Entremès, començament per a després d'una guerra

Gastronomia | 03-07-2024 | 19:19



Entremès

L'entremès (o entremesos), fins durant bona part de la postguerra, fou un plat popular a Catalunya, especialment els dies de festa i en celebracions com casaments. Es tractava d'atipar-se, naturalment... i per això les postres preferides de l'època eren el barroc Pijama. El menú tradicional era "Entremès (o entremesos), arròs (i en alguns casos canelons) i rostit". I sovint, abans del rostit, el Platillo. A casa, precisament, l'arròs era substituït per un platillo. El nom, i potser el costum de servir entremesos (que també podrien ser entrants, aperitius, com les mezze orientals, o els entremesos nòrdics que Josep Pla enyorava) data, segurament, del segle XIX, com una influència francesa. Cal dir, no obstant això, que el mot entremêt en francès clàssic vol dir plats servits després del rostit, tant salats com dolços. Josep Pla contraposa els generosos entremesos nòrdics amb els esquifits entremesos catalans, però oblida que al pa amb mantega i coses nòrdic és tot l?àpat!

La composició dels entremesos, naturalment, variava segons les disponibilitats i segons els costums locals o familiars. Els més humils incloïen algun embotit, uns talls de pernil, una mica d'ensaladilla emmotllada (i fins i tot, una barreta de puré de patata barrejat amb maionesa), alguna rodanxa de tomàquet amb anxova, una sardina de llauna, pebrot escalivat, un ou dur, al natural o farcit, anxoves, etc. Però com que els ingredients solien ser bons, ara els trobem a faltar. La mare, a les festes, s'esmerçava amb una menja per a mi excel·lent i de la qual en guardo un record inesborrable: coll de pollastre farcit. També s'hi podien incloure rovellons confitats a la vinagreta i peix, calamars, etc., fregits, musclos, etc.

Es varen posar de moda, també, els anomenats Entremesos de peix, un plat capritxós amb peixets i fruits de mar fregits. Aquest plat es va servir a La Barca al tec de casament que hi va celebrar Salvador Dalí, com explico amb tot detall al meu llibre "Dalicatessen".

Ingredients

Coll de pollastre farcit (vegeu la recepta al llibre)
Anxoves de l'Escala
Ous durs farcits (vegeu la recepta)
1 tomàquet
Ensaladilla
Pebrot escalivat
Rovellons confitats
Maionesa, oli, sal

Elaboració

Poseu a cada plat, d'una forma bonica - com si féssiu un quadre - tots els ingredients: una o dues rodelles de coll de pollastre farcit, una rodanxa de tomàquet amb una anxova de l'Escala al damunt, regada amb oli d'oliva, un ou dur farcit i una mica d'ensaladilla lligada amb maionesa i emmotllada, uns quants rovellonets, etc.; per decorar, hi podeu afegir tires de pebrot escalivat.

Notes

Podeu afegir-hi, al vostre gust, algun embotit tradicional de qualitat, una mica de verd (cors o cabdells d'enciam, per exemple), carxofes de llauna (o naturals) a la vinagreta, pernil i embotits. Si el pebrot és escalivat per vosaltres (i a la flama o al caliu, encara millor), és molt millor que el millor pebrot de conserva.

Autor: Jaume Fàbrega