

el congre

Congrio, dimoni, zafío, son els noms amb que es designa aquest peix, que per la forma allargada sembla un altre animal, però la saborositat i la textura de les seues molles no en deixen dubte: és el nostre congre.

En l'antiguitat les llampugues, com els pàmpols, acompanyaven els vaixells Grecs, Micènics, Romans i Fenicis en les seues singladures entre les illes de la Mediterrània Oriental, per això eren tan conegudes i foren plasmades en vasos i mosaics.

Fou classificat en 1758, allà pels temps de la Il·lustració, per l'estudiós zoòleg Linné que el denominà Conger conger. Es distribueix per l'Atlàntic Nord i Sud i les mars subsidiàries: Mediterrània i Negra, ocupant tots els fons, ja siguen rocosos, de fang, d'arena o d'alguer. Es present en tots els estrats de profunditats, des de la platja o les roques on es banya la gent seguint els fons litorals on es pesca al trasmall i al palangre, passant per les platges de pesca d'arrossegament de més de 50 metres, seguint la plataforma continental fins els 200 metres, passant als fons fangosos del bacallaret, la cigala i el carabiner i aplegant al talús de la gamba, la moixa i més avall encara. Podem assegurar que les barques que pesquen gamba i moixa han aplegat a arrossegar en 900 metres i han trobat congres, de menuts i de reproductors.

Els grans congres de més de 10 Kg son reproductors, porten l'ou i el lletó al ventre, semblant grossos i passant a ser d'un color entre marró obscur i negre. S'han aplegat a pescar congres de fins a 30 Kg, més grossos que la cama d'una persona i no molt més llargs d'una braça.

Els hàbits del congre són nocturns, encara que se'l pesque a la fruixa de dia, és a la nit quan te l'activitat, surt dels caus, busca menjar i navega al voltant del seu territori.

Pujar un congre, per xicotet que siga, i deixar-lo sec costa un muntó de feina, cal clavar-li un refió i en estar a bord apartar-se de la seua cua, ja que és molt resistent a les ferides i s'esmuny com el sabó.

El millor All i Pebre es fa amb els congrets de platja, que son els que viuen als fons d'arena i fang al voltant de la Roca dels Felius, el Barranc de l'Ase, la Roqueta i els Muntons.

El congrio fue clasificado por Linné en 1758. Es un pez alargado de carne sabrosa. Se encuentran por todo el Atlántico Norte y Sur, así como en el Mediterráneo y el Mar Negro. Ocupa todo tipo de fondos: rocosos, de barro, arena o algas. Se encuentra a todas las profundidades, desde las playas hasta las plataformas continentales de más de 200 m. Se han encontrado congrios a 900 m, tanto pequeños, como reproductores. Los congrios de 10 Kg son reproductores, llevan los huevos y lechales en el vientre, lo que les hace parecer más gordos, y adoptan un color entre marrón oscuro y negro. Se han llegado a encontrar congrios de 30 Kg, más gordos que una pierna y tan largos como un brazo.

Es un animal nocturno, aunque se le pesca también de día. Pescar un congrio cuesta mucho. Hay que clavarle un garfio y apartarse de su cola. Es muy resistente a las heridas y resbala como el jabón. El mejor All i Pebre se hace con los pequeños congrios de playa, que son los que viven en el fondo de la arena y el barro, alrededor de la Roca dels Felius, el Barranc de l'Ase, la Roqueta i els Muntos.

Profesor Haddock

[Ver artículo original \(193 visitas\)](#)

