GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

ANXOVES AMB PEBROTS I TOMÀQUETS

Gastronomia | 13/07/2017 | 00:43

Una combinació excel·lent: el gust salat de l'anxova contrasta amb el dolcenc del pebrot

Les anxoves dites de l'Escala (que varen arribar a ser una IGP, indicació geogràfica protegida), però que també s'elaboren en altres indrets, arreu de la Costa Brava, el Maresme, el Garraf..., a Cadaqués —Josep Pla les lloava com les millors de totes—, el Port de la Selva, Roses, Palamós, Blanes, a Cadaqués (que segons Josep Pla amb el seu oli, fet amb olives de la varietat llei eren les millors) ...-constitueixen una elaboració casolana molt apreciada que es feia (i sovint encara es fa) a totes les cases dels pescadors, però també terra endins. Era molt corrent començar un àpat o acompanyar-lo

—especialment els llegums— amb un platet d'anxoves ben amanides amb oli d'oliva, i a vegades pebre. A la costa era una pràctica corrent: els pescadors sempre tenien un pot d'anxoves confitades a l'abast.

Actualment se solen servir amb pa amb tomàquet, o bé en amanides, anxovada (anchoïade, anchoyade, en la cuina francesa i del Llenguadoc) a la Catalunya del Nord. També han assolit un gran èxit servides amb pa, amb torrades amb tomàquet o bé amb samfaina, en forma de torradetes o canapès. Les millors anxoves, naturalment, són les elaborades en salaó, típiques de l'Escala però que s'elaboren en altres llocs, com hem dit, a Cadaqués, Palamós, Cotlliure... En oli poden ser bones però mai tant com les típiques anxoves catalanes en sal, que superen amb molt les del País Basc o Cantàbria —on, però, en oli, les fan molt bé—, totes elles conservades en oli, com les que es fan a Mònaco, Provença, Itàlia... Les anxoves en sal italianes, en canvi, comparades amb les catalanes, són decebedores; de fet, pràcticament només les utilitzen per cuinar —pizzes i salses diverses per a pasta, verdures, etc. També hi ha unes anxoves escandinaves, però fumades, que s'utilitzen en alguns plats i entremesos. Unes anxoves que, per cert, entusiasmaven Josep Pla i amb les quals es fan canapès o plats com la temptació de Jansson.

El pebrot va ser un dels primers productes vinguts d'Amèrica que va ser adoptat en la cuina. Així a l'època barroca es fa una amanida de pebrot escalivat amb arengades (recepta que apareix en un llibre de cuina per als carmelites descalços de Francesc del Santíssim Sagrament, Introducció breu i útil per los cuiners principiants, segle XVIII). El dolç del pebrot amb el gust fort i salat de l'anxova en fa una combinació deliciosa.

També és molt corrent amb un altre producte vingut d'Amèrica, el tomàquet. Si es fan servir tomates pera de Girona (dites també rosa o de Montserrat), que és molt dolça, el resultat és òptim. A Salvador Dalí li encantava aquesta amanida, a la qual feia afegir salsitxes.

De les anxoves catalanes, Ferran Agulló, que al Llibre de la cuina catalana (1928) ja esmenta, en diu, amb raó, que són molt millors que les italianes, ja que troba aquestes darreres, envasades en tabals, massa eixarreïdes. Actualment es produeixen anxoves al Cantàbric —tant a Espanya com al País Basc—, i en menor quantitat a Galícia, en tots els casos diferents de les anxoves de l'Escala, conservades en sal, no en oli.

Amb tot, en els receptaris antics no hi surten les amanides, ja que no hi sol haver aquest apartat.

Les anxoves apareixen en altres amanides, com l'amanida mixta, el xató, l'escalivada amb anxoves, l'anxovada de la Catalunya del Nord (que pot tenir enciam, tomàquet, ous durs, olives...), així com a l'ancoïade occitana. Aquesta amanida o enciamada és esmentada pel poeta nord-català Josep Sebastià Pons.

En canvi, comparant-ho amb Itàlia, on de nord a sud s'utilitzen profusament per fer salses i cuinar, les anxoves confitades són poc emprades a Catalunya: escassament, en algun arròs, alguna salsa verda, etc.

Vegeu el memorable text de Josep Pla: "L'aperitiu amb anxoves o l'entremès amb anxoves són correntíssims. Us ho serveixen a tot arreu. Aquestes aparicions són moderníssimes. Quan jo era jove no servien anxoves ni amb els aperitius —que eren singularíssims— ni amb els entremesos, que, en el nostre país, no existien. (...) El fet es produí més tard, pels voltants de la guerra del 14. I una de les primeres coses que aparegueren foren les anxoves confites

—autènticament confites. Amb alguns líquids i aquest sòlid, es produí una lligada que fou

considerada perfecta”(El que hem menjat, 1972).

ANXOVES AMB PEBROTS ESCALIVATS (ANXOVADA)

Aquesta amanida no té nom, i per tant, proposo dir-ne anxovada, com es fa a la Catalunya del Nord.

Una combinació excel·lent: el gust salat de l’anxova contrasta amb el dolcenc del pebrot. També val per a les tomates pera (dites també rosa o de Montserrat), que són dolcenques.

Ingredients

2 tomàquets rosa grossos

1 o 2 pebrots escalivats

12 anxoves de l’Escala

Oli d’oliva verge extra (millor si pot ser de la DOP Empordà)

Elaboració

Traieu les anxoves del pot, estireu-les des del llom separant els filets; se solen deixar agafats per la cua; renteu-los sota l'aixeta i escorreu-los bé.

Talleu els tomàquets a rodelles i poseu-los en una plata. Amaniu-los amb un petit pols de sal (atenció, les anxoves són salades). Poseu els filets d'anxova al damunt i amaniu-ho amb un generós raig d'oli d'oliva.

Teniu el pebrots escalivats. Col·loqueu-los en un plat a tires amples; damunt de cada tira poseu-hi un filet d'anxova de l'Escala, rentada amb aigua i ben eixugada. Ruixeu-ho amb un bon raig d'oli i serviu-ho amb pa.

Notes

Podeu salar una mica el pebrot —va bé la sal gruixuda—, però anant en compte, ja que les anxoves són salades. Aquestes es poden amanir amb un pols de pebre negre acabat de moldre. Les que es preparen en algun lloc, com Cadaqués, ja en duen.

Podeu decorar el plat amb algun altre element, com olives negres.

Una bona alternativa és preparar les anxoves d'antuvi i guardar-les i marinar-les en un recipient tapat, ben cobertes amb oli d'oliva

—millor que no sigui a la nevera, ja que se solidifica.

Actualment hi ha anxoves de l'Escala, Palamós, etc. preparades amb oli d'oliva, però no solen ser tan bones com les anxoves confitades o en salaó.

A Salvador Dalí li agradava una versió en què, a més, hi incloïa salsitxes, com una mena de mar i muntanya.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/46458-anxoves-amb-pebrots-i-tomaquets.htm