

Està plovent. Què dinem hui?



El Marcel fent Gatzamiga a la manera de Cabdet

Plou i a les llars del poble se sent: "Està plovent. Què dinem hui? Fem *Gatzamiga*?" I quan no és *Gatzamiga* són *Migues*, totes dues menjades basades en la farina, anomenades de forma genérica *menjaes de plogúa*, o *menjaes de pastó*. La *Gatzamiga* és una pasta, més o menys torrada, elaborada amb farina de forment, alls, oli, aigua i sal. És, si fa no fa, l'equivalent a les Farinetes. A Crevillent, trobem els dos mots, *Gatzamiga* i *Farinetes*, aquest darrer sembla reservat només a la menja de farina de guixes. Les Farinetes és una pasta més líquida avui són un record dels temps estrets. La *Gatzamiga* ha tingut més sort, i goja de certa popularitat. Es consumeix en família o amb la colla d'amics. És un menjar col·lectiu i folclòric, cuinat en dates i aplecs especials, tenint com escenari una *canyà* o maset. Llenya de garrofé, armelé, olivera, i fins i tot els cascabots de palmera, esdeven un magnífic combustible per cuinar-la. Es cou en una paella, mal anomenada *gaspaxera*. Encara que és un plat amb molt pocs ingredients, cal molta paciència i ser destre amb la paleta, que no ha de parar de rodar. Les *Migues* són una varietat de la *Gatzamiga*. La diferencia principal rau en que la pasta de la farina s'esmicola amb la paleta i al voltar-la dins l'atuell calent, aquestes van agafant una forma arrodonida i de diferents tamanys.



Pilar Abellàn cuinant Migues a la manera crevillentina

El rastre de la *Gatxamiga* i de les *Migues* es detecta per tot el País Valencià, i hom pensa que són de procedència manxega pel seu nom castellà. Però no tot allò que sona a ponent ha vingut de Castella. El reduccionisme imperant ha simplificat des de els cognoms fins el món culinari. Personalment crec que tant la *Gatxamiga* com les *Migues* que els crevillentins compartim amb tota la Conca del Vinalopó, la Canal de Navarrés i Cabdet, van ser difundides fa algun segle pels anomenats serrans, o pastors trashumants del Baix Aragó. Fins els anys de 1960 encara era habitual veure'ls recorrent la seua ruta secular que els portava des de les muntanyes d'Albarrassí fins al nostre terme. Els crevillentins hem incorporat les serranes *Gatxamiga* i *Migues* al nostre vocabulari casolà, i sembla que no són les úniques, també diem *Gatxeta*, que és una mena de pegament fet de farina i aigua i els coneguts *Gaspatxos*.



Et voilà. Plat amb Migues (esquerra), Gatxamiga i Mangrana. Acompanyen: Ompliüra de llonganisses i botifara; i cansalà i llonzeta. Vi de collité

La *Gachamiga* i les *Migues* crevillentines se solen menjar acompanyades de productes locals com mangrana, cansalà i ompliüra (embotits). Una volta cuinats, aquests àpats se solen abocar a una gran paella, i els comensals s'escudellen a plaer, o be els mengen de la mateixa paella drets i ajudats per una escorfa de pa o una gran cullera.

Aquestes menjades abans eren esmorzar comú de llauradors, com així narren els famèlics jornalers urbans que tenien la sort de treballar per a ells: *“Aquella llauraora me donava gatxamiga p’armosà, pa dinà, i encà me’n portava io pa sopà. En la fam que havia, allò era glòria!*

I ara el testimoni del poeta A. Mas:

Mentres arregla es avios

i saca el carro al carré,

la gatxamiga o es migues

va preparant la muller

i después al pas del carro

o darrere del forcat

per caminals i verees

camina el home del camp.