

A stylized, high-contrast illustration of a man's head and shoulders. He is wearing a dark fedora with a light-colored band. He has a full, dark beard and mustache. He is wearing a dark suit jacket over a white shirt and a dark tie.

SNURREBREUT

KEELDUIVEL

STERKE VERHALEN OVER RUM
(EN ALCHEMIE!)



Inhoudsopgave

Inleiding

1. Mijn Swift en geheime netwerken
2. Randfiguren, Hogo, infecties en Catweazle
3. Een hint van Palmolive/ 'the bad boy of booze'
4. Copy with a twist & steal like an artist
5. Zwavel op uw pad en 'black olive tapenade'
6. Poelen des verderfs en varkenspoten
7. Herengracht 316 en een Proef
8. Rebellen en 'portions of our souls'
9. Khukri en WC-Eend
10. The right rum stink en grasluizen
11. Van de hak op de tak
12. To boldly go where no man has gone before
13. Een blauwe en een rode pil
14. We are still alive
15. Romance between distiller and process
16. Rumraffinaderijen
17. 酒丸
18. Morse, biophotonen en een monsterlijk nageslacht
19. Begraafplaatsen en drakenkoppen
20. Tai Chi en een rum-recept

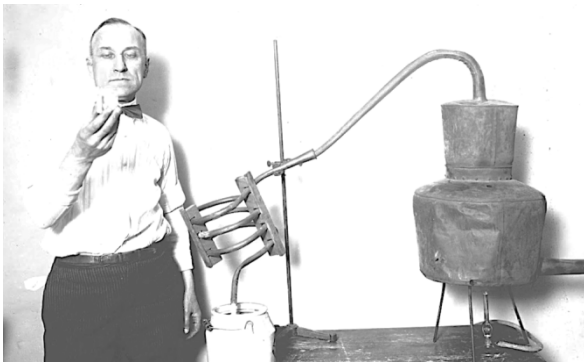
Nawoord

Over de auteur

Verantwoording illustraties en bronnen

Inleiding

Je ziet hier een oudere man aandachtig een onderdeel van een merkwaardig en gebutst apparaat aan het bekijken. Het lijkt iets Middeleeuws of nog ouder. Een archeoloog die een artefact uit een opgraving bekijkt? Een schatgraver die een voorwerp uit de grafkelder van Toetanchamon analyseert? Het zou zomaar eens kunnen, want dit type toestel komt uit prehistorische tijden. In een museum in Pakistan staat een soortgelijk apparaat (maar dan van keramiek) van een paar duizend jaar oud. William Faulkner zei: *'Civilization begins with distillation'*. Het had gekund, maar het is het niet. Weinig is wat het lijkt te zijn. Wat we hier zien, is een politieman met een in beslag genomen moonshine-ketel (tijdens de Drooglegging in de VS).



Aan de ene kant is de mensheid al eeuwenlang op jacht naar een godendrank, maar aan de andere kant wordt er ‘gejaagd’ op diegenen die deze drank zelf willen maken. Dus laten we beginnen met het laatste.

Zelf sterke drank stoken is bij wet verboden. Verboden, illegaal, strafbaar, onwettig, fout en verkeerd. Het is een overtreding, delict en vergrijp. Punt en amen. Meer valt er niet over te zeggen. Dit vooraf en voor eens en altijd vastgesteld te hebben, gaan we verder met het eerste: de eeuwenlange jacht naar een godendrank. Daarover gaat dit boekje. Het gaat over een sterke drank die in een paar honderd jaar geëvolueerd is van een helledrank (Keelduivel) naar een ware nectar van de goden. Ik heb het over ‘the bad boy of booze’, oftewel rum.

