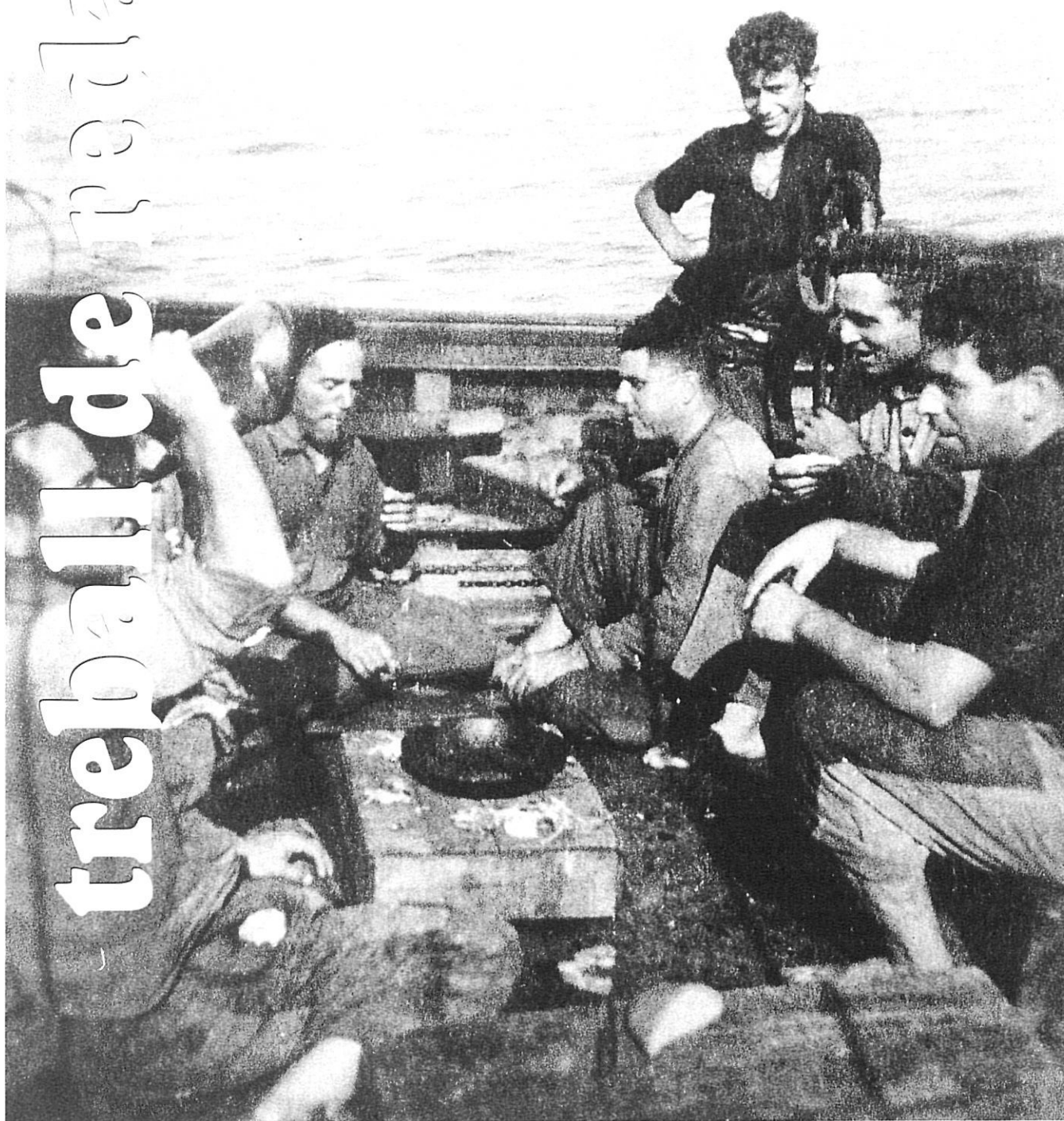


treball de població

Ranxo a bord.





Fent garotes o "uriços"
prop de cala Margarida,
Palamós.

La mar Mediterrània encara té secrets gastronòmics, o com a mínim tresors poc coneguts. Criatures relativament rares, però que poden ser exquisits regals al paladar. Tenim els eriçons o garotes –cada vegada més coneguts–, els morralets, les esparidenyes, les cigales o bugies, els fideus de mar, les llimes...

Les costes gironines, precisament, es caracteritzen pel fet que tots aquests productes hi són coneguts i consumits, cosa que no passa, en general, a la resta de costes dels Països Catalans, malgrat que hi són presents. Així, les garotes, dites vogamarins a Menorca i cassoletes a Dénia, només fa

Productes marins rars de la Costa Brava

poc que, per influència de la gastronomia catalana, comencen a degustar-se. I, tornant a l'illa mediterrània, les esparidenyes, anomenades vergues manses, encara serveixen –com en d'altres llocs de la costa de Llevant– per a esquer, el mateix que passa a la Costa Blanca del país valencià.

