

Иван Дубровин

ВСЁ О РОМЕ

УДК 663.2/3.

ББК я92

Д79

Дубровин И.

Д79 Всё о роме / И. Дубровин. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 88 с. — (Здоровая жизнь).

ISBN 978-5-521-75287-4

Данная книга рассчитана на широкий круг читателей. В ней содержится максимальный обзор сведений, касающихся одного из самых крепких алкогольных напитков — рома. Автор попытался охватить весь спектр информации о роме. Данная книга доставит удовольствие людям, серьезно относящимся к культуре питья крепких алкогольных напитков, так как содержит информацию о правильном употреблении рома в соответствии со сложившейся многовековой традицией.

Прочитав эту книгу, читатель узнает не только историю происхождения рома и традиции, связанные с его употреблением, но и почерпнет массу прикладной информации о том, где применяется ром и какими целебными свойствами он обладает. Помимо этого, читатель узнает, сколь широко применяется ром в кулинарии, и обогатит себя рецептами приготовления умопомрачительных коктейлей на его основе.

BIC WBX

BISAC CKB000000

ВСТУПЛЕНИЕ

Ром с незапамятных времен считался напитком пиратов, а значит, настоящих мужчин. В наши же дни ромом – одним из самых крепких напитков – лакомятся и граждане добропорядочные. Более того, найдется немало любителей настоящего рома и среди прекрасной половины человечества.

Любить-то мы его любим. Но правильно ли пьем? И достаточно ли знаем о роме? Не будучи напитком исконно русским по происхождению, его название и по сей день остается для нас чем-то загадочным и непонятным, навеивает в памяти легенду о грозном капитане Флинте. Познакомиться с истинной историей происхождения рома вы сможете, прочитав главу «Дар экватора».

Во второй главе книги вам представится возможность вместе с автором оценить по достоинству разные сорта напитка, а заодно выбрать тот, который вы захотите продегустировать самостоятельно. Попробуйте коктейли на основе рома, о способах приготовления которых вы узнаете чуть ниже.

Не забывайте, что купить бутылочку рома и выпить ее одним залпом не главное. Чтобы получить удовольствие от этого напитка, нужно познакомиться с правилами его употребления.

Ром необходимо правильно подготовить, прежде чем подать его к столу. Об этом вы прочитаете в главе «Как пить ром».

Помимо основного, всем нам привычного назначения напитка, ром обладает массой других полезных свойств. Познакомят вас с ними главы «Целебные свойства рома», «Ром в кулинарии» и «Полезные возможности „Золотого гостя“».

ГЛАВА 1

ДАР ЭКВАТОРА (ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ РОМА)

Практически во всех европейских странах существуют специальные заведения, где подают коктейли, приготовленные исключительно на основе рома. Там же вы можете услышать массу захватывающих историй о роме, которые стали достоянием национального фольклора этих стран. Легенды передаются из поколения в поколение старожилками, местными любителями пропустить за ужином рюмку-другую напитка с тонким изысканным вкусом.

Среди этих много историй романтических. Распалая фантазию, легенды о возникновении рома представляют собой феерию чувств, вызываемых данным напитком. Вы ощущаете всю трагедию разбитых сердец, слушая историю за стаканчиком рома о погибшем в кораблекрушении моряке, которого ждала на берегу прекрасная Эльза...

Погрузившись в морскую пучину, герой легенды предстал перед демоном соленых вод. Сжимая в руках саблю, моряк отчаянно бросился на демона. Морской дьявол подивился столь сильной тяге человека к жизни и попросил героя объяснить ему, в чем ее причина, пообещав взамен выполнить любое желание в пределах вод. Моряк рассказал ему о красавице Эльзе и о том, что хочет жить ради того, чтобы вновь соединиться с любимой.

Демона растрогали неизвестные ему чувства человека. Он сказал, что выполнит его желание, но для этого ему необходимо знать, насколько дорога моряку Эльза. Моряк ответил, что любимая для него, будто нектар для души. «Да будет так!» – сказал морской дьявол и мигом нашел Эльзу, которая как раз горевала на берегу

океана. Убедить девушку, сломленную горем, отдать свою душу демону ради воссоединения со своим любимым, не составило труда. Душу Эльзы демон преподнес своему пленнику в виде перламутровой раковины с золотистым нектаром. Моряк испил из «чаши» и превратился в дельфина. И две любящие души до сих пор наслаждаются единством, воплощенном в дельфине, который резвится в океанских просторах. О нектаре морского дьявола сложен целый ряд увлекательных сказаний и песен. Упоминание рома в качестве этого напитка часто встречается в фольклоре народов, населяющих Центральную и Южную Америку.