Iemand die het manuscript van dit boekje las, zei dat ik wel heel erg ‘romantisch’ schrijf over rum en rum maken. Ik denk dat dit juist is: rum is namelijk fascinerend! Vergeet even totaal de rum-cola uit je jeugd; een echte Rum (met een hoofdletter) blaast je qua flavour compleet omver. En (zelf) rum maken is een bijzonder intrigerende ‘tak van sport’, op het snijvlak van kunst, alchemie en wetenschap. Je wilt bijvoorbeeld niet weten wat voor duistere c.q. mysterieuze praktijken zich afspelen in dit wereldje, zoals Funk, Hogo en Dunder. Rum is romantisch, betoverend en magisch. James Beard zei ‘Of all spirits in your home, rum is the most romantic’. En als de stokers van Lone Wolf Spirits het hebben over hun vak, dan hebben ze het over ‘a

romance between distiller and process'. In deze moderne tijd van 'processed spirits' uit industriële drank-raffinaderijen, kan een beetje 'romantiek' volgens mij geen kwaad.

Laat je dus meeslepen. Wordt betoverd. Raak besmet met het Rum-virus.

'Where we find rum, we find action, sometimes cruel, sometimes heroic, sometimes humorous, but always vigorous and interesting' (Charles William Taussig).



To boldly go where no man has gone before

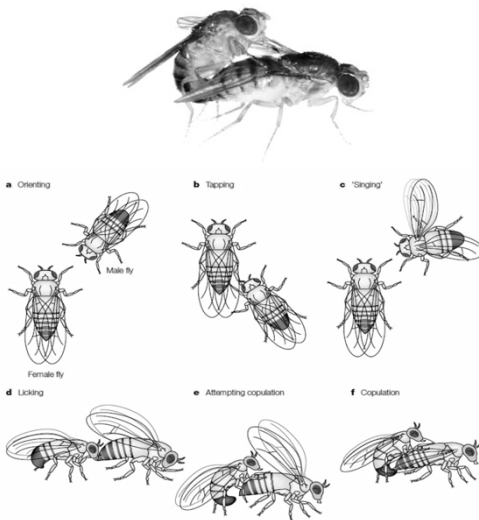


Nog even over die parende
fruitvliegen! Qua insecten vind ik ze
de meest sympathieke soort, met een
koddige, babyface-achtige uitstraling.
Je kunt niet echt kwaad worden op

deze lilliputters, toch? Het is een genot om te zien hoe ze
barsten van levenslust en hoe ze ongegeneerd, op je arm of
op een banaan, heftige pogingen doen om het nageslacht te
produceren. Overigens zou die heftigheid misschien ook
wel eens iets te maken kunnen hebben met hun
ingewikkelde anatomie. Bijgaand een plaatje van de



vervaarlijke uitziende vrouwelijke geslachtsorganen. Met dergelijk gereedschap moet het liefdespel wel heel erg inspirerend zijn. Ga dus eens, voordat je ze doodmept of spuit, er goed voor zitten op je keukenstoel en bekijk hoe de heren op een bijzonder galante wijze toenadering zoeken tot de dames voordat ze mogen zwelgen in de moeder aller daden.



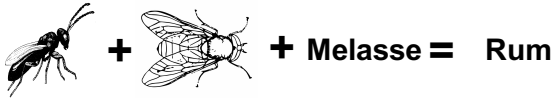
Wat brengt mij hierop? Afgezien van het feit dat stokers van nature al hoogst geïnteresseerd zijn in versier- en paringsgedrag, vervullen deze rakkers een cruciale rol in de alchemie van Rum (en andere dranken). En dit begint allemaal met het feit dat fruitvliegen opgejaagd worden

door kleine parasitaire wespen. Die hebben de onhebbelijke gewoonte om eitjes te leggen in de maden van fruitvliegen. En uit die eitjes komen larven die de made van binnenuit opvreten. Dan krijg je allerlei onsmakelijke toestanden zoals op het bijgaande plaatje; een made vol met larven van de wesp. Life sucks.



Om dit soort ellende te voorkomen hebben fruitvliegen dus een soort 'radar' ontwikkeld voor alcohol en gist-geuren en leggen ze hun eitjes in rottend fruit, d.w.z. gefermenteerd fruit met alcohol (en dus gisten, maar ook bacteriën en schimmels). Fruitvliegmaden zijn behoorlijk resistent tegen vrij hoge percentages alcohol, maar wespenlarven niet. M.a.w. deze sterven een schone dood. Het resultaat van al deze toestanden is, dat fruitvliegen niet opgevreten worden door wespenlarven, maar wel besmet zijn met verschillende soorten gisten, schimmels en bacteriën en dat zij 'aanslaan' op alcohol en gistgeuren. Je snapt het al: ook op gist- en alcoholgeuren uit fermentatievaten. En dus vindt er bij de melasse een besmetting plaats van allerlei 'wilde' gisten/schimmels en bacteriën, welke mede zorgt voor de vorming van geur-en smaakstoffen in funky Rums.