El fideu de mar

Parlem dels fideus de mar, una de les més rares criatures marines. El fideu de mar és una anemone: una actínia o antozoo, un animal en forma de planta que, quan està viva, si et toca la pell et produeix una desagradable enrampada, ja que és urticant. Per això a les Balears és coneguda sota el nom d'ortiga de mar, i a l'Alguer, amb el d'ortigada. El nom d'ortiga de mar, o *ortiguilla*, també el rep a Cadis.

Hi ha la coincidència que dels pocs llocs, igual que els eriçons, en què els fideus de mar o ortigues són consumits són la Costa Brava i la costa gaditana. En canvi, per exem-

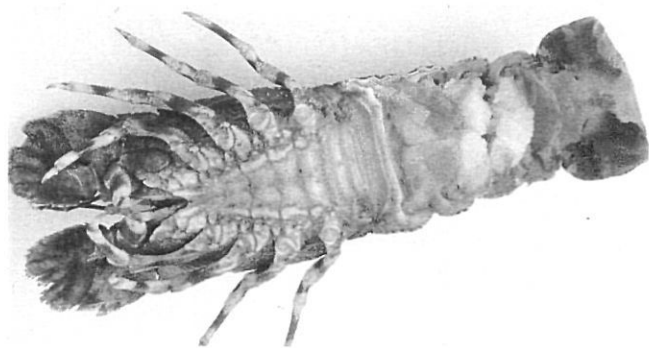
Text:

Jaume Fàbrega

Fotos:

Josep M. Oliveras

Fons del Cau de la Costa Brava. Museu de la Pesca



Bugia o xúia



Morralets.

ple, els oricios són inapreciats a Galícia, i més a Astúries.

La mateixa coincidència –en aquest cas ben natural, per antigues afinitats politicoculturals– es produeix entre alguns dels productes apreciats als Països Catalans i a Provença.

A Occitània (Midi francès) també són estimades les ortigas o orties de mer.

Els fideus de mar són un menjar delicat, que s'ha de consumir poc temps després que s'hagin tret de l'aigua. Són propis, en general, de l'hivern.

La forma habitual de fer-ho és en forma de bunyols o crespells –però també en truites–, i així ho han fet, tradicionalment, els pescadors de la Costa Brava. També es feia així a l'Alguer i a Mallorca, Menorca, etc. Aquí també les arrebossaven amb pa ratllat, i, sovint, ho fregien amb llard o seu negre (de coure les botifarres). Cal recordar que l'associació del greix i la carn de porc amb certs peixos ha estat tradicional, sobretot en els de riu: recordem les tradicionals preparacions de la truita de riu amb cansalada o pernil.

La llima.— Un altre marisc (si és que li podem dir aquest nom) rar, només conegut per alguns pescadors iniciats, és la llima o patata de mar.

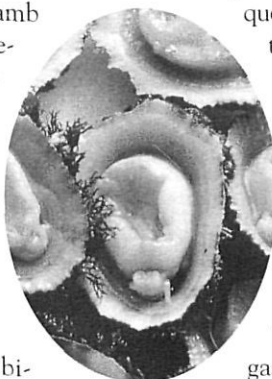
Una criatura que té d'altres noms locals: bi-totxo (Cadaqués, si bé aquí no se sol menjar), bunyol, rovell, ou de mar...

Aquests noms al·ludeixen, d'una banda, al seu aspecte, de fora una mena de patata arrugada, que semblaria una pedra, si no el veiés un expert. Un cop oberta, de dins, presenta un interior de color groc que recorda, de forma més o menys precisa, un rovell d'ou.

La llima o patata de mar viu entre 30 i 100 metres de profunditat, enganxada a les pedres. Amida uns 20 cm de llargada. Quan s'obre, amb un ganivet ben esmolat, apareix –com hem dit– una mena vora blanca amb un nucli com un rovell d'ou, que és la part que es menja.

Es pot raenjar directament o bé acompanyar-lo d'oli (d'oliva, naturalment) o d'una vinagreta.

També els provençals s'hi regalen, i a través d'ells els parisencs. Aquí és anomenat sota el nom de violet o figues de mer. A Itàlia és uovo, limone di mare, mamello di vaca (Sicília) etc. i a Grècia eliá. A Turquia el seu nom és deniz yumartasi, és a dir, ou de mar.



La llima té un sabor extremament marí lleugerament àcid i fins astringent. Podria tenir aplicacions gastronòmiques interessants (salses, gratinats, etc.).

No s'acaba aquí el repertori de rares o poc conegudes criatures de mar, que són alhora menges exquisides, o, com a mínim, curioses.

