

Les tomates de penjar

F.J.M.

Ben segur que ens hauríem de remuntar molts anys enrere per parlar dels orígens de penjar les tomates.

Es una hortalissa tan bona per cuinar, menjar crua, en amanida, refregada per damunt del pa, acompanyant a tot.

..., que s'havia de pensar alguna cosa per allargar la seua conservació.

Abans s'utilitzava un canyís per estendre -les damunt, però avui en dia la manera que més s'utilitza es penjar-les.

El planter s'ha de fer la primera lluna de febrer.

Si el temps acompanye hi haurà bones tomates. S'ha de tindre en compte collir-les verdeses, però no massa perquè si no després es queden grogues; han d'anar madurant i obtindre un color roig ben bonic.

Es comencen a collir al juliol i s'acabe a l'octubre. Antigament s'utilitzava per penjar les palmes i sarments, després cordell de pitera, de plàstic i també fil de cosir matalassos. El fil té que ser ben fort, ja que té que aguantar tot el pes

del pom.

La manera de penjar-les ha evolucionat en el pas dels anys: les nostres agüeles anaven enganxant el fil als peçons de les tomates de manera que quedaven els poms en forma de "U". Ara, es pegen de forma vertical o de "quatre cantos", tal i com es pot vore a les fotos.

Cada pom pese al voltant de 2 kgs. S'ha de tindre en compte penjar-les a l'ombra i que els pegue l'aire.

Comencen a vendre's principalment a partir de Nadal que es quan ja no en queden de les del temps.

És ben curiós vore una penjada tan gran de tomates (vora 800 kgs.) amb un color roig tan encertat!! Em ve al pensament la molta feina que haurà suposat este meravellós quadre.

Ara m'ha vingut al pensament una contalla molt xocant sobre un català : tots sabem que tenen fama d'agarrats, però també de molt llestos; puix bé, un català va visitar Huelva, terra del millor pernil, i va quedar bocabadat d'aquell sabor.

Ràpidament va pensar que seria un bon acompanyament per al famós pa amb tomata i li va proposar a un amic seu d'aquell terreny de muntar un baret, posant ell(el català) el pa amb tomata i el seu amic de Huelva, el pernil.

