

**Leopoldo Pomés**  
Il·lustracions de Juliet Pomés Leiz

TEORIA I PRÀCTICA DEL  
**PA AMB  
TOMÀQUET**



**70 succulentes  
RECEPTES**  
Pròleg de David Trueba

TUSQUETS  
EDITORS

**Leopoldo Pomés**  
Il·lustracions de Juliet Pomés Leiz

---

TEORIA I PRÀCTICA DEL  
**PA AMB**  
**TOMÀQUET**



TUSQUETS  
EDITORES

# ÍNDEX

MENJAR-SE LA VIDA,  
PER DAVID TRUEBA

7

PRÒLEG A AQUESTA  
NOVA EDICIÓ

11

HISTÒRIA D'UNA PASSIÓ

15

ORIGEN DEL  
PA AMB TOMÀQUET

19

FUNCIONALITAT DEL  
PA AMB TOMÀQUET

25

LA NO-UNIVERSALITAT  
DEL PA AMB TOMÀQUET

31

ACCESSORIS,  
SITUACIONS, COMPANYIA ...

39

RECEPTA ORTODOXA

47

RECEPTARI

61

1a edició: abril de 2016

© del text: Leopoldo Pomés, 2016

© de les il·lustracions: Juliet Pomés Leiz, 2016

Autor representat per Silvia Bastos, S.L. Agencia Literaria

© de la traducció: Núria Parés Sellarès

© del pròleg: David Trueba, 2016

Direcció d'art: Ricardo Feriche i Juliet Pomés Leiz

Disseny i fotocomposició: Feriche & Black (Mar Ferrer)

Tots els drets d'aquesta edició per a Tusquets Editores, SA

Diagonal, 662-664 - 08034 Barcelona

[www.tusquetseditores.com](http://www.tusquetseditores.com)

ISBN: 84-8310-84-9066-252-6

Dipòsit legal: B. 2996-2016

Impressió: Liberdúplex, S. L.

Impressió a Espanya

Queda rigorosament prohibida qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació total o parcial d'aquesta obra sense el permís escrit dels titulars dels drets d'explotació.



---

# ORIGEN DEL PA AMB TOMÀQUET

**N**ingú no pot concretar l'origen del pa amb tomàquet. Em fa la sensació que l'entrançable, familiar i quotidià pa amb tomàquet ha estat aquí tota la vida, perquè està lligat a nosaltres, els catalans, d'una manera natural, a través de la nostra infantesa.

En gastronomia hi ha una tendència molt generalitzada a considerar la majoria dels aliments de més consum com una cosa sense data d'origen o, com a mínim, sense cap dada cronològica que faci referència a quan va arribar aquest aliment al nostre país o a la nostra comunitat. Amb el pa amb tomàquet passa el mateix. El fet que els nostres avis, i fins i tot els nostres besavis, en mengessin amb nosaltres per berenar de la manera més normal i pla-

## ORIGEN DEL PA AMB TOMÀQUET

---

nera, fa que el considerem gairebé tan vell com el món. Potser els nostres avis eren uns desmemoriats, o potser, tal com li passa a l'autor, la seva segregació salivar a l'hora de degustar el pa amb tomàquet era tan gran, que la ment els quedava completament obnubilada i incapaç d'efectuar el més petit exercici antropològic. Busquem, indaguem. El nostre entusiasta investigador s'ha posat en contacte amb molts avis de la geografia catalana i fins i tot ha dut a terme una enquesta amb els sistemes actuals més «sofisticats i eficients». Ens permetem ressenyar el resum final de la investigació: sobre 833.422 avis consultats, han contestat:

	Afirmatiu	Negatiu	No ho sap
Ha menjat alguna vegada pa amb tomàquet?	833.420	1	1
Ha menjat amanida tèbia de fetge de roger al vapor d'agrelles perfumades i patates noves sense midó?	1	833.417	2

En vista dels reveladors i espectaculars resultats de la nostra enquesta, es pot deduir fàcilment que el coneixement del pa amb tomàquet per part dels nostres avis aprofundeix la nostra primera reflexió: no ens aclareix el seu origen.

