

СОДЕРЖАНИЕ

1 🖱️ ИСТОРИЯ РОМА	7	<i>Старинные аламбики на винокурне Diamond Distillery</i>	73
Появление в Новом Свете	11		
Первые формы рабства в Новом Свете	12	4 🖱️ ДЕГУСТАЦИЯ РОМА	75
Атлантический путь в торговом треугольнике	13	На что обратить внимание: общие рекомендации	77
Начало производства рома на Антильских островах	15	Подготовка места для дегустации	78
Ром — разменная монета между Антильскими островами и Новой Англией	18	Бокал для дегустации	78
Морской ром	19	Великие семейства ромов	79
Европа открывает для себя сахарную свеклу	20	Колесо вкусов дистиллята из сахарного тростника	80
Новая карта рома	22	Дегустация	80
<i>Тростниковый и свекольный сахар</i>	23	5 🖱️ РОМОВЫЕ ЭТИКЕТКИ	85
Тики: фантастический мир Дона Бича и Трейдера Вика	25	Ромовые этикетки 1 / Центральная Америка — Карибское море	87
Остальной мир	27	Антигуа	88
Современный ром	29	Барбадос	89
<i>Старинная компания по производству купажей</i>	31	Бермудские острова	93
		Куба	94
		Ямайка	98
		Гренада	102
		Гваделупа и Мари-Галант	103
		Гаити	107
		Британские Виргинские острова	109
2 🖱️ КАК ДЕЛАЮТ РОМ	33	Мартиника	110
Сорта сахарного тростника и его выращивание	33	Пуэрто-Рико	116
Сбор и обработка урожая	36	Доминиканская Республика	118
Ферментация	39	Сент-Люсия	121
Дистилляция	42	Тринидад и Тобаго	123
Аффинаж, созревание и выдержка	50		
Купажирование и розлив	54	Ромовые этикетки 2 / Центральная Америка — другие территории и Южная Америка	124
<i>Подслащенный ром, европейские стандарты</i>	57	Бразилия	126
		Колумбия	130
		Коста-Рика	132
3 🖱️ ВИДЫ РОМА	59		
Классификация рома	60		
Чтение этикетки	67		

Сальвадор	133	Ром и миксология 2 /	
Гватемала	134	Коктейли	191
Гайана	136	Ти Пунш	192
Мексика	138	Барракуда	193
Никарагуа	140	Кайпиринья	195
Панама	141	Батида	195
Перу	142	Между простынями	195
Венесуэла	144	Кафезиньо	196
		Канчанчара	196
Ромовые этикетки 3 / Европа	147	Куба либре	197
Дания	148	Дайкири	198
Франция	149	Замороженный дайкири	99
Италия	155	Дух Кубы	199
Голландия	159	Тьма и буря	200
Великобритания	160	Эль президенте	201
Испания	165	Хемингуэй спешл	201
		Горячий молочный пунш	202
		Ураган	203
Ромовые этикетки 4 /		Незаконный	204
Остальной мир	167	Мэри Пикфорд	204
Австралия	168	Май-тай	205
Кабо-Верде	169	Мохито	206
Филиппины	170	Базито	207
Япония	171	Морской грог	207
Индия	172	Старый кубинец	208
Реюньон	173	Папа Добле	208
Маврикий	174	Пейнкиллер	209
Французская Полинезия	176	Пунш плантатора	210
США — Луизиана	177	Порт-о-Пренс	211
Таиланд	178	Пинаколада	212
		Желтая птичка	212
		Зомби	213
6 🍷 РОМ И МИКСОЛОГИЯ	181		
Ром и миксология 1 /			
Домашние напитки	183	Глоссарий	214
Фалернум	184	Указатель этикеток	216
Пименто драм	184	Указатель рецептов	220
Ром аранже	186	Библиография	221
Пунш	188	Сайты	222

1



ИСТОРИЯ РОМА

Официальное название сахарного тростника — *Saccharum officinarum*. Он является основой для производства рома, а упоминание о нем обычно вызывает в воображении картины тропических пейзажей Центральной и Южной Америки, позволяя самым страстным ценителям вспомнить насыщенный аромат рома, производимого из наиболее ценных сортов на Ямайке или Мартинике. Однако получен сахар был на другом конце мира еще в глубокой древности. Упоминания о сахарном тростнике встречаются в индийской литературе уже в V веке до н. э., где он обозначался словом *sarkara* (буквально «песок»), у греков стал известен как *sakcharon*, у римлян — *saccharum*, а у нас — сахар.

