



Het vuurwater van de slaven geen zomerdag zonder Cubaanse cocktail

Daags voordat vorige herfst de orkaan "Lili" Cuba zou bereiken waren de Havanezen druk doende met voedsel hamsteren, ramen afdekken met planken, kostbaarheden in veiligheid brengen... en het in huis halen van rum, zoals Alvarez mij verzekerde, want "... voor de Cubanen is een orkaan ook een spektakel. Zolang de orkaan

woedt is het buiten te gevaarlijk, dus zit iedereen binnen en bewondert het natuurgeweld buiten met een slok bij de hand. Men beweert dat in Cuba bij de laatste orkanen iedereen ongedeerd bleef, maar dat klopt niet. Er wordt altijd wel een Cubaan door een rondvliegende afgerukte tak getroffen - dat is de Cubaan wiens fles rum op was, en die zich onder doodsverachting naar buiten had gewaagd om snel ergens een nieuwe fles op de kop te tikken" vertelde Alvarez met glinsterende ogen en een conspiratieve glimlach...

Rum is voor de Cubaan als bier voor de Belg - de verschrikkelijkste clichés zijn meestal waar, afgaande op de libreta, het bonnenboekje dat elke Cubaan recht geeft op gesubsidieerde levensmiddelen als brood, rijst en bonen. De Cubaanse overheid beschouwd rum zelfs als een basisbehoefte. Want elke Cubaanse en Cubaan boven de 18 heeft maandelijks een bon in z'n libreta voor een fles rum - en ja, trouwens ook voor vier dikke Cohiba-sigaren. En dat zorgt weer voor een levendige handel tussen drinkers, rokers, niet-rokers en niet-drinkers.

'Gloeiend water'

Volgens de overlevering waren het slaven en piraten die in de 17e of 18e eeuw op het idee kwamen om het sap van het suikerriet te stoken. Het resultaat is aguardiente, letterlijk "gloeiend water", een hels goedje waarmee je gemakkelijk een gat in je mag brandt. Voor de slaven was het de drank hunner Afrikaanse goden, tot op de dag van vandaag offeren de Afro-Cubanen hun santeruos regelmatig een fles aguardiente. Eind 18e eeuw kwam men erachter dat verdere verfijning en het bewaren in houten vaten de aguar-

diente zachter en smaakvoller maakte - en ziedaar, de rum was geboren. Hoe langer de rum op vat heeft gelegen - 3, 5 7 jaar of nog langer - hoe bruiner de kleur en hoe dieper de smaak.

Een drank met cultuur

In Cuba zelf is 'Havana Club' - vanwege z'n hoge prijs - de rum voor zon- en feestdagen. Door de week wordt de zachtere en aromatischere rum gedronken uit de grote glimmende vaten van de bars en cafetaria's. "El Progreso" bij mij om de hoek is er één uit de duizenden: een grote ruimte, grijs-marmeren vloer, en glazen puien die overdag uitnodigend openstaan. Achter de barman staat de manshoge chromen tank waaruit hij het edele vocht tapt. Als je daar, staand aan de oude houten toog, een limonadeglas vol pure, warme rum krijgt voorgezet, weet je meteen dat hier een natuur-product geurt. De ene keer is de kleur geler, de andere keer de rum fruitiger, en weer een volgende keer straffer en ruwer.

Cubanen zijn zeer sociaal, en dus drink je rum nooit alleen. Met het glas in de hand wordt fel gediscussieerd over het wel en het wee van het leven. En zelden verlaat je de bar zonder eerst de fles die je meebracht te hebben laten vullen. Want ook thuis is rum de drank die je je gasten schenkt, na het grote glas water en vóór de mierzoete espresso. Verjaardagen, een afgerond stuk werk, bezoek, altijd is er wel gelegenheid voor een rondje - of twee.

Alleen bij bruiloften en andere speciale partijen wordt de rum niet warm en puur geschonken, maar in cocktail met sappen, likeuren, water en ijs. Bij officiële recepties is dat stevast de mojito, een verfrissende longdrink van witte rum, limoensap, een takje munt, suiker, water en ijs. Op partijen

thuis zijn de gastheren doorgaans inventiever en de cocktails spannender. De exotische mix van rum, papajasap, marisquin en limoen op de bruiloft van Dahla vond ik een voltreffer, de cocktail van rum, koffielikeur en cola op ijs eerder iets voor laat op de avond. De origine van de revolutionaire "Cuba libre" (rum met cola) is duidelijk; die van de "daiquiri" kleurrijk: de geschiedenis wil dat de mix van rum, marisquin, suiker en limoen op geschaafd ijs - een short-drink dus - begin deze eeuw in Santiago voor het eerst geschonken werd. Jaren later werd het de geliefde drank van de beroemdste Amerikaan die ooit op Cuba leefde, Ernest Hemingway. Wel gaf de excentrieke schrijver zijn eigen cachet aan de daiquiri - wil zeggen: de dubbele hoeveelheid rum, zonder suiker en met marisquin-kers.

Extra lekker want clandestien?

Officieel heeft de Cubaanse overheid het monopolie op het stoken van rum. En inderdaad er is me nog nooit een rum van andere herkomst aangeboden - althans, dat ik weet. Want ik kan gewoon niet geloven dat op dit eiland met suikerriet én rumdrinkers in overvloed niemand het waagt om een distilleerkolf te bemachtigen en zijn eigen variant van de nationale drank te stoken. De volgende keer dat Alvarez mij een glaasje schenkt en met glinsterende ogen aankondigt dat dit "heel bijzondere "rum!" is ga ik hem toch eens vragen waar hij de fles vandaan heeft...

Luuk Zonneveld
onze man in Havana

ZUIDERWIND