



**FIGURA 1.** La casa del Caragols al carrer Major de Castelló de la Plana de l'arquitecte Francesc Tomàs Traver. **A i D:** diverses vistes. **B, C i E:** detalls de les escultures dels caragols, guarda-rodes del brançal, obra de Joan Baptista Miralles Gonel.

## Caragols inspiradors d'art

Enric Forner i Valls

Ateneu de Natura

El modernisme va trobar, sovint, la font d'inspiració en les formes naturals, especialment en les de les plantes però també en les dels animals (Climent & Martín, 2021). A Castelló de la Plana, que no podem gaudir d'una ampla representació d'aquest estil arquitectònic, tenim per contra un exemple on els artistes s'han inspirat en uns animals, els humils gasteròpodes de conques sempre atractives: *la casa dels Caragols* (Fig.1, esquerra). Aquesta és una construcció, al bell mig del carrer Major, obra de l'arquitecte Francesc Tomàs Traver (Castelló de la Plana, 1866-1928), autor també de l'institut Ribalta (1917), a la mateixa ciutat, o del mercat de Vinaròs (1922) amb la interessant

estructura metàl·lica de la coberta, la seua darrera obra (Peñín & Taberner, 2022). Tot i que se'l cataloga d'un autor eclèctic a *la casa dels Caragols* els trets del modernisme, de l'*Art Nouveau*, prenent un paper dominant, si més no, en els elements decoratius. L'obra encarregada pel propietari Fèlix Bueso Tirado, advocat i banquer, es va executar entre 1911-1914. Al final dels anys setanta del segle passat va ser mutilada la construcció en molts dels seus elements decoratius (balcons, miradors) pels individus malfactors que n'havien esdevingut propietaris en aquell moment (els Nebot) com intent perquè no fos catalogada com edifici protegit per l'ajuntament de Castelló de la Plana (Llop & García, 1996). Van ser condemnats pels tribunals. Després la va adquirir la Generalitat Valenciana, que va restaurar el que va poder.

El modernisme va potenciar tots els artesans: picapedrers, fusters, ferrers, vidriers, ... Però ningú, en



FIGURA 2. Escultura de bronze els Caragols, de Álvaro Falomir Vilarroya a la plaça Marañón de Castelló de la Plana, altrament dita dels Caragols.

el cas que ens ocupa, en parla de l'autor de les belles escultures dels caragols de l'entrada de l'edifici. En cap lloc s'anomena el seu creador: ni llibres, ni guies, ni fulls informatius. El record de la sua obra s'hagués esvaït, de ben segur, de no ser per la persistència del seu besnét Vicent Gual i Ortí, company del consell editorial de Nemus i entusiasta estudiós de la saga familiar. El vincle de la sang. Queda escrit per sempre més: l'autor dels caragols de *la casa dels Caragols* va ser un picapedrer vinarossenc: Joan Baptista Miralles Gonel (Vinaròs, 15/01/1871; Castelló de la Plana, 18/11/1916). Va treballar també a l'església de la Trinitat i altres construccions destacades de Castelló de la Plana. Un exemple de la creativitat de *Batiste*, com se l'anomenava familiarment, per altre banda forma corrent i estesa al Baix Maestrat, com ho demostra que ha quedat l'antropònim fossilitzat en algun cognom, és que com les escultures també cobrien una funció pràctica, són guarda-rodes, per l'entrada principal on tenien accés els carruatges, en calia una per cada costat, amb la qual cosa es va permetre la llicència d'esculpir un caragol dextrogir (Fig. 1E), com seria normal, i l'altre levogir (Fig. 1B). Tampoc deuen ser tants els que han reparat en la decisió de *Batiste*. D'aquesta manera, un caragol és la imatge especular de l'altre i s'adapta perfectament a les seues funcions, mantenint l'accés la simetria cosa que ens resulta, des del punt de vista estètic, agradable. A la natura la majoria de caragols continentals són dextrogirs, entre ells tots els que ens mengem. La conquilla gira cap a la dreta, com les busques del rellotge. Una forma pràctica de saber si un caragol és de dretes o d'esquerres, és posar, l'àpex, la zona més alta de la conquilla cap amunt i si el peristoma (l'obertura de la conquilla) queda a la dreta és dextrogir; si queda a l'esquerra és levogir, com el que va esculpir el Sr. Miralles pel guarda-roda de l'esquerra (Fig. 1B). També s'ha d'indicar que tot i que la forma d'enrotllar-se la conquilla és un tret característic de cada espècie, molt de tant en tant, apareix un individu que va a la contrària. En algun cas, com aquest, el límit entre un picapedrer i un escultor és delicat de precisar.

