

Μεταφρασμένο απόσπασμα από το βιβλίο *And a Bottle of Rum, Revised and Updated*

του Wayne Curtis. Εκδόσεις Broadway Books (2018). New York

Επιμέλεια μετάφρασης Βασίλειος Γαβαλάς

Κεφάλαιο 1

"Οι άνθρωποι [στα Μπαρμπάντος] έχουν έναν πολύ γενναιόδωρο τρόπο να βοηθάν τους ταξιδιώτες: αν κάποιος πάει σε ένα σπίτι να ρωτήσει τον δρόμο για οποιοδήποτε μέρος, θα του δώσουν να πιει, και αν ο ταξιδιώτης αρνηθεί να μείνει για να πιει, το παίρνουν πολύ άσχημα." - Henry Whistler για τα έθιμα των Μπαρμπάντος, 1655

Το ρούμι -ένα αλκοολούχο ποτό που αποστάζεται από το χυμό του ζαχαροκάλαμου ή τα υποπροϊόντα του- εφευρέθηκε για πρώτη φορά στις αρχές του δέκατου έβδομου αιώνα στη βρετανική νησιωτική αποικία των Μπαρμπάντος.

Ή και όχι. Μπορεί να εφευρέθηκε στην Ισπανιόλα ή την Κούβα (όπου θα ονομαζόταν *aguadiente*, ή "καυτό νερό"), ή από Πορτογάλους αποίκους στις ακτές της Βραζιλίας (όπου αργότερα θα ονομαζόταν *cachaça*). Ή ενδεχομένως αποστάχθηκε για πρώτη φορά από τους Γάλλους σε ένα από τα νησιά-προπούργια τους στην Καραϊβική (όπου οι φτωχότερες ποιότητες ρουμιού ήταν γνωστές ως *tafia*). Από την άλλη πλευρά, μπορεί να παρασκευάστηκε για πρώτη φορά τη δεκαετία του 1400 κάπου στην Ευρώπη από μυστικοπαθείς αλχημιστές που αναζητούσαν το ελιξίριο της ζωής και τροφοδοτούσαν τα καζάνια τους με ό,τι ζυμώσιμο έπεφτε στα χέρια τους. Ή μπορεί να εφευρέθηκε ακόμη νωρίτερα από έναν ανώνυμο χημικό που πειραματιζόταν στις φυτείες ζαχαροκάλαμου της παράκτιας Ινδίας.

Το θέμα είναι ότι κανείς δεν ξέρει πραγματικά πότε πρωτοεμφανίστηκε το ρούμι. Αν θέλετε να μάθετε για την ιστορία της ζάχαρης, τα αρχεία παρέχουν αρκετές πληροφορίες που μπορούν να οδηγήσουν σε πνευματικό κορεσμό. Αλλά όσον αφορά το ρούμι, πρόκειται για δίαιτα πείνας. Το νησί Μπαρμπάντος της Δυτικής Ινδίας ισχυρίζεται εδώ και πολύ καιρό ότι οι πρώτοι Μπαρμπαντινοί εφηύραν το ρούμι, και είναι χαρακτηριστικό ότι κανένας ιστορικός δεν έχει ξεσηκωθεί για να αμφισβητήσει σοβαρά αυτό το σημείο. Ορισμένοι, όπως ο ειδικός στο ρούμι Έντουαρντ Χάμιλτον, έχουν υποστηρίξει ότι το ρούμι παράχθηκε για πρώτη φορά εμπορικά στις πορτογαλικές ή ισπανικές αποικίες, πιθανότατα στη Βραζιλία, και έχει ψάξει να βρει τελωνειακά έγγραφα ή ναυτολόγια πλοίων για να το υποστηρίξει. Δεν έχει βρει τίποτα ακόμη. (Και μπορεί να μην το κάνει ποτέ: Οι εξαγωγές ρουμιού από τις αποικίες απαγορεύονταν από την Ισπανία και την Πορτογαλία, πράγμα που σήμαινε ότι οποιοδήποτε ρούμι παραγόταν ήταν λαθραίο και χωρίς έγγραφα. Και ακόμη και αν είχε καταγραφεί, τα λιμάνια των Δυτικών Ινδιών ερημύονταν από επιδρομείς σε τακτή κανονικότητα, οπότε τα αρχεία των πρώτων ημερών είναι συχνά ανύπαρκτα).

