

Grog

El almirante de la armada inglesa Edward Vernon (1684-1757), apodado “oldgrog” por el capote de mal tiempo de un paño basto denominado “grogram” que solía usar, ordeno la distribución de medio “gill” (1/8 de pinta=0.08 litros; aproximadamente 1/3 de un vaso de agua) diario a la tripulación. Dicen que tomo tal decisión para vencer la



escasa diligencia observada en la marinería a la hora de trepar a las vergas cuando ordenaba aferrar las gavias. Pero también se dice que era una forma de aprovechar el agua cuando se pudría. Quizas fueran ambas cosas. El caso es que cuando menos, porque la ración a veces era aumentada, las tripulaciones de la armada inglesa ingerían dos litros y medio de

grog o lo que es lo mismo casi un litro de Ron de Jamaica de 75 grados al mes. No hay duda, los de las cañas y el rioja, no somos los únicos alcoholizados. Cierto es que el ron no era siempre de Jamaica, ni de 75 grados. El ron se produce de la destilación de diversos productos de la caña de azúcar en todo el Mar Caribe, en Jamaica, pero también en Barbados, en Trinidad, en la Guayana, en Cuba y en Puerto Rico y su contenido alcohólico puede bajar hasta 40%.

Como preparar el Grog

1 parte de Ron envejecido.

1 parte de agua caliente.

1/3 parte de zumo de limón (mejor si es lima).

2 cucharas de café de azúcar moreno, 2 clavos y 1 rama de canela por cuarto de litro.

Mezclar y calentar hasta que se disuelve el azúcar y luego colarlo.