Néstor Luján, en un il·luminador article publicat a *La Vanguardia* del 19 de juny del 1984, ens diu que la primera menció del pa amb tomàquet en la literatura catalana es remunta al 1884, fa just 132 anys, i després afegeix: «El pa amb tomàquet, inventat per la nostra pagesia per estovar i amanir les llesques de pa sec a l'estiu i per aprofitar

l'abundor de tomàquets en un moment determinat de la collita, no crec que es pugui anomenar *multisecular*. En la gastronomia hi ha coses que ens semblen molt antigues i no ho són en absolut. El tomàquet a la cuina és relativament recent».

Evidentment, abans que el tomàquet arribés a les nostres taules no es podia fer pa amb tomàquet. L'única cosa que podem afirmar és que, tenint en compte que el tomàquet va arribar durant el segle XVI gràcies als conqueridors espanyols d'Amèrica, i que no va tenir ús gastronòmic fins a principis del segle següent, la seva aparició ha d'estar acotada entre els segles XVII i XIX.

A continuació, oferim dues alternatives perquè el lector triï, subjectivament, la que s'acosti més a la seva idiosincràsia gastronòmica, és a dir, la que menys disminueixi la seva capacitat d'il·lusió i secreció salivar a l'hora de consumir el nostre gloriós pa amb tomàquet.

Primera: entre els segles XVII i XIX algú, un dia d'estiu, va voler aprofitar un pa sec humitejant-lo. Li sobraven tomàquets i va pensar: «Fixa't, així s'aprofita per partida doble: pa sec i tomàquets de sobres». I així va néixer el primer pa amb tomàquet.

Segona: un artista empordanès, un dia d'estiu, ebri de mar blau, quan tornava cap a casa amb la sal encara impregnada a la pell, va veure un sol rogec a l'horitzó i, unint la seva gana voraç a l'amor natural pels productes de la terra, va voler retre homenatge a l'astre i apaivagar el seu estómac exigent. Va agafar tomàquets vermells i va fer servir com a suport una gran llesca de pa, superfície homogènia de textura suaument rugosa, una meravellosa tela per a l'obra que forjava; la va tenyir completament de vermell, res de

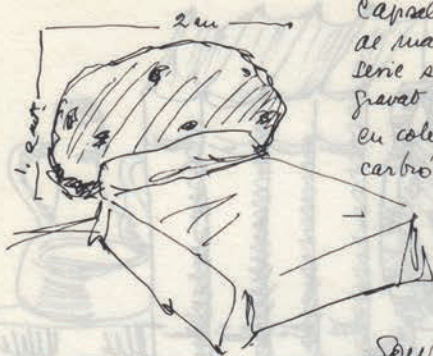


**NÉSTOR  
LUJÁN**

tons pàl·lids d'aquarel·la, i com a expert artista i golafre reconegut, la va abrillantar voluptuosament amb la daurada lluminositat del vernís més exquisit: l'oli d'oliva.

Les dues teories, tal com es pot veure, són ben diferents. La primera pertany a la cuina de l'aprofitament, la cuina pobra, que tants plats meravellosos ha produït: paelles, gaspatxos, pastes italianes, etc. La segona entra en el terreny lúdic. Potser cap de les dues no és encertada. Potser tot va ser fruit d'un error o d'un accident, o potser tot alhora: una mica de gana, una mica de sort i una mica de sensibilitat. 🍷

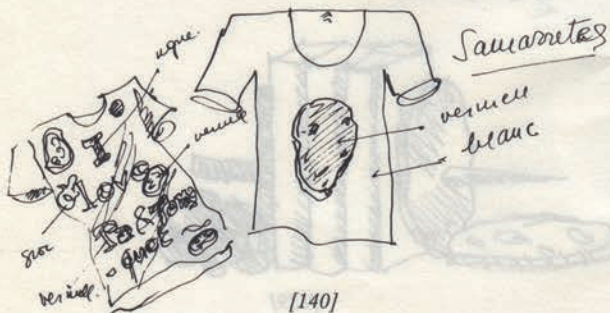




Capçal per a llet  
de matimoni en  
tècnic a partir d'un  
gravat d'una fotografia  
en color i editat en  
carbó envernissat.



