



A Benassal (l'Alt Maestrat), el tombet és plat típic de la festa de Sant Cristófor

**A**l País Valencià són molt escassos els guisats de carn, i no precisament perquè en mengem poca (sempre ha estat signe de distinció —com pertot arreu— menjar bona quantitat de xulles), però el cas és que l'ús que en fem es redueix quasi exclusivament a les mil·lenàries olles i a altres preparacions elementals com els fregits, algun rostit (molt excepcionalment) i sobretot la prehistòrica i universal «torrada de xulles», possiblement la manifestació gastronòmica més antiga que coneixem i que encara avui es fa tan com la degueren experimentar els primers avantpassats nostres que aprengueren a dominar el foc.

Els pocs guisats de carn que fem (amb patates o amb tomata, sobretot), són similars als que es fan per altres àrees, tret d'un: el «tombet», plat típic de les comarques dels Ports, l'Alt Maestrat i l'Alcalatén.

El poeta i gramàtic Carles Salvador ens va descriure al seu llibre *Les festes de Benassal* la romeria que se celebra en aquest poble de l'Alt Maestrat (que ell coneixia molt bé per haver-hi estat de mestre durant molts anys) el dilluns de Pasqua Granada, dia de commemoració de Sant Cristòfol. El dinar típic d'aquesta diada, una vegada acabada la processó que puja fins a l'ermita del sant esmentat, és el tombet. Ens en dona també la recepta, i la transcripció sencera perquè

CARAGOLS, CARN I SALSA

## El tombet

Els guisats de carn al País Valencià no són diferents als d'altres països, tret del «tombet», un guisat saborós que exigeix poques presses

Vicent Marqués

està escrita amb molta més gràcia de la que jo dispose. Diu així: «¿Què és el tombet? S'han bullit caragols cristians, grossos, perfumats per les bones herbes de la muntanya. I a part s'han agafat trossos mitjans de carn de corder o de conill. Aquesta carn, cal guisar-la en una olla de test de Traiguera, amb un foc lent de llenya. I en açò radica el secret del plat. Cal remoure aquesta carn dins l'olla; però sense cullerot ni paleta, sinó prenent l'olla per les anses i sacsejant-la en l'aire, de manera que els trossos de carn vagen desplaçant-se del fons. Cal tombar el contingut a poc a poc, a tombets, dins del continent de terrissa, fins... que ja està. I està ja quan té aquell punt de sabor meravellós i únic que ha de tindre aquesta

carn. Així mateix, a part, s'ha fet una salsa espessa de julivert i all i ametles i ou i safrà. Mesclats els tres ingredients —caragols, carn i salsa—, es recalca tot a l'ombra de l'ermita, i es menja asseguts a terra, ben a la vora la bóta o el barral de bon vi i el pitxerull amb aigua de la Font d'En Segures». Només hi cal una precisió: primer de tot, posarem oli dins l'olla i en estar calent sofregirem una cabeça d'all; després, hi posarem la carn, baixarem el foc, ho salarem i al cap d'una estona hi afegirem un gotet d'aigua. S'ha de fer sense presses.

Les quantitats (orientatives) per a quatre persones serien: 1 kg de carn de corder —preferiblement cuixa o espatla— tallada a trossos de la grandària d'un ou (la carn pot ser també de conill, o barrejada), dotzena i mitja de caragols cristians, 1 rovell d'ou, alls, ametles, julivert, safrà, oli d'oliva i sal.

Variants: es poden posar amb la carn un parell de fulles de llorer. Segons els llocs, també hi ha qui afegeix patates trossegades o bé 2 o 3 tomates (o cebes) senceres. A les Useres (l'Alcalatén) ho fan amb carn de cabrit. Els caragols no són imprescindibles, ni tampoc el rovell d'ou. Està molt estès el costum de cobrir l'olla amb un plat amb aigua per tal d'evitar una evaporació excessiva; d'aquesta aigua es va afegint, de tant en tant, al guisat. □