

Rom - sprit för både cocktails och finsmakare.

Skeppsklockan ringde så det sjöng om mässingen. Skrämda måsar lättade från riggen med avmätta gapflabb. Sömndruckna mannar myllrade upp på däck för ordergivning. Befälhavare på flaggskeppet var ingen mindre än amiral Edward Vernon. Där stod han på däck med en bestämd, aningen belåten uppsyn. In till midnatt kvällen innan hördes kraftuttryck eka runt hela skeppet från gunrummet. Kocken, som sov en våning under, hade vaknat av en stol som välte – var det myteri på gång?!



Från flottans gossar till flotta groggar.

Amiralen hade brusat upp. Han fick mothugg då han hävdade att mannarnas dagsranson rom var av ondo. Den var för stark och för stor. Styrman och kvartermästaren sa emot, eniga om att rommen höll mannarna vid gott mod. De såg inte problemet med en halvpint rom per dygn. Amiralen argumenterade för en annan linje. Den kom att gälla från morgonsamlingen man nu kallat till, och blev snart stående order i hela Royal Navy. Amiralen hade bestämt sig. Hädanefter skulle rommen blandas med fyra delar vatten och delas ut två gånger per dygn, för att inte riskera olyckor eller värre ombord.

Detta var 1740. I slutet av århundradet, år 1795, utfärdades även stående order om att pressa citron eller lime i groggen. Cooks forskningsresor och medicinsk forskning hade visat att citrusfrukter hämmade uppkomsten av skörbjugg.



Uttrycket Grogg?!

Men varför "grogg"? Jo, grogrund till ordet grogg var amiral Vernons bästa ytterrock, sydd i grogram, ett mohairtyg bestruket med gummimaterialet guttaperka. Rocken gav amiralen smeknamnet Kapten Grogg och gjorde steget kort att ge blandningen av sprit och vatten sitt numera väletablerade namn.

Rommen tog över efter öl som daglig dryckesranson för mannarna i brittiska flottan sedan engelsmännen intagit Barbados år 1655. Visserligen var rommen hållbarare på långa kommanderingar, men vi kan ändå reflektera över följden av att ersätta svag öl med stark sprit. Vernon hade sin poäng. Barbados blev inom kort världens största romproducent med flottans mannar som stora konsumenter. Emellertid drack officerarna alltjämt gin. Det var sedan gammalt.

Spriten ombord hölls vid en alkoholstyrka över 57,1%. Det gav reseförsäkring. Sprit över denna styrka påverkar inte brännbarheten hos krut. Fransmän och pirater kunde alltjämt nedkämpas. Huruvida styrkan var tillräcklig testades genom att blanda krut och sprit. Brann blandningen var spriten av godkänd styrka, proof strength. Därav också termen Navy Strength.

Slavar och amerikansk revolution

Rommens fascinerande och stundom hemska historik går tillbaka till den tid då Amerika koloniserades. I den grymma triangelhandeln skeppades slavar från Västafrika till Karibiens sockerrörsplantager. Därifrån levererades melass och rom till nordamerikanska kusten. Rom, som länge var Nordamerikas dominerande sprit, destillerades på melassen och blev betalning för än fler slavar från Västafrika. Så fortgick traden, från 1500-talet in till slaveriets avskaffande.

Mindre känt är att spritkulturen i USA dominerades av rom ända till 1800-talet. Ändring kom efter skilsmässan med Storbritannien då rom blev symbol för den förhatliga, blockadhetsande Royal Navy. Amerikanerna såg sig om efter egna destillat. Råvara och kunnande fanns, så rye och bourbon tog över från tidigt 1800-tal.

Tillverkningen



I Karibien tillverkade britterna sockerrörsjuice. Restprodukten melass exporterades eller blev basen till rom. Det gav dubbel inkomst. Av melassen fick brittisk rom yvig och kraftig smak. Fransk rom var mjukare, kanske mer cognacsluk, då den baserades på den lina sockerrörsjuicen. Råvara i dagens tillverkning varierar. Destilleringen sker i regel industriellt i kolonnpannor, men ibland även i kittelpannor, och blandning av dessa destillat sker. En speciell variant är rom baserad på sockerrörsjuice destillerad i endast en kolonn. Den kallas rhum agricole. Den har både lätt elegans och komplexitet och anses vara lite av rommens maltwhisky.