El morralet.— Esmentem, a part de les dites, les tomates de mar, les algues (l'enciam de mar, del qual no sabem que fos consumit, però sí en d'altres llocs), les esparidenyes –apreciades per catalans, xinesos i japonesos (que, a més, les fan assecar, així com certes espècies de meduses)–, i el morralet (*Sepiola rondeleti*). Aquest darrer és una mena de sepieta que es descompon ràpidament, dita també orellut, fotesa, sarró, sarronet. Mesura uns 5 cm. Algun famós restaurador de l'Alt Empordà l'inclou en la carta del seu restaurant).

La garota.— La garota, sens dubte, està rodejada de llegenda i crea sempre una gran expectació, començant pel nom. El més neutre fóra el d'eriçó de mar, però ja la Gran Enciclopèdia Catalana recull el terme preferent de 'garota', que designaria l'eriçó en el seu aspecte gastronòmic: crec convenient, doncs, difondre i estandarditzar, juntament amb el d'eriçó de mar, els termes 'garota' i 'garotada', corresponents a la Costa Brava Nord (Cadaqués, l'Escala, etc.). Cap al centre de la Costa Brava (Llafranc, Palamós, Palafrugell, Begur) es parla de 'garoina' (i 'garoinada', nom d'una manifestació anual celebrada a Palafrugell), designació que, sembla, reapareixeria al Maresme (Badalona). Com a excepció, a Sant Feliu de Guíxols (on de les esparidenyes en diuen carajos), els eriçons són 'oriços'. I a Tossa de Mar, com a Menorca, en diuen 'vogamarins'. És preferible, doncs, parlar de 'garotes' o d'eriçons'.

El bou.— El bou de mar (*Cancer pagurus*) és un cranc que fa uns 20 cm d'ample, i que pot arribar a pesar de 4 a 6 kg de pes. És rar a les nostres costes, ja que és més aviat de l'Atlàntic, d'Escandinàvia al Marroc, incloent-hi Galícia.

En espanyol és buey, en francès tourteau o dormeur, en italià granciporro, en anglès edible crab, en basc petaka, amarraz, txangurru (aquest darrer nom també s'aplica a la



Gambeta.

cabra), etc., en alemany *Taschenkreb* i en portuguès *sapateira* o *garangeiola*. A Galícia és *boi*, *bueu*, *noca*, *esqueiro*, etc.

És molt bo bullit, formant part de còctels i amanides, fet al forn, etc. La part més carnosa són les pines. La part més apreciada són els ous i el fetge.

El cabrot.— El cabrot, cabra de fons, cabró o cranc de fons (*Paromola cuvieri*) és un parent de la cabra (ja descrita). Serveix sobretot per als arrossos, rossejats, sopes etc., per donar gust.

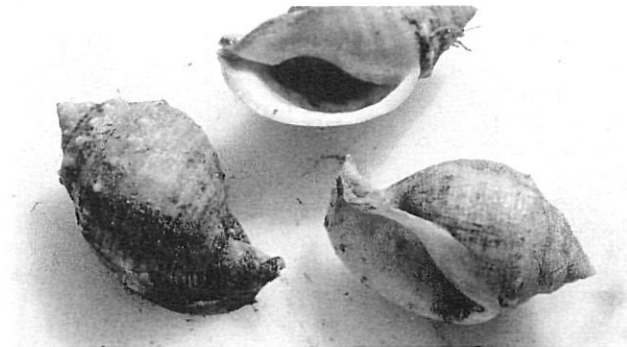
La canana.— La canana (*Todarodes sagittatus*) és similar als calamars, amb el cos en forma de torpede —que els permet llençar-se per damunt de l'aigua—, uns llargs tentacles i un color violaci; les aletes són més curtes i amples. Poden arribar a fer 1 m de llargada, però no són aquests exemplars els que es troben al mercat. Les cananes tenen una carn més dura que els calamars, i per això són meys apreciades.

En espanyol se'n diu *pota*, en francès *toute-non*, en anglès *totano*, en portuguès *lula* *pota* i en anglès *flying squid*. A Galícia hom distingeix entre el mascle o *choupon*, que es considera molt més soborós, de la femella o *choupa*.

La gambeta.— *Camarón* és el nom espanyol, llatinoamericà i carib de la gambeta o de diverses menes de gambes, especialment del *Palaemon serratus*, que fa de 7 a 8 cm, que es troba al Mediterrani i a l'Atlàntic. També s'aplica el nom a les gambetes bàltiques i daneses.

Confusionàriament, també es pot donar aquest nom a les espècies *Crangon crangon* (gamba de sorra), *Palaemon serratus*, *Palaemon squilla*, *Parapenaeus caramote*... N'hi ha a Noruega, a la Mediterrània, al Carib, a Xile (*Heterocircus reeedi*), al Bàltic (*Palaemon adspersus*) etc. En portuguès és *camarão* o *camarão branco*, en francès, una varietat, *bouquet* o *crevette rose* (nom confusionari), etc.

