

Leopoldo Pomés
Ilustraciones de Juliet Pomés Leiz

—
**TEORÍA Y PRÁCTICA DEL
PAN
CON
TOMATE**



**70 succulentas
RECETAS**
Prólogo de David Trueba

TUSQUETS
EDITORES

Leopoldo Pomés

Ilustraciones de Juliet Pomés Leiz

**TEORÍA Y PRÁCTICA DEL
PAN
CON
TOMATE**



TUSQUETS
EDITORES

ÍNDICE

COMERSE LA VIDA,
POR DAVID TRUEBA

7

PRÓLOGO A
ESTA NUEVA EDICIÓN

11

HISTORIA DE UNA PASIÓN

15

ORIGEN DEL
PAN CON TOMATE

19

FUNCIONALIDAD DEL
PAN CON TOMATE

25

LA NO UNIVERSALIDAD
DEL PAN CON TOMATE

31

ACCESORIOS,
SITUACIONES, COMPAÑÍA...

39

LA RECETA ORTODOXA

47

RECETARIO

61

1.ª edición: abril de 2016

© del texto: Leopoldo Pomés, 2016

© de las ilustraciones: Juliet Pomés Leiz, 2016

Autor representado por Silvia Bastos, S.L. Agencia literaria

© del prólogo: David Trueba, 2016

Dirección de arte: Ricardo Feriche y Juliet Pomés Leiz

Diseño y fotocomposición: Feriche&Black (Mar Ferrer)

Reservados todos los derechos de esta edición
para Tusquets Editores, S.A.

Diagonal, 662-664 - 08034 Barcelona

www.tusquetseditores.com

ISBN: 84-8310-84-9066-253-3

Depósito legal: B. 2997-2016

Impresión: Liberdúplex, S. L.

Impreso en España

Queda rigurosamente prohibida cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación total o parcial de esta obra sin el permiso escrito de los titulares de los derechos de explotación.



ORIGEN DEL PAN CON TOMATE

Nadie puede precisar el origen del pan con tomate. Me da la sensación de que el entrañable, familiar y cotidiano pan con tomate ha estado aquí toda la vida, porque está ligado a nosotros, los catalanes, de una forma natural, a través de nuestra infancia.

En gastronomía hay una tendencia muy generalizada a considerar la mayoría de los alimentos de mayor consumo como algo sin fecha de origen o, por lo menos, sin ningún dato cronológico que haga referencia a cuándo llegó este alimento a nuestro país o a nuestra comunidad. Con el pan con tomate pasa lo propio. El hecho de que nuestros abuelos, e incluso nuestros bisabuelos, lo merendaran con nosotros de la forma más habitual y campechana, nos hace

ORIGEN DEL PAN CON TOMATE

considerarlo casi tan viejo como el mundo. Quizá fueron nuestros abuelos unos desmemoriados, o quizá, como el autor, era tal su segregación salival a la hora de degustar nuestro pan con tomate que la mente se les quedaba completamente obnubilada e incapaz de efectuar el más mínimo ejercicio antropológico. Busquemos, indagemos. Nuestro entusiasta investigador ha contactado con muchos abuelos de la geografía catalana y ha realizado incluso una encuesta con los más «sofisticados y eficientes» sistemas actuales. Nos permitimos reseñar el resumen final de la investigación: sobre 833.422 abuelos consultados han contestado

	Afirmativo	Negativo	No conoce
¿Ha comido alguna vez pan con tomate?	833.420	1	1
¿Ha comido ensalada tibia de hígado de salmonete al vapor de acederas perfumadas y patata nueva sin almidón?	1	833.417	2

Como puede fácilmente deducirse, vistos los reveladores y espectaculares resultados de nuestra encuesta, el conocimiento del pan con tomate por parte de nuestros abuelos ahonda en nuestra primera reflexión, es decir: no nos aclara su origen.

Néstor Luján, en un iluminador artículo publicado en *La Vanguardia* del 19 de junio de 1984, nos dice que la primera mención de la literatura catalana del pan con tomate se remonta a 1884, hace justo 132 años, y luego

añade: «El pan con tomate, inventado por nuestra payesía para ablandar y amenizar las hogazas de pan seco en verano y para aprovechar la abundancia de tomates en un momento determinado de la cosecha, no creo que pueda ser llamado multiseccular. En la gastronomía hay cosas que se nos antojan muy antiguas y no lo son en modo alguno. El tomate en la cocina es relativamente reciente».



**NÉSTOR
LUJÁN**

Evidentemente, antes de que llegara el tomate a nuestras mesas no podía hacerse pan con tomate. Lo único que podemos aseverar es que, teniendo en cuenta que el tomate llegó durante el siglo XVI de la mano de los conquistadores españoles de América, y que no tuvo uso gastronómico hasta principios del siguiente, su creación debe estar acotada entre los siglos XVII y XIX.

