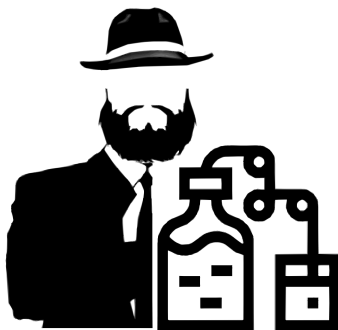


SNURREBREUT

# KEELDUIVEL

STERKE VERHALEN OVER RUM

OVER FUNK EN HOGO EN DUNDER  
OVER ALCHEMIE EN VAKMANSCHAP  
OVER HET ZELF STOKEN VAN RUM  
EN OVER EEN GEHEIM GENOOTSCHAP  
VAN FLAVOUR-HUNTERS





Onder flavour wordt verstaan het totaal van de percepties veroorzaakt door geur-, smaak- en taststimuli alsmede kinesthetische stimuli, en op grond waarvan een individu een voedingsmiddel kan identificeren en een oordeel over de aangenaamheid of onaangenaamheid van dat product kan geven.

The mission of the distiller: to explore strange new worlds, to seek out new life & to boldly go where no man has gone before! (Snurrebreut)

I do not think I am wrong in saying, that the smell of rum, really good rum that is, is one of the most delicious scents that can be imagined (Percival H. Greg).

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

Best ideas come while sipping rum (Pavol Kazimir).

## 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

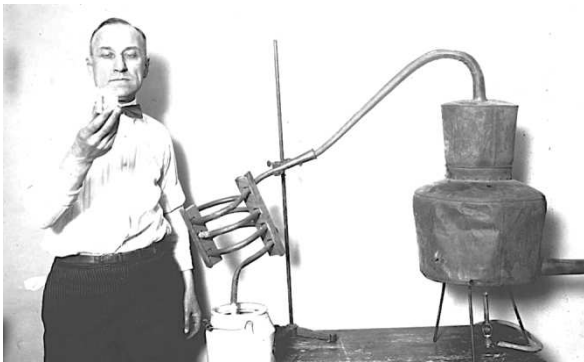
Nawoord

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 politiemannetje 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 afspeelen 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).



Postscriptum:

Her en der worden in dit boekje nogal eens Engelstalige teksten gebruikt. Dat is makkelijk voor mij (ben te lui om ze treffend te vertalen in het Nederlands), maar dit kan ook lastig zijn voor bepaalde lezers. Nu zou ik kunnen zeggen dat je ze dan maar even moet overslaan, maar dat zou niet correct zijn, want deze tekstgedeeltes zijn echt nodig om de lijn van het verhaal te kunnen volgen. M.a.w.: deze lezers missen heel wat, wat verdraaide jammer is. Helaas, het is zoals het is.



# Mijn Swift en geheime netwerken



Het moet niet gekker worden! Ik rij in mijn paars/blauwe Swift over de A28 bij de Veluwe. Het is niet druk op de weg, de motor snort tevreden, mooi weer, airco aan en klassieke muziek op

de radio. Alle voorwaarden voor een relaxte Zen-achtige stemming zijn aanwezig. En toch maak ik me zorgen en ben ik naargeestig aan het puzzelen: waarom doet mijn derde fermentatievat het niet?

Thuis staan 3 fermentatievaten. Gevuld met melasse, suiker, water en gist. En nog wat dingen: ik mag graag wat experimenteren. Twee vaten staan in de keuken; mijn vrouw is daar niet blij mee, maar de temperatuur is daar goed. Het derde vat staat in de CV-kast; ook lekker warm.