El cargol.— Hi ha diverses classes de cargols marins (entre ells el cargol de punxes o cornet amb pues, ben conegut). En aquest cas, però, ens referim al cargol de mar (*Natica hebraea*), bover o, simplement, cargol, diferent del de punxes o de la margarida o cargolí. Té un tap calcari, que cal



Cargols de mar.

obrir abans, característica que retrobem en espècies similars.

També es mengen, sobretot a Itàlia, els cargols marins de forma allargada, en forma de cornet de gelat o de pada (cargol de terra allargat), i que reben el nom llatí de *Cerithium vulgatum*, *horn-shell* en anglès, *cuerno* en espanyol, *torricella*, *caragolo*, *garagolo*, etc., a Itàlia (on en fan sopes).

També mengívol és el cargol amb unes grans punxes obertes (*Aporrhais pespelecani*) dit *crocetta* a Itàlia.

El catxel (escopinia/berberetxo).— Em permetreu el barbarisme de 'berberetxo', però aquest nom és comú als Països Catalans, enfront dels autòctons catxel (nom oficial, i viu al Delta de l'Ebre) i escopinia de gallet (nom també ben viu a Menorca). També es diu gall, gallet, carculla, curculla, petxina ratllada, etc. Es tracta del *Cerastoderma edule*, un del bivalves més populars en els nostres clàssics vermouths i aperitius (procedents de Galícia i, cada cop més, d'Holanda, de Xina, Tailàndia, etc.).

La bugia.— Aquest estupend crustaci té també un nom traïdor —cigala— per culpa de la intromissió de l'espanyol. En efecte, molta gent —i sovint ho veiem a les cartes dels restaurants— anomena 'cigales', de forma inadmissible, els escamarlans. Però cigala és un nom legítimament català per indicar un marisc parent de la llagosta i del llamàntol (*Scyllarus arctus*). La cigala, en efecte, és com un llamàntol sense pines. Ara és escassa a les costes catalanes, llevat de Menorca.

Rep també els noms de bugia (Costa Brava), llagosta llúia, xúia, castanyola, etc. Fa uns arrossos excel·lents. En espanyol se'n diu *cigarra de mar*, si bé se sol preferir el nom gallec de *santiaguño*. En francès hom fa servir el nom catalano-occità de *cigale*, o l'occità de *macieta*.

El nom d'aquest marisc, en català, té un doble sentit; curiosament, en serbi i croata, el seu nom és *kuka*, nom que en català també té el doble sentit a què al·ludíem.

Les espadenyas.— Les espadenyas (dites, també llongos, llanguets, pastissos) constitueixen un marisc molt apreciat a Catalunya, de difícil traducció en algunes llengües, com l'espanyol. Es tracta d'una classe d'holotúria (*Stichopus regalis*), amb varietats similars que es poden trobar a Dénia



Canana.



Espardenya.



Cabrots

(País Valencià), Cadis (*cohombrillos*) i la Xina, el Japó i Amèrica. Només se solen menjar a la Costa Brava, si bé se'n troben arreu de les costes dels Països Catalans: de Dénia a Menorca, on s'anomenen vergues manses. A Sant Feliu de Guíxols reben el curiós nom de *carajos*, si bé, en tots els casos, el nom gastronòmic —incloen-t'hi Catalunya Nord, on alguns restaurants comencen a difondre-les, és 'espardenyes'.

Les espardenyes de la Costa Brava tenen una especial suavitat de gust i de textura, que en fa un producte inigualable, actualment de gran èxit en aquesta cuina —com les garotes, de la qual n'és una espècie veïna—. No són iguals, doncs, que les d'origen americà o oriental.

Les receptes tradicionals dels pescadors ens proposen de menjar-les amb arròs, saltades amb all i julivert, tomàquet, i també combinades amb plats de mar i muntanya.

És un marisc delicat, del qual en consumim la part blanca interior, els seus òrgans sexuals. La seva textura i sabor són d'un gran interès, i permeten múltiples tractaments i combinacions.

Així, es poden incloure en sopes i cremes —per exemple en una sopa d'espàrrecs—, en amanides, com a guarnició de plats de peix, en guisats i estofats i en combinacions, de base tradicional, dites de mar i muntanya. També era tradicional l'arròs d'espardenyes d'algun indret de la costa.



Les algues.— No cal dir que, per a la majoria de gent, sentir esmentar les algues com a ingredient culinari no els produeix, d'antuvi, una sensació de plaer. De fet, les associem o bé a la cuina naturista o dietètica (sovint dissociada del plaer gastronòmic) o a la cuina oriental, xinojaponesa (massa allunyada dels nostres propis gustos i tradicions palatals).

I, això no obstant, les algues ja formen part de la nostra alimentació. En primer lloc, com a producte derivat, consumim l'agar-agar, una mena de gelatina natural elaborada amb algues, present a molts productes alimentaris manufacturats.