Сахарный тростник является результатом скрещивания различных диких видов, распространенных в Индии, Индонезии и других регионах Юго-Восточной Азии. Первоначально он рос на севере, потом распространился на всей территории Индии и около 1 000 года до н. э. достиг Китая, после чего начал медленно продвигаться на запад до Месопотамии.

Известный греческим и римским натуралистам, которые считали его экстракт лекарственным средством, сахарный тростник вызвал удивление Неварха, полководца Александра Македонского, который во время экспедиции в Индию в 327 году до н. э., как написано в его «Дневниках», обнаружил «тростник, который растет без участия пчел и из которого добывают сладкий и пьянящий напиток, несмотря на то, что он не приносит плодов».

Этот ботанический вид будто бы ожидал мусульманского завоевания плодородных долин рек Тигр и Евфрат, случившегося в 633–634 годах, чтобы начать расти в намного более быстром темпе, продиктованном стремлением арабов к активному производству и торговле.

Учитывая большой спрос и высокую экономическую ценность растительных кристаллов сахара, арабы не могли не вести поиски земель, пригодных для крупных плантаций сахарного тростника.

С увеличением исламской экспансии это растение около 700 года появилось также на берегах Средиземного моря — в Сирии и Палестине, через десять лет, около 756 года, — в Египте, на территории Пиренейского полуострова, присоединенной к исламскому миру и получившей название Аль-Андалус (нынешняя Андалусия). Наконец, около 878 года арабы разбили плантации на Сицилии.

В Северной Африке, Аль-Андалусе и на Сицилии интенсивно развивались сельскохозяйственные культуры, превращая сок растений, полученный путем прессования, в сахар, который в то время был ценным товаром: об этом свидетельствуют рассказы двух географов аль-Бакри и аль-Идриси, которые в XI–XII веках описывают заводы по производству сахара, стоявшие вдоль рек Марокко, в Марракеше и Игли.

Севильский агроном Ибн-аль-Аввам подробно описывал, что сначала сок кипятили, ждали, пока он посветлеет, и снова кипятили до тех пор, пока от его объема не оставалась всего четверть. Разлитый в конические глиняные емкости, его охлаждали в тени, а образовавшийся сахар высушивали. Остаток от переработки тростника, т. е. меласса, шла на корм лошадям, будучи не только крайне вкусной, но и весьма питательной пищей.

Сахар, великолепный растительный подсластитель, по сравнению с медом добывается легко: для его получения не нужно разводить пчел или искать дикие соты. Начиная с XIII века, он быстро занимает достойное место в кулинарии и медицине.

Помимо применения действующих веществ, которые, согласно классической медицине, пригодны для лечения заболеваний органов дыхания, пищеварительной системы и мочевыводящих путей, он используется как вспомогательное вещество в разнообразных препаратах, а также в качестве консерванта, сохраняющего целебные свойства плодов и цветов.

Сахар вскоре перекочевал из аптек на кухню, но поначалу из-за дороговизны его могли себе позволить только состоятельные люди, в то время как мед, единственный подсластитель, использовавшийся до открытия сахарного тростника и широко распространенный среди более бедных слоев населения, стоил в разы дешевле. Однако со временем покупка сахара стала доступной для средних слоев населения.

От прибрежных окраин Аль-Андалуса в конце XII века сахарный песок продвигается в глубь Пиренейского полуострова и достигает крупных городов. Тогда аптекари использовали сахарозу уже не только как лекарство, но и рекомендовали применять ее для консервирования и ароматизации пищи, для придания блюдам сложных вкусов, особенно ценных в то время: кисло-сладкого, ярко выраженного кисло-сладкого и сладко-соленого.