Освежающую прохладу морского ветра в коктейль на основе рома добавляет рассказ о нелегком путешествии за ромом великого искателя приключений Силата. В некоторых интерпретациях этого рассказа Силат даже отдал аборигенам свой указательный палец за глоток из кубка с волшебной жидкостью, которая придала ему ловкость, мудрость и защиту от врагов.

Неповторимость вкуса рома описывает множество легенд и притч, переносящих вас в неземные миры магии. Одна из таких притч гласит о том, что только дух дуба способен сохранить магические свойства рома, что, кстати, недалеко от правды, ведь именно дуб обладает характеристикой дерева, наиболее эффективно взаимодействующего со спиртом. Сохраняя традиции и заботясь о качестве продукции, крупнейшие компании по производству рома настаивают его именно в дубовых бочках.

Для российского обывателя ром нередко ассоциируется с романтикой пиратской жизни, не последнюю роль в этом сыграли и классические литературные произведения приключенческого жанра. Согласно истории, именно пиратам, бродягам морей и

океанов, мы обязаны возможностью смаковать ром с его ободряющим ароматом. Истинные первооткрыватели, флибустьеры, оценили вкусовые и «веселящие» качества напитка и стали первыми «поставщиками» рома с берегов Вест-Индии на европейский материк.

Благодатный климат экватора позволял людям, населяющим острова Карибского бассейна, собирать щедрый урожай сахарного тростника, а сочная тростниковая патока ценилась местными жителями и могла быть обменена на продукты питания, орудия труда и даже женщин. Здесь история «рождения» рома несильно отличается от истории возникновения спиртных напитков, получающих «хмельные» свойства в результате брожения: оценив выгоду производства тростниковой патоки, крестьяне островов Пуэрто-Рико, Гаити, Куба, Ямайка, Багамских островов нередко запасались ее большим количеством. Напиток зарывался в глиняных сосудах в землю («про запас») или просто складировался до востребования. Со временем вырабатывалась более тонкая рецептура производства рома.

Именно такую технологию производства рома застали вольные мореплаватели, посетившие берега острова, в будущем получившего название Сан-Сальвадор, чтобы пополнить находящийся на острове тайник новой партией захваченных сокровищ. Об этом гласит старинная испанская легенда, которую в небольшом сокращении и с пояснениями мы посчитали нужным донести до вас, ибо эта история объясняет причину ореола таинственности вокруг изысканного спиртного напитка — рома — и неугасаемого интереса к нему.

Развитие новых торговых путей в XV веке, связанное с освоением Америки, послужило запалом к мощному взрыву пиратства, чья небывалая доселе жестокость проявилась на водном пространстве от Карибского до

Средиземного моря. Не ища наживы, пираты высаживались на неведомые европейцам острова, чтобы после долгих месяцев странствий по водной пустыне ощутить под ногами твердую землю и пополнить запасы питьевой воды.

Так было и в тот раз. Флибустьеры облюбовали омываемый Саргассовым морем остров, выгодно выделявшийся среди россыпи пяти десятков островов Вест-Индии щедростью природных запасов. За время плавания морским волкам изрядно надоел вкус рыбы и сухофруктов. Разбив на побережье лагерь, пираты рассеялись по острову – все как один они были прекрасными охотниками. Капитан, сопровождаемый двумя крепкими помощниками, отправился к тайнику, расположенному в пещере на круче скалы, дорогу к которому знал только он. Добравшись до места, пираты обнаружили, что ветки, скрывавшие от глаз вход в пещеру, были отброшены. Сокровища не исчезли, но повсюду виднелись следы человеческого присутствия.

Капитан, вероятно, забеспокоился о сохранности своих сокровищ и, вернувшись в лагерь, велел собрать всю команду и объявил о том, что тайник был разграблен и что необходимо, обыскав остров, найти наглецов, покусившихся на «святыню морских волков». И два десятка вооруженных до зубов, распаленных гневом и экваториальным солнцем пиратов двинулись в глубь острова, оставив в лагере самого младшего.

Лишь к ночи пираты смогли напасть на следы человека, которые привели их к небольшой деревеньке, простирающейся вдоль лагуны небывалой красоты, будто спрятанной в нише четырех утесов. В результате неравной схватки все мужчины деревни были убиты. Пираты собирались взять женщин наложницами на корабль, а

ветхие лачуги сжечь. Вдруг кто-то в поисках золота наткнулся на один из «складов» тростниковой патоки.