Si anem als restaurants xinesos o japonesos, és segur, també, que mengem algues incloses en amanides, sopes i guisats. Els orientals, des de fa milers d'anys, han sabut aprofitar el valor nutritiu i gastronòmic d'aquestes verdures del mar.

Però també en algunes nacions europees els mariners, des d'antic, han conegut el valor alimentari d'algunes d'aquestes algues i les han consumit, localment. És el cas

del país de Gal·les, Escòcia, Irlanda, països escandinaus i nòrdics, Catalunya. Ho anirem veient en esmentar les espècies més comunes. Actualment les algues ja formen part de l'oferta gastronòmica de força restaurants, com a guarnició de diversos plats de peix, en amanides, sopes, etc.

L'enciam de mar.— El nom tradicional d'aquesta alga, als Països Catalans, ja indica el seu aspecte i bonic color. Es diu també lletuga de mar (Menorca), alga sensitiva, i correspon a la *Ulva lactuca*. Té tanta vitamina C com la llimona, més vitamina B12 que el fetge, així com vitamines A, E, C, etc., i molt de iode. Es troba a les costes catalanes i del Cantàbric, fins i tot a prop dels ports (en aquest cas contaminades).

A Tarragona, Menorca, però també a la Costa Brava, etc., aquesta alga s'ha menjat arrebossada i fregida, o bé confitada. Es pot menjar crua, en amanides o afegir a les sopes, als plats de peix. Es pot consumir en fresc, conservada en sal i congelada o deixada assecar i esmicolant-la a les sopes.

Les mongetes verdes de mar.— El nom popular d'aquesta alga (*Himanthalia elongata*) indica la seva vocació culinària. Té els mateixos usos que les algues per cuinar: es pot guisar, estofar, fregir, afegir a sopes, salses, gratinats, plats de peix i de bacallà, etc.

El dulsé.— El dulsé és l'alga vermella (*Palmaria palmata* o *Rhodomenia palmata*). Té un color porpra i fa uns 30 cm. Es dona a les costes atlàntiques, de les de Gran Bretanya i Irlanda als Estats Units. A Escòcia i als Estats Units una classe coent s'utilitza com a condiment. A Irlanda, Islàndia, etc. s'ha utilitzat per mastegar, com un xiclet o mena de tabac. D'aquest darrer país en procedeix alguna recepta amb peix. Al territori asiàtic de Kamchatka, de sobirania russa, s'hi fa un licor. Deixada en remull, es pot menjar en amanides o bé afegir a sopes, o fer-la bullir com si fossin espinacs.

El wakame.— El wakame es troba a les botigues de productes orientals. Correspon a l'alga *Undaria pinnatifida*. És una alga amb una forma semblant a la laminària; té un bonic color verd clar i fa un metre de llargada. És amplament cultivada al Japó; es consumeix molt en aquest país, a Xina,



Gamba de Palamós



Sabres

Corea, etc. També s'ha començat a cultivar a Bretanya. És una alga amb 10 vegades més calci que la llet, cosa a tenir en compte, i amb un 20% de proteïnes, un 40% de glúcids i un 1% de lípids; posseeix tots els aminoàcids essencials i vitamines: és, doncs, una mena de mannà alimentari. Però també és interessant gastronòmicament: remullada, es pot posar a les amanides, i es pot fer bullir amb verdures i sopes.

El fonoll marí.— El fonoll marí (o fonell), *Crithmum maritimum*, no té res a veure amb les algues. És una planta de terra, però que es fa a la vora del mar, en indrets rocosos. És corrent a la Costa Brava (per exemple, entre Begur i Pals), i, antigament, es menjava. Es cullen els brots —d'un aspecte i un olor que recorden els del fonoll (si bé amb els tanyes més carnosos) i es poden afegir a sopes i altres plats. Però el que era normal era confitar-los en vinagre i menjar-los en amanida, cosa que també es practicava a les Balears.

La cloïssa.— La cloïssa, dita sovint amb el terme espanyol d'almeja (*Tapes decussatus*), rep també el nom d'escopinya o copinya llisa (Menorca) i de grúmol (Delta de l'Ebre), indrets on es troba. Per tant, a la Costa Brava és més aviat rara. A la regió de l'Ebre, a més ara és objecte de cultiu comercial. Es pot menjar crua, amb llimona, o bé formant part de suquets, sarsueles, arrossos, etc., i, en conserva, com a aperitiu. Els seus suc donen un gust deliciós als plats que acompanya: arrossos, suquets, fideus, mongetes, etc.

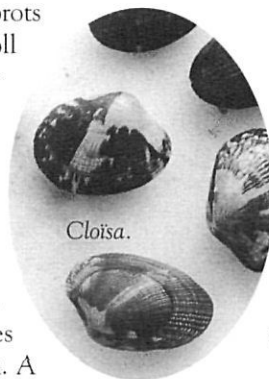
En espanyol se'n diu *almeja fina*, *blanchet*, *palourde* o *clovisse* en francès, *clam* en anglès, *vongola nera* o *verace* en italià, *clovissa*, *beuda*, etc., en occità, *ameixa* en gallec, *txirla* o *txirla haundi* en basc i, amb clara referència picant, *chocha* a Andalusia.