A continuación, ofrecemos dos alternativas para que el lector escoja, subjetivamente, la que más se acerque a su idiosincrasia gastronómica, es decir, la que menos disminuya su capacidad de ilusión y segregación salival en el consumo de nuestro glorioso pan con tomate.

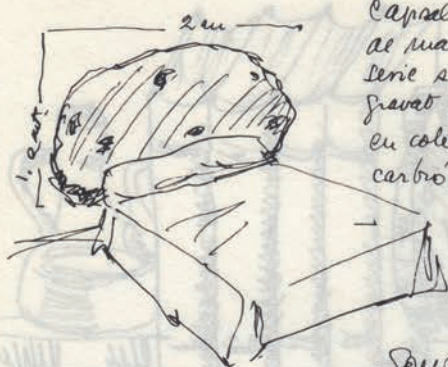
Primera: Entre los siglos XVII y XIX alguien, un día, en verano, quiso aprovechar un pan seco, humedeciéndolo. Le sobraban tomates y pensó: «Ya lo tengo: aprovechamiento doble, pan viejo y tomates sobrantes», y así nació el primer pan con tomate.

Segunda: Un artista ampurdanés, en un día de verano, ebrio de mar azul, volviendo a su casa y con la sal aún impregnada en la piel, vio un sol rojo en el horizonte y, uniéndose a su apetito voraz el natural amor por los productos de su tierra, quiso rendir homenaje al astro y dar paz a su estómago exigente. Cogió tomates rojos y empleó como soporte una gran rebanada de pan, superficie homogénea

de textura suavemente rugosa, maravillosa tela para la obra que fraguaba; la tiñó enteramente de rojo, sin desvaídos de acuarela y, experto artista y glotón reconocido, la abrigó voluptuosamente con la dorada luminosidad del barniz más exquisito: el aceite de oliva.

Las dos teorías, como se habrá visto, son bien distintas. La primera pertenece a la de la cocina de aprovechamiento, la cocina pobre, que tantos maravillosos platos ha producido: paellas, gazpachos, pastas italianas, etc. La segunda entra en el terreno de lo lúdico. Quizá ninguna de las dos es acertada. Quizá todo se debió a un error o a un accidente, o quizás a todo a la vez: un poco de hambre, un poco de suerte y un poco de sensibilidad. 🍷

«Merchandising»



Capçal per a llet
de matrimoni en
serie a partir d'un
gravat a una fotografia
en color i editat en
cartró envernissat.



Souvenirs

Pessa ceràmica
policromada en
color veranes intenc



Sour

vernie
blanc

[140]



FUNCIONALIDAD DEL PAN CON TOMATE

El pan con tomate une a su bondad intrínseca tres factores que componen su valor: el coste, la rapidez de su elaboración y la polivalencia de su uso. A ello debe sumarse una de sus propiedades más estimables: su propiedad redentora.

Una rebanada de pan con tomate (receta ortodoxa) cuesta 43,3 céntimos de euro, precio escandallado el 30 de septiembre de 2015. Si lo comparamos con el precio de un refresco o de un simple croissant, veremos que el pan con tomate es muy económico.

En cuanto a la facilidad y rapidez de su elaboración, hasta la receta ortodoxa, que exige doble trabajo al tener que efectuar dos veces la operación de frotar el tomate

