

# КАРИБСКИЙ БРИЛЛИАНТ

ВЛАДИМИР АРТЕМОВ

*Легенда алкогольного рынка и один из самых популярных в мире крепких напитков сегодня, до недавнего времени ром пребывал в забвении. А ведь когда-то он служил орудием истории, влиял на развитие капитализма и колониализма.*

Люди рома — это пираты, контрабандисты, бармены, художники, артисты, любители сладкой жизни всего земного шара. Ром — это валюта эпохи рабства, это миллионные состояния и катастрофические падения, это солдатская смелость на поле боя и доблесть моряков перед лицом смертельных штормов. Это сердце великого «сухого закона» в прошлом и двигатель торговых войн в настоящем. Давая жизнь и надежду миллионам, он был причиной тысяч смертей. Ром рожден в боли. Ром, как и сахар, окроплен потом и кровью рабов. Ром — история и культура не только стран, но и целых народов, это неотъемлемая часть их жизни, их судьба. Произнесите слово «ром»: р-ром-м-м... — словно перекачиваете во рту конфету. Оно созвучно словам «романтика» и «роман». Если сказать его громко, оно повиснет в воздухе, как грозовой раскат, если сказать «ром» тихо и спокойно, послышится мягкий, но напористый удар прибой. Таков и характер самого напитка. Сладостное наваждение, чарующая сказка, подарок земель, существование которых так же невозможно опровергнуть, как и окончательно в него поверить, этот культовый напиток обладает потрясающей энергетикой и отличается огромным разнообразием стилей, оттенков вкуса и аромата. »



Ром — продукт переработки сахарного тростника (*Saccharum officinarum*), который, в свою очередь, был вывезен из Новой Гвинеи и появился в Америке благодаря Кристофору Колумбу. Новая сельскохозяйственная культура отлично прижилась на Американском континенте и на близлежащих островах Карибского бассейна. Из тростника поначалу производили только сахар, который продавали в Европе за очень хорошие деньги. Но от сахарного производства оставалось много черной патоки, или мелассы — густого сладкого сиропа. Из него вскоре научились делать брагу и перегонять ее в напиток, получивший название «ром». Оказалось, что ромом даже удобнее и выгоднее торговать. За него можно получить большие деньги, чем за сахар. Рабы, работавшие на плантациях, рубили тростник, из него делали сахар и ром, который продавали в Европе, на вырученные деньги покупали рабов или меняли ром на черную рабочую силу в Африке. Треугольник замкнулся. Сколько всего было вывезено рабов — доподлинно неизвестно. Только в XVIII веке было продано более 4 миллионов рабов. Нет в мире напитка с более жестоким прошлым, чем ром.

Романтический ореол и широкую известность ром приобрел задолго до того, как отдельные его марки стали элитными. В те времена, о которых грезят подростки, читая истории про пиратов, ром был утешением простонародья. Но уже тогда были оценены и его прекрасные свойства: способность приту-

плять чувство голода, согревать тело, поднимать настроение. В качестве незаменимого средства борьбы с физическими недомоганиями и психологическим дискомфортом ром входил в ежедневный рацион моряков британского флота (традиция просуществовала до 70 г. XX века). Однако перешагнуть порог второсортных кабаков и явиться миру во всем своем блеске ром смог не раньше, чем свершилась промышленная революция. Кустарно приготовленный напиток, не подвергшийся особо тщательной очистке, вызывает тяжелую головную боль. Недаром ром называли «Kill Devil» — он мог убить даже дьявола. По этой причине он и не был оценен высшим обществом вплоть до середины XIX века.