Αυτά τουλάχιστον είναι γνωστά για το ρούμι: Κάποια στιγμή γύρω στα μέσα του δέκατου έβδομου αιώνα, σημειώθηκε μια έξαρση του ρουμιού σχεδόν παντού όπου οι Ολλανδοί, οι Ισπανοί, οι Γάλλοι και οι Άγγλοι ασχολούνταν με τις περιπλανήσεις τους στον Νέο Κόσμο. Ο Βρετανός καπετάνιος Τζον Τζόσελιν έγραψε για ένα δείπνο που πραγματοποιήθηκε σε ένα πλοίο στα ανοικτά των ακτών του σημερινού Μείν τον Σεπτέμβριο του 1639, κατά το οποίο ένας άλλος καπετάνιος του έκανε πρόποση με μια πίντα ρούμι. Οι νόμοι που έλεγχαν την πώληση του ρουμιού εμφανίστηκαν απότομα σε διάφορες αποικίες, ως φύλακες για την καταδίωξη των επίμονων παραβατών - στις Βερμούδες το 1653, στο Κονέκτικατ το 1654, στη Μασαχουσέτη το 1657.

Στη συνέχεια, κάποια στιγμή λίγο πριν από το 1650, το ρούμι έκανε την εμφάνισή του σε μια εξωφρενική γιορτή που πραγματοποιήθηκε στο κτήμα του Τζέιμς Ντραξ στα Μπαρμπάντος, του σημαντικότερου καλλιεργητή της σημαντικότερης νησιωτικής αποικίας της Μεγάλης Βρετανίας. Για όποιον είναι περίεργος για την πολιτιστική ιστορία του ρουμιού -ή για όποιον θέλει να μάθει για την καταγωγή αυτού του μπουκαλιού ρούμι Δυτικής Ινδίας που βρίσκεται στο πίσω μέρος της κάβας του- θα έλεγα ότι αυτό είναι το καλύτερο μέρος για να ξεκινήσει κανείς την ιστορία.

Τα Μπαρμπάντος έχουν σχήμα αχλαδιού, με μήκος μόλις είκοσι ένα μίλια και πλάτος δεκατέσσερα μίλια, δηλαδή περίπου το ένα έβδομο του μεγέθους του Rhode Island. Στον χάρτη της Καραϊβικής, τα Μπαρμπάντος βρίσκονται πολύ ανατολικά, σαν ένα δύστροπο παιδί που αρνείται να μπει στη γραμμή με τις υπόλοιπες Μικρές Αντίλλες, οι οποίες εκτείνονται σε ένα μεγάλο τόξο από το Πουέρτο Ρίκο έως το Τρινιντάντ. Τυχοδιώκτες από την Πορτογαλία και την Ισπανία αποβιβάστηκαν εδώ τον δέκατο έκτο αιώνα, αλλά επειδή δεν βρήκαν πολύτιμα μέταλλα για εξόρυξη ούτε Ινδιάνους για υποδούλωση, έμειναν αρκετά για να ονομάσουν το νησί "Los Barbados", από τις "γενειοφόρες" συκιές. Τα Μπαρμπάντος παρέμειναν ανενόχλητα μέχρι το 1625, όταν ένα βρετανικό ιστιοφόρο σταμάτησε ενώ κατευθυνόταν προς την πατρίδα από τη Βραζιλία. Ο καπετάνιος διεκδίκησε το νησί για τον βρετανικό θρόνο και ανέφερε τις ευχάριστες ιδιότητές του στον Sir William Courteen, τον ιδιοκτήτη του πλοίου. Ο Courteen έσπευσε να συγκεντρώσει ένα συνδικάτο και στη συνέχεια έστειλε ένα πλοίο με προμήθειες για να υποστηρίξει μερικές δεκάδες αποίκους. Στις 20 Φεβρουαρίου 1627, ογδόντα άποικοι - συν δέκα σκλάβοι που αιχμαλωτίστηκαν στην πορεία - αποβιβάστηκαν κοντά στο σημερινό Holetown στη δυτική ακτή του νησιού.

