

От рассвета до Засара

Гватемальский ром и «рабский труд»

Илья Нагибин |



ПОКА НА ТРОСТНИКОВЫХ ПЛАНТАЦИЯХ ЖУРНАЛИСТЫ ПОЗНАЮТ СУТЬ СЛОВСОЧЕТАНИЯ «РАБСКИЙ ТРУД», В «ДОМЕ НАД ОБЛАКАМИ» ПРОИЗВОДЯТ РОМ ЗАСАРА



РОМ — напиток дерзкий. Не зря его любили революционеры, пираты и литературные харизматики — Че Гевара, Фидель Кастро, герои Роберта Льюиса Стивенсона и Эрнест Хемингуэй. Но приключения самого рома имеют не романтический, а скорее драматический характер.

Сахарный тростник, казалось бы, невеста какая палка с листьями, но это растение повлияло на жизнеустойчивость и историю целого континента. На все его будущие войны и революции, обильно политые ромом. Тростник завез в Латинскую Америку Христофор Колумб. Торговля тростниковым медом — так раньше называли сахар — была весьма прибыльным делом и поводом не только для захвата территорий, но и для работорговли. В середине XVII века образовался «торговый треугольник» — в Америке производили ром, везли его в Африку, где меняли на рабов, а их везли на Карибы на плантации. Рабов меняли на тростниковую патоку, из которой в Америке гнали ром.

Среди существующих сортов рома гватемальский ром Засара — особенный, независимый. Потомки индейцев производят ром, который относят к разряду «сельскохозяйственный». Это значит, что его делают не как побочный продукт производства сахара, что происходит в большинстве других стран, а используют тростниковый сок только первого отжима. Объемы производства невелики, набор уникальных свойств Засара получил мировое признание: четыре года подряд этот ром получал звание лучшего напитка в категории премиум на ромовом «Оскаре» — International Rum Festival tasting Competition.

Вибрирующий, как стиральная машина в режиме отжима, вертолет поднимается на высоту 2,3 тыс. м над уровнем моря в «Дом над облаками» — так называется ме-

сто производства Засара. Хозяйничает в доме дама — мастер купажа сеньора Лорена Васкес. Принято считать, в Европе по крайней мере, что мастер-дистиллер и мастер купажа — это сугубо мужские специальности.

Легенд о том, что ром Засара придумали древние индейцы майя или испанские конкистадоры, не существует. Его начали производить сравнительно недавно, в 1979 году, и назвали в честь города на западе страны в связи с каким-то юбилеем его основания. Зато для производства взяли лучшие из испанских, американских и французских традиций.

Сначала спирты выдерживают по методу солера (solera, буквально — самая старая бочка) — так в Испании делают херес. Для производства Засара обожженные бочки из белого американского дуба заливают выгнанным из тростника спиртом и устанавливают в три–пять ярусов, образуя пирамиду. Бочки соединены друг с другом шлангами. В верхнем ярусе самый молодой дистиллят, в нижнем — самый старый. Ни одна из бочек, никогда не опустошается полностью, а только на 1/3 или 1/4. Количество, которое изъято из бочек нижнего яруса, замещается таким же количеством из верхних бочек. Как говорит госпожа Васкес, «молодые спирты делятся со старыми своей энергией и силой, а старые спирты оставляют отпечаток своей мудрости и опыта».

Затем ром выдерживают в бочках из-под американского виски, и, наконец, Засара XO последние два года выдерживается в бочках из-под французского коньяка. На высоте 2,3 тыс. м над уровнем моря при круглогодичной температуре воздуха 14–15 градусов испарение спирта происходит медленно. Это позволяет иметь выдержку 23–25 лет, сохраняя при этом содержание спирта не менее 40%.

Приходит время спуститься из «заоблачного дома» на землю: тростник растет в низине, на вулканической почве. Здесь нет горной прохлады, и на собственном опыте можно осознать суть выражения «рабский труд». Плантация четырехметровых побегов похожа на низкорослую лесополосу, которую предстоит рубить. Орудие труда — мачете. Есть загнутый односторонний инструмент, есть прямой, чтобы орудовать двумя руками, и самый подходящий, мексиканский, похожий на нашу тяпку для прополки. Сахар в тростнике содержится в самой толстой части, почти у корня, и в дело идет лишь небольшая часть стебля. Ненужная листва отсекается, а оставшиеся стебли складываются в сторону, чтобы не мешались. Уже после двух-трех минут тростниковой гимнастики на жаре думаешь только о воде — прохладной минералке и бассейне. Местные плантаторы, наблюдая за твоими страданиями, добавляют, что раб должен был за день пройти три грядки по 100 м каждая. Собрать и переработать сырье нужно успеть от рассвета до заката: похожая на сладкий пенопласт масса портится от жары.



САХАРНЫЙ ТРОСТНИК повлиял на жизнеустойчивость и историю целого континента. На все его будущие войны и революции, обильно политые ромом