La conquilla dels caragols és de carbonat càlcic (aragonita) és duradora i els sobreviu. Té una bellesa que sempre ha fascinat als humans. Els ibers ja recollien conquilles de caragols marins per pur plaer i se les emportaven al seus poblats (Forner *et al.*, 2021). La conquilla és un con enrotllat que és la millor forma

geomètrica per fer d'habitable d'un animal de creixement continu que no muda l'exosquelet. La variació del radi i l'angle de l'enrotllament dona una diversitat de conquilles extraordinària. Si hom vol veure una anàlisi de les conquilles des d'un punt de vista geomètric pot trobar-lo en l'obra "*Ritmos: matemáticas e imágenes*", de la que és coautora la matemàtica castellenca Xaro Nomdedeu, sòcia i expresidenta d'Ateneu de Natura (Borràs *et al.*, 2002).

L'altre exemple que hem triat per veure com els caragols han inspirat els artistes és l'obra de l'escultor borriolenc Álvaro Falomir Vilarrocha (1934-1999), una peça de bronze a la plaça Marañón de Castelló de la Plana (Fig. 2). L'escultor i pedagog, que té dedicat l'institut d'Almassora, on va ser el seu primer director, té diverses obres per la comarca com ara la *Peixatera i el Mariner* al Grau de Castelló de la Plana. Al seu poble, Borriol, hi ha un bronze de gran format vora la carretera: *l'Aranya*, li diuen. Un altra vegada, inspirada en un animal. L'obra recorda pel tema escollit, un poc, l'escultura *Mamà* (1999) de l'artista francesa Louise Bourgeois (París, 1911; Nova York, 2010) a l'exterior del museu del Guggenheim a Bilbo (Guggenheim Bilbao, 2024).

### L'atractiu com a topònim dels caragols

Com que formem part d'un país cultural del que no se'n parla mai, el país dels menjadors de caragols, que ocupa bona part de França, la part oriental de la península ibèrica fins a Andalusia i el nord del Magrib, no ens hauria de sorprendre la simpatia que ens desperten els mol·luscs continentals que ens cruspim a taula amb elaborades receptes ancestrals i en bona companyia, que sempre tenen un regust a festa. Exerceixen un poder atractiu sobre el nostre inconscient per emprarlos com microtopònims. Ja hem vist com el poble va decidir que el nom de la casa modernista siga *la casa dels Caragols*, no pas *la casa Bueso*, el propietari que la va encomanar i pagar. En podem trobar un altre bon exemple en el cas de l'escultura que mostrem a la figura 2. Oficialment, es va decidir anomenar una nova plaça com doctor Marañón, però un temps després es va allotjar l'escultura d'Álvaro Falomir i la deriva popular l'ha acabat anomenant la plaça dels Caragols (Mir & Marzà, 2013: 38). Nom fàcil de recordar i fàcil d'identificar per l'escultura. Un procés invers al que amb freqüència practiquen els regidors d'intentar canviar el noms



populars de sempre, com ara el carrer d'Amunt que s'entesten en anomenar-lo d'altra manera, contradient tantes generacions castellenques. El carrer d'Enmig, deu el nom perquè estava just enmig del carrer Major i del carrer d'Amunt.

