

PA AMB TOMÀQUET

EL PA AMB TOMÀQUET, AQUEST GRAN DESCONEGUT

- Ramon Alabau i Selva -

Temps de vertigen, de tòpics: una etiqueta i llestos. Tothom parla del pa amb tomàquet. Serà potser aquella llesca mal pintada? O bé aquella figa molla, ben amarada, xopa? No tot s'hi val, el secret rau en ingredients de qualitat, tractats amb rigor i passió.

El pa de sempre, res a veure amb aquell que fa bola, de molla gomosa, que s'asseca prematurament. I millor el pa regit, aquell que no cap al forn i es cou després més lentament, que queda blanquinós i molt cuit alhora, gota amargant. Deixeu-lo reposar envoltat en un drap, quatre o cinc dies. Després talleu-ne una bona llesca, ni molt prima ni massa gruixuda, i no patiu, no s'esbocinarà. Feu que la marea sangonosa del tomàquet ompli els ulls de la molla, solqui els alvèols del pa, ressuscitant-lo. És una de les lleis de la cuina, aprofitar les sobres. I aquesta vegada la clau és el tomàquet, com ho serà la llet recuperant el pa eixut per fer-ne les delicioses torrades de Santa Teresa, el "pain perdu" que diuen sàviament els francesos.

El tomàquet, madur i sucós. A l'hivern hem de recórrer als tomàquets de penjar, que es donen fins a la pell, però la seva polpa és desmaiada, sense esclat, i jo prefereixo els tomàquets de l'estiu, gràvids, olorosos, collits ben vermells a la mata, equilibrant acidesa amb dolcesa. El tomàquet, que malmet no pocs plats amb el seu toc excessiu, aquí triomfa solemnement amb tota la seva rotunditat.

La sal, voleiant sobre la llesca i desfent-se a la volta tèbia del paladar, i l'oli, sumptuós, integrador, absolut, preciós regal de la Mediterrània.

Menja-te'l sol el pa amb tomàquet, no necessita res més. O potser si: un grapat de bons amics al voltant de la taula i el miracle fecund de la paraula.