

— Juan Emilio Prades Bel —

### CUINA DE MARJAL: LES ANGUILLES



Este article tracta de les anguilades, acte gastronòmic, lúdic i social de temps passats, on les anguilades jugaven un paper important entre una bona part de la societat torreblanquina, a més de nodrir estómacs, sovint afavoria la germanor entre els veïns de Torreblanca, plat agermanador d'una

societat en un temps amb pocs recursos econòmics, amb una cuina casolana i camperola òptima, però no abundant.

La paraula “anguilá” és un localisme, que no fa referència a un plat concret, és més bé una acció i dicció que fa clara referència i al·lusió a les anguilles, ... “que no farem una anguilá...” era una frase que sovint solia aflorar de boca d'algú sovintejant en certs ambients allà per les dècades centrals de meitat del segle XX, eixa frase es solia dir i utilitzar sempre en un ambient social i distendit de germanor i familiaritat, tan volia dir anar a pescar anguilles, com cuinar-les o menjar-se-les, qüestions que calia aclarir, onque sovint una cosa portava a un altra,...

Als anys cinquanta del passat segle XX, es va fer una ordenació del Prat Torreblanca-Cabanes, per a adequar el seu us i aprofitament agrícola plantant arrosals i es varen fer una quantitat de canalitzacions, que reconduïen i drenaven les aigües de sequies, rierols i ullals (sequia en polo, sequia mare, sequia l'escarnat...) obres que comunicaven tota la xarxa de canals i séquies de les marjals on la gent treballava les seues parcel·les, la finalitat era dominar les aigües, i fer confluïr tots els sobrans hídrics a la mar.

En eixes èpoques de bonança del Prat, fer-se amb un grapat d'anguilles va esdevindre una faena fàcil i poc costosa, s'anaven a “caçar les sequies” utilitzant per a pescar diversos estris gamber, ams, bornells, fitores, o simplement amb les propies mans, i amb altres mètodes molt més nocius per al medi com les matapollaes i la pedra blava.

La forma més tradicional de pescar era el bornell, (nanses), però era un mètode poc ecològic e

insostenible, morien moltes tortuges ofegades al fons del bornell, on que de vegades estes també paraven sovint a dins l'olla.

El temps d'esbarjo era poc, la gent treballava de sol a sol, i estava mal vist deixar les faenes del dia per anar-se'n a pescar o a “caçar” anguilles a les sequies, però la cosa canviava quant es tractava d'una colla, que be podia ser un grup d'amics, familiars, “xicuelos”, “jóvenalos” o companys de faena, la qüestió es que quant es tenia que conuiu amb un grup de conveïns que s'entien, s'intentava enfortir eixes relacions socials locals, i s'intentava buscar l'excusa pertinent per plantejar una petita “gresca” al voltant de qualsevol element comestible que no poguera gravar massa la butxaca (cartera) de ningú en concret... si ere una colla que anaven llogats procuraven que l'amo terratinent es rascare un poc el bolsillo i pagues al menys les begudes, cosa que no s'aconseguia amb massa facilitat.

Dita popular: ¡Quant mes rics,... mes agarrats !.

Les anguilles per estos indrets de marismes, durant molts anys varen ser prodigioses, i la seua caça (pesca) va reportar un poc d'alegria a la dura vida dels jornalers del camp, que de tan en tan improvisaven uns menjars que adaptaven a qualsevol de les tres menjades del dia, afavorint la germanor i bona convivència entre eixos veïns, amics o companys de faena participans que amb harmonia, e il·lusió, aconseguïen trencar la avorrida i pesada quotidianitat, i que la sacrificada vida de tans i tans torreblanquins, fora un poc més agradable i suportable.

Les anguilles cuinades de més de coranta maneres, varen ser un plat apreciadíssim, i encara avui dia eu son, en este principi de segle XXI, encara que s'ha perdut per imposició i prohibició de la governació l'anar a caçar anguilles, es encara avui dia un plat habitual present als bars de tapes, temps enrere es

