
1Pa amb tomàquet maltès

Autor:

Data de publicació: 23-08-2021

El pa maltès (en maltès, *Il-?ob? tal-Malti*) és un pa cruixent fet de massa mare típic de Malta, generalment cuit en un forn de llenya . Com tot pa, es pot menjar com a acompanyament d'un dinar o farciment; una forma típica de consumir-lo és amb oli d'oliva (*?ob? Biz-?ejt*), per al que el pa es frega amb tomàquet (com el pa amb tomàquet català) o s'unta amb pasta de tomàquet, i se li afegeix un raig d'oli . De vegades s'omple amb tonyina, olives, tàperes, ceba, bigilla o *?bejna* .

Pa amb tomàquet maltès

Origen

País d'origen
Malta

Gastronomia
Pan

Detalls

Tipus
pa i aliment

El pa maltès (en maltès, *Il-?ob? tal-Malti*) és un pa cruixent fet de massa mare típic de Malta, generalment cuit en un forn de llenya . Com tot pa, es pot menjar com a acompanyament d'un dinar o farciment; una forma típica de consumir-lo és amb oli d'oliva (*?ob? Biz-?ejt*), per al que el pa es frega amb tomàquet (com el pa amb tomàquet català) o s'unta amb pasta de tomàquet, i se li afegeix un raig d'oli . De vegades s'omple amb tonyina, olives, tàperes, ceba, bigilla o *?bejna* .

Qormi és la principal ciutat de Malta on s'elabora el pa maltès, amb diverses fleques repartides en gairebé tots els racons. Durant el govern dels Cavallers Hospitalers, es coneixia com a Casal Fornaro, molt semblant al català que significat «Casal dels forners». [1] Avui dia en Qormi se celebra un festival anual, *Lejl f'Casal Fornaro* («La nit de Casal Fornaro»), el tercer dissabte d'octubre .

el pa amb tomàquet, plat nacional maltès

Aquest deliciós “pa amb oli”, com es diu a Mallorca del pa amb tomàquet, recorda, pel nom el pamboli de l’ illa i, per la presència del tomàquet, el pa amb tomàquet de Catalunya.

A Malta constitueix un dels entrepans, berenar so menjars informals més populars.

Noteu que el nom maltès del plat evoca el fons àrab d'aquesta llengua, ja que hobz és pa i zejt (recordeu l' espanyol aceite i el portuguès azeite) , oli, són també mots àrabs.

Ingredients

2 llesques de pa,1 tomàquet,sal,pebre,oli

diverses guarnicions: tàperes, olives, anxoves, tonyina...

Elaboració

Partiu el tomàquet i suqueu les llesques de pa. Amaniu-les amb sal, pebre i oli i guarniu-la amb els altres ingredients.

Notes

El pa de Malta, similar al que a Catalunya se'n diu pa de pagès, és excel·lent. Es famós el pa de la vila de Qormi.Per a aquest pa amb tomàquet a la maltesa es fa servir tant pa en llesca, un panet o mena de llonguet (panina) o, sobretot, un pa pla i rodó (ftira), molt semblant a la coca de pa catalana, en forma de tortell o grossa rosquilla.

Les tàperes no hi solen mancar mai, però també s' hi pot afegir ceba, tomàquet a rodelles (o del que ha sobrat per sucar el pa), enciam en juliana, kunserva o tomàquet en conserva, gardiniera (hortalisses confitades), pebrot o bitxo,formatge,menta.Si hi poseu olives, cal que siguin sense pinyol i llescades o esmicolades.

Hi ha qui per amanir-ho barreja l' oli, el pebre i la sal i després hi suca el pa.

Funció del pa en la política maltesa

Alguns dels primers relats descriptius de Malta assenyalen la dependència de el pa que tenien els habitants de l'illa per sobreviure. [2] L'impacte de la liberalització de la importació de grans per part de l' govern colonial britànic en 1837 i la seva incapacitat per proporcionar provisions de aliments bàsics després de la Guerra Mundial, es consideren factors vinculats als disturbis del Sette Giugno . [3] [4]

Pa en la llengua maltesa

Hi ha una sèrie d'expressions idiomàtiques en l'idioma maltès relacionades amb el pa com a base de la supervivència. [5]

?ob?u ma?bu?, «el seu pa està enforat», per referir-se a una persona adinerada.

Tilef ?ob?u, «ha perdut el seu pa», que la persona ha perdut la feina.

X'?ob? jiekol dan? [6] «Què pa menja?», Expressió que es diu quan es pregunta pel caràcter d'una persona.

Je?tie?u b?all-?ob? li jiekol, «ho necessita com el seu pa de cada dia», utilitzat quan una persona té una gran necessitat d'alguna cosa.

?aga li fiha bi??a ?ob? ?mielha, «[una cosa] que proporciona molt de pa», s'utilitza per descriure un esforç rendible.

Ma fihix ?ob?, «no obté pa», s'utilitza per descriure una empresa sense ànim de lucre.

Referències

Bibliografia

«Hospitaller Period: The Maltese Historical Perspective of Bread», 2012. Arxivat de l'original el 17 de febrero de 2016. , 2004

«Is Bread Male or Female? Gender and Power Relations». Proceeding of History Week, 2011.

Más.

«Il-Hobz tal-Malti». L-Imnara, 9, 32, 2008, pàg. 35–39.

«Tal-?ob?; l-G?ajn tal-Ilma». L-Imnara, 2, 7, 1983, pàg. 43.

Dwar il-?ob? f Soyalta / G. Lanfranco. L-Imnara. 4(1991)2=15(29-32)

Cassar Pullicino, J. «Social Aspects of Maltese Nicknames». Scientia, 22, 2, 1956, pàg. 87.

D'Autun, J.Q. The Earliest Description of Malta quoted in Cassar, C. Fenkata: An emblem of Maltese peasant resistance? Còpia de fitxer en la Wayback Machine.

Kliwer, Greta. Maltese Bread: a changing symbol of the island's identity

Blouet, pp. 188-189

Cassar, C. Fenkata: An emblem of Maltese peasant resistance? Fenkata: An emblem of Maltese peasant resistance?

Arxivat 2018-gener-13 en la Wayback Machine.