В Аль-Андалусе и Магрибе распространение сахара в начале XIII века проходило не без трудностей: присутствие сахара в блюде или напитке, учитывая галенические взгляды того времени, было несовместимо с пряностями, среди которых на первом месте стоял перец, а также гвоздика, имбирь и корица. Сахароза, как и пряности, является согревающим элементом и лучше сочетается с элементами холодными, например с ро-

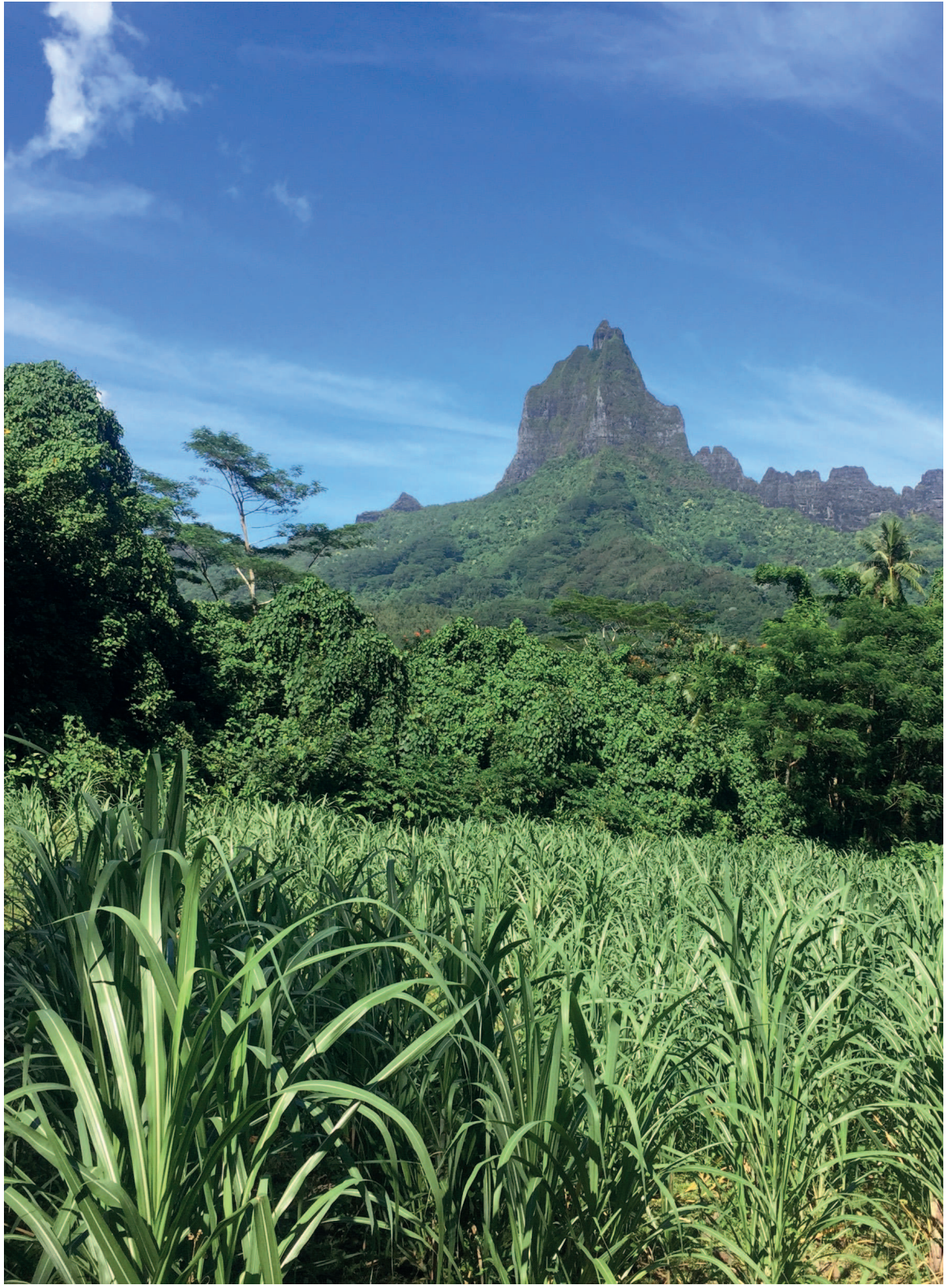


Срез сахарного тростника: на переднем плане фрагменты стебля, содержащие мякоть — сырье для производства сахара и рома.

