



Ром: история и география

Текст
Эркин Тузмухамедов

Несмотря на то, что сегодня ром производится на всех континентах, у него есть свои малые родины. Родился он в Латинской Америке, а колонизацией этого континента занимались англичане, испанцы, французы, португальцы и голландцы. Последние не внесли в мировую коллекцию крепких спиртных напитков своих ромов. Это странно: остров Сен-Мартен принадлежит наполовину Франции, наполовину — Голландии. На французской части (St.Martin) делают великолепные ромы, а на голландской (St.Maartan) — нет.

Довольно долго центром производства рома был остров Барбадос, поэтому до того, как появилось название «ром», этот напиток именовали «барбадосской водой». Относительно происхождения слова «ром» существует несколько версий. По одной из них, оно является сокращением от gumbullion, означающего «шум» или «ажитаж»: к таким последствиям приводило чрезмерное потребление напитка. По другой, словом «gum» население Карибских островов называло сахарный тростник, а «bullion» — это бульон. Rumbullion, таким образом, в дословном переводе означает «бульон из сахарного тростника». Обе версии имеют право на существование, а о том, какая из них является истинной, остается только догадываться.

В зависимости от того, кто колонизировал страну, где произведен ром, термин на этикетке пишется по-разному: rhum — французская версия; ron — так называют ром в испаноязычных странах; rum — в бывших английских колониях; и, наконец, под именем cachasa дистиллят из сока сахарного тростника известен в Бразилии.

Слово «ром» навевает романтические грезы о пиратах, солнце и песчаных пляжах Ямайки, Мартиники, Кубы, Барбадоса. Однако история производства рома не очень романтична: возделывали и обрабатывали

сахарный тростник рабы.

Сахарный тростник некогда вывезли из Новой Гвинеи. Оттуда же вывозили черных рабов, которые должны были возделывать новую сельскохозяйственную культуру. Поначалу из тростника лишь выделяли сахар, который можно было продавать в Европе за очень хорошие деньги. От сахарного производства оставалось много отходов: черной патоки или мелассы, т. е. густого сладкого сиропа. Из него стали делать брагу и перегонять ее в напиток, получивший название ром. Оказалось, что ромом даже удобнее и выгоднее торговать — за него можно было получить больше денег, чем за сахар. Из тонны сахарного тростника получается 100 литров рома, а один хороший раб мог срубить как раз тонну тростника в день.

Вскоре ром стал частью печально известного «ромового треугольника», в котором корабли путешествовали из Африки в Латинскую Америку, затем в Европу, по пути меняя содержимое трюмов на разные товары. Рабов меняли на ром — за 700 литров рома можно было купить рабыню, а за 800 — раба. Продавали «живой товар» в Латинской Америке фунтов за 30–40. Как правило, треть вырученной суммы сразу вкладывалась в мелассу. Раб окупал себя очень быстро — на то, чтобы вырубить количество тростника, необходимое для производства «потраченного» на приобретение

рубчика рома, уходила неделя...

Точно неизвестно, сколько рабов было вывезено из Африки в Америку от начала работорговли в середине XVI века до начала XIX века, когда работорговлю запретили. Неизвестно также, сколько их погибло в пути — считается, что в среднем 20–25% рабов погибали во время транспортировки. Однако только в XVIII веке было продано более 4 млн. рабов.

Нет в мире напитка с более жестоким прошлым, чем ром.

Ром: рецепты и секреты

Ром — дистиллят из сока сахарного тростника, или продуктов переработки тростника, в основном мелассы.

Сахарный тростник — трава, вырастающая в теплом климате до нескольких метров в высоту. Культурный вид сахарного тростника, из которого добывают сахар, и, соответственно, ром, называется saccharum officinarum. Известно более 13 видов этой сельскохозяйственной культуры, причем современные виды подвергаются гибридизации для повышения стойкости к болезням и большей продуктивности. Это очень неприхотливое растение — достаточно воткнуть в землю обрубок тростника, полить водой, и вскоре он прорастет.

Традиционный метод изготовления рома — из чистого сока сахарного тростника, сбраживаемого при помощи естественных дрожжевых грибов, живущих на тростнике. Сбраживание

Vieux Clement Homere Cuvee Speciale

Этот ром с Мартиники назван в честь основателя компании, Омера Клемана, чей богатый опыт в изготовлении рома передается из поколения в поколение. Спирты, используемые для производства этого напитка, 6 лет выдерживались в дубе. Интенсивный цвет, именуемый Havana, и мощный аромат с нотками жареных зерен кофе и ванили делают его безупречным.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

арт. 0717002473

арт. 0717003982