

**S**egurament no es pot dir amb propietat que l'arrop siga una confitura, preparació dolça on la fruita es posa a trossets i queda confitada, però relativament sencera. Ni tampoc una mermelada, que és una pasta bastant espessa. Perquè l'arrop, siga de most o de figues, és un líquid. Espès, això sí, però líquid.

El nom deriva de la paraula àrab «robb» i en conserva el mateix significat: «suc de fruita cuit fins que queda espès». No és que aquest, diguem-ne, suc tinga aquell origen, ja que és conegut arreu dels països tradicionalment viticultors; però a causa segurament del prestigi de la confiteria àrab, és amb aquest nom que el coneixem als Països Catalans, tret de la Catalunya Nord, on s'anomena «raïmat» (semblant a l'occità «rasimat»). A més de l'arrop de most, també és molt corrent el de figues i fins tot en alguns llocs aïllats en fan (o en feien) amb altres fruites, com ara amb dàtils al Baix Segura, amb figues paleres a Menorca, amb cireres d'arboç a l'Empordà o amb suc de garrofes bullides al Camp de Morvedre, sense comptar el que es fa amb mel un poc pertot arreu i que també s'anomena aiguamel (és una variant del prehistòric hidromel). Siga de la classe que siga, generalment va acompanyat de trossos de fruites confitades, anomenades «talladetes» al País Valencià.

A València ha tingut sempre molta fama l'arrop de Benigànim, que els arropers d'aquesta població de la Vall d'Albaida baixaven en carros fins al cap i casal per vendre'l pels carrers al crit de «jarrop i talladetes!». En l'obra *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia* (1795-97) el botànic Antoni Josep Cavanilles diu de l'arrop de Benigànim que és «el mas estimado del reyno». I ens en descriu l'elaboració: «Para fabricarlo escogen la uva sazónada, que no esté sobrada madura, y de ella exprimen el zumo con limpieza: á este licor ántes que fermente le añaden marga blanca su-

MÉS DOLÇ, IMPOSSIBLE

# L'arrop

Conegut arreu del país, l'arrop és el dolç per antonomàsia. De most o de figues, de dàtils o de garrofes, en trobem mostres arreu del nostre país

Vicent Marquès



Benigànim, on es fa un dels millors arrops.

mamente caliza, cuyo peso debe ser la duodécima parte del liquido, y con esta mezcla lo ponen al fuego en un caldero, donde hierve media hora: lo apartan de allí pasado este tiempo, y se precipitan al fondo las heces y la tierra, quedando encima el licor sumamente limpio. Así defecado lo pasan a otro caldero, y lo hacen servir como dos ó tres horas hasta que tome la consistencia que se reputa necesaria. Esta se conoce haber llegado al debido punto, quando cayendo una gota de arropo en un vaso de agua

se precipita al fondo, y vuelve á subir á la superficie sin mezclarse con el agua. En este estado ponen en cántaros el arropo, y lo conservan ó lo emplean en confitar membrillos y otras frutas». Tot això, a foc suau i en caldera d'aram.

La terreta blanca (carbonat càlcic) abunda en aquell terme, i no la posen per gust, sinó que és l'encarregada de neutralitzar l'acidesa del raïm, que, en concentrar-se, li dona molta agror, defecte d'altres arrops. El most s'ha de reduir fins que no en quede més que una tercera o quarta part, aproximadament. Les talladetes, d'un dit de gruix, es confiten en el mateix arrop, però abans es deixen 24 hores en la solució lleugera d'aigua i calç, per tal que s'enduresquen exteriorment; després, s'aboquen dins la caldera, una estona abans de traure-la del foc. Al País Valencià la fruita que es sol confitar actualment amb l'arrop és la carabassa, i, a Benigànim, una carabassa especial anomenada «alficòs», molt grossa i allargada, que sols s'empra per a aquest menester. Hi ha llocs on posen moltes més talladetes de les acostumades i se les mengen calentes, acabades de fer; són les «tabolles», molt apreciades, però que, naturalment, només es poden menjar en el moment de fer l'arrop. Altres fruites possibles arreu dels Països Catalans són: codonys, peres, melons, figues paleres, prunes, bresquilles, corfes de meló d'Alger (la part blanca), sorolles, albergínies, nous i d'altres (no s'han de posar molt madures perquè es desfarien).

Si l'arrop (no les talladetes) es fa amb figues o altres fruites, aquestes s'han de trossejar i han de bullir amb aigua i sucre. I a mitjan coure s'ha de colar per tal de traure'n les llavors i altres parts sòlides, ja que aquest és un producte líquid, a diferència de confitures i mermelades. Si és de raïm i aquest no és massa dolç, s'hi ha de posar sucre. □