В судьбе рома Барбадос, возможно, стал колыбелью, Ямайка — кормилицей, Мартиника и Гайана — друзьями юности, а Куба — настоящим учителем жизни. Ведь именно здесь ром поднялся до уровня современного классического напитка. В 1862 году основатель знаменитой марки Дон Фауно Бакарди привез на остров и начал использовать новое тогда перегонное устройство для непрерывной дистилляции «patent still», гарантирующее напитку высокую степень очистки. В дальнейшем технология получила распространение за пределами острова, но все же лучший, превосходного вкуса и качества ром по-прежнему получали на Кубе, вернее, в восточной ее части, в Сантьяго. Возможно, причиной тому были уникальные природные условия регио-



особо ценятся при производстве рома, доставались народному правительству. Производимые на новом месте «Бакарди» и «Матусалем» обладают, безусловно, хорошим качеством, и все же это не шикарный кубинский ром, несмотря на «завлекаловки» наподобие «дух Кубы» или «рецептура Кубы», используемые в продвижении товара. Не исключено, что причина некоторого «усреднения» качества кроется и в тотальной коммерциализации рынка, задевшей многие эксклюзивные марки алкогольной продукции.

Так или иначе, «тот самый» ром, достойный считаться шедевром, производится и по сей день в Сантьяго, но уже под другими названиями. Скучная нива социалистической экономики, никуда негодная для произрастания добротного «ширпотреба», оказалась идеальным субстратом для эксклюзивных марок рома и сигар, требующих особого подхода. Кубинцы будто вовсе лишены «коммерческой жилки»: никакой «оптимизации» и «модернизации» — все здесь почти так же, как и полтора века назад, даже склады остались

на прежнем месте, идеально подходящем, по мнению кубинцев, для выдержки рома. Все это и является залогом сохранения качества. Единственное новшество касается самих названий торговых марок. Аналогом «Бакарди» стал «Канэй», а фирменные черты старого «Матусалема» можно узнать в серии ромов «Сантьяго-де-Куба». Некогда два отдельных предприятия, принадлежащих разным владельцам, сегодня они формально объединены в одно производство. Здесь же производится и «Гавана-Клуб» — наиболее известная как в России, так и во всем мире марка кубинского рома, но на ее приготовление идет менее качественный виноматериал, да и разливается он преимущественно за пределами Кубы, поэтому контролировать соответствие заявленным свойствам трудно. Перечисленные напитки — далеко не единственные, выпускаемые сейчас на Кубе, но лучшие виды рома по-прежнему сосредоточены в Сантьяго-де-Куба, а лучший из лучших носит название города.

Ром, выпускаемый под маркой «Сантьяго-

де-Куба», заслуживает отдельного рассказа. Его качество контролируется особенно тщательно, и не только заводом, но и руководством города, и правительством страны — здесь это вопрос политический. Как и все виды рома, производимые на Кубе вообще и заводом в Сантьяго в частности, по способу переработки сырья он относится к промышленным. В отличие от другой разновидности — сельскохозяйственных ромов, — его получают путем сбраживания измельченного сахарного тростника, а не выжатого из тростниковых стеблей сока, после чего продукт подвергают самой высокой очистке. По оценкам руководства предприятия, владеющего маркой, на складах завода сегодня хранится около 30 тысяч бочек, оставшихся от производства «Бакарди», приблизительно 10 тысяч бочек от производства «Матусалема» и 20 тысяч — это новые бочки. Из этих запасов тщательно отбираются лучшие спирты для производства «Сантьяго-де-Куба» серии «супер-премиум», который и является прямым наследником качества его легендарных предшественников. »



на, определяющие химический состав сырья.

К началу кубинской революции город Сантьяго ассоциировался в сознании высшего общества с двумя прославленными марками кубинского рома: «Бакарди» и «Матусалем». Однако вместе с оковами капитализма Остров Свободы утратил и право на эти слова. Их владельцы покинули социалистический рай, отсудив у кубинцев волнующе-музыкальные названия алкогольных напитков, и теперь уже на новом месте волшебные звуки приносят хозяевам огромные прибыли. И все же, как выяснилось, развод был неравным: географический ландшафт, уникальный климат, налаженное производство, опытные кадры и даже старые бочки, которые, как известно,





На производство «Сантьяго-де-Куба» идут лучшие ресурсы предприятия, его количество всегда ограничено. Директор корпорации «Cuba Ron» Орландо Суарес охарактеризовал кубинские ромы вот каким образом: «Гавана-Клаб» и «Варадеро» — это напиток карнавала и оставляет в душе состояние постоянного праздника, «Кубай» и «Канэй» — семейный ром. Респектабельность, утонченность, отличный вкус — это все относится к рому «Сантьяго-де-Куба». Одним словом — классика». К тому же, это единственный ром, который разливают после 20-летней и 25-летней выдержки в бочках, на годовщину города Сантьяго, в очень ограниченном количестве. Недаром ром «Сантьяго-де-Куба» называют «Карибским бриллиантом».

