GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

ALLIPEBRE D' ANGUILES, BULLINADA...

Gastronomia | 28/07/2017 | 23:39

L'anguila és un dels peixos més curiosos; gastronòmicament, molt remarcable, genera, no obstant, tant detractors com defensors apassionats

L' allipebre és, alhora, una salsa -el nom original, que va passar a designar un plat- i el nom genèric d' un guisat de peix característic tant de la regió del Delta de l'Ebre -fins al Tarragonès- com de les comarques centrals valencianes, on és molt famós el d'anguila. De fet, allipebre es refereix a un guisat d'anguiles, tot i que n'hi ha d'altres peixos i fins i tot de carns.

L'anguila és un dels peixos més curiosos; gastronòmicament, molt remarcable, genera, no obstant, tant detractors com defensors apassionats. En són culpables el seu aspecte -cos allargat similar al d'una serp- i el fet de tractar-se d'un peix de riu. Té una carn greixosa, similar a la del peix blau. L'anguila ofereix una apassionant biografia. Viuen als rius i a les seves desembocadures, però quan són adultes emigren cap al mar dels Sargassos, situat entre les Bermudes i les Bahames, al Carib, zona on es reprodueixen i finalment hi moren. Les cries triguen uns tres anys a retornar als rius europeus, portats pels corrents marins. D'aquesta manera, l' anguila és un peix que el trobem arreu, de nord a sud, i que, per tant, forma part de les més diverses cuines.

Al nostre país l'anguila es troba des dels petits rius de l' Alt Empordà -i antigament als recs de la Selva i i de la major part de comarques- fins al delta de l' Ebre, on hi era abundant, així com a l'Albufera de València. O a la de Sa Pobla, a Mallorca. Podem parlar en passat, perquè ara la major part d'anguiles s'importen de les llacunes de la Catalunya Nord i Occitània, d'on vénen en camions.

Aquestes zones de què hem parlat són les que ens proporcionen les més famoses receptes. Especialment l'allipebre del País Valencià, que encara avui és típic menjar al Palmar, prop de la ciutat de València. Al Baix Ebre tenim la curiosa anguila xapada o xapadillo, és a dir una anguila partida i assecada. Es pot guisar amb ceba, tomàquet, samfaina, patates. També s' hi fa anguila fumada, una gran especialitat europea.

A Mallorca hi ha la famosa espinagada, mena de panada d'anguiles, que és típica de Sa Pobla. L'anguila també es fa fregida, al forn, en suquet, amb arròs -antigament es posava a la Paella.

L'anguila és, probablement, el peix més universal: arriba al Països Baixos, als països escandinaus, a Alemanya -en aquests països se sol fumar-, a França, a les Canàries, a Portugal, a Madeira i les Açores, a la Xina, a Corea, al Japó, a l´Albufera o a l´Ebre, passant per les comarques de Girona (Ter i Fluvià) i Barcelona (Besòs). A Girona, a la gola del Ter, també hi ha angules (més petites que els "angulós ", d' uns 10 cm) els petitons de l´anguila que els bascos ens van ensenyar a menjar. Els pescadors distingeixen diverses classes d'anguiles com la maresa i la pasturenca. Actualment solen procedir de piscicultura o d'altres orígens, com hem explicat.

Tal com indica el seu nom, la base d'aquest plat tan famós és sempre l'all i el pebre (vermell, pimentó al País Valencià). També es fa allipebre d'altres peixos o mariscos, com la moixina, el llobarro, la llissa, la juliola, el lluç, la maire, els llucets, la carpa, la tenca, el barb, els popets, els llagostins, el bacallà...; se'n feia de tortuga, de cargols, de pollastre, de conill, de cabrit i fins de llegums com les faves seques.

A la Catalunya Nord el plat més emblemàtic de pescadors -de fet un suquet amb patates- rep el nom de bullinada (d'anguiles) i presenta l´originalitat que s'adoba amb sagí o greix de porc, cosa que tractant-se d'un peix fluvial, ja li escau (és el mateix que fem amb la truita de riu).

Joan Fuster, a l´Albufera de València en diu: "De fet l´allipebre és una salsa que tant pot aplicar-se a una bèstia com a una altra. A ma casa, jo he menjat sovint allipebre de cabrit". Quan Josep Pla va anar a visitar-lo per primera vegada, després de parlar més de tres hores, Fuster li'n va encarregar un: "a l' hora de sopar encarregà un suquet d' anguiles excel·lent" (Josep Pla, Homenots). Vicent Andrés Estellés, tan atent als temes del menjar, li dedica uns versos a l'Ora marítima: "Prèviament, he sopat, sobri sempre/alguns cargols amb un suquet picant,/o també allò que hom diu un all i pebre/en aquell lloc on és la Sucronense/-lloc que serà molt debatut: al temps-,/que consisteix en cert adob d' anguiles/i pebre i all, com declara el seu nom:/el seu suc és com d' aigualida argila".

Un altre valencià i gran escriptor i articulista, Joan Francesc Mira a Purgatori (2003) escriu: “No he tingut fills de cap dona, digué, mentre separava amb el ganivet i la forquilla trossets d’ anguila d’una cassoleta d’all-i-pebre...”.

“De natura d’ anguila”, deien els clàssics, i Maria de la Pau Janer utilitza aquest qualificatiu moral com a títol d’ una nove.la.

ALLIPEBRE D’ ANGUILES

Juntament amb la bullinada nord-catalana, el plat d’ anguiles més famós dels Països Catalans. A mi, d´entrada en feia una certa cosa menjar-lo, fins que el vaig tastar acompanyat dels meus amics valencians, al Palmar; realment és un plat exquisit.

Ingredients

1 kg de d'anguiles mitjanes

oli

1/2 cabeça d'alls

1 cullerada de pebre vermell

1 bitxo (vitet a València, pesteta a l´Ebre, pebrina a la Catalunya Nord)

sal

aigua

Elaboració

Netegeu les anguiles i talleu-les a trossos d un dit o més de gruix.

Poseu al foc una cassola amb un cul d'oli. Quan sigui calent, poseu-hi una picada feta amb els alls, sense que estiguin aixafats del tot; quan siguin rossos, tireu-hi el pebre vermell, remenant i procurant que no se us cremi; tireu-hi tot seguit l'aigua, just que cobreixi el peix (1/2 litres, aproximadament). Quan trenqui el bull, tireu-hi el peix i el bitxo (hi ha qui l'hi posa abans). Tasteu-ho de sal i acabeu-ho de fer coure uns 20 minuts.

Notes

Hi ha qui hi afegeix una picada de pinyons, ametlles o cacauets (un ingredient que només apareix en alguna picada valenciana) amb unes gotes de suc de llimona o vinagre o un raig de vi.

A la zona del delta de l' Ebre hi ha versions en què se sofregeix amb l'oli ben roent (mirant de no esquitxar-vos) primer de tot, una picada feta amb molla de pa, ametlles i alls (que fins i tot s'hi poden posar al final de la cocció, per conservar el gust de l' all), o més complexes, amb bitxo, nou moscada, safrà, julivert i fins i tot tomàquet -aquesta és , precisament, la recepta que ens dóna Joan Company. Aquesta salsa, si li afegim pebrots de romesco, vi, etc. ja és, pràcticament, un romesco. Més amunt, cap al Tarragonès, l' allipebre, en efecte, sol contenir nyores o pebrots de romesco i, fins i tot patates: ens aproximem als suquets.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/47262-allipebre-d-anguiles-bullinada.htm