

Segona Crònica des d'Amèrica Llatina. Fem un “trago” de Rom, per Ricard Paradís

Ricard Paradís, historiador

Comencem aquesta crònica fent un “trago” com es diu en aquestes latituds d'Amèrica Llatina, i ho farem amb rom, el licor per antonomàsia de la zona de Carib i que és el producte que avui comentarem i delitarem.

Aquest destil·lat procedeix de la fermentació de la canya de sucre, que va arribar al continent americà de mans dels colonitzadors europeus. La canya de sucre és un vegetal oriünd del continent asiàtic, ja els antics egipcis el cultivaven i obtenien productes alcohòlics. També està present a la Bíblia, on el mateix Rei Salomó dona a provar a la Reina de Saba.

El clima que necessita aquesta planta, càlid i amb abundant aigua, encaixa perfectament amb les latituds tropicals del continent americà, com les Antilles. Per a l'elaboració del rom es necessita els sucres i les melasses fermentades que s'extreuen de la canya. El sucre, fa molt temps se l'anomenà l'or blanc o l'or moreno pel seu color, convertint-se en un dels principals productes globalitzats d'època moderna (s. XVII i XVIII) i contemporània (XIX). No cal dir l'acumulació de diners i la riquesa que va generar aquest producte, sense amagar el canton fosc de la seva producció, la utilització de mà esclava.

Continuarem aquesta crònica, fent un glop de rom i seguim. El Rom com a destil·lat es va popularitzar al Carib a causa que els vins eren difícils de portar des d'Europa, per l'alta cost i perquè es “picaven” i avinagraven. Això fa sorgir un comerç de productes alcohòlics d'alta graduació, ara bé aquest comerç es va interrompre per l'elevat cost (transport, aranzels, pirateria i carregues). Així apareixen els destil·lats de la canya de sucre com a producte alcohòlic alternatiu que reben diversos noms; Rom, Rhum, Cachaca, Guaro, Guildive, Seco i altres segons la zona d'elaboració o el tipus de destil·lat.

En aquesta història, primer eren simples destil·lats de roms blancs, encara que cada vegada apareixeran diferents sistemes d'envellir els roms per a donar millor gust. Els sistemes d'envelliment eren en bóta; soleres i criances. Aquí és quan apareixent diferents catalans que van a “fer les Amèriques”, a provar sort. Alguns d'ells amb coneixement en la destil·lació i l'art de l'alambí per a la producció d'aiguardents, com el del Rom Bacardi, casa fundada a Santiago de Cuba en 1862 per Facundo Bacardi i Massó (1814-1886) nascut a Sitges al Garraf, una vila característica per l'elaboració de malvasies, vins i aiguardents, i d'on van emigrar molts dels seus habitants buscar-se la vida al continent americà. Facundo Bacardi va arribar a Cuba a mitjans del segle XIX i després de diverses experiències comercials es va dedicar a la fabricació de rom, fent molt popular aquest producte pel seu boquet suau i la seva marca diferenciada pel símbol del Rat Penat. Aquest rom es caracteritza per la seva capacitat de mescla amb sucres i altres begudes, creant combinats alcohòlics i còctels de gran renom internacional (Mojito, Daiquiri, Mai Tai, Caipirinya, Blue Hawai...). Avui dia és una marca exiliada, sent una de les empreses que va donar suport a la independència de Cuba, va haver de fugir de l'illa després de la revolució castrista. Des de 1936 tenien una planta de fabricació a Puerto Rico, i es van establir en diferents punts de producció al carib com les Illes Bermudes, Mèxic, Puerto Rico i la Florida Nord-americana, sent un dels símbols de l'anti-castrisme, d'aquí sorgeix el combinat alcohòlic més famós de tots els temps el "Cuba Libre" (Rom Bacardi generalment i cola). Rom Bacardi és actualment la primera companyia internacional i més consumida en la fabricació de rom.

Fem un altre glopet de Rom i seguim amb un altre marca que va fundar un català. Saltem d'illa i anem a la República Dominicana, sense deixar Cuba, ja que el Rom Brugal neix de les mans d'Andreu Brugal i Montaner un altre Sitgetà que primer va arribar a Cuba on aprengué l'elaboració de rom, per instal·lar-se posteriorment a Puerto Plata a la Republicana Dominicana com a fabricant de Rom des de 1888, sent un

referent industrial en aquesta illa i posicionar-se com a tercera marca de rom del món.

Sense deixar l'illa de l'Espanyola i prenent un altre glopet de rom, degustant tots els seus matisos alcohòlics i dolços, parlarem del Rom Barceló, una casa de destil·lats i fabricant de rom que es va crear en els anys trenta del segle XX de la mà de Julián Barceló, un Mallorquí que emigrà a la Republicana Dominicana. Fent les coses ben fetes, ha arribat a ser un dels roms més reconeguts pels seus tastos.

Tampoc podem oblidar el gran Rom Pujol, rom català per antonomàsia, amb el que ens fem els carajillos, cigalons o cremats a l'estiu a la vora del mar, cantant havaneres. Aquest Rom degà, creat el 1818, portat a Catalunya pels emigrants que retornaven de les Antilles, els mateixos que integraren a la nostra cultura aquesta mescla de cants i danses antillanes amb cançons marineres catalanes, en el que serà l'Havanera i la Rumba.

Després de la nostàlgia i l'enyorament des de latituds calentes del carib m'acomiedo, brindant amb una bona copa de rom a la vostra salut. Pasenla Chevere!

Per citar l'article: Paradís, R. (2014). Segona Crònica des d'Amèrica Llatina. Fem un "trago" de Rom. *Catxipanda*, 1(1). Recuperat (data de visualització), a <http://wpu.ir/nh8ik>