Η εντολή που δόθηκε στους πρώτους αποίκους από τον Κουρτέν δεν ήταν περίπλοκη: Προχωρήστε και παράγετε. Συγκεκριμένα, να παράγετε για εξαγωγή πράγματα που είχαν ζήτηση στην Αγγλία. Οι άποικοι δοκίμασαν να καλλιεργήσουν βαμβάκι, και φουστίκ ξύλο, το τελευταίο ένα είδος τροπικής μουριάς που ήταν χρήσιμο για την παραγωγή κίτρινων χρωμάτων. Οι καλλιέργειες αυτές δεν απέδωσαν μεγάλες περιουσίες. Παίρνοντας παράδειγμα από την αποικία της Βιρτζίνια, η οποία είχε εγκατασταθεί δύο δεκαετίες νωρίτερα, οι νησιώτες φύτεψαν καπνό, ο οποίος ήταν τότε το πιο επικερδές γεωργικό προϊόν στις αποικίες. Όμως η κορεσμός της αγοράς του Λονδίνου σύντομα υπονόμεισε τις τιμές, και ο καπνός των Μπαρμπάντος παρεμποδίστηκε από ένα άλλο πρόβλημα: Ήταν "τόσο γήινος και άχρηστος", έγραψε ένας επισκέπτης του νησιού τον 17ο αιώνα, που παρείχε "ελάχιστη ή και καθόλου ανταπόδοση από την Αγγλία". Ένα φορτίο του 1628 περιγράφηκε ως "βρώμικο, γεμάτο προσμίξεις και κακό χρώμα". Ακόμα και οι κάτοικοι του νησιού δεν θα το κάπνιζαν.

Και μετά ήρθε η ζάχαρη.

Το είδος *Saccharum officinarum* ("ζάχαρη των φαρμακοποιών"), ένα φρικιαστικά ψηλό και αιχμηρό χόρτο, είχε πρωτοεμφανιστεί γύρω στο 4000 π.Χ. στην Ασία, πιθανότατα στην Παπούα Νέα Γουινέα, όπου πρωτόγονοι γεωπόνοι είχαν επιλέξει τα πιο γλυκά καλάμια για περαιτέρω αναπαραγωγή. Τα φυτά αυτά μετανάστευσαν προς τα ανατολικά με τους εμπόρους, στην Ινδία και στη συνέχεια στη Μεσόγειο. Το 325 π.Χ. ένας στρατηγός υπό τον Μέγα Αλέξανδρο συνάντησε για πρώτη φορά το ζαχαροκάλαμο και το περιέγραψε με θαυμασμό ως ένα φυτό που "βγάζει μέλι χωρίς τη βοήθεια των μελισσών".

Σύντομα η ζάχαρη έγινε βασική καλλιέργεια στα αποικιακά νησιά του Ατλαντικού στα ανοικτά της Αφρικής, όπως η Μαδέρα, τα Κανάρια Νησιά και οι Αζόρες. Έκανε το άλμα στον Νέο Κόσμο με τον Χριστόφορο Κολόμβο, του οποίου ο πεθερός ήταν καλλιεργητής ζάχαρης στη Μαδέρα. Στο δεύτερο ταξίδι του στον Ατλαντικό το 1493, ο Κολόμβος έφερε ζωντανά φυτά ζαχαροκάλαμου και επέβλεψε τη φύτευσή τους στην Ισπανιόλα. Η ζάχαρη αναπτύχθηκε θαυμάσια και οι άποικοι έσπευσαν να δημιουργήσουν φυτείες τις επόμενες δύο δεκαετίες στο Μεξικό, την Κούβα, τη Τζαμάικα και το Πουέρτο Ρίκο. Οι Πορτογάλοι, επιδεικνύοντας το ταλέντο τους να διευθύνουν πολύπλοκες επιχειρήσεις σε δύσκολα περιβάλλοντα μακριά από την πατρίδα τους, φύτεψαν επιθετικά ζαχαροκάλαμο στις υγρές βραζιλιάνικες ακτές και έφεραν από την πατρίδα τους πρέσες ζάχαρης και χάλκινες δεξαμενές βρασμού. Ο αριθμός των διυλιστηρίων ζάχαρης στη Βραζιλία αυξήθηκε από 5 το 1550 σε 350 λιγότερο από έναν αιώνα αργότερα. Με μεγάλες ποσότητες ζάχαρης να παράγονται πλέον στον Νέο Κόσμο, η τιμή έπεσε και πολλοί από τους παραγωγούς ζάχαρης της Μεσογείου και των νησιών του Ατλαντικού καταστράφηκαν. Η εποχή της ζάχαρης του Νέου Κόσμου είχε ανατείλει.