Dat derde vat in de CV-kast verstoort mijn innerlijk rust: de vergisting komt maar niet op gang. In tegenstelling tot de andere twee, bubbelt het waterslot niet. In de keuken is het een vergistingsdrukke van belang. Om de drie seconden

een bubbel. Het eerste wat ik 's morgens doe, is even langs mijn stookvaten lopen. Om me daarna, met een tevreden gevoel, te gaan scheren. Meestal komt een vergisting binnen 24 uur op gang. Het moment van de eerste bubbels is er altijd één van opluchting; het werkt! Zo niet het derde fermentatievat. Zo dood als een pier. Geen bubbels. Niets. Vergisting hangt van veel factoren af: het gisttype, de mix en samenstelling van grondstoffen, de temperatuur, de zuurgraad e.d. Ik heb al van alles geprobeerd om de vergisting op gang te brengen, maar niets helpt. Op de A28, ter hoogte van Epe, pieker ik me suf: waarom doet dat kreng het niet?

's Avonds geef ik gefrustreerd een trap tegen het kreng. Er ontsnapt zowaar een bubbeltje uit het waterslot. Ik wacht. En wacht. En ik bedenk dat dit de essentie is van stoken: afwachten, verwachten, hopen, puzzelen en vooral een onvoorspelbare mix van teleurstelling versus opluchting en bevrediging. Juist die onvoorspelbare mix maakt het spannend en zorgt ervoor dat je, nota bene zelfs op de A28, bezig bent met het stookvat in je CV-kast. Dan bedenk ik me ineens dat misschien het deksel lek is. Ik haal het deksel van het vat, steek mijn aansteker aan en breng hem naar binnen: de vlam dooft direct. Er is dus CO<sub>2</sub> en dat betekent dat de vergisting nog gaande is. Dat is mooi en ik ben echt opgelucht.

Het moet echt niet gekker worden: ik ben duidelijk in de ban van het zelfstook-virus.

Iedereen die beweert dat stoken eenvoudig is, is meestal een ervaren stoker, die vergeten is hoe lastig het was in het begin. Drank stoken is namelijk een vorm van procestechnologie met weliswaar eenvoudige middelen, maar met enorm veel variabelen die het eindresultaat bepalen en die je slechts ten dele kunt beheersen (voor zover je deskundig en ervaren bent).

Dus laten we er geen doekjes om winden, zelf (lekkere!) sterke drank maken is niet eenvoudig. En er zijn wel meer redenen te bedenken om er domweg niet aan te beginnen:

1. Zelf stoken is illegaal en een vergunning aanvragen om voor je zelf te gaan stoken, kun je vergeten: die krijg je niet. Als ze je betrappen, slaan ze gaten in je ketel en riskeer je een fikse boete.
2. Zelf stoken is duur: je bent alleen al een paar honderd euro kwijt aan een ketel en randapparatuur (gistvaten, brander, gasfles, thermo- en pH-meters etc.). Financieel gezien, kun je beter af en toe een goede rum kopen bij de slijter, dat scheelt een hoop centen en gedoe.
3. Zelf stoken is bloedgevaarlijk bij onoordeelkundige gebruik: blind worden, ontploffende gasflessen en brand zijn niet uitgesloten als je amateuristisch te werk gaat.
4. En verder vreet zelf stoken tijd: alleen al het verstoken van 10 liter stookwijn kost je zo'n twee uur en dan hebben we het nog niet over het voorbereiden en schoonmaken.

Met andere woorden, waarom zou je het dan toch doen?

In Nederland is een geheim netwerk actief. Een paar duizend mannen (en een paar vrouwen) die in het diepste geheim opereren. Wat zij doen is illegaal en soms gaan ze letterlijk onder de grond, zoals blijkt uit dit artikel uit 1937. Ze zijn heel voorzichtig in met wie ze praten over wat

