

נציג כחול לבן מעבר לים

תושבים על פיסת אדמה קטנה, פי 48 ממדינתנו). משם כמו אש בשדה קוצים התפשט הרום לארצות דרום ומרכז אמריקה.

הרום נעשה מתוצרי לוואי של קנה הסוכר שהם: מיץ קנה סוכר ודבשה (Molasses), שנוצרת בתהליך הפקת גבישי הסוכר וזיקוקם. למיץ קנה הסוכר ולדבשה מוסיפים שמרים ומים כדי שיתססו. צבע הרום מושפע ממהירות התסיסה. ככל שהתהליך ארוך יותר כך המשקה יהיה כהה יותר. רום בהיר יתסס עד יום וחצי לעומת 12 יום לרום זהוב יש מקומות שמוסיפים דונדר, שאריות מהזיקוק הקודם, לרום הכהה.

השלב הבא הוא הזיקוק ורוב היצרנים היום משתמשים במזקקת 'עמוד', זיקוק רציף (Coffey Still, Column Still), אך יש עוד מעטים שפועלים עם זיקוק דודי, בעיקר למוצר שמיושן שנים רבות. מדובר בכמה עמודים מאוד גבוהים (עשרה מטרים בערך) שבהם מועברת העיסה

כל הבקבוקים בצורה יסודית, הופתעתי לראות כיצד במהלך הטיסה הופיעו מיניאטורות של אותם בקבוקים ממש שהוגשו כלאחר כבוד לאיש האלכוהול שישב לצידו וניסה במרץ להזכיר לעצמו כיצד שואלים בשפה לטינית "היכן נמצא הפאב הקרוב ביותר?" (דונדה אסטה אל בר מס סרקנו?). איש האלכוהול הינו אדם רציני ולכן היה עליו ללמוד את מנהגי המקום, וכך קרה שבתוך זמן קצר מאוד נהיה צפוף בתיבת האוצר וחלק מהבקבוקים שטרם נפתחו ניתנו כמתנות כדי לפנות מקום למיטב המותגים של חברו האלכוהולי החדש של אבי, איש האלכוהול.

מיץ קנה סוכר ודבשה

החבר האלכוהולי המדובר הוא הרום. לא מדובר על עוד משקה שמזוקק מתוצריו של קנה הסוכר אלא על משהו אחר. ככל הנראה תחילתו של המשקה באי קריבי קטן בשם ברבדוס (פחות מ-300,000

יום העצמאות הוא יום חשוב לאיש האלכוהול. איש האלכוהול היה ועודנו איש רב פעלים, אידיאליסט ופטריוט צעיר וכאשר משפחתו מנתה שלוש נפשות והרבה בקבוקים החליט לנסות את מזלו מעבר לים. כאדם חדור אידיאליזם הקפיד לצאת את הארץ מטעמה ובשמה וכך קרה שבכל כמה שנים עקר איש האלכוהול את משפחתו, ארז את חבריו האלכוהוליים ועבר למדינה, שפה, אנשים, מזג אוויר, מנהגים ותרבויות אחרים. הגילוי המדהים היה שההבדל העיקרי בין כל המקומות נעוץ בשורשי התרבות, כשנדבר מרכזי בה מהווה המשקה האלכוהולי המקומי. אני סבור שאם היה משרד ממשלתי לקידום תרבות האלכוהול בארץ ישראל הוא ודאי היה מעניק לאיש האלכוהול תואר שגריר או לפחות קונסול כבוד. איש האלכוהול יצג את ציבור השותים בגאווה ובכבוד גדול. המקום הראשון אליו נשלחנו היה מדינה באמריקה הלטינית. למרות שארזנו את





תערובת שמזכירה את האייריש קרים עם טעמי וניל וקרמל חזקים.

קוקטיילים משמחים

יום העצמאות שלנו הוא תמיד סיבה למסיבה, את בקבוקי המכבי האגדיים אפשר להחליף בבקבוק רום טוב. כיוון שיש ילדים בסביבה תמיד יש קוקה קולה, מנגל לוחט ונתחי בשר נוטפים - ותאמינו לי שזה לא בגללי - כוס חד פעמית, רום, קולה ומעט קרח והתיאבון מיד נפתח.