D'altres cloïsses, a part de la cloïssa fina, ja descrita, són la cloïssa bavosa (*Tapes pullastra*), la cloïssa rosa (*T. rhomboides*), la cloïssa de sang (*Glycemeris glycemeris*), etc.

El corn blanc.— Un cargol marí mengívol (*Hexaplex trunculus*), conegut també sota el nom de cargol de força, cargol de tap, cargol de vera, corn de bocamolla, corn de tap, orna, cornet, corneta. Es troba especialment a les Balears, on es guisa de diverses formes.

El dàtil.— El dàtil o dàtil de mar (*Lithodomus lithofagus*) és un dels mariscos alhora més apreciats i rars, ja que té la característica de fer forats a les roques, per la qual cosa, per haver-lo, tradicionalment es volaven aquestes o es trencaven amb un martell, cosa no permesa. És, per tant, un marisc que podríem anomenar clandestí!

Es troben a Menorca, Mallorca, etc. i a les costes tarragonines, i sembla que de forma testimonial a la Costa Brava. Es poden menjar al vapor, en arrossos, guisats, etc. També n'hi ha a la costa italiana de la Spezia, a la Ligúria, on rep el nom de *dattero di mare*. A França té el mateix nom, *datte de mer*, de l'occità *dàtil*; a Grècia és *solina* i al Magrib *Tamr el bahr*.



L'escopinya gravada.— L'escopinya o copinya gravada (*Venus verrucosa*) es troba també, sobretot a Menorca.

En espanyol és *escupinya grabada*, *praire* en francès i *warty venus* en anglès; curiosament, tot i trobar-se en aigües britàniques, allà hi és desconeguda als mercats. És apreciada a Occitània —*rigadèla*, *prairie*— i a Itàlia —*tartufo di mare*, *cappa verrucosa*, *caparozzolo*, *tartufo*, etc., menys Galícia —*carneiro*, *maelo*—, i a Portugal —*pé de burro*—.

L'escopinya verrucosa.— Escopinya o copinya verrucosa, ou ratllat, currucó, petxina de Montserrat, ratllat, etc. (*Acanthocardia tuberculata*). A Itàlia, on és apreciada, es diu *cuore rosso*. Es pot menjar crua o guisada, com els catxels o berberetxos, amb els quals s'assembla i sol substituir en algunes conserves.

La galera.— La galera (*Squilla mantis*), un crustaci molt particular, com una mena d'escamarlà pàl·lid i sense potes, és considerada un menjar exquisit pels pescadors de Tarragona, sobretot quan és ovada. Amida fins a uns 20 cm, i és excel·lent guisada, o bé en arrossos, rossejats, etc. A vegades se li atribueix un gust amargant. En espanyol se'n diu *galera*, en francès *squille*, en portuguès *galera*, *zagaia* o *castanheta*. En anglès és *mantis shrimp*, tot i que no és consumida, malgrat que n'hi ha espècies similars a les costes dels Estats Units, Hawaii, etc.

La margarida llisa.— Dit també cargolí, caragolí o cargolillo (*Nassarius Mutabilis*), és un cargol comestible.



Navalles

El nacre.— El nacre (*Pinna pectinata*) o nyacre (recordeu el «ball de nyacres» de Blanes) abans era consumit per alguns pescadors, que diuen que era molt gustós, però ara és una espècie residual, sense valor comercial, si no és com a motiu decoratiu, ja que són els bivalves més grossos de la Mediterrània (poden mesurar fins a mig metre de llargada) i tenen un bonic interior nacrat.

A Blanes, justament, hi ha una dansa tradicional anomenada «ball de nyacres», on s'empra la closca d'aquest bell mol·lusc.

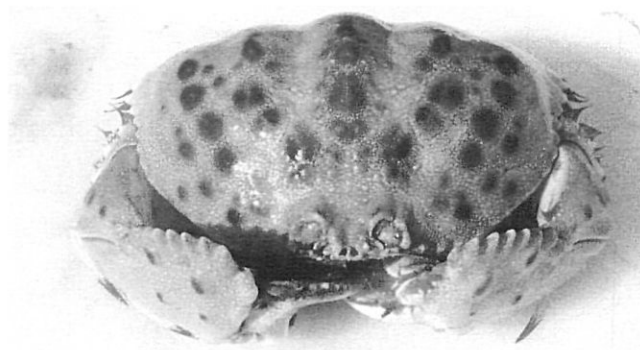
En espanyol és *nacar*, *fan mussel*, *pen-shell*, *sea-wing* en anglès, *imbonneau* en francès i *funil* en portuguès. Els nacres també es troben a les aigües britàniques.