Ромы Сантьяго, без сомнения, лучшие в мире. Им посвящают не только статьи, но и книги, придумывая все новые и новые красочные сравнения, характеризующие их вкус и аромат. И все же, какими бы эпитетами ни награждали их производители и эксперты, как бы точно ни описывали ощущения вкушающего божественный напиток, лучшее, что вы можете сделать, — это взять увесистый «old-fashioned» или бокал для бренди, наполненный креольским солнцем, вдохнуть сладкий и стойкий дух земли ароматов и красок и погрузиться в согревающие сердце грезы, навеянные кубинским ромом. ❖



## У СВЕЖЕЙ РЫБЫ ГЛАЗА ГОЛУБЫЕ

*«У свежей рыбы всегда голубые глаза», — считает Сергей Векишин, шеф-повар известного московского ресторана «Tatler Club». Сегодня он поделился с нами некоторыми секретами приготовления любимых блюд, а также немного приоткрыл дверь в святая святых любого ресторана — кухню.*

*Сергей, расскажите, пожалуйста, каковы ваши подходы к формированию меню ресторана? Чем знаменита кухня именно «Tatler Club»?*

При формировании меню я, в первую очередь, учитываю пожелания наших гостей и популярность блюд. За свою долгую профессиональную карьеру я начал замечать, что в меню должны быть какие-то обязательные блюда, которые гости просят всегда. Руккола с креветками, борщ, куриные котлетки, постный яблочный штрудель... — все эти позиции, и не только они, появились в меню по просьбам наших гостей. Кроме того, каждый месяц при формировании меню я анализирую продаваемость блюд. Соответственно, то, что меньше продается, мы выводим и заменяем чем-нибудь новым. Новые блюда вводим раз в 2–3 месяца. Конечно же, большое значение имеет время года: сезон белого трюфеля, белых грибов, лисичек... Правильный шеф-повар всегда будет включать в меню блюда из сезонных продуктов. Ну и, естественно, на меню не могут не влиять праздники.

В чем особенность нашего ресторана? Каждый шеф-повар — это какая-то особенность. Он готовит блюда по-своему, по-особенному, так, как не готовит никто. У нас есть такие блюда, которые стоит попробовать в оригинальном исполнении. Например, чилийский сибас или салат с перепелкой. Из этой маленькой птички мы вынимаем все косточки, при этом она остается по форме перепелкой.

Я стараюсь делать меню демократичным. У нас может поесть любой человек, который собрался в ресторан. Вы можете здесь отве-

дать вареники или пельмени на 300 рублей, а можете попробовать весьма дорогие блюда.

*Много ли у вас постоянных гостей?*

Процентов пятьдесят. Многие уже хотят иметь тут свои отдельные кабинки, собственные «приват-зоны». Им у нас настолько нравится, что они бывают здесь каждый день, иногда три раза в день: и завтракают, и обедают и ужинают, а иногда и с утра до ночи. ❖

*Ресторан «Tatler Club» расположился на двух этажах гостиницы «Украина», заняв самое красивое пространство легендарной высоты. Сталинский ампи́р с легкой руки декоратора Ирины Глик предстал в новом свете. Здесь все тот же огромный зал с шестиметровыми потолками, колоннами и окнами в пол, но теперь с элементами ар-деко и поп-арта: современная мебель, гигантская люстра посередине, красный зал у камина. Аркадию Новикову удалось создать универсальное место, идеальное для любого повода и времени суток. В «Tatler Club» приятно строить планы на день за завтраком на террасе. Деловые обеды с успехом пройдут в специальных кабинетах на втором этаже, а вечером трудно найти лучшее место для ужинов в неформальной обстановке под музыку тапера или шумных посиделок по выходным.*