## Bibliografia

- Borrás, E., Moreno, P., Nomdedeu, X. & Albalat, T. (2002). *Ritmos: matemáticas e imágenes*. Nivola.
- Climent, D. & Martín, C. (2021). Modernisme i natura. Forma i simbolisme de les representacions vegetals. *Mètode*, 108, 42-49.
- Forner, E., Oliver, A., Falomir, F. & Gual, V. (2021). Malacofauna procedent d'un habitat dels segles VII-VI a. de C. del jaciment arqueològic del Puig de Vinaròs (el Baix Maestrat). *Nemus*, 11, 217-228.
- Guggenheim Bilbao (2024. 18 d'agost). *La colección*. <https://www.guggenheim-bilbao.eus/la-coleccion/obras/mama>
- Llop, E. & García, S. (1996). *Guia d'arquitectura de Castelló*. Diputació de Castelló.
- Mir, P. & Marzá, C. (2013). *Es...Cultura. Guia urbana de esculturas de Castellón*. Ajuntament de Castelló de la Plana.
- Peñín, A. & Taberner, F. (2022). *Arquitectos con huella. La arquitectura valenciana a través de sus protagonistas. (1768-1971)*. Reial Acadèmia de Belles Arts de Sant Carles València i Col·legis d'Arquitectes de la Comunitat Valenciana.

## Caragols terrestres: quelcom més del que mengem

Joaquín López Soriano

Associació Catalana de Malacologia

Els caragols terrestres inclouen moltíssimes més espècies de les que podem pensar a primera vista. De fet, la classe Gastropoda que és el grup sistemàtic que inclou tots els caragols, amb closca o sense, continentals o marins, amb més de 80.000 espècies descrites arreu del món és la més diversa de la terra, només superada pels insectes. Encara que el concepte de caragol popularment s'associa exclusivament a les diverses espècies comestibles per a la majoria de la ciutadania, hi ha una gran quantitat d'espècies que passen sovint desapercebudes. A la península Ibèrica i Balears se'n coneixen unes 530 espècies i subespècies, entre caragols i llimacs sense closca, aproximadament la meitat de les quals són endemismes ibèrics (Cadevall & Orozco, 2016), és a dir, no es coneixen en altres punts del món. Per tant,

vivim un en entorn privilegiat, amb gran riquesa malacològica. Val a dir que la Malacologia és la disciplina justament que estudia els caragols, i és un terme també molt desconegut per la majoria de la població.

La majoria dels caragols són de petites dimensions (entre 2 mm i 1 cm), i viuen sota la fullaraca als boscos, en esquerdes de roques o amagats a terra, però pràcticament han colonitzat tots els hàbitats. Poden sobreviure en parets de roques al sol de l'estiu, en coves, dunes de la costa, praderies, ribera dels rius o a l'alta muntanya. I evidentment, moltes es troben en ambients molt antropitzats, precisament les més conegudes: jardins urbans, camins, hortes i conreus, terrenys urbans degradats o amb plantes ruderals. Per no comptar la munió de caragols aquàtics, poc coneguts fins i tot pels professionals de la biologia, alguns dels quals estan representats en aquest volum i d'altres volums previs de la revista, sobretot els que habiten les aigües subterrànies (vegeu portada).

Actualment, el consum de caragols és un fet eminentment cultural, associat a festes o de caràcter quasi més lúdic que nutricional, un cop cobertes les necessitats alimentàries bàsiques amb l'agricultura i la ramaderia. Un exemple paradigmàtic seria l'Aplec del Caragol de Lleida, que és una festivitat multitudinària. Però no sempre ha estat així, i els caragols podrien haver estat clau per la història de la humanitat.

### Caragols en la transició del Paleolític al Neolític

Els jaciments arqueològics i paleontològics són sovint rics en caragols, i és que es tracta d'organismes que es conserven i fossilitzen fàcilment a causa de la seva conquilla calcària. Per tant, és relativament fàcil de trobar-los allà on han acompanyat a l'ésser humà i han format part de la seva dieta en el passat. Segurament, els primers caragols consumits per la humanitat ho van ser a l'Àfrica, i s'han trobat jaciments amb uns 170.000 anys a on se suposa s'hauria consumit el caragol gegant africà, del gènere *Achatina*, que pot superar els 20 cm de llargària (Wojcieszak *et al.*, 2023). Però si ens centrem en temps més recents, la majoria dels jaciments amb presència de caragols consumits estarien al voltant dels 10.000 anys, a la conca Mediterrània, principalment a la península Ibèrica i el Magreb (Lubell, 2004). Aquí podrien haver tingut un paper primordial en la transició del Paleolític cap al Neolític, i a l'inici del desenvolupament de tota la revolució agrària. Això no obstant,



