
Juan Emilio Prades



CUINA, GENT, I VIDA TORREBLANQUINA LA CUINA MARINERA: TOMBET DE POLP (POLP EN PATACA)

Els torreblanquins, com altres pobles costers del litoral castellonenc, som molt afortunats de ser on som, el viure al costat de la mar apart de aportar-nos un clima càlid, poden disfrutar dels recursos que ens ofereix bondadosament la mar, d'estos fruits em sabut crear una cuina popular, que fusiona els fruits pescats a la mar, i els fruits recol·lectats a les nostres hortes, podem donar gràcies d'estes virtuts i possibilitats que ens a oferit la providència.

Els pobles litorals, i en el cas que ens ocupa, el poble de Torreblanca, el mar i les planures prelitorals circumdants i annexes disfruten d'un microclima suau, que ha seguit el desencadenan d'una prosperitat agrícola, paralelament els poblats marítims sempre en explotat directa o indirectament els recursos marítims que tenien al seu avast, avui dia el us mes majoritari i implantat en l'explotació dels recursos de les aigües litorals, es per a la indústria del turisme de sol i platja, on anteriorment era el comerç marítim, i la pesca....

Les persones habitants autòctons d'estos indrets sense adornar-nos ens em convertit en gent lligada a la mar directa o indirectament, i sabem manejar els fruits d'oritgen marí amb prou soltesa, pertanyem sense adonar-nos a una cultura marítima, i es una cosa que molts ignorem o no ens adonem d'este lligam.

La pesca professional a Torreblanca va ser una tasca exclusiva dels mariners de Torrenostre de primera meitat del segle XX, a dalt al poble en aquelles èpoques no tan benignes com les actuals, mai no va faltar el peix fresc cada dia, fins que per circumstancies de l'evolució i la falta d'un port adequat on resguardar la flota, a meitat del segle XX, es va tancar definitivament

el pòsit de peixcadors, provocant l'exili forçat dels nostres mariners, ...molts eren veïns i fills del nostre poble, tots varen haver de anar-se'n a treballar a altres ports de la nostra província, desapareixen la pesca professional de Torrenostre restan el poblat mariner desert i sense vida activa, tot va coincidir amb una millora del dinamisme econòmic de la societat general, que va facilitar amb el temps poder disfrutar de temps lliure en les tasques diàries, i poder disfrutar la gent d'un temps lliure per a "hobbis", i van renàixer les aficions sobre vells instints depredadors-recol·lectors: els pescadors de canya, tiradors de rall, fer-se amb una barqueta, tindre un fusell submarí, i es va practicar la pesca del polp amb espill, al taull, amb polpera...

El polp es una espècie abundant a les aigües someres del nostre litoral, els mariners de Torrenostre en el seu temps d'esplendor allà per meitat del segle XX, li tenien molt d'apreci gastronòmic, però per altra part era poc popular i malait, el polp era un depredador que feia malve bona part de la pesquera atrapada a la xarxa de tresmall.

La gent particular de Torreblanca per contra sempre em trobat atractiu a este animal que no els molestava per a res, anar a caçar polps a Torrenostre era un divertiment, una gresca, sempre a mode de passatemps, els dies festius, es casaven els polps per fer juegues, cuinats per a colectivitats en esdeveniments socials reduïts, colles de familiars i pandilles de jóvens, i colles de jornalers.

El polp en pataca era la manera de cuinar-lo mes estesa, era una font de proteïnes barata i molt substanciosa, i donava per menjar molta gent ja que la pataca feia que es puguesen estirar les racions.

INGREDIENTS: 1 polp fresc menut de no mes de 1 kilo i tallat a trossets menudets, patagues, 1 seba, 2 alls, 1