### **GEHEIME DISTILLEERDERIJ ONTDEKT**

**Door een koe.**

**Geheime distilleerderijen treft men in Twente nog regelmatig aan, maar een ontdekking, die zoo volkomen aan toeval te danken is, als die welke dezer dagen te Lattrop onder Denekamp werd gedaan, behoort tot de groote zeldzaamheden. Een landbouwer wilde, naar Tubantia meldt, zijn vee naar een andere weide drijven, toen eensklaps een der dieren door de harde verzwolgen werd. De boer schrok en stelde onmiddellijk een onderzoek in. Daarbij kwam aan het licht, dat de koe verdwenen was in een hol van circa 2½ m diepte, dat met graszoden overdekt was. In dit hol werd een volledige distilleerderij aangetroffen. De kommiezen werden gewaarschuwd en stellen thans een onderzoek in.**

ze in hun keuken, schuur of tuinhuisje doen. Met ingewijden praten ze wel heel veel. Op gesloten forums wisselen ze, onder schuilnamen, hun geheimen uit. Ze delen biochemische kennis en ambachtelijke vaardigheden. Veelal in het geniep jagen alle leden van dit besloten gezelschap, zowel individueel als collectief, een droom naar. Hun heilige graal en Magnum Opus: een eigen godendrank.

Absoluut een wonderlijk gezelschap!

Wat deze stokers allemaal gemeenschappelijk hebben, is die ‘godendrank’ in hun brein. En die droom bestaat uit een unieke combinatie van smaak, reuk en mondgevoel. In het Nederlands is daar geen goed woord voor, maar in het Engels noemen ze dit ‘flavour’.

Ergens op het web wordt ‘flavour’ als volgt gedefinieerd: *‘onder flavour wordt verstaan het totaal van de percepties veroorzaakt door geur-, smaak- | en taststimuli alsmede kinesthetische stimuli, en op grond waarvan een individu een voedingsmiddel kan identificeren en een oordeel over aangenaamheid of onaangenaamheid van dat product kan geven’.*

Ga er maar aan staan, en vergeet het ook maar direct.

Zelf een godendrank maken: dat zegt heel veel over stokers. Of ze zijn heel dom of heel eigenwijs, maar in alle gevallen zijn het gepassioneerde najagers van een droombeeld. Wat betreft het eerste kenmerk (dom of eigenwijs): je moet wel verdraaide stom of arrogant zijn om te denken dat jij in je keuken of tuinhuisje een godendrank (van welk type of merk dan ook) denkt te kunnen (na)maken! Forget it. Of zelfs verbeteren? Total nuts! De grote drankenfabrikanten hebben een kennis, ervaring en apparatuur, waar geen enkele hobby-stoker ooit maar een heel klein beetje aan kan tippen (overigens is dit niet (helemaal) waar, maar daar komen we later wel op terug). Desondanks zijn stokers vooral ‘flavourhunters’. In een hoekje van hun brein zweeft

een bijzonder aangename smaak/geur/tast/kinestetische droom. En die droom willen ze realiseren. Zelf gaan stoken is dus absoluut geen hobby in termen van ‘leuke dingen’ e.d. doen. Daar doe je stokers echt te kort mee. Stoken is in essentie het gepassioneerd najagen van een droom. Weet waar je aan begint, want je kunt nu nog stoppen. Maar zodra je begint met stoken, ben je verkocht. Je start een ‘*never ending trial & error & sometimes succes-proces*’, die zelden stopt en die je droom onophoudelijk voedt en versterkt.

En dat is in essentie de tweede reden waarom mensen stoken, ondanks het feit dat er zwaarwegende redenen zijn om het niet te doen. Leren stoken is namelijk leren een lastig proces te beheersen. *‘I’m finding that the more research I do, the more I realize how little I know, how little I understand, and how easily I get more confused!!! This is one complicated hobby’* (een beginnende stoker op het homedistillers-forum). Al doende en al lerende van anderen (via met name forums en vakboeken), ga je de verschillende proces-variabelen in het stookproces leren kennen en steeds beter te gebruiken, te beheersen of te besturen. Langzaam maar zeker, word je een steeds betere procesoperator. Van leerling word je meester. En, daar gaat het om: iets ingewikkelds leren te beheersen, is zowel heel erg motiverend als heel erg bevredigend.

