

Els eriçons de mar

Un menjar per a després del bany

Si us agrada anar a prendre el bany a la platja, aneu amb molt de compte si aquesta és rocosa o pedregosa, perquè seria ben fàcil que estigués plena d'eriçons, que són uns animals molt punxosos i prolífics, i les seues punxades —ho sé per experiència— són bastant doloroses, perquè les punxes, si són fondes, no es trauen amb dificultat. Però si porteu unes ulleres de goma per a poder-vos cabussar i un ganivet, i teniu mitja hora disponible, podeu agafar-ne unes quantes dotzenes i fer-vos-en un aperitiu en la mateixa platja, o un guisat en arribar a casa. A l'Empordà, on en diuen «garotes» (segons Coromines, aquest molt designava abans les closques punxoses de les castanyes i, per comparació, es va aplicar als eriçons), els pesquen amb una canya lleugerament oberta per un extrem, com les que s'empren per a collir figues.

Els eriçons ja eren apreciats a l'antiga Grècia i, segons ens refereix Llorenç Millo en la seua obra *Divagaciones sobre gastronomía clásica*, a un espartà que havia estat convidat a un banquet en la ciutat grega, li van servir uns eriçons sencers. L'home, sense mirar com se'ls menjaven els altres i fent honor a la seua condició estoica d'espartà, va agafar-ne un i se'l va menjar sencer, mentre renejava d'aquella vianda, que més li devia

semblar un grapat de claus.

Tenen molt poca carn, però d'una delicadesa introbable en qualsevol altre marisc. Actualment, és menjar de pescadors, encara que, en alguns llocs, com a París, van a preus astronòmics i, fins i tot, comercialitzen un utensili per a poder-los tallar amb comoditat.

A la nostra àrea lingüística (un poc per tot el litoral, però, sobretot a la Marina, l'Empordà i el Rosselló) i a la Provença, els pescadors se'ls mengen crus, tal com ho he vist fer a Dènia. De primer, els tallen horitzontalment i els renten amb aigua de mar, per llevar-los les parts negres i granuloses, després, amb un trosset de pa i un moviment giratori de la mà, en trauen la part comestible (els ous, grocs o vermells) i s'ho mengen sense res més, amb l'únic acompanyament d'un got de vi. D'altres els fan lleugerament bullits —sencers— en aigua salada, i després de netejar-los hi afegeixen unes gotes de llima.

A la Provença, a més, amb ells fan l'*oursinado*, que no és ni més ni menys que una maionesa a la qual afegeixen ous d'eriçons passats pel morter i fets puré. Se la mengen sobre llesques de pa i amb una guarnició de patates bullides o cuites al caliu; però sobretot amb aquesta salsa preparen un guisat de peix bastant famós, anomenat de la mateixa manera. *Oursin* en provençal és un diminutiu d'*ourse* (ós)



Actualment són menjar de pescadors, però hi ha llocs, com París, on van a preus astronòmics

que, com en el cas de la *garota*, s'aplica a l'eriçó per comparació.

«Oursinado»

Quantitats orientatives per a quatre persones: 1 kg de peix blanc a tallades (variats: llobarro, rap, llenguado, daurada, etcètera), dues dotzenes d'eriçons de mar, quatre ous, una ceba, una pastanaga, un got de vi blanc, una fulla de llorer, julivert, pebre, sal, un got i mig d'oli d'oliva, 200 gr de pa una mica dur (de tres o quatre dies).

Posarem al foc una cassola amb les rodanxes de peix, la ceba i la pastanaga a tallades fines, el julivert; el llorer, el vi, sal i aigua

(just per a cobrir-ho, o una mica més); ho taparem i ho deixarem coure a foc suau uns quinze minuts. Mentrestant, amb unes tisores haurem tallat els eriçons horitzontalment, i amb l'ajuda d'una cullereta n'haurem tret els ous, que picarem en un morter fins a convertir-los en un puré. En una altra cassola ficarem oli, els rovells dels ous i la meitat del brou de peix, a foc suau —o bé al bany maria— i ho remenarem fins que prenga la consistència d'una crema espessa; llavors ho treurem, hi afegirem el puré d'eriçons i ho tornarem a remenar un poc. Tallarem llesques de pa (que torrarem un poc, si volem) i les posarem en els plats; mullant-les primer amb el brou que haurà sobrat i abocant després la salsa per sobre. Servirem alhora les sopes i el peix, però en plats separats.

Variants: podem fer aquest guisat amb peix d'una sola classe (el peix pot ser d'altres espècies, a més de les abans esmentades: lluç, congre, gallineta, escolà, llissa). S'hi pot afegir alls porros, farigola, fonoll. Hi ha qui posa unes gotes de llima en la salsa.