зовой водой. Тем не менее распространению сахара сопутствовал успех, и вскоре он появился в андалузских рецептах как дополнение к мясу, блюдам из пасты и десертам, особенно в праздничные дни, такие как конец Рамадана или конец мая, Новый год, летнее солнцестояние и весеннее равноденствие: сладкие блюда, перешедшие в христианство и дошедшие до наших дней как свидетельство средиземноморской общности.

Между тем в XI веке в результате прихода норманнов на Сицилию выращивание тростника на острове временно прекратилось, а сахара, производимого на Пиренейском полуострове, оказалось недостаточно для внутреннего потребления; в другие европейские страны, такие как Италия и Англия, где он к тому времени присутствовал в изобилии, сахар поступал по основным торговым путям Левантийской компании. В Италию грузы прибывали в крупные порты, в Англии же сахар обрел популярность среди населения благодаря низкой цене за фунт, из-за чего люди быстро пристрастились к новому вкусу, как и к другим высоко ценимым пищевым добавкам: изюму и сладким винам Греции и Испании.

Итак, в XIV веке потребление сахарного тростника было все еще ограничено Средиземноморьем и Англией, но бум европейского производства был уже не за горами. В следующем столетии культивирование сахарного тростника было восстановлено на Сицилии и начало развиваться на побережье Валенсии: прежде чем переместиться на новый континент, производители освоились на месте и инициировали адаптацию вкуса, которая также коснулась Франции и остальной Европы. В период широкого распространения сахара его использование в качестве ингредиента в европейской кухне позволяло создавать удивительные, яркие и нежные вкусы, как, например, свиная нога по-французски, покрытая глазурью, в которой коричневый сахар сме-



шивается с жиром, или салаты Фландрии и Ирландии, «покрытые таким количеством сахара, что напоминают заснеженную вершину Этны», как описывает их историк Массимо Монтанари в своей работе *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*. В наши дни мы привыкли использовать тростниковый или свекольный сахар в качестве подсластителя или усилителя вкуса, для создания определенных ароматов, как консервант для джемов, тщательно соблюдая пропорции по отношению к объему обрабатываемых продуктов, понимая, что избыток сахара может нанести вред здоровью.

ПОЯВЛЕНИЕ В НОВОМ СВЕТЕ

Жизненный цикл сахарного тростника длится около десяти месяцев, его высаживают в конце марта, а собирают начиная с января следующего года; он легко культивируется, но для его развития требуется много воды, чем не могут похвастаться южные побережья Средиземного моря и Пиренейского полуострова. Именно потребность в большом объеме воды и подходящем климате побудила великие европейские государства предпринять попытку выращивания сахарного тростника на землях Нового Света. Первым был Христофор Колумб, который в 1493 году, возвращаясь в Вест-Индию, остановился для пополнения запасов на Канарских островах, где несколькими десятилетиями ранее успешно проводились опыты по интенсивному выращиванию сахарного тростника.

Таким образом, среди товаров, погруженных на корабли Колумба, оказалось несколько саженцев *Saccharum officinarum*, предназначенных для острова Эспаньола, входящего в архипелаг Больших Антильских островов. Перевезенный ниже тропического пояса, сахарный тростник сразу же обрел идеальное место для произрастания. Сочетание климатических факторов, хорошей доступности воды и быстрого испарения водных остатков сока под тропическим солнцем стало предпосылкой для активного выращивания и процветания производства в Центральной и Южной Америке.

К XVI веку привыкание к сахару на Западе, который широко распространился среди европейских народов, приносило огромные прибыли владельцам заморских плантаций, которые даже использовали рабов для производства достаточного количества продукции, чтобы удовлетворить рыночный спрос. Португальские, голландские, французские и английские колонизаторы, бороздившие воды у побережья Бразилии и Карибское море, интенсивно эксплуатировали плантации. Это был золотой период для становления процветающей атлантической торговли, но в это же время сформировалась и африканская работорговля — сначала из Африки в Бразилию, а затем в Карибский бассейн в рамках так называемой трехсторонней торговли.

