LIQUORERIES

Hola amics; ara que encara fa fred i dóna bo de passar llargues vetllades a la vora del foc, us explicaré algunes receptes que són molt agradables i distretes i segur que us complauran. Explicaré la manera de fer alguns "cremats".

Cremat de l'Empordà

Aiguardent de Canya 1 litre; rom 1/2 l.; conyac 1/2 l.; un canó de canyella; la pell d'una llimona; un cullerot de sucre; i dues tasses de cafè (fet). Una cassola de fang plana i un cullerot.

Es posen tots els ingredients a la cassola menys les dues tasses de cafè i s'encén tot, remenant amb el cullerot. Perquè s'encengui de seguida va bé escalfar-ho tot abans al foc fins una temperatura d'uns 50 - 60ºC. Es va remenant aixecant el cullerot per deixar caure el líquid que crema àvidament. Quan s'ha consumit aproximadament 1/3 del contingut total és l'hora d'abocar-hi les dues tasses de cafè i bufar ben fort uns moments després perquè s'extingeixi tota la flama. Ho podem servir en tassetes i beure-ho tot seguit, que és quan és més bo.

El cremat escalfa molt l'ambient, és capaç de fer pujar 2 o 3 graus la temperatura d'una habitació mitjana. Si el fem amb les llums apagades veurem que n'és d'agradable contemplar les flames com llepen l'aire i sentir el seu escalf directament.



El cremat va ser introduït pels mariners del segle passat que tornaven de les Antilles i té una vella tradició a totes les poblacions de la costa brava. La gent se solia trobar a la platja i es disposaven al voltant d'un bon cremat. Mentre, cantaven havaneres: velles cançons d'aire crioll antillà de ritme indolent i compàs 6/8 que arribaren als països catalans a través dels navegants i dels "americanos", en castellà i també en versions catalanes i bilingües i que eren cantades principalment a les tavernes.

L'aiguardent de canya és d'origen antillà i hom l'obté fermentant i destil

lant els sucs i melasses de canya de sucre. Aquest destil.lat, amb caramel i envellit en una bota és el que s'anomena rom negre, que és superior en aroma i tast a l'aiguardent sol.

Cada cop queden menys destil.leries que facin aiguardent de canya i el serveixin directament al públic, per això no us serà fàcil de trobar-ne als establiments habituals o potser haureu de voltar-ne uns quants. Si no us podeu fer amb l'aiguardent, substituïu-lo per la mateixa quantitat de rom negre i els resultats seran aproximadament els mateixos.

Les proporcions que us indico són d'una recepta clàssica, però sempre teniu el camí obert a la vostra imaginació i podeu modificar-les al vostre gust; podeu triar més sec o més dolç, més cremat o menys, hi ha qui suprimeix el conyac, etc. Un consell per als qui no us vagi bé fer cafè és que el tireu en gra; podeu incorporar 10 o 12 grans de cafè a la barreja inicial i agafarà el mateix gust.

Cremat de llet

1 litre de rom, 1 l. de llet, 1 canó de canyella, la pell de mitja llimona, 1 cullerot de sucre, una cassola i un cullerot.

Es barreja el rom amb tots els ingredients menys la llet, que es pot tenir escalfant-se a la cuina. S'encén com abans i es crema fins que en quedin 2/3 parts. S'apaga afegint-hi la llet que per anar bé ha d'estar calenta. Se serveix.

L'origen d'aques cremat no sé quin és, però a mi m'ha arribat de gent molt entroncada amb la muntanya. És un cremat molt més suau i més apte per a totes les naturaleses, ja que té molt menys grau. Aquí també són possibles moltes modificacions, des del sucre, passant per la proporció alcohol/llet, afegint-hi conyac o suprimir el rom; fins donar-li un cert toc amb cafè (en grans o fet amb cafetera).

Vi cremat

1 litre de vi negre no adulterat, 1 canó de canyella, la pell d'una llimona, 1 cullerot de sucre, un cullerot i una cassola (a més, i optatiu: una copeta de rom o conyac).

En aquest cas hem de posar la cassola amb tots els ingredients al foc i escalfar fins que estigui a punt d'arrencar el bull, llavors ja el podem encendre, cosa que ens costarà una miqueta més i se'ns apagarà de tant en tant. Es va remenant fins que definitivament s'apaga i ja no s'encén més. També es pot guardar per prendre'l fred o bé per donar gust a una macedònia de fruita, etc.

Aquest vi cremat vaig aprendre a fer-lo als Pirineus, a la zona de Llesui, Espot, on la pagesia en sol fer. Un advertiment que us vull donar és que a mi m'agrada aquest vi, però no pas a tothom, ja que té un gust fort i a molta gent els desagrada el vi calent. Així és que procureu de tastar-lo abans en privat i així no us exposareu a un fracàs. De tota manera, la segona tasseta sempre entra molt millor que la primera.

JORDI MAS

LLOCS DE VENDA D'ELS CINGLES:

A TAVERTET:
- Can Molina.
- Can Nazari.
- Restaurant Les Fonts.
- Fonda Can Baró.

A CANTONIGRÒS:
- L'Estanc.

A RUPIT:
- L'Estanc.

A L'ESQUIROL:
- Can Santos.

A MANLLEU:
- Llibreria Contijoc.

A VIC:
- Llibreria La Tralla.
- Llibreria Clam.