**A:** *Cornum aspersum*. **B:** *Otala punctata*. **C:** *Theba pisana*. **D:** *Cepaea nemoralis*. **E:** *Helix lucorum*. **F:** *Iberus alonensis*. **G:** *Otala lactea* amb conill. Autors de les fotos A-E Sergio Quiñonero-Salgado; D: Iosu Antón.; G: Restaurant la Font de l'Os.

alguns investigadors suggereixen que el seu consum seria bastant més antic, i es remuntaria als 25-30.000 anys, segons s'ha demostrat al jaciment de la Cova de la Barriada a Benidorm (Fernández-López de Pablo *et al.*, 2014). Alguns jaciments contindrien de fet milions de conquilles, clarament emprades per l'alimentació humana, amb marques de carbonització a causa del seu processament culinari, demostratiu de la gran importància que podrien haver tingut aquests organismes tan humils en la nostra història com a espècie.

I és que els caragols tindrien alguns grans avantatges pels primers humans: no calen extensos terrenys especialment dedicats a la seva cria; no cal tancar-los i vigilar-los amb elements costosos de fabricar i mantenir (tanques, encerclats); no calen coneixements especialitzats o esforç físic i temps de dedicació, ni tampoc una alimentació específica o una cura intensiva, com passaria amb la gran majoria d'animals de granja, especialment els ungulats (vaques, ovelles, cabres). Són a més molt fàcils de trobar i capturar, venen en un recipient propi que conté la part comestible, i per tant generen un residu mínim i molt fàcil d'eliminar. I nutricionalment, tenen un valor elevat quant a proteïna i oligoelements. I a més, venen en una varietat de colors, textures, dimensions i sabors, ja que són moltes les espècies comestibles.

### Consum de caragols en el present

El consum de caragols només té cert pes en alguns llocs del nostre entorn immediat: llevant peninsular fins Andalusia, Marroc, i França. Actualment, el caragol es crien en grans quantitats de forma semiindustrial en granges especialitzades (d'aquesta activitat se'n diu helicicultura), sobretot a França i el Marroc. Andalusia importa actualment 5.000 tones del Marroc, donat el seu gran consum i la manca de producció pròpia que abasteixi tota la demanda. Això també té certs riscos mediambientals, vegeu si no el cas de la *Otala xanthodon*, caragol nord-africà que es va escapar d'algun recinte de cria, i va envair la serra de Callosa de Segura (Alacant), a on és una plaga actualment, posant en risc la mateixa supervivència d'espècies natives (i comestibles) en perill d'extinció (Marco-Fenoll *et al.*, 2021).

Només algunes espècies són consumides actualment. No entrarem en noms vernacles (això donaria per diverses tesis doctorals), perquè n'hi ha literalment de centenars, ja que cada regió té els seus propis

noms, i resulta fins i tot difícil entendre's si els empram amb altra gent que no és de la nostra mateixa regió, doncs sovint el mateix nom aplica a espècies diferents. A continuació descrivim algunes de les espècies més emprades en l'actualitat pel seu consum, utilitzant els seus respectius noms científics.

*Gènere Iberus*. Seria la joia de la corona, endèmic de la península Ibèrica, i molt apreciat per la seva carn. Actualment, en clar retrocés, a penes es troba ja pel camp a moltes regions, i de fet està protegit, i limitada la seva captura. Inclou unes poques espècies, difícils d'identificar i separar, perquè possiblement s'hibriden i presenten morfologies intermèdies. Entre elles, *Iberus gualterianus* i *Iberus alonensis* són els més emprats pel consum.