Меласса, содержащая сахар в той или иной степени, начинает самопроизвольно распространяться и наталкивает колониальных землевладельцев на мысль о дистилляции. Сначала они использовали мелассу для кормления рабов, затем, перегоняя ее с помощью примитивных спиртовок, часто устанавливаемых рядом с сахарными заводами, производили первые ромы и давали их рабам в трудные времена и во время болезней, хотя и знали, что это скорее утешение, которое в моменте придает человеку сил, но уж точно не лечит его.

Неслучайно один из самых известных и старых ромов носит название *Planter's Punch* — Пунш Плантаторов. *Aguardiente de caña, killdevil, guildive* (от французского пере-

ложения английского *killdevil*) или *tafia*: неважно под каким названием, но на протяжении примерно трех столетий ром потреблялся и продавался прежде всего теми, кто был вовлечен в обширную сеть производства и торговли, которая неизбежно прокладывала себе путь между Карибскими островами, африканскими побережьями и Европой, будь то землевладельцами, моряками, солдатами, пиратами или рабами. Отсюда слава и очарование, которые испокон веков сопровождают этот замечательный напиток.

ПЕРВЫЕ ФОРМЫ РАБСТВА В НОВОМ СВЕТЕ

Абсолютистская и патерналистская Испания XVI века привнесла на свои колониальные территории те же принципы, стремясь создать центральный орган управления огромной империей — Совет Индий, подчиненный монарху. Коммерческая юрисдикция была возложена на Торговую палату Севильи, которая готовила лоцманов для плавания в Америку и своевременно вносила поправки в морские карты.



Негативные аспекты испанской Конкисты проявились главным образом в грабеже и навязывании собственной культуры индейцам. Ограбления отличались масштабно-стью и жестокостью, однако они были не столь радикальны, как систематические грабежи, проводившиеся позднее буржуазными поселенцами, французами и англичанами в ходе «пограничной гонки» или западных завоеваний. Массовая гибель американских индейцев произошла из-за эпидемий, а численность населения, которая на момент открытия Америки составляла 50 млн человек, за сто лет упала до полутора миллионов, хотя к концу колониальной эпохи вновь увеличилась до восьми миллионов.

Похожий упадок произошел и в Европе в XIV веке, когда из-за чумы население континента сократилось на две трети. Испанская корона считала, что аборигены — это народы, которые должны быть обращены в христианство, дикари, к которым после обращения следует относиться с уважением. Некоторых из них перевезли в Европу и представили ко двору как экзотических персонажей: это первая форма рабства в Новом Свете, но она гораздо больше напоминает средневековое крепостное право, чем владение человеком как необходимым товаром для производственной структуры. В то же время ученые и миссионеры, свободные от расовых предрассудков, высаживались на новых землях, изучали культуру коренных народов и стремились создать индейскую элиту для дальнейшего сотрудничества.

Настоящая работоторговля началась с подачи португальцев, колонизаторов Бразилии, которым требовалась рабочая сила для вырубке тысячелетних лесов Амазонии и посадки сахарного тростника и табака. Уже в конце XV века португальцы, экспортировавшие сахарный тростник на африканский остров Сан-Томе в Гвинейском заливе, обнаружили, что на побережье континента можно легко купить рабов для работы на только что созданных ими огромных плантациях. Вскоре португальцы и сами поняли, что успех заводов по производству сахарного тростника в Бразилии намного превосходит успех производства на Сан-Томе, и поэтому начали перевозить рабочую силу из Африки, через океан, к берегам Америки.

АТЛАНТИЧЕСКИЙ ПУТЬ В ТОРГОВОМ ТРЕУГОЛЬНИКЕ

Увеличение количества рабочей силы на плантациях становилось все более необходимым и на других заморских территориях, в частности на островах Карибского моря, таких как Барбадос. Здесь процветают бразильские сорта сахарного тростника, и с 1640 года начинается их интенсивное культивирование, что вскоре отодвинуло на второй план кофе, хлопок, табак и даже продукты первой необходимости. Производители сахарного тростника были столь усердны, что обязали жителей покупать продукты питания, которые были продуктами выращивания и разведения; вырубка леса под плантации вынудила барбадцев покупать даже уголь — источник тепла для котлов на сахарных заводах.