Попробовав данный напиток, пираты пришли в изумление от его вкуса и с удовольствием отпраздновали им свою победу.

Только трем богам поклонялись пираты: богу удачи, богу золота и богу вина. Последний, известный в широких кругах своей шаловливостью, тут же поспешил зло подшутить над ними.

Польстившись нежным вкусом, морские бродяги недооценили крепость напитка и вскоре легли рядом со своими жертвами.

Оставшиеся в живых женщины предупредили вождя соседнего племени, а тот, в свою очередь, своих соседей, и вот уже полторы сотни вооруженных воинов неслышно двинулись к лагуне.

Не успев понять, что происходит, один за другим уходили в свой пиратский рай «морские волки», сраженные копьями и стрелами, наконечники которых были смазаны тропическим ядом.

Лишь один, самый быстрый, самый трезвый или просто самый везучий, смог уйти от погони и вернуться в лагерь живым.

Пиратская шхуна, пережившая добрую сотню нещадящих бурь и кровавых битв, двинулась к просторам Атлантического океана, неся на борту двух трясущихся от морской лихорадки и страха перед нескончаемостью волн, изнуренных жаждой и голодом флибустьеров.

Вряд ли пираты продержались бы еще хоть пару дней, но морской ветер принес им более легкую смерть – мушкеты португальских мореплавателей, чьи красно-зеленые флаги замелькали на горизонте на третью неделю скитания. Взяв пиратов на борт и, по морской традиции, накормив, португальцы выслушали леденящую

кровь историю о напитке божественного вкуса, право попробовать который стоит жизни.

Пираты рассказали о необыкновенной голубой лагуне, где воды настолько чисты, что можно разглядеть каждую песчинку на дне, и о чудовищах страшнее бури, охраняющих лагуну и волшебную жидкость, чьи когти и зубы размером с человеческую руку и острее самой лучшей рапиры.

Не успев насытиться гостеприимством португальских путешественников, пираты вскоре отправились вслед за своими товарищами. А португальцы, заинтригованные рассказом, повернули свои паруса к данным флибустьерами ориентирам.

Множество удивительных историй о пиратах, великих сражениях, таинственных островах вы можете прочитать либо даже услышать от какого-нибудь потомка морского скитальца, который, потягивая ром и попыхивая трубкой, разбудит в вас романтическое настроение своими рассказами. Но вернемся к фактам.

Действительно, первые упоминания о роме тесно переплетаются с портовой деятельностью Португалии середины XVI века. Из коллекций и подвалов богатейших старожилов Лиссабона и Оporto ром на крыльях своей популярности вскоре переключался на затхлые полки припортовых кабаков.

И тогда вереницы торговых шхун направляются в Вест-Индию за свежим удовольствием. Несовершенство технологии перевозки приводит к потере большей части груза сахарного тростника, поэтому импортируется уже готовая патока. В крупных населенных пунктах с дешевой рабочей силой открываются первые производства по перегонке рома. Ром получается самого низкого качества, что является причиной сравнительной дешевизны продукта и быстрого его распространения.

Ром начинает путешествовать по Европе. Через Бильбао и Мадрид, законодателей моды для любителей крепких напитков в Западной Европе, ром завоевывает признание Италии и Франции, проникая в искушенные удовольствиями головы обывателей.

Имея крепость 45–58° и низкую стоимость, ром постепенно вытесняет с рынка Испании белое вино, что приводит к стычкам конкурирующих алкогольных магнатов, а в дальнейшем к частичному слиянию производств. Основным же центром «рождения» рома высшего класса остаются на протяжении веков страны Вест-Индии. Знаменитость кубинского рома наравне с гаванскими сигарами не имеет границ в Европе. Несомненно, ром сыграл не последнюю роль в развитии экономики государств всего ряда Больших Антильских островов, которые испокон веков испещрены вдоль и поперек плантациями сахарного тростника.

И ныне в Тулузе, Лионе, Париже и некоторых других городах Франции при посещении специализированных заведений Rhumerie гурманам представляется возможность лишиться средств, примерно равных стоимости американского автомобиля средней марки, чтобы попробовать несколько глотков настоящего кубинского рома вековой выдержки. Посетители, впервые открывшие меню Rhumerie, приходят в полный восторг. Варианты представленных коктейлей потрясают своим разнообразием и количеством (а их за четыре века набралось не менее полутысячи).

В обрабатывающей промышленности Центральной Америки за годы развития индустрии рома появилось множество мелких полукустарных предприятий по его производству. В Европу партии этого напитка импортировались из Бразилии и Перу.