*Theba pisana*, molt consumit a Andalusia. Aquesta espècie, una de les més petites emprades pel consum, acostuma a formar grans acumulacions ben visibles en tiges de plantes (sobre tot el fonoll), a on passa l'estiu amagat del sol i la calor, en un procés equivalent a la hibernació, anomenat estivació, en el que redueixen al mínim la seva activitat metabòlica. Estar lluny del terra molt calent, en una part de la planta més ventilada, i aïllats de l'exterior per una membrana (epifragma), els permet suportar millor les inclemències meteorològiques, ja que per a ells la insolació i la llarga sequera dels estius mediterranis són perills a evitar, en espera de temps millors, amb temperatures i humitats més aptes per a la seva supervivència.

*Otala punctata* & *Otala lactea*, molt comuns als mercats i també molt apreciats per la seva carn. El gènere inclou diverses espècies més del nord d'Àfrica, també consumides a aquells països, i algunes importades, com ja s'ha comentat.

*Cornum aspersum*. És segurament l'espècie de caragol més abundant i versàtil, ja que s'adapta a qualsevol hàbitat, sent extraordinàriament comú als jardins i hàbitats antropitzats. Tot i que la seva carn és menys apreciada que la d'altres espècies, la seva abundància i grans dimensions juguen a favor del seu consum massiu i de la cria en granges. És una espècie considerada com a invasora en altres latituds a on ha arribat i s'ha establert, com Nord Amèrica.

*Eobania vermiculata*. Semblant quant a la morfologia de la closca amb algunes espècies del gènere *Otala*, és molt abundant en ambients antropitzats, tot i que el seu consum és més minoritari en general. Una altra

espècie que fora del bioma mediterrani ha esdevingut invasora en diversos països.

*Cepaea nemoralis*. Espècie de colors molt llampanants, pròpia d'ambients bastant humits. És bastant menys abundant, i poc consumida.

*Helix pomatia*, *Helix lucorum* i *Helix melanostoma*, són tres espècies no natives de la península Ibèrica, però també molt apreciades. Són àmpliament emprades a França i alguns països d'Europa oriental, Turquia i Orient Mitjà. En tractar-se d'espècies més grans, són en general òptimes per a la seva cria a petita escala, i s'han importat de les seves regions cap a occident. Actualment, són espècies invasores a molts llocs, i algunes d'elles són relativament fàcils de trobar per alguns pobles del llevant peninsular, a on algunes persones les alliberen per a consum familiar, als jardins, terrenys no cultivats o pels voltants del nucli urbà. No semblen tenir un gran impacte com a espècies invasores fins al moment, ja que formen poblacions molt localitzades en entorns urbans i periurbans, sempre en hàbitats molt antropitzats, i amb baixa capacitat d'expansió.

## Bibliografía

- Cadevall, J. & Orozco, A. (2016).** *Caracoles y babosas de la Península Ibérica*. Nuevas Guías de Campo Omega, Barcelona.
- Fernández-López de Pablo, J., Badal, E., Ferrer García, C., Martínez-Ortí, A. & Sanchis Serra, A. (2014).** Land snails as a diet diversification proxy during the Early Upper Palaeolithic in Europe. *PLoS ONE*, 9(8) e: 104898. Doi: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0104898>
- Lubell, D. (2004).** Are land snails a signature for the Mesolithic-Neolithic transition in the Circum-Mediterranean?. *Documenta Praehistorica*, 31, 1-24.
- Marco Fenoll, A., Prieto, C.E., Quiñonero-Salgado, S. & López-Soriano, J. (2021).** On the presence of *Otala xanthodon* (Anton, 1838) (Gastropoda: Helicidae) in the Iberian Peninsula. *Nemus*, 11, 127-134.
- Wojcieszak, M., Blackwell, L., Wadley, L. & d'Errico, F. (2023).** Evidence for large land snails cooking and consumption at Border Cave c. 170-70 ka ago. Implications for the evolution of human diet and social behaviour. *Quaternary Science Reviews*, 306, pp.108.030. <https://doi.org/10.1016/j.quascirev.2023.108030>