÉREZ, Dionisio, *La cocina clásica española* [1936], Huesca, La Val de Onsera, 1994, 166 p.

- PISANELLI, Baldassarre, *Tratato della natura de' cibi et del bere* [1585], Venecia, Domenico Imberti, 1611, 180 p.
- PLATINA, Bartolomeo, *Il piacere onesto e la buona salute* [a. d. 1470], Torino, Einaudi, 1985, 267 p.
- PLINIO EL VIEJO, *Histoire naturelle*, París, Dubochet, 1848-1850, 2 vol.
- RABELAIS, François, *Le Quart Livre* [1552], París, POL, 1993, 327 p.
- SALSETE, Antonio, *El cocinero religioso* [s. XVII?, XVIII?], Pamplona, Gobierno Navarra, 1990, 335 p.
- SCAPPI, Bartolomeo, *Opera*, Venecia, M. Tramezzino, 1570, 2 vol.
- VARRÓN, Marcus Terentius, *De l'agriculture* [S. I a. JC.], París, Ed. Errance, 2003, 96 p.
- Vera cuciniera genovese, La* [1910], Bolonia, Arnaldo Forni, 1992, 286 p.
- Vera cucina lombarda, La* [1890], Bolonia, Arnaldo Forni, 1991, 432 p.
- ZÜCKERT, Johann Friedrich, *Materia alimentaria*, Berlín, apud Augustum Mylium, 1769, 432 p.

d) Obras literarias

- CHABERT, Pierre, *Poèmes provençaux de Pierre Chabert* [a. d. 1650-1690], París, Marsella, Autres temps, 1997, 342 p.
- COURTINE, Robert J. y DESMUR, Jean, 1970, *Anthologie de la poésie gourmande*, París, Trévise.
- PLINIO EL JOVEN, *Correspondance* [a. d. 96-113], París, 10/18, 1998, 444 p.
- PONGE, Francis, *Le parti pris des choses* [1942] París, Gallimard, 1967, 221 p.
- RENARD, Jules, *Histoires naturelles* [1896], París, Flammarion, 1967, 188 p.
- SPOERRI, Daniel, *Journal gastronomique* [1967], Génova, Metropolis, 1995, 279 p.

e) Recursos electrónicos

- <http://escargot.free.fr/fra/blondfla.htm> (sobre el caracol *Rubio de Flandres*).
- <http://users.belgacom.net/escargot.kweek> (sobre el caracol *Amarillo de Gand*).
- http://www.missatges.com/aplec/index_esp.htm (sobre el *Aplec del Caragol* de Lleida).