

# EL CREMAT

Aquesta reconfortant beguda a base de rom, que tot i beure's calenta és típica de les nits d'Estiu, està embolcallada amb i la llegenda i l'aroma del Carib, de la Cuba de les havaneres, les palmeres, el rom i les mulates, que els americanos, indians i mariners reflectien en les seves nostàlgiques i cadencioses cançons. De Torrevella a Cadaqués, de Maó a Vilanova i la Geltrú hi ha, encara presents, aquestes reminiscències, en forma de cors que canten havaneres.

El cremat, (dit també rom cremat) però, és originari de la Costa Brava, si bé ha assolit una gran difusió arreu.

Malgrat aquesta evocació antillana, però, encara avui la marca de rom més famosa del món, exiliada de Cuba, porta un nom català, Bacardí. També el sucre té un origen relacionat amb Catalunya, ja que els àrabs varen dur la canyamel - el bonic nom valencià a Gandia; de "trepitjar" la canya, a més, en ve el "trapiche" cubà... I, si no fos prou, un dels grans havans és també de nom català (la família Partagàs és d'Arenys, on es conserva la seva partida de naixement, redactada en català).

A Catalunya, altrament, una casa comercial encara existent fabrica rom des del 1818. Aquesta beguda, abans de l'auge del brandy, fou molt popular, tant begut sol, com cremat o calent, com formant part del carajillo o cigaló. Era costum, entre els nostres avis, cremar el rom en el propi got o copa característica, de vidre gruixut.

I encara, una evocació més llunyana: l'invent dels destil·lats, dels quals el rom en forma part, es deu a un altre gran personatge català medieval, Arnau de Vilanova, l'inventor de l'"aquavit" (aqua vitae o aiguardent).

El cremat, doncs, és una beguda de fortes arrels catalanes però que, pels seus ingredients i el seu clima, evoca un mític i paradisiac món tropical: aiguardent de canya o rom, sucre i cafè. Poques begudes compostes tenen una composició tan reeixida. Ens recorda, al lluny, l'antiga tradició dels "vins calents", les meigas de la queimada gallega o els grogs o antigues begudes de pirates.

El món de les noves havaneres catalanes evoca l' ambient caribeny, com es pot veure a la lletra de "El meu avi":

Quan el català sortia a la mar,  
els nois de Calella feien un cremat.

Amb aquesta recepta, certament, fareu el cremat, si fa no fa, com el feien aquests braus mariners de l'antiga Costa de Llevant, l'actual Costa Brava.

### Ingredients

(per a uns 2 gotets per persona, comptant-ne-hi unes 12)

1 l d'aiguarent de canya (fabricat per les mateixes destil.leries de rom, i comercialitzat)

1 l de rom negre daurat o intens

1 canó de canyella

2 peles de llimona

150/200 g de sucre (aproximadament)

12 grans de cafè

2 tasses de cafè (opcional)

### Elaboració

Aboqueu l'aiguarent de canya i el rom 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). Quan creieu que està a punt, ho apagueu tapant la cassola

o, simplement, afegint-hi les tasses de cafè, calent (opcional). Serviu-ho tot seguit.

### Notes

Abans alguns mariners prescindien del rom, és a dir, que el cremat es feia només amb aiguardent de canya; en aquest cas s'assemblaria a la queimada gallega, que es fa amb aiguardent de vi.

Hi podeu aportar el vostre toc personal variant les proporcions de canya i rom. Hi ha qui hi afegeix una copa de brandy o d'algun altre licor o aiguardent, cosa que sembla innecessària. Un toc personal que surt molt bé, consisteix a utilitzar sucre morè de canya, i, fins i tot, tirar-ne una mica sobre les flames mentre s'està fent el cremat, cosa que li dóna un accent especial.

És imprescindible que feu servir una cassola nova o que només es faci servir per al cremat (en ser un material porós, reté els gustos), i per evitar que us cremeu, un cullerot de fusta (si és metàl·lic, aneu amb compte) que serveix per anar atiant les flames.

Per repartir podeu utilitzar una llossa metàl·lica. El cremat, sobretot si fet és de nit a l'aire lliure, si s'apaguen els llums (en cas d'estar a dins) mentre crema (i si es canten havaneres!) és una veritable festa d'amistat i goig. Cal tenir en compte que donat que part de l'alcohol s'ha cremat, és una beguda més aromàtica que no pas massa carregada de graus.

En d'altres zones costaneres, de Menorca a Castelló, es fan cremats més o menys similars, que es diuen cremat o carajillo, cremadeta, cassoleta i calmant. Es fa també amb aiguardent de canya, rom, sucre, cafè, i, a més, poden tenir anís, brandy pela de llimona.

JAUME FABREGA