Переход к монокультуре сахарного тростника был связан с появлением механизированного оборудования в сахарной промышленности. На острове появились трехвалковые мельницы, которые заменили мельницы, работавшие на живой тяге, где были

Винокурня на острове Гуам из книги «Кругосветное путешествие на корвете "Урания"», 1817–1820 годы.



Особая техника выгрузки бочек на берег, в то время как легкое судно с малой осадкой ждет на якоре — изображение на гравюре того периода.

задействованы как животные, так и люди, а также медные котлы для выпаривания тростникового сока и извлечения кристаллов сахара. Технология трехвалковых мельниц распространилась по всему миру: от Сицилии до Азорских островов, от Азорских островов до Бразилии и от Бразилии до Барбадоса. Именно голландцы, вытесненные португальцами из бразильского Пернамбуку, привезли на Барбадос современное оборудование: они продавали их англичанам, а затем обменивали на сахар, который те производили. Таким образом была сформирована система купли-продажи с Новой Англией, которая покупала оставшуюся мелассу для перегонки и снабжала жителей Карибских островов продуктами первой необходимости.

Одним из последствий расширения плантаций было и то, что белых слуг — обнищавших европейских аристократов, военных священников или простолюдинов, похищенных с улиц больших городов и насильно отправленных на плантации, — уже не хватало для удовлетворения европейского спроса на сахар, который рос такими же темпами, как и спрос на чай, кофе и шоколад. Вскоре к ним присоединились темнокожие люди, населявшие земли к югу от пустыни Сахара, которые попали в рабство и оказались в Новом Свете благодаря печально известной треугольной торговле — другими словами, в Маафе¹ для африканцев и афроамериканцев.

Именно треугольная торговля с середины XVII века стала схемой получения огромной прибыли. Экономический цикл в ней выглядел следующим образом: от аф-

¹ Африканский Холокост.



риканского побережья отплывали рабовладельческие суда, груженные рабами для перевозки их в Америку; рабы, уложенные как товар и закованные в цепи, плыли к Карибскому побережью. Оказавшись на новом континенте, те, кто выжил после плавания, происходившего в ужасных гигиенических условиях, продавались по высокой цене владельцам плантаций сахарного тростника, хлопка или табака. В Карибском бассейне грузовые трюмы, освобожденные от людей, заполняли бочками с мелассой, предназначенной для винокурен Новой Англии для производства рома, который уже был оценен в Америке поселенцами, моряками на военных судах и пиратами. Разгрузив корабль от мелассы, в трюмы складывали колониальные товары, предназначенные для отправки в Англию, и низкокачественный ром, предназначенный как для европейского рынка, так и для работорговцев из Африки.

Таким образом, путь теперь лежал в Европу: с невольничьих кораблей колониальные товары выгружались в портах Старого Света, а трюмы набивали железом, оружием, изысканными тканями и бочками с ромом из Новой Англии, предназначенными для местных гениев, обладавших властью в Африке, в обмен на беззащитных людей, похищенных из отдаленных деревень в самом сердце континента. Эта экономическая игра приносила очевидную огромную прибыль африканским работорговцам.

Однако больше всего выигрывали торговцы из Европы и Новой Англии: первые получали огромную денежную прибыль от торговли товарами, произведенными в колониях; вторые, благодаря власти, приобретенной за счет трехсторонней торговли, заложили основы независимости от Великобритании и капиталистических организаций, что помогло им стать главными действующими лицами на мировом рынке.

Работорговля, контролируемая Англией, Испанией, Францией и Португалией, способствовала смешению этнических групп и языков, которое до сих пор можно наблюдать в Вест-Индии и Бразилии, крупнейшем и наиболее населенном государстве Южной Америки.

Некоторые ведущие производители заявляют, что настало время освободить крепкие алкогольные напитки от образа, связанного с болью и кровью, от рабского эпоса и вернуть рому заслуженное им по праву достоинство, базирующееся на эволюции производственных процессов, что делает его равным по качеству дистиллятам, всегда считавшимися благородными напитками.

Однако история сахарного тростника и его *hijo alegre* [«веселого сына», как называет ром Фернандо Г. Кампоамор в своей работе *El hijo alegre de la caña de Azúcar*¹. *Biografía del ron cubano del* (1981)] неразрывно связана с рабством, царившим в карибских колониях.