Souvenir?  
Pessa ceràmica  
policromada en  
color vermes intens







# FUNCIONALITAT DEL PA AMB TOMÀQUET

**E**l pa amb tomàquet afegeix a la seva bondat intrínseca tres factors que componen el seu valor: el cost, la rapidesa d'elaboració i la polivalència de l'ús. A això s'hi ha de sumar una de les seves propietats més estimables: la propietat redemptora.

Una llesca de pa amb tomàquet (recepta ortodoxa) costa 43,3 cèntims d'euro, preu escandallat el 30 de setembre del 2015. Si ho comparem amb el preu d'un refresc o d'un simple croissant, veurem que el pa amb tomàquet és molt econòmic.

Pel que fa a la facilitat i a la rapidesa d'elaboració, fins i tot en la recepta ortodoxa, que exigeix el doble de feina perquè s'ha de fer dues vegades l'operació de sucra el





**LÀMINA I APLICACIONS I VERSATILITAT D'ÚS**

- 1) Esmorzar;
- 2) Aperitiu i tapes;
- 3) Taula d'embotits i formatges;
- 4) Bufet estiuenc;
- 5) Festí a la brasa;
- 6) Aprofitament de restes;
- 7) Càtering per a esdeveniments;
- 8) Sopar improvisat.

tomàquet i d'amanir (vegeu la recepta ortodoxa, p. 47), es prepara en molt menys temps que altres menjars catalogats com a quotidians, ràpids i fàcils, com la truita de patates o el tall arrebossat.

Allà on el pa amb tomàquet entra potser en la categoria de gloriós és en la diversificació gairebé infinita de la seva aplicació, ús i utilitat. La seva frescor, el color i la neutralitat el converteixen en un bufet d'estiu, per exemple, en una solució ràpida i apetitosa, servit juntament amb embotits, croquetes o una generosa truita de patates. En sopars improvisats, o davant del televisor, o en vespres desganats després d'un dinar fort al migdia, el pa amb tomàquet sempre és ben rebut. Per als amfitrions de la casa, suposa una solució fàcil i econòmica donar forma a un petit àpat, i per als comensals, l'aparició del pa amb tomàquet a la taula converteix aquest improvisat mos en un petit festí.

A més, la jugada funciona en molts altres aspectes, ja que el pa amb tomàquet no només alegra la taula i gratifica el paladar, sinó que també salva restes de menjar que, altrament, quedarien sense finalitat a la nevera fins a fer-se malbé. Hi ha ben pocs aliments que no combinin bé amb el pa amb tomàquet. Ja sigui un tros de lluç fregit fred, una mica d'escalivada o fins i tot les restes d'un plat de faves a la catalana. El receptari que veurem més endavant és una mostra de les propietats multiús a les quals ens referim en aquest capítol.

Per acabar, entre aquestes qualitats redemptores, potser la més important és redimir el seu propi element base: el pa. Què es pot fer amb el pa del dia abans que està a punt de ser ratllat? Doncs simplement en fem pa amb tomàquet. Per a alguns addictes, és el millor. No volem pas entrar en discussions tan subjectives, però en el que es-

tem tots d'acord és que el vernís vermell i substàncies del tomàquet sucat —i el corresponent lubricat d'oli d'oliva— proporciona una flonjor exquisida a l'austera textura del pa que no és del dia.

Els habitants de Catalunya n'hem interioritzat les virtuts estètiques, pràctiques i redemptores. Que els nostres esmorzars, dinars, berenars i sopars vagin acompanyats d'una bona llesca és d'allò més habitual. Les nostres àvies, mares, tietes i ara la joventut evolucionada saben que el pa amb tomàquet és el comodí perfecte. ●