Industriell kolonndestillerad rom har du säkert druckit, exempelvis Havana Club. Kolonndestillat är rena och därför lätta i karaktären. I whiskyns parallella universum motsvaras detta av grain whisky - basen i en blend. Spritens renhet innebär färre smakämnen som kan ge karaktär. Det gör att längre lagring behövs. Slutresultatet domineras ofta av smörkola, vanilj och mild frukt.



Vanligtvis sker lagringen på begagnade bourbonfat. Klimatet gör att rom mognar redan inom några år. Men medveten konsument ska vara vaksam – årtal på etiketten kan röra såväl rommens som destilleriets ålder. Rena vilda Västindien. I vår pålästa era anstränger sig dock allt fler tillverkare att servera etiketter med korrekta fattyper och åldrar.

Rommens färg har främst att göra med fatlagringen. Mörk färg tyder på lagring, om än sockerkulör kan spela oss spratt. Ljus rom lagras på ståltank för att inte ta färg, men ändå låta aromerna förenas. Även fatlagrad, ljus rom förekommer. Där används äldre fat, som ger en len, gulaktig, vaniljsmakande rom.

Karaktärsdrag

Typiskt för rom är toner av arrak, knäck, muscovadosötma och ibland sötlakrits. Mogna fruktsmaker finns ofta; brunsöt banan, övermogen melon och mjuk ananas. Likt annan fatlagrad sprit får rom drag av ek, vanilj, kokos och kryddnejlika. Egenskaper som alla gör att rom matchar med frukt, choklad och cigarr. Ibland känns kemikalietoner som av Karlsons klister, vinylmatta och lösningsmedel. I vilken mån det balanserar frukt och sötma, eller om det är aviga felsmaker, det är din sak att avgöra.

Kul kuriosa om rom

- Ursprunget till ordet rom är inte helt klart. En förklaring kommer ur latin för socker "saccharum". En roligare koppling är till upplopp och handgemäng som på gammal engelska heter "rumbullion".
- Flottans krav på lime i romgroggen gör att vi kallar engelsmän "limeys". Ibland påstås att lime bidrog till att bygga hela Imperiet – skörbjugg mördade sjömän. Vill du själv avvärja brist på C-vitamin i brassastolen, så prova den gamla blandningsregeln för rum punch "one of sour, two of sweet, three of strong and four of weak". Helt enkelt 1 cl limesaft, 2 cl sockerlag, 3 cl rom och rikligt med is.
- Den 31 juli 1970, Black tot day, avskaffade Royal Navy romransonen, efter att den innan dess hunnit halveras två gånger ned till 7,1 cl. I affekt skrev flottister verkningslösa, vädjande brev till forne kollegan prins Philip för att ändra beslutet. Svarta armbindlar sågs i örlogshamnarna där också romindränkta begravningsprocessioner skred fram sensommaren 1970. Romransonen var död.

/Örjan Westerlund

Recept på Limey Gimlet:



Limey Gimlet – ginklassiker med romkick.

Ett recept från Simon Difford från The Cabinet i London. Att addera rom till denna gindrink är genialt – det ger en fin rondör av sötma och vanilj. Rommen ger också en flirt till brittiska flottan.

Läs mer

Några spännande rom-sorter att prova:



Don Papa Rum

Systembolagsnummer: 88567

449,00 kr

Don Papa Rum är världens första single island rom från Filippinerna och kommer från ön Negros. Den har en angenäm och fruktig doft som bjuder på en nyanserad smak av vanilj, honung, apelsin, moscovadosocker och kanderad frukt med tydliga exotiska toner.



El Dorado Rum 15 Year Old

Systembolagsnummer: 549

549,00 kr

Från Guyana kommer El Dorado. Den yngsta komponenten i blandningen är lagrad på bourbonfat i minst 15 år och det här är destilleriets mest prisbelönta rom. Smaken är mjuk och behaglig med en kryddig ton och inslag av torkad frukt, nötter och chokladkola.