Cimitomba

Gastronomia | 27/08/2025 | 18:10



Un plat mariner nascut a Tossa de Mar que conserva l'essència dels ranxos de pescadors, senzill i saborós, amb el peix i la patata com a protagonistes

El cimitomba —jo sempre l'he escrit així— és un plat tradicional dels pescadors i dels tapers de Tossa de Mar. El nom fa referència al moviment de sacseig de l'olla —més que no pas d'una cassola— durant la cocció. Per això considero que s'ha d'escriure tal com proposo, i no pas com a vegades es veu com simitomba o fins i tot cim i tomba.

A moltes cases, però, aquest plat es coneixia senzillament com a "peix amb suc" o "peix amb trumfos". Elaborat pels pescadors —tot bullit en cru— és molt semblant al bacallà amb patates que també cuinaven de la Costa de Llevant al Maresme, i naturalment als suquets mariners o de barca. També recorda el cruet de les costes de Castelló, alguns aguiats de peix dels pescadors de Mallorca o el bullit dels d'Eivissa.

El peix original solia ser la bestina —forma que prefereixo a bastina, ja que a l'Alguer he sentit l'expressió "peix bestí"—, com ara rajada, clavellada, escrita o peix d'escorça. Tal com diu la dita: "A Tossa són bestinals, en donen bastina als frares". Alguns pescadors hi posaven el peix al fons de l'olla, opcionalment rossejat lleugerament, i d'altres ho feien tot en cru. Excepcionalment, hi

afegien ceba —tot i que als suquets de barca o a la marinesca no se n'hi posava mai—; només tomàquet, patates i peix, col·locats en capes, amb l'aigua corresponent i l'allioli des del principi de la cocció.

Ah, i cal remarcar-ho: no s'hi posa mai brou ni fumet, només aigua —si de cas, aigua de mar. Un vell pescador de Tossa, a qui vaig entrevistar fa anys per a un llibre sobre la cuina marinera (Ranxos i xefles), deia que la quantitat de líquid és essencial perquè el plat no quedi "disgustat": se solia calcular un plat soper escàs per persona.

Ara bé, alguns restaurants en fan versions més sofisticades, amb fumet de peix de roca (rata, congre, rap...), picada d'ametlles i avellanes, pebre, fonoll, romaní, farigola, llorer, sofregit i les patates i el peix fregits prèviament. Aquesta recepta, molt més elaborada, és lluny de la senzillesa dels pescadors. La cuinera Camila de Tossa, per exemple, en feia una versió amb sofregit d'alls, ceba i tomàquet, sucre, pebre, una mica de fumet, pebre vermell, julivert, allioli, mantega i els seus habituals trossos de pebrot morro. Camila recomanava patates no feculentes, com les Desirée de Setcases.

Ingredients

8 rodelles de peix de carn ferma (rajada, gat, lluerna, déntol, nero, rata, aranya, rap) – 1 kg aprox.

2 tomàquets mitjans

4 grans d'all

Oli d’oliva

1 kg de patates (Desirée, Kennebec)

Aigua

Sal

Allioli (alls, oli d’oliva i sal)

Elaboració

Talleu el peix a rodanxes i netegeu-lo d’escates i tripes. Saleu-lo.

Peleu i esqueixeu les patates a trossos de mida similar al peix.

En una olla amb un raig d'oli feu un sofregit amb l'all picat i el tomàquet ratllat o picat, sense pell.

Passats uns 10 minuts, afegiu-hi les patates i, a sobre, el peix. Saleu i cobriu amb aigua.

Porteu-ho a ebullició amb foc viu i aneu sacsejant l'olla perquè els ingredients del fons pugin a sobre (cim i tomba).

Al cap de 15 minuts afegiu-hi l'allioli i continueu sacsejant fins que la salsa lligui.

Deixeu reposar un parell de minuts abans de servir.

Hi ha variants en què el peix i les patates s'enfarinen i es fregeixen lleugerament abans de coure's.

Notes i secrets d'un bon cimitomba

Fer servir peix que no es desfaci: cap-roig (escórpora), nero, déntol, rap, mussola o bastina. Tradicionalment es feia de bastina, d'aquí la dita popular dels frares de Ripoll.

Escollir patates poc feculentes però velles, millor esqueixades que no pas tallades.

Preparar un allioli ben ferm, només amb all, oli i un polsim de sal (mai amb ou).

Mesurar bé l'aigua, recordant que antigament s'hi posava aigua de mar.

A l'hivern s'hi poden emprar tomàquets de penjar. Alguns hi afegeixen fonoll, farigola o altres herbes aromàtiques.

Autor: Jaume Fàbrega

https://gironanoticies.com/noticia/277584-cimitomba.htm