

ABSINTHE BLANQUIN

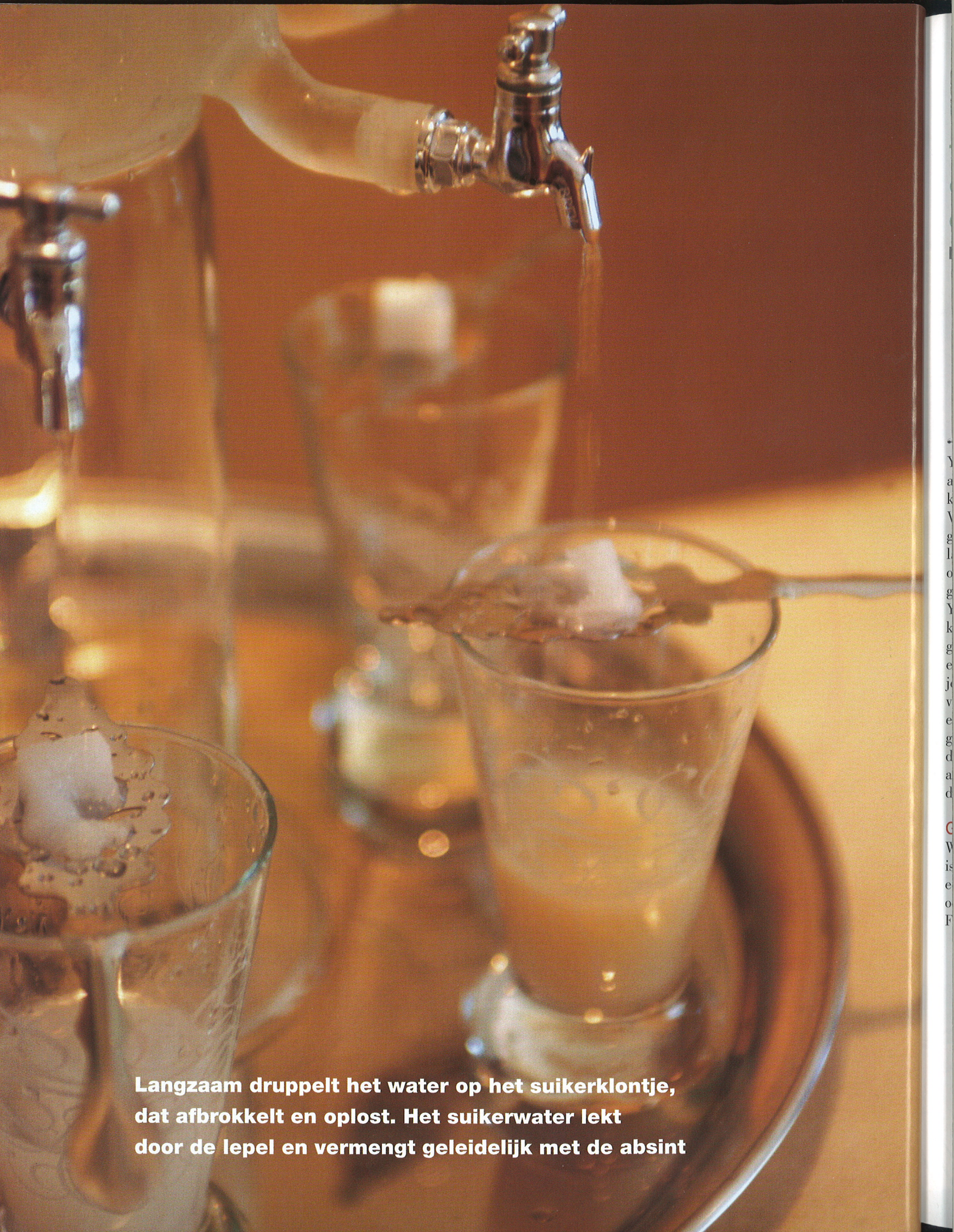


NOVER

DE MYTHE VAN ABSINT

In 1915 werd absint vanwege zijn geestverruimende en destructieve werking verboden in Frankrijk. De drank bleef sindsdien omgeven met het mystieke imago dat hij kreeg toebedeeld door de negentiende-eeuwse Parijse kunstenaars. Na 85 jaar van ballingschap werkt de verleidelijke en inspirerende 'groene fee' aan haar terugkeer.

