CIMITOMBA

Gastronomia | 15/09/2017 | 13:52

A Tossa, actualment fan unes jornades gastronòmiques dedicades a aquest plat, parent dels suquets

El cimitomba és un plat dels pescadors i els tapers de Tossa de Mar; el nom es refereix als moviments de sacseig de l'olla —més que no pas una cassola— cal escriure'l, per tant, de la forma que proposo, més que no pas, com es fa a vegades, "simitomba".

A Tossa, actualment fan unes jornades gastronòmiques dedicades a aquest plat, parent dels suquets.

El cimitomba tradicional es feia amb rajada (bastina, clavellada, escrita), però ara es fa amb altres peixos.

Ingredients

8 rodelles de peix de carn ferma o fort (rajada, gateta o gat, lluerna, déntol, nero, rata, aranya, rap o 1 kg)

2 tomàquets mitjans

4 grans d'alls

oli

1 kg de patates (desirée, kennebec)

aigua

sal

allioli (un morter; alls, oli d’oliva, sal)

Elaboració

Teniu el peix tallat a rodanxes, ben net d'escates i tripes.

Saleu els talls molt bé. Teniu també les patates pelades i tallades a trossos, millor esqueixades.

En una cassola o bé una olla posada al foc amb un cul d’oli hi feu un sofregit amb els alls pelats i picats i la tomata picada, millor sense la pela. Al cap d’uns 10 minuts hi tireu les patates i al damunt el peix, així com sal; ho cobriu amb aigua i ho porteu a ebullició, a foc força alt, i ho aneu tombant. Al cap d'uns 15 minuts hi tireu l'allioli i ho aneu sacsejant amb moviments sobtats i enèrgics, mirant que el que hi ha al fons del recipient pugi al damunt, "cim i tomba", fins que tot quedi lligat. Serviu-ho després d’haver-ho tapat un parell de minuts.

Hi ha variants en què el peix s’enfarina i es fregeix, i també es fregeixen les patates lleugerament.

Notes

Aquesta és la recepta dels pescadors, que difereix, per tant, de la que se sol fer en alguns restaurants amb les patates també sofregides, addició de ceba, julivert i pebrot o pebre vermell, farina, etc. Tal com la feien també —tot bullit en cru— els pescadors és molt similar al bacallà amb patates, que també cuinaven, de la costa de Llevant al Maresme. Alguns pescadors, a sota primer hi fiquen el peix. Opcionalment, es pot fer rossejar una mica.

Els secrets d'un bon cimitomba són els següents:

Emprar peix que no es desfaci, com el cap-roig (anomenat també escorpa o escórpora roja o polla i gallina de mar), nero, déntol, rap, mussola o bastina. Actualment se sol fer de rap, però els pescadors el solien fer de bastina (rajada, clavellada, escrita...): "A Tossa són bastinals/en donen bastina als frares", fa la tonada popular, fent referència al plat que els tossencs donaven, una vegada l'any, a uns frares del monestir de Ripoll, suposadament, poc coneixedors del peix.

Fer servir unes patates poc feculentes, però velles, de Vic, Setcases, Sant Hilari, etc. i esqueixar-les, no tallar-les.

Preparar un allioli ben ferm, només amb alls, oli d'oliva i un pols de sal (sense ou).

Mesurar bé la quantitat d'aigua (antigament es feia servir aigua de mar).

A l'hivern es fan servir "cagalls" (tomates de penjar). Alguns hi afegeixen fonoll, farigola, etc.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/50412-cimitomba.htm