Τα Μπαρμπάντος την εκμεταλλεύτηκαν στο έπακρο. Στην Αγγλία, η ζήτηση για ζάχαρη εκτοξεύτηκε στα ύψη, καθώς γρήγορα εξελίχθηκε από πολυτέλεια για τους αριστοκράτες σε βασικό προϊόν για τις μάζες. Είχε μεγάλη ζήτηση για την παρασκευή γλυκισμάτων, για να καλύπτει τη γεύση του μπαγιατίκου κρέατος και για να γλυκάνει καινούρια ποτά και αφεψήματα, όπως ο καφές (που έφτασε στη Βρετανία το 1650), η σοκολάτα (1657) και το τσάι (1660). Μεταξύ του 1660 και του 1700, η κατά κεφαλήν κατανάλωση ζάχαρης στην Αγγλία τετραπλασιάστηκε και στη συνέχεια διπλασιάστηκε ξανά στο επόμενο τέταρτο του αιώνα. Η αξία της ζάχαρης που μεταφερόταν στην Αγγλία και την Ουαλία ήταν διπλάσια από εκείνη του καπνού στο τέλος του δέκατου έβδομου αιώνα.

Με τις αναφορές που διέρρεαν από την πατρίδα τους για μεγάλες περιουσίες, χιλιάδες Βρετανοί άποικοι επιβίβαστηκαν σε πλοία για τις Δυτικές Ινδίες. Οι ευκατάστατοι πλήρωναν για τα ταξίδια τους και είχαν μαζί τους αρκετά μετρητά για να αποκτήσουν κάποια έκταση και να χτίσουν ένα ή δύο εργοστάσια ζάχαρης. Όσοι δεν μπορούσαν να αντέξουν οικονομικά το ταξίδι των 6 λιρών, υπέγραφαν ως μισθωτοί υπηρέτες, δεσμευόμενοι συνήθως για επτά χρόνια εργασίας σε μια φυτεία, μετά την οποία θα απελευθερώνονταν και θα τους δινόταν ένα μικρό κομμάτι γης. Μια τρίτη ομάδα ξεβράστηκε στα νησιά: κλέφτες και μικροεγκληματίες, οι οποίοι εξορίστηκαν από την Αγγλία στις Δυτικές Ινδίες, όπως αργότερα οι ανεπιθύμητοι θα μεταφέρονταν στην Αυστραλία. Σκλάβοι από την Αφρική, επίσης, άρχισαν να καταφθάνουν σε μεγάλους αριθμούς παρά τη θέλησή τους, εισαγόμενοι από τους καλλιεργητές ζάχαρης για να δουλέψουν στις όλο και επεκτεινόμενες φυτείες. Ο πληθυσμός των Μπαρμπάντος διογκώθηκε από μόλις 80 άτομα το 1627 σε περισσότερους από 75.000 το 1650.