In de jacht op flavour, ontzie ik daarom tegenwoordig de fruitvlieg. Ik zie ze meer als assistent-stoker.



Maar enige voorzichtigheid is wel geboden: niet elke besmetting via een fruitvlieg is even prettig! Zo kunnen onze kleine vrienden en vriendinnen je stookwijn besmetten met een azijnzuurbacterie waarna je de zooi kunt weggooien ('azijnsteek'). Heel vervelend, maar het kan echt nog veel erger!

Soms is een fruitvlieg namelijk geïnfecteerd geraakt met 'Entomophthora muscae' ('de vernietiger van insecten'), bijgenaamd 'the Zombie Fungus'. Tot voor kort dacht men dat dit soort zombieschimmelbesmettingen alleen



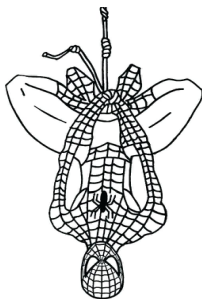
voorkwamen bij mieren, maar nu is gebleken dat ook fruitvliegen de bok kunnen zijn.

Deze schimmel neemt de fruitvlieg over en ‘dwingt’ hem tot afwijkend en vreemd gedrag. Als je een eenzame fruitvlieg aan het plafond ziet hangen, dan moet je oppassen: gezonde fruitvliegen hangen echt nooit en te nimmer aan het plafond! Een zombie-fruitvlieg dus wel. Die schimmel heeft op een of andere manier ervoor gezorgd dat de vlieg zichzelf nota bene vastlijmt aan het plafond, een aparte houding inneemt en doodgaat, terwijl ondertussen de schimmel uit het lichaam barst en ... zijn sporen laat neerregenen op alles onder haar. Bijvoorbeeld in een fermentatievat. Het moet niet gekker worden!



En dit brengt me dus op het grootste veiligheidsrisico rondom het stoken. In een later hoofdstuk ga ik aantonen dat stoken echt bloedgevaarlijk is, voor klunzen en prutsers en dat dit soort gasten blind worden, leverkanker krijgen, opgepakt worden als alcoholist en hun tuinhuisjes laten affakkelen e.d. Maar die omlaag vallende ‘Entomophthora muscae’-schimmels zijn echt een ander verhaal. Die zie je niet aankomen. Die hoor je niet aankomen. Die kun je niet vermijden. Onzichtbaar en onstuitbaar dalen zij stilletjes

neer uit den hoge. En als ze gearriveerd zijn, is het te laat! Wat kun je dan nog als stoker doen? Niet veel, maar er is slechts 1 advies: let heel goed op. Hou je plafond goed in de gaten. En hou vooral jezelf continue in de gaten. Waar moet je dan op letten? Uiteraard elke dag even controleren of er geen zwammen uit je oren groeien, maar wat veel belangrijker is: let op wat je denkt. Check steeds of je geen bizarre gedachten krijgt. Bijvoorbeeld dat je de onbedwingbare neiging krijgt om je zelf vast te willen lijmen aan het plafond van je schuur!



Het is me wat. Rum maken is een heel bijzondere tak van sport. Rum maken is avonturieren. Rum maken is grenzen verleggen. Rum maken is risico's nemen. Rum maken is ontdekkingen doen.

Daarom, in navolging van Star Trek:

Rum: the final frontier. The mission of the distiller:

- ⇒ **to explore strange new worlds**
- ⇒ **to seek out new life**
- ⇒ **to boldly go where no man has gone before!**



Postscriptum:

Rum the final frontier?: total knots natuurlijk.

