

El pan tumaca por j rebuscá

A Eulogi, ampurdanés y gran maestro del “pa amb tomàquet”

En el índice de palabras originarias del catalán y de uso común en castellano, «pantu-maca» ocupa un lugar privilegiado. Y de ello es bastante responsable el simbolismo que el pan con tomate, el “pan amb tomàquet”, protagoniza en la gastronomía catalana, y que ha calado en lugares tan dispersos como la aldea más recóndita de la meseta o las alpujarras granadinas

¿A quién se le pudo ocurrir mojar el pan con tomate? Pues a cualquier hijo de vecina: a un payés al que se le había endurecido el “llonguet” o a un obrero cavando en la construcción del metro de Barcelona; o tal vez a ambos a la vez, siendo la resultante una receta culinaria que identificada como uno de los iconos catalanes. Hoy su consumo está extendido por todas las regiones, en algunos puntos bajo la denominación de «catalana», expresado tras el tipo de pan con el que se prepara (mollete, pitufo... a la catalana)

El «pan tumaca» poco tiene que ver con la alta cocina, siendo un plato o tapa «a priori» de fácil preparación; también es de reciente cuño, así que quienes quieran buscar la receta en el “Llibre de Sent Soví”, recetario medieval (1324) escrito en catalán arcaico, no la encontrarán; se sabe que el tomate, fruto autóctono de Las Indias Occidentales, se integró en la dieta alimenticia a finales el XVIII, hasta entonces considerado como una planta medicinal, fruto ornamental o incluso un veneno.

Los ingredientes se encuentran a mano en cualquier cocina casera: pan, aceite, ajo, sal y tomate. Pero lo de ‘fácil’ se transforma en arte merced a uno de sus encantos: al igual que sucede con la paella, se catalogan unos 46 millones de criterios a la hora de especificar las cantidades y cualidades de cada uno de tales ingredientes y decidir el óptimo proceso de elaboración.

El pan con el que se prepara en Cataluña es el pan payés (“pa de pagés”) elegido porque la rigidez de la corteza se mantiene tras el reblandecimiento que sufre la miga al untar los ingredientes. Un catalán experto –en materia de «pan tumaca», unos siete millones y medio- le recomendará que sea elaborado con madre masa de levadura, agua sin cloro y al horno de leña, al que conviene echar hielo para obtener la esponjosidad idónea. Un cuidado especial al corte pues ha de rebanarse según la esponjosidad de la molla: a mayor esponjosidad, mayor grosor y así medir el tueste. Con pan de hogaza o cateto, y dada la estanqueidad de su miga, se recomienda rebanadas de menor calibre que en el caso del pan payés.

En cuanto al aceite, cada comensal elegirá su favorito, con el requisito de que sea extra virgen o rama. En Cataluña suelen preferir la modalidad aberquina, de Aberca (Lleida), por su sabor afrutado, parecida a la variedad verdial en el sur. Pero para los amantes de sabores potente, la picual. En cualquier caso acidez máxima de 0,4°.



En cuanto a la sal, un toque discreto de sal de mesa, si bien, un «pan tumaca» acompañado con una pizca de flor de sal, ni pintado para un sibarita.



El ajo, que en ocasiones se obvia, es ingrediente a cuidar. Recuérdese que el que se pica, ajos come, y ese picor del ajo, en el «pan tumaca», ha de ser sutil. Por ello es prudente optar por ajos blancos, castaños o morados de sabores suaves; un rosado o violeta es arriesgado. En cualquier caso evítense los ajos confitados por aquello de ahorrarse curro: el «pan tumaca» se merece un respeto. Un consejo práctico: retirar el corazón antes de untar.

En lo relativo al tomate, mal considerado verdura pese a tratarse de un fruto, para todos los gustos, pero la variedad 'raff ' roja es como el 'messi' del «pan tumaca». El perita es recomendable que bien madurado y la variedad cherry, muy coqueta para restauración, pero eso, coqueta. En Cataluña se admiten todas las variedades, siendo el "tomàquet de penjar" (tomate de colgar) el de mayor aceptación. Antes de 'restregarlo' por el pan, conviene eliminar las pepitas.



Sobre la preparación, pues lo apuntado: 46 millones de opiniones, pero descarte las salsas pre-elaboradas. El «pan tumaca» despojado de sus ritos es sólo pan y tomate.

Y una coletilla ¿«Pan tumaca» o "pa amb tomàquet"? Es lo mismo. Siendo puristas lo correcto es escribirlo en catalán, pero para los menos estilistas, «pan tumaca» tiene sus argumentos; se trata de una castellanización escrita de la pronunciación catalana: A juntar "pa" y "amb" suena como «pan» porque la *b* final permanece muda. En "tomàquet", la *o* y la *e*, al ser átonas, en catalán suenan como *u* y *a* respectivamente y la *t* final casi se pierde al cargar el acento prosódico en la *a* de la segunda sílaba.

En definitiva, sólo o acompañado con jamón, butifarra, lomo..., un placer para los sentidos. Salut



La butifarra (botifarra)

Es la gran perdedora en el imaginario litigio por entronizarse como el ícono gastronómico catalán, consecuencia de la popularidad adquirida por «pan tumaca». Mal llamada salchicha o morcilla catalana –no es una morcilla aunque incluya sangre- consiste en un embutido elaborado a base de carne de cerdo picada, varias especias, en especial sal, pimienta, ajos perejil, y... cualquier cosa; tocino, trufa, setas para recibir varios nombres, como botifarra d'ou (huevo), bisbe (de sangre) dolça (azúcar y limón) Y otras varias

También es ingredientes de platos populares como en el arroz a la ampurdanesa, o en el cocido catalán (escudella i carn d'olla); se consume con níscalos (botifarra amb rovellosns) con alubias blancas (botifarra amb mongetes o amb seques), con peras (botifarra amb peres) con gambas (amb gambes) y así hasta completar un variado elenco de platos

La nonagenaria amiga del autor, María Luisa Messías i Capdevilla, adorable tarragonense afincada en Málaga, le negó la mayor cuando éste, hace décadas, le explicaba que en su casa se comía la butifarra con cuchara. Hoy queda zanjada la discusión: el autor llamaba butifarra a cualquiera de esos cocidos catalanes que heredó su madre de la tradición culinaria familiar. O sea, María Luisa, también con cuchara.