

# Coses d'abans i d'ara

© Joaquim Puigvert i Pastells

La tomata és un producte dels nostres horts immillorable per alegrar i donar color a les amanides. Anys enrere a l'hivern al nostre entorn ens teníem de refiar de les tomates que arribaven de Canàries després d'un llarg viatge. Avui n'arriben de molts països o regions, durant tot l'any. Aquestes tomates però, arribades de lluny fora temporada, no son el mateix que les collides al nostre hort. Jo, personalment, les suprimia de les amanides esperant que arribessin les del país.

Eren aquells temps, sense neveres ni congeladors, quan les tomates de penjar adquirien tot el protagonisme. Ben penjades a un lloc ombrívol i airejat, millor de cara a Nord, es servaven perfectament fins a l'estiu. Així a pagès no faltava el pa amb tomata per liquidar les últimes llonganisses que quedaven de la matança del porc. Això passava en temps de sega, quan aquesta durava setmanes i s'acostumava a menjar i beure fort.

I, com és que avui parlem de tomates? Vos ho explico tot seguit. Sembla que aquest any ha estat bona la collita de tomates, al menys als horts que han regat una mica, amb el permís dels latifundis de blat de moro, i un dia arribà a casa en Pasqual Martínez amb unes tomates impressionants per si les volia fotografiar. Així ho vaig fer fotografiant tomates i portador i aleshores vaig pensar que era un bon moment per rendir un petit homenatge a les humils tomates de penjar. Aquestes tomates que ben sucades al pa, amb un oli de qualitat i un bon mos de llonganissa es converteixen en un plat de tres estrelles Michelin.