Ο James Drax -ο μετέπειτα Sir James Drax- έφθασε στα Μπαρμπάντος το 1627 μεταξύ του πρώτου κύματος εποίκων. Ξεκίνησε με τη καλλιέργεια καπνού και στη συνέχεια στράφηκε στο ζαχαροκάλαμο. Συγκέντρωσε γρήγορα μια περιουσία 850 στρεμμάτων, η οποία απέφερε έναν χείμαρρο μετρητών. Ο Drax ήταν ο πρώτος που κατασκεύασε ανεμόμυλους στο νησί, οι οποίοι ήταν ακριβοί αλλά πιο αποδοτικοί και παραγωγικοί από τους μύλους που λειτουργούσαν με βοοειδή. Ο πλούτος του μεγάλωσε και είχε πολλές παρέες. "Σπάνια βλέπουμε ότι οι εφευρετικοί ή οι εργατικοί αποτυγχάνουν να αυξήσουν την περιουσία τους σε οποιοδήποτε μέρος των [Δυτικών] Ινδιών", έγραψε ένας καλλιεργητής σε έναν γνωστό του στην Αγγλία. Ένας άλλος σημείωσε το 1655 ότι τα Μπαρμπάντος ήταν "ένα από τα πλουσιότερα σημεία γης στον κόσμο", προσθέτοντας ότι οι ευγενείς εκεί "ζουν πολύ καλύτερα από ό,τι οι δικοί μας στην Αγγλία".

Στην Αγγλία, οι αρχιτέκτονες φλέρταραν με ένα υβριδικό στυλ για τις βρετανικές αρχοντικές κατοικίες, αναμειγνύοντας στοιχεία γοθτικού και κλασικού ρυθμού. Τα αποτελέσματα ήταν συχνά εντυπωσιακά, αν και όχι πάντα με την καλή έννοια. Οι καλλιεργητές παρήγγειλαν δεκάδες παρόμοια μεγαλοπρεπή σπίτια από κοραλλιογενή πέτρα λειασμένη με σοβά. Το μεγάλο σπίτι του Drax ήταν τριώροφο και διέθετε μια σκαλιστή αψίδα από μαστίχα κοντά σε μια μεγαλοπρεπή σκάλα, ενώ ολόκληρος ο σωρός καλύπτονταν από γωνιώδη αετώματα και ήταν διακοσμημένος με γωνιακά πτερύγια. Τέτοια σπίτια ήταν ιδιαίτερα ακατάλληλα για τον τροπικό καιρό, και πολλά από αυτά ήταν, παραδόξως, χτισμένα με τζάκια.

Όπως τα σπίτια ήταν ακατάλληλα για την αποπνικτική ζέστη, έτσι ήταν και η αποικιακή μόδα των νησιών. Τα εμπορικά πλοία φορτωμένα με τις τρέχουσες λονδρέζικες μόδες έφταναν με σακάκια και φορέματα ακατάλληλα για τις καταπιεστικές τροπικές συνθήκες. Ωστόσο, οι οπαδοί της μόδας δεν πτοήθηκαν. "Μπορεί κανείς να δει άντρες φορτωμένους και μισοζαλισμένους κάτω από ένα βαρύ παλτό και γιλέκο", σημείωνε ένας πρώιμος επισκέπτης της Τζαμάικα, μιας άλλης ακμάζουσας βρετανικής αποικίας, "πλούσια βαμμένους με χρυσές δαντέλες ή κεντήματα, μια ζεστή μέρα που δύσκολα τα αντέχουν".

Χάρη σε τύχη αγαθή, αυτοί οι καλλιεργητές κατοικούσαν σε μια από εκείνες τις σπάνιες συγκυρίες του χρόνου και του τόπου όπου τα χρήματα φαινομενικά έπεφταν από τον ουρανό. Η ζάχαρη ήταν ο βασιλιάς, η πηγή άμεσων περιουσιών, αναλαμβάνοντας τον ρόλο που θα έπαιζαν αργότερα οι σιδηρόδρομοι, το πετρέλαιο και το Διαδίκτυο στη Βόρεια Αμερική. Στα μέσα του δέκατου έβδομου αιώνα, τα Μπαρμπάντος ήταν η πλουσιότερη αποικία της εκκολλαπτόμενης βρετανικής αυτοκρατορίας, καθώς και η πολυπληθέστερη. Οι ελεύθεροι λευκοί άνδρες των νησιών είχαν περιουσία πολλαπλάσια από εκείνη ακόμη και των πιο εργατικών αποίκων της βορειοαμερικανικής ηπειρωτικής χώρας. Τα Μπαρμπάντος παρήγαγαν περισσότερη ζάχαρη και απασχολούσαν περισσότερους ανθρώπους από ό,τι όλα τα άλλα βρετανικά νησιά της Δυτικής Ινδίας μαζί. Η δυναμική του νησιού επρόκειτο να διαρκέσει για δεκαετίες- μόλις το 1715, η αξία των εξαγωγών από τα Μπαρμπάντος ξεπερνούσε όχι μόνο εκείνη των άλλων νησιών, αλλά και όλων των άλλων βρετανικών αποικιών της Βόρειας Αμερικής (νησιωτικών και ηπειρωτικών) μαζί. Η πόλη Bridgetown τον δέκατο έβδομο αιώνα ήταν μεγαλύτερη και πιο ευημερούσα από το Μανχάταν.

