

Desde La UniVersitat

## ¡Caray, vaya carajillos!

► Una ruta por Castelló para descubrir la esencia del clásico combinado de café y licores



LAURA GARCÍA BERNAL CASTELLÓ

■ Sentar el trasero en un taburete de bar, apoyar las muñecas sobre la barra y sentir el ardor del café y el ron quemados en tus labios. Todo lo *vintage* vuelve a resurgir de sus cenizas, tal y como ha hecho el conocido carajillo de Castelló. Ya lo cantaba Joaquín Sabina a finales de los 90, «para las extranjeras Luis Miguel, para el socio del limpia un carajillo».

«Tiene que estar bien quemado». Es lo más repetido entre los camareros de Castelló. Eso es lo que diferencia nuestros carajillos del resto. Consumido por castellonenses de todas las edades, el carajillo es una marca de identidad. «Es tradición quedar con amigos para tomarte uno», cuenta Ainhoa, estudiante de trabajo social. Pero, ¿dónde se pueden probar los mejores carajillos de Castelló?

Primera parada. **Bar Travelling**. Paco, 51 años, camarero. Se le escapa una sonrisa al hablar de sus carajillos. Lleva desde los 14 años en la hostelería, y todavía hoy da la espalda al cliente para prepararle el carajillo sin desvelar su secreto. Asegura que solo quien se tome más de uno, lo adivinará. Con canela en polvo, limón y granos de café, los deliciosos carajillos de Paco están listos



Disfrutar de un buen carajillo es toda una tradición en Castelló. CARMÉ RIPOLLÉS

en tres minutos, y 1,75 euros tienen la culpa. Pero ¡ojo!, este detesta que se lo pidan con hielo: «esos los cobraría a 25 euros, se me parte el corazón», y añade que hay que dejarlo enfriar y saborearlo.

No hay estudiante de la Universitat Jaume I (UJI) que no conozca el **bar El Roble**, rural y acogedor, situado a escasos metros del campus. Tampoco pasa desapercibido Jesús, con

pelo en la barba pero no en la cabeza, que, con una sonrisa, te prepara uno de los mejores carajillos de la ciudad. Con canela en rama, dulce, pero no empalagoso, y por 1,50 euros. Jesús aprendió a hacerlos con 16 años y todavía los hace igual. «El secreto es hacerlos como si fueran para mí», señala Jesús. El café es 80 por ciento natural y 20 por ciento torrefactado; buen porcentaje según explica

José Aguilar, presidente de la Asociación del Mesón de la Tapa y la Cerveza de Castelló, quien recalca que «el café no debería ser torrefactado porque no es sano, está quemado con grasas y azúcares baratos». Pero Jesús guarda otro as bajo la manga: «Algunos guardan grandes cantidades de carajillo quemado en una vasija y de ahí los sirven. Los que tienen una buena madre se nota, sale más

bueno», apunta Paloma Robles Edo, catadora de carajillos.

Además, existen variedades, como el *cremaet*, sin café y quemado por el consumidor; los carajillos palmeros, de un palmo; o el tanga, con mucho alcohol y solo un hilo de café. Pero además, el carajillo auténtico debe de tener las tres capas: licor, café y crema, como revela Aguilar.

Aún hay más. Dos barriles de madera presiden la puerta de un local estrecho y alargado. Las vigas de madera del techo son testigos de cada conversación. Es raro el fin de semana que cabe alguien más allá, quizás sus carajillos tengan parte de culpa. En la barra un hombre mayor con una mirada entrañable. Manuel, dueño de **El Gallinero**, trabaja con su hija y otra camarera, pero es siempre él quien prepara los carajillos a 2 euros. Y lo hace en la misma barra y ante las miradas curiosas de sus clientes. Con más de 15 años de práctica, sus carajillos se diferencian de los de sus competidores porque no llevan canela. «Házmelo con amor», le piden. Y ese, asegura, es su secreto.

Dicen que los últimos son los primeros. **El Café dels Artistes** es de los bares más peculiares de Castelló. Música de los 80 y 90, decoración cinematográfica. José Luis, camarero gerente, también prepara sus sabrosos carajillos sobre la barra, aunque a él no le gustan ni los carajillos ni el alcohol. «Los mejores que he probado, sin duda», dice Carmen, castellonense y consumidora de carajillos. «El carajillo es muy bonito de hacer», asegura José Luis. Y es que su truco es hacerlo con gusto y ganas, como todo en esta vida.

Cada carajillo tiene su esencia y cada maestro sus trucos, pero es en Castellón donde los afortunados podemos disfrutar este ardiente pecado.