НАЧАЛО ПРОИЗВОДСТВА РОМА НА АНТИЛЬСКИХ ОСТРОВАХ

Впервые ром упоминается в документе Генерального суда Коннектикута, Новая Англия, в 1654 году и в указе Колониального совета Ямайки 1661 года. В 1578 году на Кубе действовало 28 сахарных заводов, и выращивание тростника

¹ «Веселый сын сахарного тростника» (исп.).

быстро распространилось на другие острова Вест-Индии, по мере того как туда перебирались поселенцы. Вплоть до XIX века Мартиника, Ямайка, Барбадос, Доминиканская Республика, Гаити, Куба и многие другие французские и английские колонии архипелага в Карибском море поставляли 80–90 % сахара, потребляемого в Европе, особенно в Англии.

Несмотря на то что в XVI веке главной целью тех, кто контролировал плантации, было производство сахарозы, сахарные заводы, возникшие на Антильских островах, были также оборудованы для дистилляции — искусства, чьи секреты были прекрасно известны французам, англичанам и испанцам: они умели конструировать перегонные аппараты и применять проверенные методы дистилляции, рафинирования и выдержки.

Меласса, остаток от переработки сахара, предназначенный для перегонки, превращался в высокоалкогольный *aguardiente*¹, который с течением времени и благодаря мастерству рабочих постепенно превратился в сегодняшний ром. Изысканность процесса возрастала по мере использования все более и более современных аппаратов и превосходного сусла, подаваемого в котлы. Конечно, не весь ром был качественный, зато плохой ром был дешев. Он был предназначен для рабов на плантациях. Даже на старом континенте, в Англии, когда грянула промышленная революция, алкоголь стал самым распространенным средством управления рабочей силой, которая была набрана в деревнях, в городских предместьях: он составлял одну треть заработной платы рабочих на первых фабриках индустриальной эпохи.

Сравнение между рабочим, производящим товары и получающим за это зарплату, и рабом, который сам превращен в товар и оплата ему не положена, потому что он принадлежит хозяину, несомненно, не выдерживает никакой критики; однако инструмент, который использовали для предотвращения рабочих восстаний, — тот же самый, что использовался для усмирения рабов во время пути по морю на невольничьем корабле, а затем для того, чтобы заставить их работать на плантациях до изнеможения.

Давайте проясним: дьявольским является не сам напиток, а действия человека, совершаемые им по отношению к своему ближнему, поведение, кинувшее тень на историю рома и породившее ассоциации, которые и сегодня все еще нет-нет, да и встречаются.

Олауда Эквиано — родившийся в 1745 году в Нигерии, похищенный в возрасте одиннадцати лет в родной деревне африканскими работоторговцами и отправленный на корабль с рабами, направлявшимся на Барбадос, — рассказывает в автобиографии «Интересное повествование о жизни Олауды Эквиано, или Густавуса Вассы, африканца», опубликованной в 1789 году, о его знакомстве с ромом во время переправы: «Один из членов экипажа принес мне спиртное в стакане, но я не хотел ничего брать из его рук, потому что боялся его. Тогда один из негров взял стакан и протянул мне; я отпил глоток, но вместо того, чтобы придать мне сил, как предполагалось, этот напиток поверг меня в величайший ужас из-за странного ощущения, которое вызвала во мне жидкость, поскольку я никогда раньше не пробовал ничего подобного».

Английские источники подтверждают существование перегонных заводов на Барбадосе, в бывшей португальской колонии, завоеванной Великобританией

¹ «Огненная вода», тип белого рома.



Прогуливающиеся поселенцы и рабы, которые трудятся на перегонном заводе Антигуа, изображение на гравюре 1823 года.

в 1625 году, примерно в середине XVII века. Здесь колонисты из Ирландии и Шотландии, возможно, потерпевшие поражение во время Английской революции (1642–1653) и обращенные в рабство, в большинстве своем вынужденные эмигрировать в Вест-Индию и работать на мельницах для дробления тростника, вскоре заметили способность мелассы к брожению, если оставить ее под открытым небом. На их родине уже всюду шло производство виски, поэтому, вероятно, они воспользовались возможностью применить технические навыки, приобретенные в Европе, к этим диким сулам и запустили первые дистилляции рома на Барбадосе.