למי שטורח בשבת מומלץ לנסות ולהכין בבית **דאקירי אבטיח** משפחתי משובח:

60 מ"ל רום בהיר

30 מ"ל ליים

כפית סוכר

והכי חשוב מיץ אבטיח (מהבלנדר, את הקרח ניתן להוסיף לבלנדר).

אפשר להכפיל את הכמויות כדי להכין בקבוק של המשקה ולצאת לפארק הירקון או לאי תנועה (תלוי בשעת היקיצה) ולפתוח שולחן.

לאוהבי הקיץ אפשר להציע את **הוואי** כחול:

30 מ"ל רום,

30 מ"ל וודקה,

15 מ"ל קרסאו כחול,

160 מ"ל מיץ אננס ומעט סוואר

לשקשק עם קרח ולמזוג. אפשר למזוג עם הקרח.

ומכיוון שמדובר בעצמאות אז מה יותר טוב מהמשקה הלאומי של ניקרגואה - **מקואה (Macua)**, שמה של ציפור מקומית.

60 מ"ל רום ('פלור דה קאניה', פרח קנה הסוכר, זה הרום הניקרגואי)

120 מ"ל מיץ גויאבה (קיץ לא?)

60 מ"ל מיץ לימון טרי

מעט סוכר לפי הטעם

לשקשק עם קרח ולמזוג לכוס גבוהה כדאי לקשט עם פלח תפוז מפולט

ganielohad@gmail.com

חומר הגלם של רום, קנה סוכר <<<

ובסוף התהליך מתקבל נוזל בחוזק 90% אלכוהול. הנוזל מדולל במים ומועבר ליישון של לפחות שנה בחביות עץ. רום איכותי ובעיקר כזה שעבר זיקוק דודי (כפול) יכול להתיישן גם 12 שנים. היישון נותן חלק מהצבע לרום. לאחר היישון מערבבים שוב עם מים לקבלת משקה בחוזק של 40% אלכוהול. בקובה הערבוב האחרון נקרא Toque, נגיעה, כשהכוונה היא למגע האחרון. את הרום הבהיר מסננים לקבלת צבע אחיד ולבן ובמקרה של רום זהוב מוסיפים קרמל. שוב מוצר שקשור לקנה הסוכר כך שניתן לומר שהכול מחומרים טבעיים, אפילו הצבע את המוצר הנפלא הזה מכניסים לבקבוק. שלושת סוגי הרום הם לבן, זהוב וכהה.

משקה שנולד בחטא

איש האלכוהול תמיד הדגיש שכאשר הרום היה בחיתוליו הוא היה חלק מהמסחר המשולש: את קני הסוכר והדבשות שהפיקו בקריביים שלחו לעולם החדש לזיקוק וייצור רום. כשעלה הביקוש והיה צורך בעוד ידיים עובדות שלחו אוניות עם רום לאפריקה ואלה חזרו עם עבדים במקום הרום. היום אפשר לשתות את הרום שלידתו בחטא והתבגרותו בזכות בכיף וללא חרטת.

מותג הרום המוכר והנמכר ביותר בישראל הוא הבקרדי. כיהא למדינה צעירה וקטנה בואו נכיר מותגים וסוגים טעימים ונחבאים אל הכלים מאירס כהה מקורי (Myers's Dark Original). רום ג'מאיקני עם ארומה של שוקולד וקפה - ולמי שלא יודע צעדים של ריקודים לטיניים, הוא מומלץ לשתיה, והרגליים. רוקדות מעצמן. רום אחר מהאי הנפלא הזה הוא אל טיבורון (הכריש), מדובר ברום שהוא על גבול הליקר, חמאתי ועוצמתי שמגיע ל-46% אלכוהול, לא ניתן להתעלם מטעמו גם אחרי שכבר עברו דקות אחדות על הפקק סוגרת שעווה. הוא מגיע עטוף וקשור ועם מטבע לקישוט ועליו ריקוע של כריש - ממש טקס הסרת הלוט. אחרי הכנה כזאת חייבים לפתוח ולטעום ואולי להתנדנד כמו יורד ים. האחרון הוא הקרואן קרים רום (Cruzan Rum Cream) שהוא