Alhoewelmisschien toch niet, het heelal schijnt bijvoorbeeld naar rum te ruiken;

Galaxy's centre tastes of raspberries and smells of rum, say astronomers

The hunt for chemicals in deep space that could seed life on other planets has yielded a large, fruity molecule

(uit: The Guardian, 2009)



酒丸



Het was effe echt zoeken voordat ik ook maar enig idee kreeg hoe je die mysterieuze Batavia Arrack (misschien) zou kunnen namaken. De Zuid-Amerikaanse manier van flavoured rums maken is al een hele tour om te begrijpen (met dunderpits, bacteriën e.d.), maar die Indonesiërs zijn echte breinkrakers. Maar ik moet eigenlijk de Chinezen zeggen, want zij zijn de ontdekkers van een unieke manier om super flavoured sterke dranken te maken. Hun bekendste sterke dranksoort, Baijiou, heeft meer geur- en smaakstoffen (esters e.d.) dan welke sterke dranksoort dan ook (of het daarmee ook lekker zou zijn, is een kwestie van smaak). Wat is hun geheim? De ‘chinese gistbal’! Oftewel



Chinese gist, wijngistbal, ragi, cu, jiuwan, jiubing wan, jiubing, 酒丸, 酒饼丸, 酒饼 etc.

Deze ‘gistballen’ zijn uiterst interessante dingetjes. Wetenschappers studeren er al jaren op en langzamerhand krijgt men wat meer zicht op de samenstelling en inhoud. Voor zover ik het allemaal kan volgen, zitten in zo’n ‘gistbal’ (naast allerlei kruiden) tientallen verschillende soorten gisten, schimmels en bacteriën. Hieronder een overzichtje van al die micro-organismen die zijn gevonden in deze bollen:

Moulds

Absidia spp.
A. corymbifera
Aspergillus spp.
Aspergillus flavus
Aspergillus oryzae
Aspergillus niger
Gilmaniella spp.
Monascus spp.
Mucor spp.
Mucor circinelloides
Penicillium spp.
Trichoderma spp.
Rhizopus spp.
Rhizomucor pusillus
Rhizomucor variabilis

Yeasts

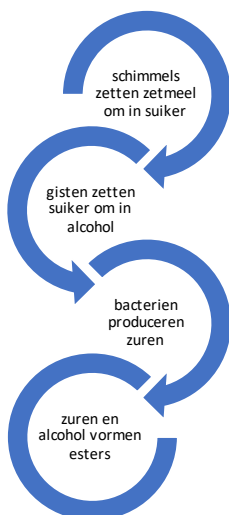
C. kunwiensis
C. utilis
Citeromyces spp.
Debaryomyces spp.
Endomycopsis spp.
Hansenula anomala
Hyphichia burtonia
Issatchenkia orientalis
I. scutulata varaxingae
Oosporidium spp.
Pichia spp.
Rhodotorula colostri
Saccharomyces spp.
S. bayanus × *cerevisiae* hybrid
S. cerevisiae var. *ellipsoideus*
Saccharomycopsis fibuligera
Torulopsis glabrata
Lachancea cidri

Bacteria

B. amyloliquefaciens
B. cereus
B. coagulans
B. firmus
B. licheniformis
B. pumilus
B. stearothermophilus
B. subtilis
B. thermoglucosidasuis
B. thuringiensis
L. acetotolerans
L. manihotivorans
L. panis

Indrukwekkend toch? Het is een soort alchemistische flavour-kneedbom! Dit bommetje start een complex viertraps biochemisch proces. De schimmels zetten het zetmeel (van rijst, granen, aardappels e.d.) om in

verteerbare suikers, waarna de verschillende gisten die omzetten in alcoholen en die bacteriën doen ongetwijfeld iets met het produceren van geur- en smaakstoffen.



Zeg nou zelf, dit gaat toch ergens op lijken? Is dit ‘de steen der wijzen’ voor de stokers? In de alchemie is de steen der wijzen (lapis philosophorum) een legendarische alchemistische substantie waarvan men geloofde dat men er gewone metalen in edelmetalen mee kon veranderen, met name in goud. De Chinese gistbal doet soortgelijke wonderbaarlijke transformatie-processen. Overigens lijkt dat Chinese leesteken voor een gistbal verdraaid veel op een stookketel, maar dat terzijde.

