



## Real Refreshment

The longstanding tradition of St. Croix's local drinks is the result of a bounty of exotic fruits and rich culinary customs brought by immigrants from throughout the Caribbean.

By | Por Annelise Kelly

Don't bother searching grocery store shelves for these tropical refreshments; they are only found in neighborhood restaurants, bars and snack shops catering to locals, and in the coolers of enterprising artisans who set up roadside or sidewalk shops. And because each cook handcrafts a personal rendition, the concoctions vary delightfully from place to place.

When you find yourself in a humble dining room—think vinyl tablecloths, not pressed linens—you may not see local drinks on the menu. Ask for the day's selection and you may be rewarded with under-the-radar beverage options and a delectable insight into Crucian culture. Flavors range from familiar to exotic to downright obscure, from ginger beer to tamarind to sorrel to maubi. Availability depends on seasonal ingredients and the cook's whim.

One reliable destination for hearty local fare and drinks is Harvey's, located on Company Street in the Danish colonial town

### BEBERSE ST. CROIX

La larga tradición de las bebidas típicas de St. Croix son el resultado de la abundancia de frutas exóticas y las ricas costumbres culinarias llevadas a la isla por inmigrantes de todo el Caribe.

No hay que fijarse en los anaqueles de los supermercados sino los restaurantes de barrio, en los bares y en las tiendas de chucherías de los lugareños, y también en las neveras de los artesanos que van a los mercados campesinos o que tienen un puesto en una acera o a un lado de la carretera. Y como cada cocinero tiene una bebida de su propia invención, varían en gusto de un lugar a otro.

Cuando se encuentre en medio de un modesto comedor —esos de mesas con manteles de vinil— es posible que no vea un menú de bebidas. Si pregunta por las opciones del día le presentarán no sólo una exótica selección sino además una deliciosa



© Westend61 GmbH / Alamy

**In St. Croix**, familiar fruits, including passion fruit, guava and carambola (also known as star fruit), are transformed into delicious drinks.

of Christiansted. Here you can order conch in butter sauce and curried goat along with the drink du jour: tamarind. Savor the deep amber-brown beverage with a sweet and tangy flavor, hinting of tart dried apricots, that makes you pucker while quenching your thirst. Also occasionally available is a milky soursop concoction that offers a startling and refreshing mix of mellow dairy and the tart, floral punch of soursop, a spiny, misshapen fruit that exudes nectar from its cottony white flesh.

Uca's Kitchen in Frederiksted is famous for peanut punch, a richer and more decadent milk-based potion. Imagine a frappé of peanut butter, milk, sugar and fragrant spices.

Visit La Reine Farmers' Market, held every Saturday morning, for exotic libations such as sugar apple drink and the ultimate low-tech local beverage: a green coconut hacked open with a machete and served with a straw. You'll also find sorrel, made from hibiscus fruit. Accented with cinnamon or cloves, it tastes like Christmas in a cup with a complex flavor profile reminiscent of cranberry and spiced wine.

Familiar fruits are transformed into equally delicious drinks. Passion fruit and guava are island favorites, along with carambola, also known as star fruit. Homemade maubi is often sold at the market; dark and herbaceous, this distant cousin of root beer is found bottled in stores, but the handcrafted local version is worth trying. Sweet at first, but with a bitter and medicinal aftertaste, maubi claims a wide range of health benefits and is much-loved throughout the Caribbean.

clase de cultura local. Los sabores van de lo familiar a lo exótico y lo sencillamente osado, desde jengibre a tamarindo, acedera y mavi. La disponibilidad depende de los ingredientes de temporada y la originalidad del cocinero.

En Harvey's, un restaurante situado en Company Street en el poblado colonial de Christiansted que se especializa en rebosta comida local como caracola marina en salsa de mantequilla y cabra al curry, la bebida du jour es el tamarindo. Es una delicia su sabor agridulce que deleita el paladar y quita la sed. De vez en cuando también preparan un batido de guanábana, cuya mezcla de leche con el sabor peculiar de la fruta resulta deliciosa.

Uca's Kitchen, en Fredericksted, es famoso por su peanut punch (ponche de maní) un batido espeso y seductor. Imagínese un frapé de mantequilla de maní con leche, azúcar y fragantes especias.

Visite el mercado campesino que se instala todos los sábados por la mañana en La Reine para probar el sugar apple o, si no, lo último en modernidad: un coco abierto con un machete y servido con una pajilla. El sorrel, que se extrae de la fruta del hibisco (cayena), es de un intenso color rubí. Aderezado con canela o clavos de olor, es como beber la Navidad en taza, con esos sabores complejos que recuerdan los arándanos y el vino especiado.

Las frutas más conocidas también se convierten en sabrosas bebidas. La parcha (maracuyá) y la guayaba son de las predilectas en la isla, así como la carambola. El mavi, dulce y ácido a la vez y una fruta muy caribeña, se puede encontrar en los mercados o en bebidas embotelladas, aunque la hecha en casa es inigualable, y se dice que tiene muchos beneficios para la salud.