

PATRIMONI GASTRONOMIA // Salvador Garcia-Arbós > TEXT // Lluís Romero > FOTOGRAFIA

Peix a la Marinera a Tossa de Mar

Montserrat Nadal ens descobreix els secrets d'aquest plat típic dels tossencs, elaborat amb peix pescat pel seu germà Joan, gran pescador, ara jubilat, i poeta.

A Tossa de Mar hi ha pescadors, però els tenen amagats de les platges de bany. Heu d'anar a la banda sud de la Vila Vella i, des de dalt d'un mirador que apunta cap a Lloret de Mar i el mar, sentireu, nit i dia, que allò és una zona de pesca. Als pescadors, se'ls veu quan salpen i arriben. I, de nit, quan fan la sardina. Fan poc peix. Són pocs. Les estadístiques oficials parlen, a començament de segle XXI, de 18 vaixells: 17 d'arts menors i 1 de palangre.

La gent de Tossa ha tirat pel turisme. No s'han pogut estar de fer massa pisos. Ja s'ho trobaran! No és angoixant a l'estiu, però aquell *glamour* de què parla el seu mite és cada cop més difícil de trobar. Sobre-tot, no el busqueu a Giverola, on per no tenir no hi ha ni el record dels vells pescadors ni dels seus succulents plats mariners.

Història del cim-i-tomba. El turisme oficial consagra el cim-i-tomba com a símbol gastronòmic, plat ancestral, de Tossa de Mar. I no és així, segons prova la teoria de Joan Nadal, un restaurador que ha estat pescador a Tossa i mariner de senyors al



golf de Biscaia, i que es declara poeta del mar. «N'havia sentit a parlar de petit i, alguna vegada, la mare n'havia fet a casa. No va ser fins que ens van convidar a festa major a Sant Feliu. Ens van preguntar què portàvem de peix. Els vam dir bastina, que vosaltres en dieu rajada. L'home d'aquella casa va dir 'bé, doncs, farem cim-i-tomba. Em vaig acostar a la cuina: fregien la bastina en una paella i bu-

llien les patates a part. Van escórrer l'aigua dels *trunfos* i a dins de l'olla on els havien bullit van tirar-hi la bastina. Aquella gent va fer un morteràs d'allioli; el podies girar i no en queia ni una gota. I tot aquell allioli, cap a l'olla, que el sacsejaven perquè el del cim tombés a sota. Cim-i-tomba. Tres o quatre cops, i a taula.»

«I tot el dia menjaves all, de tant que n'hi posaven», adverteix la seva germana Montserrat Nadal, gran cuinera, pescadora del calamar, dona de teatre i rapsoda de la poesia del seu germà.

Calia afinar aquell plat. Com? La història del cim-i-tomba modern, segons Joan Nadal, neix del mestissatge amb un caldós plat mariner basc, el *marmitako*. «Vaig veure que fregien les patates perquè perdessin una mica l'aigua. En tornar a Tossa, vaig dir que el plat l'havien de fer així, perquè l'aigua de la bullida no arrossegues el gust del peix i de l'allioli.»

Per tant, el peix a la manera dels pescadors de Tossa de Mar, no és el cim-i-tomba. En diuen a la marinera. Aquest plat és parent del blanquet dels pescadors de Roses, res a

A dalt, els germans Nadal amb un cistell de siurenys i ous de reig caçats a l'Ardenya. A sota, la Montserrat servint.

veure amb la potència dels suquets institucionals.

El secret del peix a la marinera de Tossa és la pal·lidesa del sofregit. No és un sofregit enciclopèdic: vol paciència i guàrdia permanent, perquè la ceba no es torri i el resultat sigui una confitura esblanqueïda.

I compte amb l'advertiment de na Montserrat: «Si la ceba queda rossa ja no es marinera». De tomata, també en porta. Ha de ser de les de penjar. Ells en diuen cagalls, per la fresca (puff) que fan quan fas el tall. «Sa tomata no ha de coure gaire, s'aixafa al mig del sofregit, just perquè quedi cuita». S'ha de fer servir sempre oli d'oliva, perquè a la Vila de Tossa hi havia hagut molts camps d'oliveres i un parell de trulls. Un l'haurien tornat a muntar en un conegut restaurant de la Selva Marítima.

Montserrat Nadal confessa que el plat li va ensenyar n'Esteve Tort, casat amb Llúcia Marron. Es dedicaven a comprar i a vendre peix. N'Esteve, que havia anat a mar, tenia un germà, en Jaume Tort, que havia tingut una fonda.

El plat es feia a bord i, segons Joan Nadal, hi havia temps de sobres per fer el plat: «Era una època que s'anava a la sardina a l'alba, sense llum com ara. Ens havíem passat dies sencers a mar fent sardina i anxova i teníem temps per fer un *ranxillo*». En una caixa plena de sorra, hi enceni en carbó amb bruc, hi posaven un tres peus i una cassola de fang a sobre 🍷.

Montserrat Nadal amb la cassola de peix a la marinera a punt d'anar a taula.

— Els secrets dels mariners



INGREDIENTS (8 persones)

- 1 dento (déntol) d'1 quilo i mig
- 1 soldat (sard reial) d'1 quilo
- 1 verada de 200 grams
- 1 Escorbai (corball) de 250 grams
- 2 quilos de trumfos (patates)
- Oli, salt, ceba, tomates de penjar, 2 alls, juliverd, safrà, una vintena d'ametlles i farina.

ELABORACIÓ

El peix a la manera dels pescadors de Tossa de Mar té dos secrets: la picada final i començar el sofregit en fred, perquè així s'evita que quedi ros. El peix, tallat a rodelles, se sala mitja hora abans. Un cop fet el sofregit, s'hi afegeix una mica de brou de peix o aigua. Tot seguit, s'agafa el peix, sense fregir ni res, i es posa a la cassola. Tres o quatre minuts després, se'l gira perquè el sofregit l'impregni. Es retira i es guarda en un plat. A continuació, entren en joc les trumfes: una per persona i tallada a daus grossos; com per a les patates amb suc. S'hi afegeix una mica de líquid; per no igualar el plat, és millor rectificar al final. Quan falten cinc minuts perquè siguin cuites, s'hi afegeix el peix. «Des trumfos as peix no ha de passar gaire temps». Es fa coure a poc a poc, remenant la cassola, però sense posar-hi cap estri a dins, sense tocar res.

La picada final ha de ser una pomada. «Ses ametlles han de ser ben picades, han d'acabar que treguin oli. Després ja hi pots posar la resta d'ingredients, amb el safrà ben torradet. Quan tot això és ben picat, en es morter mateix, s'hi tira sa cullerada de moca de farina i amb un setrill s'hi va posant oli com si fessin allioli». La picada ha de quedar com un allioli espès. Abans d'abocar-lo a la cassola, es tasta el suc per comprovar el punt de sal. La sal que falta, s'haurà d'afegir al morter. La picada ja pot anar a la cassola. Es deixa coure deu minuts i es va sacsejant. Al gust de can Nadal de Tossa de Mar, el peix ha de quedar sempre cuit: «Si un guisat de peix peixateja, mai és ben cuit. No ha de quedar mai desfet, però sempre cuit» 🍷.

