

J. Emilio Prades Bel

## CONILLS CRIATS A CASA

- Si hi han uns animallets domèstics al que moltes generacions de ciutadans castellonencs del segle XX, deuriem d'estar més que agraïts, haurien de ser els conills que es criaven en casa, petites explotacions domèstiques imprescindibles per a tindre un abastiment de carn fresca en la llar familiar.

- Al llarg de l'any es menjava més carn de conill que de posell, tots dos animallets varen aportar la proteïna càrnica bàsica i necessària, per a equilibrar la dieta de la població, eren temps molt menys benignes que els actuals del pròsper principi segle XXI, valga com a ex emple, l'estudi sobre el consum de carn, que va fer el doctor Romualdo Vizcarro Prats per a la població de Vinaròs durant tot un any econòmic a finals del segle XIX, entre juliol de 1892 i juny de 1893, en que el consum de carn fresca, que es va sacrificar al matadero de Vinaròs, va ser de 15'8 grams per habitant i dia, sense contar la carn de caça i conills domèstics.

- Els conills eren verdaderes produccions de carn fresca setmanal, necessària per a mantindre una bona salut, i un bon desenrrollament nutricional de la població rural i urbana, els conills suplien la falta de diners de la gent per a anar a comprar carn, l'economia de l'època no els permetia anar habitualment a comprar a la carnisseria, a l'anys quranta i cinquanta del passat segle XX, si algú es topava o veia eixir alguna veïna de la carnisseria era habitual preguntar-li...

¿Xica...que tens a algú malalt en casa...?.

- La producció de carn de conill a les terres del nord de Castelló (Alt i Baix Maestrat, Plana Alta, Ports, Alcatén,...) a segut la mes estesa i més ben rentabilitzada per la gent dels masos, i per a totes les classes socials i famílies dels nostres pobles, areu de tot el Maestrat Històric, la producció de carn de conill es destinava quasi íntegrament a l'autoconsum familiar, els excedents se solien vendre, aconseguint uns petits ingressos econòmics i necessaris, que donaven solvència econòmica a l'ama de la casa, que solia vendre els conills a gust dels clients: vius, morts o pelats, les clientes eren les veïnes i amistats del carrer, també solucionaven algun agraïment.

- La gran majoria d'homes i dones dels territoris del nord de la província de Castelló eren llauradors d'ofici, solien portar quant venien de fora (del camp, del tros, de fora vila, de la Sénia, de la marjal, de la solana, de l'ombria...) el menjar per als conills que es criaven en casa, els conills eren els grans recicladors de les cases, convertien els vegetals en proteïnes càrniques, i consumien totes les deixalles sobrants: cruefferes, pa sec, peladures de pataques, rames, tot tipus de fulles verdes o seques, garrofes, restes de poda, herbes salvatges o males herbes (fulla de taronger, lliscons, palla, tronxos de col, rabanisses, bordisos) que els llauradors replegaven o cullien en els seus camps tots els dies, abans d'anarsen cap a casa (de moure) al final de la seua jornada de treball.

- El cultivar l'herba d'alfals va esdevindre un negoci, alguns propietaris de Sénies, marjals o llocs de regadiu es dedicaven, l'herba alfals és molt exigent amb l'aigua, es venien les garbes d'alfals recent segada, en un servei diari i de venda ambulat pels carrers dels nostres pobles.

- Cal esmentar que l'atenció i criaça d'estos animallets domèstics, solia recaure majoritàriament sobre les dones i els xiquets de la família, ...per la simple raó que els conills eren criats a dins de la casa; l'arquitectura de les cases d'eixa època estaven especialment dissenyades per a un tipus de vida de llauradors, eren cases estretes dites de "cabironá", que donaven a dos carrers, el principal on estava la porta de la vivenda i creuant tota la casa anaves a parar al carrer de detràs, i s'entrava per l'altra porta (la porta falsa, porta del pati o corral, porta de detràs), en l'arquitectura de totes les cases llauradores, tant masovers com pobletans, sempre es contemplava destinar un lloc o habitàculs per a la cria de conills.

- L'aprofitament més important del conill era la seua carn, però ademés s'obtenien pells, que es venien al pelleró o se bescambiaven per mistos o ciris, i una pell de conill a l'any anava al pot on es criaven els cues de viver (grameroles) que eren l'asqué per a anar a parar els sepets, i lo més preuat era el fem de conill, necessari per adobar els camps de l'hortet familiar.

- La matança del conill, es feia normalment en diumenge, i en dies de festa senyalada "festa de missa" a excepció del temps de Quaresma.

- Del conill lo més apreciat, i foc de disputa entre comensals, inclús més i tot que per les tallades nobles del conill, eren pels menuts, (menudillos

i vísceres del interfecte): fetge, lleu, cap, orelles, panchó, tripes (budells primos rentats i trenats),...

- Una imatge del costumisme típic del diumenge era a primera hora del matí, matar el conill, entre dos persones, pegant-li un fort colp al clatell, després de desnucat el conill, garrejan degollar-lo tot seguit, deixant rajar la sang dins d'una taseta deixant que es collara bé; la pell posada a eixugar apegada a la paret o a la soca del ametller, els budells s'obrien a tot lo llarg amb un gabinet per facilitar la neteja, i es feia una trena, i es netejava el panxó.



### RECEPTES TRADICIONALS D'ESTES TERRES AMB CARN DE CONILL:

- La paella d'arròs dels diumenges amb conill, pollastre, garrofó, caragols...es ficava el cap, el panchó, lleu, fetge, les orelles pelades, els budells, la sang collada... els adeptes destinataris, prèviament havien sol·licitat eixes tallades.

- Conill a l'ajillo (conill fregit amb oli i ficar-li al final una picada que farem amb el morter amb alls, julivert, i atmella picada, afegir un bon chorrent de vi blanc).

- Conill fregit amb alls secs: fregir-lo tot junt, se li pot afegir una rameta de timó.

- Conill amb caragols (plat típic per a menjar les colles d'amics i caçadors).

- Conill amb bolets, plat de tardor implantat per la restauració.

- Rostit de conill (el gran plat típic, i el més utilitzat en bodes, events socials i reunions familiars).

- Conill guisat (fregir el conill i retirar, sofregir seba i tomata, afegir una cullera de farina i un doll de conyac, afegir el conill fregit, una cabesa d'all, llorer, pimentó roig, boletes de pebre en gra, tot roblit amb aigua i coureu a foc lent).

- Conill fregit, en mullà de tomata, seba, pebrera i albergina.

- Conill torrat, i conill torrat amb allioli o adobat

- L'ocàs de la cria de conill va arribar amb la millora econòmica de la societat a partir dels anys seixanta, i per una ofuscació per la higiene i la pulcritud, en les cases, i una aprensió a patir tinyes i al·lèrgies, que de vegades solia provocar el pel de conill, la implantació de granges per a la cria extensiva de conills, la mixomatosis, l'hemorràgia vírica, el fàcil accés a poder adquirir nous i variats aliments, la societat de consum...tot a comportat un canvi d'hàbits, que va afavorir la desaparició de la cria de conills en totes les cases.

### REFRANER:

-j Al conill, no li planyies lo setrill!

-j Fabes tendres en arròs, i entre mig un conillet, arreglen el soparet!

-j A conill anat, consell arribat!

-j A la casa dels conills,...el que fan els pares fan els fills!

