CREMAT

Gastronomia | 10/09/2017

Un català emigrat a Cuba, anomenat Bacardí va ser l´impulsor d'aquest tipus de rom

El cremat és una beguda de fortes arrels catalanes però que, pels seus ingredients i el seu clima, evoca un mític i paradisíac món tropical de Cuba, on els catalans varen emigrar al s. XIX. És típica dels mariners i tapers de la Costa Brava, que solien acabar les seves xefles i cantades d'havaneres i cançons de taverna amb un cremat.

Ingredients

(per a uns 2 gotets per persona, comptant-n'hi uns 12)

1 l d'aiguardent de canya

1 canó de canyella

2 peles de llimona

150/200 g de sucre (normalment, una culleradeta per got de cremat)

12 grans de cafè

2 o 3 tasses de cafè

Elaboració

Aboqueu l'aiguardent de canya en una cassola de terrissa, així com el sucre, els grans de cafè, les peles de llimona i la canyella. Ho enceneu i ho aneu remenant fins que la mixtura quedi reduïda 1 2/3 parts, aproximadament (uns 15 minuts de combustió, més o menys, i quan l'alcohol s'ha reduït força). Quan creieu que està a punt, ho apagueu tapant la cassola o, simplement, afegint-hi les tasses de cafè. Serviu-ho tot seguit.

Notes

El cremat, correntment també es fa amb rom negre, daurat o "intens", però els pescadors el feien amb aiguardent de canya, un producte més senzill i adequat per cremar que no pas el rom, que és més afinat i que es pot beure directament. També hi ha qui hi afegeix conyac o brandy. I en comptes de sucre en gra hi posa sucre en terrossos.

Sempre s'ha de fer en una cassola de terrissa nova on només s'hi facin cremats, i fer servir un cullerot amb un mànec aïllant.

També es feien "roquills" i "remenets", equivalents al carajillo, amb cafè, canya o rom.

A Palafrugell l´empresari Jordi Oriol, l´any 1923, va posar al mercat una composició de pera cremat anomenada "compuestos" (ara compost de licors), que va tenir un gran èxit.

Un català emigrat a Cuba, anomenat Bacardí va ser l´impulsor d'aquest tipus de rom. Amb rom es fan els grans còctels cubans, com el Mojito i el Daiquiri. Aquest darrer va ser impulsat per un altre català- nascut a Lloret de Mar-, Constantí Ribalaigua, que va convertir el decadent Florida (abans La Piña Tropical) en el fulgurant Floridita, freqüentat pel seu amic Hemingway que deia: "el Mojito en la Bodeguita i el Daiquirí al Floridita".l

Autor: Jaume Fàbrega/GN