Ο πλούτος που επέστρεφε στην Αγγλία ήταν τεράστιος. Ένας συγγραφέας το 1708 παρομοίασε τα Μπαρμπάντος με ένα τεράστιο ορυχείο χρυσού ή αργύρου που ανασκάπτεται προς όφελος της πατρίδας και ισχυρίστηκε ότι το εμπόριο με το νησί συντηρούσε εξήντα χιλιάδες ανθρώπους στην Αγγλία. Τα άλλα βρετανικά νησιά, όπως ο Άγιος Χριστόφορος, το Νέβις, η Τζαμάικα και η Αντίγκουα, συνέβαλαν επίσης στις περιουσίες που επέστρεφαν στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού, και οι

καλλιεργητές και οι πράκτορές τους δεν έβλεπαν πολλά πράγματα που δεν μπορούσαν να βελτιωθούν με περισσότερα χρήματα. Σε μια γνωστή συνάντηση, ο βασιλιάς Γεώργιος Γ' και ο πρωθυπουργός του έκαναν ιππασία κοντά στο Γουέιμουθ της Αγγλίας, όταν σχεδόν αναγκάστηκαν να βγουν από τον δρόμο από μια υπερπολυτελή άμαξα που συνοδευόταν από πολλούς συνοδηγούς με φανταχτερά ρούχα. Ο βασιλιάς πληροφορήθηκε ότι η πομπή ήταν ενός καλλιεργητή ζάχαρης από την Τζαμάικα. "Ζάχαρη, ζάχαρη, ε; Όλη αυτή η ζάχαρη!" είπε ο βασιλιάς. "Πώς είναι οι δασμοί, Πιτ, πώς είναι οι δασμοί;"

Ένας από αυτούς που προσελκύστηκαν στα Μπαρμπάντος ήταν ο Ρίτσαρντ Λίγον, ο οποίος έφθασε κάτω από συνθήκες που δεν ήταν εντελώς δική του επιλογή. Βρετανός βασιλικός που είχε χάσει την επιχείρησή του κατά τη διάρκεια της ταραγμένης περιόδου της αγγλικής επανάστασης, ο Λίγον ξεκίνησε για το νησί τον Ιούνιο του 1647 με πέντε γνωστούς του. Η ομάδα απέκτησε και διαχειρίστηκε ένα κτήμα ζάχαρης και ο Λίγον παρέμεινε στο νησί μέχρι το 1650. Ο απολογισμός του δεν είναι μόνο η κύρια πηγή πληροφοριών για την πρώιμη ζωή στο νησί, αλλά και ένα μαγευτικό χρονικό, εν πολλοίς επειδή ο Λίγον δεν έχασε ποτέ την ικανότητά του να θαυμάζει τα πράγματα, παρά τις μεγάλες δυσκολίες. Τα Μπαρμπάντος βρισκόταν στη δίνη επιδημίας κίτρινου πυρετού όταν έφτασε, με την ασθένεια (σύμφωνα με έναν απολογισμό) να σκοτώνει έξι χιλιάδες κατοίκους. Ο Λίγον, που ο ίδιος παραλίγο να πεθάνει από τον πυρετό τρεις φορές, έγραψε ότι "οι ζωντανοί με δυσκολία μπορούσαν να θάψουν τους νεκρούς".