Ричард Лигон в своей книге «Правдивая и точная история острова Барбадос», опубликованной в Лондоне в 1657 году, через семь лет после его возвращения в Великобританию с Барбадоса, где он прожил несколько лет, сообщил, что *скимминги*¹ из трех последних медных емкостей, т. е. тех, что закрывают батарею выпаривания тростникового сока, в сочетании с остаточной мелассой подвергаются брожению и затем отправляются в перегонный аппарат: сначала получают так называемые слабые вина (*low wine*) с низким содержанием алкоголя, которые после второй перегонки, или прохождения, становятся крепким, но по-прежнему пригодным для употребления алкоголем, который следует беречь от близкого соседства с огнем, особенно в маленьких домах и среди рабов, чтобы избежать пожаров.

Примерно в середине XVII века уже был известен ром, такой, каким мы его знаем сегодня, с тем же сырьем и тем же процессом дистилляции.

¹ Англ. *skimmings* — пена, образующаяся на поверхности сока при его выпаривании.

С тех пор качество дистиллята из сахарного тростника стало еще выше благодаря проверенным технологиям и высокой квалификации работников, посвятивших время постоянному совершенствованию алкогольного напитка, известного под разными названиями, включая «барбадосскую воду», возможно, сокращение от *аквавита*¹ или *freddura*² в идеальном английском стиле, если учесть, что в то время ром был полностью алкогольным напитком. Вскоре благодаря высокому спросу как среди потребителей, так и среди торговцев, коралловый остров стал крупнейшим в мире экспортером рома. До первых десятилетий XVIII века Барбадос был недостижимым лидером по количеству продукции, получаемой с плантаций, и качеству сахара и мелассы, которые до сих пор служат основой для производства превосходного рома. К сожалению, интенсивные монокультуры, как тогда, так и сейчас, за несколько десятилетий выставляют высокий счет: урожайность падает, производство сокращается. Этим воспользовался соседний остров Ямайка, быстро отняв у Барбадоса первенство в производстве сахара.

На Ямайке, как и на Барбадосе, помимо производства сахара, дистиллируют еще и мелассу. Здесь ром, изначально предназначенный для местного употребления, приобретает характер, становится насыщенным, богатым конгенерами (химическими соединениями, образующимися в процессе брожения и придающими напитку вкус и аромат) благодаря использованию *дандер-мака*. Это мутная субстанция, которую получают путем сбраживания остатков со дна винокурни в яме вместе с тростниковым уксусом, мелассой и водой, затем собирают и небольшими порциями добавляют в бродильный чан, уже содержащий мелассу и разбавленные в воде скимминги. *Фанк*, т. е. вонючий характер ямайский ром приобрел много веков назад, что отличает его от любого другого рома и создает ему особенную репутацию.

РОМ — РАЗМЕННАЯ МОНЕТА МЕЖДУ АНТИЛЬСКИМИ ОСТРОВАМИ И НОВОЙ АНГЛИЕЙ

Производство рома продолжалось и в Новой Англии. К середине XVIII века в одном только Массачусетсе дымили трубы 63 винокурен, производивших около 2 млн галлонов рома в год, что эквивалентно примерно 7 млн литров; винокурни Род-Айленда поглощали 15 000 единиц мелассы в год, винокурни Нью-Йорка и Пенсильвании — чуть меньше. Поселенцы Новой Англии превращали в ром мелассу из британской Вест-Индии, но Мартиника и Гваделупа продавались по гораздо более низким ценам, и в 1730 году Массачусетс закрыл почти все свои потребности во франкоязычных колониях.

Английский парламент, от которого зависела Новая Англия, вмешался, приняв в 1733 году Закон о мелассе, в котором прописали пошлину на французскую мелассу. Колонисты нашли способ обойти этот налог и действовали так даже тогда, когда в 1764 году корона вдвое снизила его, приняв Закон о сахаре, пытаясь снизить убытки. То есть они полагали, что ром — абсолютно независимый продукт, который сам

¹ Аквавит — скандинавский крепкий алкогольный напиток.

² Буквально «шутка».