

consumien de moltes maneres, fregides, torrades, en tombet de pataca, chapades, en mullaeta, en suc, a l'all i pebre.

Era i es costum per a els torreblanquins de soca i arrels, anar a menjar anguiles tot l'any, però molt especialment a festes de Sant Bartomeu al mes d'Agost, acudin a berenar o esmorzar al bars del poble que feien anguiles, tacons i sepia.

El suquet d'anguiles es el plat mes popular de guisar i consumir les anguiles, es fa de diverses maneres i tecniques, segons cases, cuiners i boques, tot seguit mostre una deixes receptes a modo d'exemple ilustratiu.



RECEPTA: SUQUET D'ANGUILES:

Ingredients: anguiles, alls, julivert, farina, pebre roig, sal, aigua, oli d'oliva, pesteta, brinets de safrà.

1- Es fa amb el morter una pica amb els alls, un polset de sal, i el julivert ...

2- Es fica una cassola al foc, s'aboca un poquet d'oli, i en quant estiga calen es sofreix la picada, seguidament l'aigua, i el pebre roig, un polset de sal, i es fiquen les anguiles tallades a trosos i pasades per farina, la pesteta, el safrà i es deixa coure tot durant un quart, fins que reduixca un poc el caldo però sense que es desfassen les anguiles.

Les anguiles van esdevindre un manà diví per a una població amb poca varietat d'aliments, i amb una tradició popular de ser una societat recol·lectora i acaparadora d'aliments ferestecs, aspectes que practicaven, per trencar la quotidiana monotonia, i varen ser la clau per a convertir les anguiles en mites de la gastronomia local.

REFRANER-DITES POPULARS:

¡Si l'anguila surt,...prepara el suc!

¡A tots, se'ns pot esmunyir una anguila!

¡Al millor pescador, també se li pot escapar una anguila!

¡El pescador d'aigua dolça, no te mai... gran bossa!



BAR - RESTAURANTE
LOCAL PARA BANQUETES,
BODAS, COMUNIONES,
BAUTIZOS Y CONVENCIONES

Abierto sábado, domingo y días festivos

Avda. Daniel Montull, s/n • Tel. 964 41 90 58
LA SALZADELLA

FRANKFURT
IBA

Excel·lents menjars
Gelateria

C/RAVAL DE VALÈNCIA, 19
TELÈFON 964 426 202
LES COVES DE VINROMÀ