La navalla.— La navalla (*Solen marginatus*), dita canyut a la regió de l'Ebre, on és abundant, rep també el nom de ganivet, per la seva característica forma. A la Costa Brava es troba més escadusserament, a vegades buida, a la platja. De totes maneres, allò on és abundant aquest deliciós marisc és a les costes gallegues i de Portugal, on, banyant-s'hi, se'n troben moltes closques.

En espanyol es diu *navaja*, en gallec *longuerion*, *longueirão* en portuguès, *couteau* en francès i *razor* en anglès. A Itàlia és *canolichio*, *capa longa*, etc. La navalla pot arribar a mesurar 13 cm. N'hi ha una espècie similar, però corba.

L'orella de mar.— Als restaurants xinesos haureu vist que hi apareix sovint un marisc de clova anomenat *abalone*, que forma part de sopes, guisats, etc. Doncs bé, l'*abalone* és un bivalbe no solament present a les aigües orientals, sinó també a les de la Mediterrània i a les de l'Atlàntic, especialment a la zona del canal de la Mànega, Jersey i Guernesey, Bretanya, etc., on és ben apreciat.

Però també és conegut a Catalunya, on rep els noms d'orella de mar. Els pescadors occitans també l'anomenen orella de mar o *aurelha de cat*, de Sant Pere etc. A Itàlia és *orecchia marina*, a França *ormeau* i a Anglaterra *ormer*, *abalone* o *ear-shell*. A Galícia i Portugal és *peneira*, *orelha*, *taixarola*, *llapa real*, etc. La seva millor època és entre agost i setembre. Té una carn dura, i, per tant, cal coure-la força.

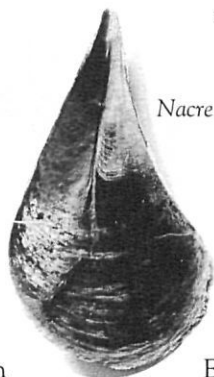


Pessic o punyet

A la Costa Brava el mar, quan hi ha temporal, n'escup les curculles —que aquí són molt petites— i que, per la seva forma, els infants anomenen sabatetes de la mare de Déu. Aquestes presenten un color verdós per fora, una sèrie de foradets i, per dins, un bonic color nacrat. Però també se'n troben sota les pedres, i hi ha gent que les sap apreciar.

L'ou.— L'ou o pardilla blanca (*Mactra corallina*) és abundant i de carn saborosa, però poc apreciada, ja que sol ser sorrenca. En anglès se'n diu *rayed trough shell*, *ameijola* en portuguès i en francès *fausse palourde*, *blanchet*, *flie* etc.

L'ou maltès.— L'ou maltès o petxinot és una petxina comestible, però poc freqüent (*Glycimeris insubrica*), que es pot guisar, posar a les sarsueles, etc.



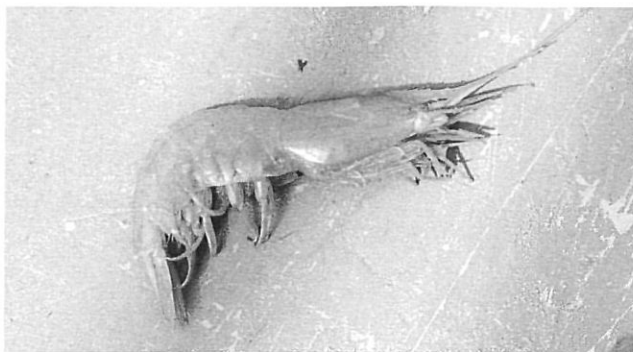
Nacre.

La pagellida.— La pagellida (*Patella vulgata*) és un bivalve que s'adhereix fortament a les roques, que es pot menjar crua i amb la qual a Cadaqués, Sant Feliu de Guíxols, etc., en feien arrossos. També és apreciada a les Illes Canàries, Gran Bretanya, etc.

En espanyol es diu *lapa*. En gallec i portuguès també és *lapa*, *cunco*, *conchelo*, *cunco*, *cuncón*, etc. En anglès és *limpet*: a les illes britàniques ha estat també apreciada així com a Bretanya, on rep el nom de *brenik*, *venis*, etc.; a Cornualla és *vrogan* i a França *patelle*, *berniq*, *chapeau chinois*, etc. (aquests dos noms són il·lustratius, ja que *berniq*, i el bretó *brennik*, fan referència al *brenn* o casc cèltic). En català, per no ser menys, tenim d'altres noms: pardilla (Cadaqués), pallarida, patellida, pagellida, etc.

El pessic.— El pessic és una mena de gros cranc (*Callappa granulata*). Té una superfície granulosa, i presenta unes pines espinoses. No és abundant a les nostres costes, ja que aquesta espècie es troba millor a les aigües atlàntiques de Canàries, Nord d'Àfrica, etc.