Zelfstokers zijn dus zowel gretige ‘flavourhunters’ als leergierige procesoperators op weg naar procesbeheersing. En het ene versterkt het andere. En dat

verklaart waarom je in je Swift op de A28 nota bene zit te dubben over een niet-bubbelend fermentatievat.

Het moet niet gekker worden!



## Randfiguren, Hogo, infecties en Catweazle



Zelfstokers: wat is dat voor een volkje? Omdat niemand ze kent, denkt bijna iedereen dat dit van die half bezopen kerels met vette pensen zijn, die (achteraf in de bossen en opgejaagd door de politie) met geïmproviseerde ketels goedkope moonshine in elkaar flansen. Die serie Moonshiners is echt dodelijk geweest voor het imago van de zelfstokers!





Ik heb zelf echter een heel ander beeld van zelfstokers. Neem als voorbeeld ‘der wo’, de schuilnaam van een of andere (Duitse) stoker die regelmatig opduikt in het homedistillers-forum. ‘Der wo’ is een echte flavour-hunter en zijn droom is het maken van een zogenaamde ‘flavoured rum’. Dus effe geen Bacardi, maar een rum die een enorme smaak- en geurexplosie veroorzaakt en waarvoor je even moet zitten, omdat je anders omver wordt geblazen. Zeggen de kenners, want ik heb het zelf nog nooit geproefd. Een soort godendrank dus. Sommige van die soorten Rum worden ook niet gedronken, maar gebruikt voor het aromatiseren van tabak of bonbons e.d. Google maar eens op funky rums, Hogo en ‘grand aroma’-rums.

Wat opvalt in die teksten over flavoured rums, is dat niemand echt in staat is om te beschrijven wat nou die geuren en smaakexplosie precies is.

*Hogo is used to describe something that's impossible to describe any other way. These are tricky aromas, deceptive aromas, and they lead you to believe it's going to taste like something different than it does?*

‘Impossible to describe any other way’: dat is ook geen wonder, want in onze taal hebben wij wel woorden voor de vijf smaken, maar we hebben geen woorden voor de (honderden) geuren. Noem eens één specifieke naam voor een bepaalde geur in de Nederlandse taal? Of in een andere taal? Je kunt lang zoeken, maar die zijn er domweg er niet (alhoewel, misschien is ‘muf’ wel zo’n specifieke geur-

naam). Wij zijn compleet sprakeloos qua geuren en komen niet verder dan indirecte aanduidingen als aardbei-geur, noten-geur, appeltaart geur etc. Dat is bijzonder lastig, maar het zij zo. In het rum-wereldje wordt, wegens gebrek aan goede woorden, dus maar veelvuldig de term ‘funky’ gebruikt om op zijn minst aan te duiden dat er sprake is van een boeiende smaak-/geur-explosie.

Even verder met onze ‘der wo’. Hij heeft de euvele moed om ook zo’n funky rum te willen maken, maar het punt is dat wij en hij niet goed weten hoe dit zou moeten. Er zijn veel mysteries rondom flavoured rums. D’r zijn wat aanwijzingen en overleveringen en hypothesen, maar niet veel meer dan dat. Één van de theorieën is dat bacteriën bepaalde zuren produceren en dat die zuren, in combinatie met alcohol (gemaakt door gist), de gewilde smaak- en geurstoffen creëren (in de vorm van esters). Om een lang verhaal kort te maken: ‘der wo’ gaat experimenteren met bacteriën en esters en doet daar systematisch verslag van op het [www.homedistillers.com](http://www.homedistillers.com) (onder de titel ‘My infected Rum’). Meer dan 80 % van dit verslag bestaat uit reacties en vragen van anderen en antwoorden en toelichting van de schrijver. Er zijn tientallen medeforumleden die hem bevragen of advies geven. De kern van zijn experiment is dat hij twee verschillende bacterieculturen maakt en daarmee gaat **‘mengen en roeren’**. Uiteindelijk weet hij een rum te maken met een heerlijke flavour.

Zo zijn er op de diverse forums veel meer van dit soort systematische experimenten te lezen.