Ωστόσο, ο Λίγον ήταν ατελείωτα ενθουσιώδης για τις χάρες του νησιού, συμπεριλαμβανομένης της ασύγκριτης γεύσης του χυμού του ανανά ("σίγουρα το νέκταρ που έπιναν οι Θεοί") και της ζουμερότητας των άγριων χοίρων που προέρχονται από χοίρους που εγκατέλειψαν οι πρώτοι Πορτογάλοι ναυτικοί ("η πιο γλυκιά σάρκα . . και η πιο όμορφη σε ένα πιάτο, είτε βρασμένη, είτε ψημένη"). Δεδομένης της επίμονης ευθυμίας του, είναι ακόμη πιο εντυπωσιακό το γεγονός ότι ο Λίγον έγραψε μια αληθινή και ακριβής ιστορία του νησιού Μπαρμπάντος (1657) ενώ ήταν έγκλειστος σε μια αγγλική φυλακή οφειλετών, στην οποία τον έριξαν μετά την επιστροφή του από τις Δυτικές Ινδίες. (Η εμπειρία του Λίγον δείχνει ότι δεν επέστρεφαν όλοι οι άποικοι στην πατρίδα τους φορτωμένοι με περιουσία).

Ο ιστορικός Λόουελ Ράγκατς έχει γράψει ότι οι νεοαφιχθέντες στο νησί έμεναν συχνά έκπληκτοι από τα "γαστρονομικά κατορθώματα" που γίνονταν στις γιορτές των φυτειών. "Παραβιάζοντας όλους τους κανόνες της διαιτολογίας, διατέθηκαν τεράστιες ποσότητες βαριών φαγητών και ποτών", έγραψε ο Ragatz.

Πράγματι, ο Ντραξ φιλοξένησε ένα τέτοιο γλέντι, όπου οι προσφορές θα μπορούσαν να είχαν τρομάξει τον Φάλσταφ. Ο Λίγον ήταν εκεί και ανέφερε ότι ξεκίνησε με ένα πρώτο πιάτο δεκατεσσάρων πιάτων με μοσχαρίσιο κρέας, με πρωταγωνίστρια μια αγελάδα ειδικά παχυνθείσα σε ιδιωτικό βοσκότοπο με άφθονη βοσκήσιμη ύλη. Το στήθος, η ράχη και τα μάγουλά της ήταν ποικιλοτρόπως μαγειρεμένα, βραστά και ψημένα. Τα πόδια και το κεφάλι πήγαιναν σε ένα καρυκευμένο στιφάδο, και η γλώσσα και ο πατσάς γίνονταν μια κρεατόπιτα καρυκευμένη με σταφίδες και ψιλοκομμένα γλυκά βότανα.

Στη συνέχεια ακολούθησε το δεύτερο πιάτο. Περιελάμβανε χοιρινό μπουτί και βραστό κοτόπουλο και αρνίσιο ώμο και ένα νεαρό κατσικάκι, η κοιλιά του οποίου ήταν γεμισμένη με πουτίγκα. Υπήρχε μοσχαρίσιο φιλέτο στυμμένο με πορτοκάλια, λεμόνια και λάιμ, και ένα γουρουνόπουλο που σερβιρίστηκε σε σάλτσα από βύσσινο, φασκόμηλο, μοσχοκάρυδο και μυαλό. (Το γουρούνι ήταν "το πιο χοντρό, το πιο λευκό και το πιο γλυκό στον κόσμο", έγραψε ο Λίγον.) Στη συνέχεια ήρθαν

τρεις γαλοπούλες και δύο καπόνια και δύο κότες (που σερβιρίστηκαν με τα δικά τους αυγά) και τέσσερις πάπιες και τρία κουνέλια και οκτώ τρυγόνια και, για το καλό, ισπανικό μπέικον. Και στρείδια και χαβιάρι και ελιές και πουτίγκα πατάτας και μια πικάντικη σάλτσα από αυγά ψαριών.