Se'n diu també cranc anglès, cranc reial i cranc rei. És el *cangrejo real* (nom espanyol) que es comença a comercialitzar des de les costes gallegues. A França té el curiós nom de *crabe honteux* (cranc vergonyós) i a Anglaterra *shamefaced crab*, que també fa referència al seu aspecte «vergonyós».



Gamba de sang.

La petxina de pelegrí.— La petxina de pelegrí, carcolla, curcolla, petxina ratllada, petxina rica, petxina reina, petxina grossa, etc. (*Pecten iacobaeus*), més coneguda sota el nom comercial (d'origen gallec) de *vieira*, sol ser escassa a la Mediterrània, per la qual cosa sol procedir de Galícia o de França. És una petxina que pot arribar a 15 cm, molt apreciada gastronòmicament, ja que forma part de plats clàssics de la cuina professional francesa i fins i tot de la catalana (Ferran Agulló ja les esmenta en el seu llibre de cuina catalana dels anys 30, fetes al forn i gratinades).

En espanyol se'n diu *vieira* o *concha de peregrino*, en portuguès *vieira*, en francès *coquille de Saint-Jacques*, en anglès *scallop*, en galès *cragen gylchoc*, en islandès *hörpudiskor*, en alemany *Kammuschel*, nom que, amb variants, retrobem en danès, suec i noruec —costes dels països on es troba aquest bivalve, així com en les de Rússia, *grebeshok*—.

El petxinot de sang.— El petxinot de sang, lluenta i petxina lluent (*Callista chione*) és una mena de cloïssa grossa, menys fina, de fins a 12 cm, si bé el més normal és que mesuri de 6 a 7 cm. Es pot menjar crua o es pot guisar. En espanyol se'n diu *almejón*, en gallec *saveriña*, en francès *verni* o *grosse palourde*, en anglès *smooth venus* o *venus shell*, en portuguès *concha fina* i en italià *cappa liscia*.

El peu de cabrit.— El peu de cabrit és un mol·lusc que externament s'assembla a una ostra. Es troba sobretot a les Balears, i aquí menys. Reposa sobre una mena de «peu de cabrit», i d'aquí ve el seu nom. També se'n diu caixeta i capseta.

Pel que fa a l'aspecte de la petxina o curcolla, justifica el nom llatí i els derivats (*Arca Noae*), «arca de Noè»: *Noah's Ark* (anglès), *Arche de Noé* (francès), etc. A Grècia —*kalognómi*— i sobretot a Itàlia, on es menja, hi ha d'altres noms populars, com *zampa* (Ligúria), on se'n fan sopes i es posa a la pasta.

La gamba de sang.— El nom espanyol de la gamba de sang és *quisquilla* (*Crangon crangon*), *crevette grise* o *sauterelle* en francès, *garnaal* en neerlandès i *brown shrimp* en anglès, ja que és una gamba que es troba de la Mediterrà-



Tellerines.

nia a Noruega, passant per les costes britàniques i fins als Estats Units.

La rossellona.— Al mercat les rossellones (*Chamelea gallina*) són abundants, sovint procedents d'Itàlia i, per desgràcia, cada cop més conegudes sota el nom espanyol de *chirla*. Però tenim altres noms, com el de copinya maltesa (Maó). En francès és *galinette*, *poule*, *petite praire*, *venus poule*, etc., i en anglès *stripped venus*. A Itàlia és *cocciola*, *venere gallina* o *biverassa* i a Portugal *pé-de-burrinho*. Les rossellones són molt bones en els arrossos, plats de pasta, etc., i constitueixen una alternativa econòmica a les cloïsses.



La tellerina.— La tellerina (*Donax trunculus*) es troba a la sorra de les nostres costes on, sovint, es veu gent recollint-les arran de mar amb un rampí provist d'una xarxa i, sobretot a les del país valencià, on les tellines són una tapa molt apreciada als bars. A Menorca el seu nom és escopinya francesa.

El seu nom espanyol és *coquina*, en francès *olive*, *haricot de mer*, etc. i l'anglès *wedge shell*. A Itàlia, on les fan en sopa, en diuen com a València, *tellina*, però també *arsella* i d'altres noms. A Tunísia és *loubya*, que ignoro si és el mateix nom emprat a Egipte, on les tellerines són abundants a la desembocadura del Nil.

La xinxa.— La xinxa (*Munida rugosa*) és un crustaci conegut també amb els noms de clenquis, sastre, capità, etc. Té un cos reduït i replegat cap endins, amb les antenes i pinces llargues.

Es troba quan es va a la gamba, i no té un excessiu valor comercial, ja que no passa dels 5 cm. El seu destí, per tant, són les sopes, rossejats i arrossos.

La tomata de mar.— La Tomata de mar és l'*Actinia equina*, i tot i que no és freqüent, és comestible. Com els fideus o ortigues de mar, és també ortigant, per la qual cosa no es pot menjar en cru; s'ha de fregir o afegir a altres guisats.

Jaume Fàbrega