

# ROM OG SØFART HÆNGER SAMMEN



*Skotlander Spirits laster rom på den gamle danske træskonnert Mira, der blev bygget i 1898. Når rommen frigives i 2016, har den taget farve og smag af det åbne hav – en metode der har rødder tilbage til 1500-tallet.*

**N**æsten 50 år efter den britiske flåde stoppede med den daglige romration, er 1.000 flasker rom fra danske Skotlander Spirits netop blevet lagt til lagring på træskonnerten Mira, der holder til i Christianhavns kanal.

Dermed følger romproducenten i kølvandet på en århundreder lang tradition for at give rom mere smag og fyld ved hjælp af noget så low-tech som egetræstønder, bølgeskvulp og temperaturudsving.

## COLUMBUS TOG SUKKERRØRET TIL CARIBIEN

Oprindeligt bragte Colombus i år 1500 de første sukkerrørstiklinger til Haiti. Herfra bredte sukkerrørene sig hurtigt til hele Caribien, hvor de blev en værdifuld handelsvare.

## TREKANTSHANDLEN

Det var de europæiske stormagter der i de kommende tre århundreder kom til at dominere området, ikke mindst i form af den såkaldte trekantshandel, hvor afrikanske slaver blev sejlet til Caribien for at arbejde i sukkermarkeder i bagende hede, hvorefter rommen blev

byttet til bomuld i USA, som blev solgt til England for penge, der så kunne bruges til nye slaver.

Rommen blev transporteret i egetræstønder, og man fandt ud af, at lagring på tønderne faktisk gav en meget sødere smag, mørkere farve og samtidig blev det mest skarpe af spiritussen skåret væk. Den lagrede rom var født.

## ROM I LØN

Det var briterne der dominerede denne trekantshandel i kotonitiden, hvorfor man i flåden naturligvis havde adgang til rom.

– Siden 1655 da briterne kom til Jamaica, har rom været en del af den daglige ration til søfolkene, primært for at styrke deres mod til at føre krig og sikkert også for at skjule den dårlige mad ombord på flåden. Sådan siger museumsinspektør på Orlogsmuseet Jakob Seerup der er ekspert i flådens historie.

Omkring 1700-tallet opdagede man, at rom i så store og daglige mængder ikke var sundt for søfolkene, der fik skørbug

eller ligefrem døde af de høje mængder alkohol, så admiral Edward Vernon fandt på at blande limejuice, sukker og vand i rommen. Men rom, det skulle de have.

– Helt op til 1970 var en daglig ration af rom en del af flådens honorar til sine ansatte, men man fandt endelig ud af, at spiritus og krigsførsel måske var en dårlig kombination, siger Jakob Seerup.

## BEGRAVET I ROM

Den enarmede admiral Lord Nelson lægger skæbne til en af de mest kendte romhistorier i den britiske flåde. Han ønskede nemlig efter sin død, at liget skulle transporteres i en tønde fyldt med rom til Gibraltar hvor han ville begraves.

– Det var sådan set en klog idé, for på den måde sikrede han, at liget ville holde sig på den lange rejse, siger Jakob Seerup.

Men der går rygter om, at søfolkene drak rommen og brugte en billig brændevin i stedet.

## ROM HOLDER PIRATER VÆK

Det siges at beboerne på de caribiske øer



Rominteresserede var mødt op, da Skotlander lastede 400 liter rom på den gamle træskonnert Mira, der blev bygget i 1898. Foto: Finn Hagemann



400 liter rom ved 63,5 % alkohol bliver pumpet i de fire gamle sherrytønder. På billedet ses Anders Skotlander (tv) og Anders Billgram der sammen står bag rommen. Foto: Finn Hagemann

solgte deres hjemmebrændt rom ganske billigt til den engelske flåde, for at få dem til at blive i længere tid på øen. På den måde kunne man nemlig holde pirater på behørlig afstand.

### DANSKERNE DRAK BRÆNDEVIN

Der er ikke beviser på at søfolkene i den danske flåde drak rom, tværtimod siger Jakob Seerup:

- Vi har en notesbog fra 1860'erne, der er fundet i kaptajnens kahyt, hvor der står han skal huske 2-300 flasker brændevin, champagne, masser af øl men kun 4 flasker gammel rom. Vi formoder at rommen muligvis kun blev brugt til madlavning.

Til gengæld blev der drukket virkelig mange øl, og gerne martsbrygget, der indeholdt ekstra meget humle, hvilket gjorde den afsindig bitter men meget holdbar.

### 400 LITER DANSK SKIBS-ROM

Skotlander Spirits har helt præcist lastet 400 liter rom ved 63,5 procent alkohol på fire gamle egetræstønder, der tidligere har indeholdt PX sherry. De fire tønder er installeret i stævnen på

skibet Mira, hvor besætningen før har haft deres proviant.

- Der er så meget rom-historie i flåden, så jeg sagde da ja med det samme da Skotlander spurgte om vi kunne lagre rom på Mira. Det dufter jo nu af rom i hele kahytten og det kan vi søfolk godt lide, siger skipper Jess Pedersen, der skal fragte romtønderne rundt.

### TOLDFRIT OMRÅDE

Miras stævn er nu forseglet og gjort til toldfrit område i 24 måneder, hvilket betyder, at ingen må betrede området med tønderne i perioden.

- På den måde har vi en garanti for, at tønderne har været uåbnede i hele perioden. Det er vi glade for, for så ved kunderne præcist, hvad de får: Næmlig usædvanlig dansk rom af ekstra kvalitet, siger Anders Skotlander der ejer Skotlander Spirits, hvis ulagrede rom vandt guldmedalje ved Miami Rum Festival i 2014.

I 2016 åbnes tønderne, hvorefter rommen tappes, filtreres og fyldes på flasker.



### TEST AF DE NYE VARIANTER FRA SKOTLANDER

#### SKOTLANDER RUM III

43% | Pris 849 kr. | 0,5 L

Lagret på havtorn fra Bornholm. Især i duften fornemmes havtorn med en let sødlig krydret duft. En del sødme i smagen men også ganske ren stringent rom meget frugtlig i stilen. Flot balance med en lang eftersmag. Alkoholens bæres flot. En rom som både kan nydes alene gerne lidt kølig eller i cocktails omend den måske er lige lovlig dyr til det formål.

— 89 —

#### SKOTLANDER RUM IV

43% | Pris 849 kr. | 0,5 L

Lagret på lakridsrødder. Nærmest som en bitter i udtrykket med duft af urter. Diskret lakrids smag hvilket fungerer godt. Cremet konsistens med en noget krydret afslutning. Det er flot håndværk men også dyrt.

— 88 —