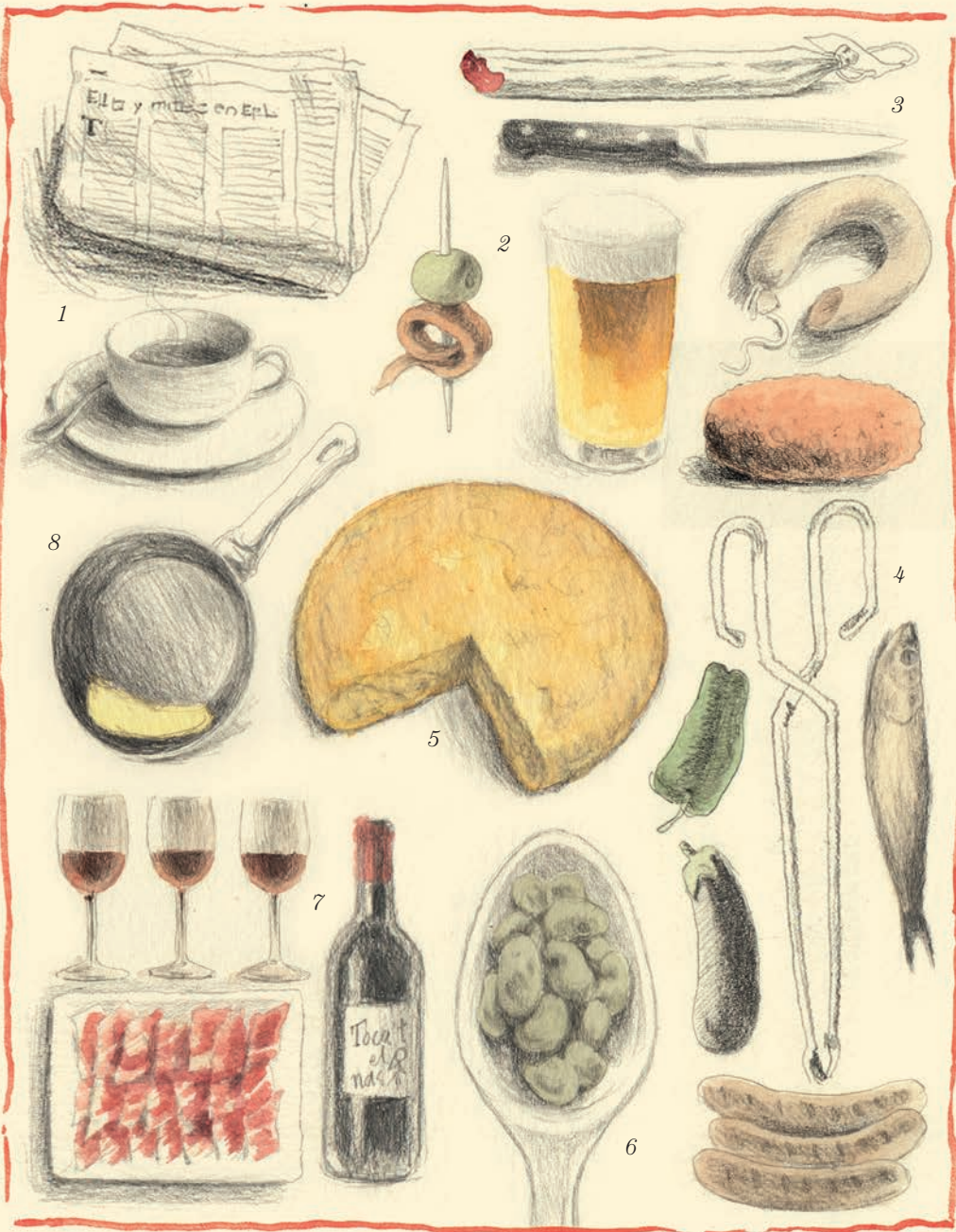


LÁMINA I APLICACIONES Y VERSATILIDAD DE USO

- 1) Desayuno; 2) Aperitivo y tapeo; 3) Tabla de embutidos y quesos;
 4) Festín a la brasa; 5) Bufé veraniego; 6) Aprovechamiento de restos;
 7) Catering para eventos; 8) Cena improvisada.

y del aliño (véase «receta ortodoxa», pág. 47), se realiza en mucho menos tiempo que otros manjares catalogados como cotidianos, rápidos y fáciles como la tortilla de patatas o la carne empanada.

Donde el pan con tomate entra tal vez en la categoría de lo glorioso es en la diversificación casi infinita de su aplicación, uso y utilidad. Su frescura, colorido y neutralidad lo convierten en un bufé de verano, por ejemplo, en una solución rápida y apetitosa, servido junto a unos embutidos, unas croquetas o una generosa tortilla de patatas. En cenas improvisadas, o delante del televisor o en noches inapetentes después de una comida fuerte al mediodía..., el pan con tomate siempre es bien recibido. Para los anfitriones de la casa, supone una solución rápida, fácil y económica para dar cuerpo a un pequeño ágape; y para los comensales, la aparición del pan con tomate en la mesa convierte este improvisado bocado en un pequeño festín.

Además, la jugada funciona en otros muchos aspectos, puesto que el pan con tomate no sólo alegra la mesa y gratifica el paladar; también salva restos de comida que, de lo contrario, permanecerían sin finalidad en la nevera hasta su irremediable deterioro. Raro es el alimento que no combine bien con el pan con tomate. Ya sea un pedazo de merluza frita fría, un poco de *escalivada* (pimientos y berenjenas asados) o incluso el resto de un plato de habas a la catalana. El recetario que veremos más adelante es una muestra de las propiedades multiuso a las que nos referimos en este capítulo.

Por último, entre estas cualidades redentoras la más importante es quizá la de redimir su propio elemento base: el pan. ¿Qué hacer con el pan de la vigilia a punto de ser rallado? Pues hacemos simplemente pan con tomate. Para

algunos adictos es el mejor. No queremos entrar en discusiones de orden tan subjetivo; pero en lo que sí estamos todos de acuerdo es que el barniz rojo y sustancioso del tomate frotado —y su correspondiente lubricado de aceite de oliva— proporciona una morbidez exquisita a la austera ternura del pan no reciente.

Los habitantes de Cataluña hemos interiorizado sus virtudes estéticas, prácticas y redentoras. Que nuestros desayunos, almuerzos, meriendas y cenas vayan acompañados de una «*bona llesca*» o rebanada resulta de lo más habitual. Nuestras abuelas, madres, tías, y ahora la juventud evolucionada, saben que el pan con tomate es el comodín perfecto. 🍅