酒

Goed, van Batavia Arrack is bekend dat de Indo-Chinese variant van de ‘gistbal’ wordt gebruikt; ragi tape. In een toko in Utrecht zag ik ze liggen en kocht direct 2 zakjes voor 5 euro (wat echt een koopje is als je je realiseert dat alchemisten hier hun leven lang naar op zoek waren).

En nu? Je staat in Utrecht met een paar ballen in je hand en je vraagt je af wat je er mee moet doen. Ik ging me eens verder verdiepen in wat er bekend is over de productie van Batavia Arrack. Ik vond diverse verslagen van wetenschappers uit de 19e eeuw (zie o.a. www.bostonapothecary.com) en worstelde me daar doorheen. Voor zover bekend (en voor zover ik het begrijp) lijkt de start (alleen de start) van het arrack-proces veel op het proces van rijstwijn maken: rijst stomen, afkoelen, ragi tapi erdoorheen roeren en een paar dagen laten staan. Daarna scheiden de wegen zich. Bij rijstwijn maken gaat het om de alcohol die zich verzamelt onder in een vat met rijst.

Bij Batavia Arrack schijnt het te gaan om de overblijvende gefermenteerde rijst (met massa's schimmels, gisten en

bacteriën!). Deze voeg je als starter toe aan een mengsel van melasse en water. Wat verder opvalt in die 19^e -eeuwse verslagen, is dat om de paar dagen er steeds meer melasse en water (in verschillende verhoudingen) wordt toegevoegd.

Zogezegd zo gedaan. Het is nu 18 dagen geleden dat ik begonnen ben met rijst stomen, ragi tape erdoorheen roeren en daarna melasse en water in verschillende verhoudingen toevoegen. Het waterslot heeft gebubbeld, maar niet veel. Ben heel benieuwd! Ik ga zo meteen stoken en moet daarna nog ergens teakhout bij elkaar scharrelen, want Batavia Arrack wordt gerijpt in dit soort houten vaten.

Laat ik er nog één ding over zeggen: de lezer krijgt deze keer niet te horen wat het resultaat is van dit grootse Experiment. De zoveelste mislukking moeten melden is namelijk een tamelijk sadomasochistische bezigheid en als het wel een succes wordt, dan zie je vanzelf mijn SuperRum over een poosje in het schap van de slijterij.

De dood of de gladiolen!

Postscriptum:

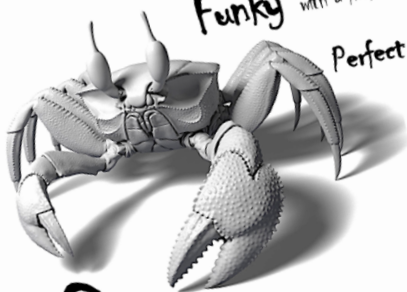
De gewone Kraken Rum scoort een 4 in www.rumratings.com. Gepusht door de promotiecampagne, scoort de Kraken Black Spiced rondom de 7! Factor X is nu eenmaal een belangrijk element in het maken van een godendrank.



Geïnspireerd door die Kraken-campagne ('good artists copy, great artists steal') heb ik dus stiekempjes alvast maar een eerste ontwerpje gemaakt voor het etiket van mijn Superrum.

Crab Rum gaat ie dus heten! Net als de octopussen van Kraken rum slaat het nergens op, maar het heeft ongetwijfeld een X-factor. Ik bedenk er wel een sexy verhaal omheen.

Funky with a fistfull of Hogo
Perfect for sipping



CRAB
Rum

Sterke verhalen over rum (en alchemie!)

Over geheime netwerken, randfiguren, Hogo, Catweazle en 'the bad boy of booze'. En over 'zwavel op uw pad', poelen des verderfs, varkenspoten, Herengracht 316, Khukri en natuurlijk WC-Eend. Ook over 'the right rum stink', grasluizen, en een blauwe en een rode pil. Maar ook over 'a romance between distiller and process', morse, drakenkoppen, Tai Chi en een rum-recept.

En, last but not least... over een geheim genootschap van godendrankmakers!

