



## Rumm

*Rummist rääkides meenuvad esimesena piraadid, Kariibi mere saared, eksootiline õhkkond, troopilised rannad, Kreooli köök, salsa, reggae ja kalüpsu. See kõik on osa erakorralisest rummi maailmast.*

### Mis on rumm

Rumm on alkohol, mis seostub paljude Kariibi mere riikide, Ameerika Ühendriikide ja Lõuna-Ameerikaga. See ühendab need kujutletavaks „suhkruuroo riigiks“ ehk piirkonnaks, kus puudub vaid kujutletav „rummi minister“, kes seda riiki valitseks. Kuid tulles tagasi reaalsusesse ... räägime rummi päritolust.

Esmalt on oluline mainida, et rummi valmistatakse suhkruroost, mis ei pärine aga Kariibi mere riikidest. Nimelt tõi Christoph Kolumbus 1493. aastal rummi oma teisel reisirajal Kanaari saartelt „uude maailma“.

### Nimi

Rummi nime päritolu kohta on mitmeid hüpoteese. Paljud arvavad, et nimetus pärineb sõnast „rumbullion“, mis Devonshire'i murdes tähendab „suur kära“. See võib tuleneda ka sõnast „roemer“ – suur napsiklaas, mida Hollandi meremehed kasutasid oma merereisil Antilli saartele. Veel ühe hüpoteesi kohaselt tuleb rumm sõnast „saccharum officinarum“ ehk suhkruroo teaduslikust nimest. See näib kõige tõenäolisem, kuigi seda on praktiliselt võimatu välja selgitada.

Umbes 17. sajandiil destilleeriti Barbadosel väidetavalt esimene rumm suhkruroo kääritatud mahlast, kuid tulemused ei saanud olla kõige paremad, kuna see oli toores alkoholne jook, mida kutsuti „Kill-deviilik“.

Preester Jean-Baptiste Labat, Prantsuse misjonär Martinique saarelt, kuulis sellest äärmiselt kangest alkoholsest joogist ja muutus uudishimulikuks. Pärast proovimist kirjeldas ta seda kui ebameeldiva maitsega kanget vedelikusegu, mis on kahtlemata tänapäeva rummi kauge sugulane.



### Rumm Kariibi mere riikides

Rummi destilleerimine levis aeglaselt kõikides Kariibi mere riikides: Kuubal, Barbadosel, Martinique'il, Jamaical ... igal saarel oli oma rummitööstus ning igal rummil oma eripära, mis teda teistest eristas. Prantsuskeelsed saared võtsid kasutusele H-tähe ja sündis „rhum“, hispaaniakeelsed saared nimetasid rummi „ron“.

Aafrika orjad, kes suhkruroogu korjasid, pidasid rummi peaaegu pühaks joogiks. Nad olid veendunud, et see suudab ravida mis tahes haiguseid või nakkuseid ning võitleb väsimusega ja annab julgust.

Piraadid arvasid samuti. Ei möödunud päevagi, mil nad poleks rummi tarbinud. Nad kasutasid seda desinfektsioonivahendina, skorbuudi vastu, julguse kogumiseks võitluses ja suurte joomingute ajal

pärast võidetud lahinguid.

Üllatavalt sai isegi Ameerika Ühendriikides ja eriti Uus-Ingliismaa piirkonnas rummitööstusest kõige tähtsam tööstusharu kogu riigis. George Washington oli selle alkoholi suur austaja ning tellis vaadi parimat rummi, et oma presidendiks valimist tähistada.

Populaarsus

Kindlasti on Kuuba mänginud suurt rolli rummi rahvusvaheliselt populaarseks muutmisel. Mõelge kasvõi mõnedele kõige kuulsamatele jookidele maailmas nagu „Cuba Libre“, „Daiquiri“, „Mary Pickford“, „Hemingway Special“, „Presidente“ ja „Mojito“. Need kõik on „Isla Grandelt“.

## Alkoholikeeld ehk „kuiv seadus“

Kuiva seaduse algus Ameerika Ühendriikides (1920) märgib tähtsat kuupäeva rummi ja Kuuba ajaloos. See oli „keeluseaduse vastaste nädalalõppude“ algus, kui tuhanded ameeriklased läksid Kuubale oma janu rahuldama. Ja nii saigi rummist tembitud jookide tõeline täht. Havannas, mis oli täis suuri hotelle, Ameerika autosid, gängstereid, Hollywoodi näitlejaid, seiklusteotsijaid ja igavlevaid miljonäre, koguneti kokteilialjal kokku ja joodi baarides uhkete nimedega rummikokteile nagu „Dos Hermanos“, „Sloppy Joe’s“, „Tropicana“, „Nacional“ ja „Jockey Club“.

## Rumm tänapäeval

Tänapäeval on rumm üks kõige populaarsemaid jooke. Aastaid on Kariibi mere piirkonda, Kesk- ja Lõuna-Ameerikat külastanud tuhanded turistid, kes andsid suure tõuke selle populaarsuse saavutamisele. Nüüd on tavaline näha mis tahes baaris suurt rummivalikut, kuid mõned aastad tagasi oleks see olnud mõeldamatu.



### Tootmine, villimine, küpsemine

Rummi toodetakse kahel viisil:

Esimene on „põllumajanduslik“ viis, kus destilleeritakse kääritatud suhkruroo mahla. Teine on „tööstuslik viis“, kus pärast suhkruroost mahla väljapressimist saadakse melass, mida edasi töödeldakse.

Rummi segatakse sageli enne villimist selleks, et ühtlustada eri liike ja muuta need pehmemaks ning parandada puudused. Laagerdumisprotsess kuumas ja niiskes Kariibi mere kliimas võib muuta alkoholi vähem meeldivaks, tekkida võib kõrge alkoholi gradatsioon. Selle tasakaalustamiseks on vajalik ekspordist „meistersegaja“ abikätt. Väga tähtis on kliimategur.

Oluline on mainida, et ühe aasta pikkune küpsemine troopilises kliimas võrdub kolmeaastase laagerdumisajaga külmas kliimas, näiteks Šotimaal. „Meistersegaja“ peab seda enne villimise etappi meeles pidama, seejuures unustamata, et aurustumine võib olla 10% aastas võrreldes umbes 2%-se aurustumisega viski või konjaki puhul. Sel põhjusel arvavad paljude riikide tootjad, et rummi laagerdumine üle 8 aasta annab vastupidise efekti. Pikaajalise laagerdumisprotsessiga rummi kogus on piiratud, palju suurem kogus toodetud rummist paisatakse turule valgena („blanco“, „plata“ või „silver“).

Mõnedes riikides viitab laagerdumise kuupäev noorimale pudelis olevale rummile, samas kui teistes riikides viitab see vanimale.

Olgu see siis valge, tume, hõbedane, kuldne, põllumajanduslikul või tööstuslikul viisil saadud, on rumm kahtlemata meie ajastu üks populaarsemaid jooke, kuid milline neist on parim? Milline on meeldivaim? Sellele on võimatu vastata, kuid räägin ühe anekdoodi Ameerika kirjanikust. Ta läks Trinidad saarele rummist artiklit kirjutama. Passikontrolli jõudes, küsis ametnik, miks ta seda saart külastab. Kirjanik vastas: „Olen siin, et kirjutada rummi kohta artiklit.“ Ametnik naeratas õnnelikult ja küsis: „Kas teile maitseb rumm?“ „Jah! Kas ma tohin küsida, milline on teie lemmik Trinidad rumm?“ Ametnik vastas kõhklematult: „See, mis on minu klaasis!“