

# Pescar anguiles amb l'encucada

Des de temps immemorials, els homes per poder subsistir han caçat i pescat de maneres molt diverses. Aquí, al nostre poble, quan érem joves ens divertíem pescant a Marina amb una canya i amb l'encucada.

S'havia de fer el següent: cavar amb una aixada i remenar la terra, en qualsevol lloc humit. Se'n feien prou en un moment, d'aquests cucs terrers de color de carn. Per fer la cucada, a més dels cucs, calia un tros de filferro d'uns 10 centímetres, fil de cosir ben fort, un cordill d'un metre i mig, aproximadament, un suro –per exemple, un tap de cava o d'una bóta de vi-, i una canya.

Al filferro, que només servia per enfil·lar l'encucada, se li anusava un fil en una de les puntes. El fil i el filferro es feien passar per dins del cuc –des de la boca a l'anús-, menys el tros de fil corresponent al cuc... i així, dotze o quinze cucs més.

Amb una llargada de quaranta o cinquanta centímetres, es llençava el filferro i s'anusaven els caps del fil amb els cucs enfilats de punta a punta compassats, fent del penjoll com si es plegués una corda, amb penjolets petits.

A una punta del cordill es lligava la cucada, i l'altra punta es lligava a la canya. El pescador, un cop escollit l'indret per a pescar, havia de mesurar l'alçada de l'aigua per compassar el suro, ja que la cucada havia de tocar, gairebé, el fons del vall o corredora, perquè les anguiles sempre nedaven ran del fons dels valls cercant menjar. Al suro se li feia un tall amb un ganivet, pel tall se li ficava el cordill i es col·locava de manera que, amb la força de flotació, els cucs toquessin a terra i, al mateix temps, quan hi picava alguna anguila, en estirar el fil, el suro es bellugava... i era el senyal d'una picada.

A la primavera o per l'inici de l'estiu, quan feia una tronada i baixava una aigua roja, tèrbola, plena de residus pels valls i corredores, era el moment idoni per anar a pescar anguiles amb la canya i l'encucada. Quan corria l'aigua cap a la part baixa del terme, era el millor moment, perquè les anguiles nedaven contra el corrent i pujaven des de la Murtra o des del Remolar per tots els "camins de l'aigua". Els afeccionats en aquesta pesca no deixaven perdre mai l'ocasió d'una bona tronada, perquè l'anguila es movia i mossegava molt fort.

Un cop preparada l'encucada i ja en el lloc escollit, calia, també, un paraigua obert i col·locat a l'inrevés, ran d'aigua; aquest paraigua servia perquè no se n'escapés cap. Si el lloc era net d'herbes, no hi havia problemes per a treure-les, però, si hi havia canyissos, bogues, jonqueres o d'altres herbes grans per la vora del vall, el paraigua servia de recollidor. Aleshores, quan l'anguila picava, més ben dit, mossegava l'encucada i, al mateix temps el fil, estirava enrere per trencar els cucs, però com que les dents tenen una inclinació cap endins, en forma d'arpó, el fil es ficava entre les dents, i era el moment en què el suro s'enfonsava en senyal de picada.

El pescador, amb la canya a la mà, havia de tenir destresa per fer un moviment suau, tens i ràpid alhora per poder treure l'anguila fora de l'aigua. Ja fora del seu element, l'anguila deixa de mossegar i es deixa anar del fil... aleshores, cal ser destre perquè vagi a parar a terra ferma o dins del paraigua –subjectat pel pescador amb l'altra mà-. Algunes es desenganxaven tot just en sortir de l'aigua, d'altres a meitat de camí

entre l'aigua o el terra; aquestes gairebé sempre s'esmunyien relliscant fins als valls i, finalment, aquelles altres que anaven directament al paraigua. Després, les col·locaven en un cistell, ben segures.

L'anar a pescar anguiles amb l'encucada, a més d'una tradició, era, també, un regal per a la taula. La menja típica era el suquet d'anguiles, que es cuinava d'aquesta manera: primer, evidentment, s'havien de netejar i trossejar, per fer això les dones es proveïen de força cendra, ja que amb la cendra les anguiles, que són molt llefiscoses, en manipular-les no s'esmunyien. Abans, quan hi havia de grosses i velles, aquestes es pelaven a "bot", és a dir, se'ls feia un tall i, tot d'una, s'estirava tota la pell. En una cassola de fang, s'hi feia un bon sofregit amb all, ceba i força tomàquet; mentre es cou el sofregit es fa una picada amb alls en abundància, i s'hi afegeixen dos o tres branquillons de julivert. Quan els sofregit ja quasi és a punt, s'hi tira pebre negre - molt al gust dels comensals - i els trossos d'anguila; també s'hi afegeix una mica d'aigua perquè l'anguila pugui fer xup-xup a foc molt lent. La cassola es remena suaument i sovint; quan l'anguila ja és gairebé cuita, que és aviat, s'hi tira l'abundant picada, s'hi remena i ja està llesta per a treure-la del foc.

En tot això, també hi havia força inconvenients: l'anguila, quan més corria i picava era cap a la vesprada i en fer-se fosc, però també, en aquelles hores, era quan més ens picaven els mosquits... se't menjaven a picades! N'hi havia a milions...els pescadors se les empescaven totes, hi anaven guarnits amb barret, un mocador de fer farcells o un tros de gasa -posat en forma de mosquitera- tot al voltant del cap; també se les hi foragitava fumant una cigarreta o donant-se bufetades, però si l'anguila picava, s'aguantava tot... L'afecció podia més que els petits i maleïts mosquits.

---

Font:

LA PESCA I LA CAÇA.

Ajuntament de Viladecans

[http://www.aj-viladecans.es/files/1625-485-arxiu/pesca-ca\\_a.pdf](http://www.aj-viladecans.es/files/1625-485-arxiu/pesca-ca_a.pdf)