Verleidelijke muze



Langzaam druppelt het water op het suikerklontje, dat afbrokkelt en oplost. Het suikerwater lekt door de lepel en vermengt geleidelijk met de absint

•
Y
a
k
V
g
L
o
g
Y
k
g
e
j
v
e
g
d
a
d
C
W
is
e
o
F

“Je te salue,
fée aux yeux verts,
ondine chérie
des pauvres diables”

Paul de Molènes, 1885



Marseille: absintstad nummer één.

“Je moet de tijd nemen om het te drinken”, verklaart barman Yannick van bar La Caravelle in Marseille. Op zoek naar het nog altijd in geheimzinnigheid gehulde absint, zijn we op aanraden van kenners in dit kleine maar trendy jazzcafé in de oude haven beland. Voor het verbod van de drank in 1915, werd er nergens zoveel van gedronken als hier in Marseille. Na verschillende bekende bars langs te zijn geweest, staan we nu eindelijk oog in oog met absint of de ‘groene fee’, zoals Parijse dichters de drank ruim een eeuw geleden noemden.

Yannick zet een speciale glazen karaf op de bar en vult deze met ijskoud water. Onder de twee kraantjes van de karaf plaatst hij twee glazen. Op de bodem daarvan ligt absint, op de rand een lepel met een suikerklontje. Langzaam druppelt het water op het suikerklontje, dat afbrokkelt en oplost. Het suikerwater lekt door de lepel en vermengt geleidelijk met de absint. En plots staat voor onze neus een kant-en-klaar glas met een gelige drank, die een sterke anijsgeur verspreidt. “Door het water langzaam te druppelen, schrik je de aroma’s uit de drank”, legt Yannick uit. Vergeleken met pastis en andere anijssmaken heeft absint een bittere smaak en verdooft hij de tong een beetje.

GEKMAKEND GOEDJE

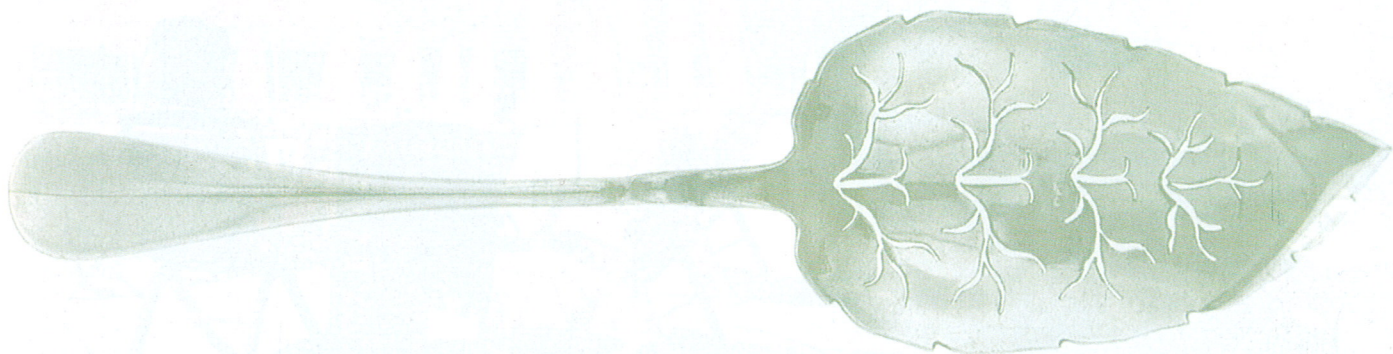
Weinig mensen in Frankrijk weten dat absint sinds 1999 weer terug is. Vraag de gemiddelde Fransman ernaar en hij zal zeggen dat het een verboden drank is waar je gek of blind van wordt. Het is dan ook moeilijk voor te stellen dat aan het begin van de vorige eeuw Frankrijk massaal verslinderd raakte aan de groene fee, die zelfs

populairder was dan wijn. Zelden is er rond een drank zo’n mythe ontstaan als rond absint. Dat is met name te danken aan de kunstenaars en andere bohémiens in het Parijs van de negentiende eeuw. Het drinken van absint werd dankzij hen een manier van leven. *L'heure verte*, de tijd van de groene fee, tussen vijf en zeven in de vroege avond, was een begrip in de hoofdstad.

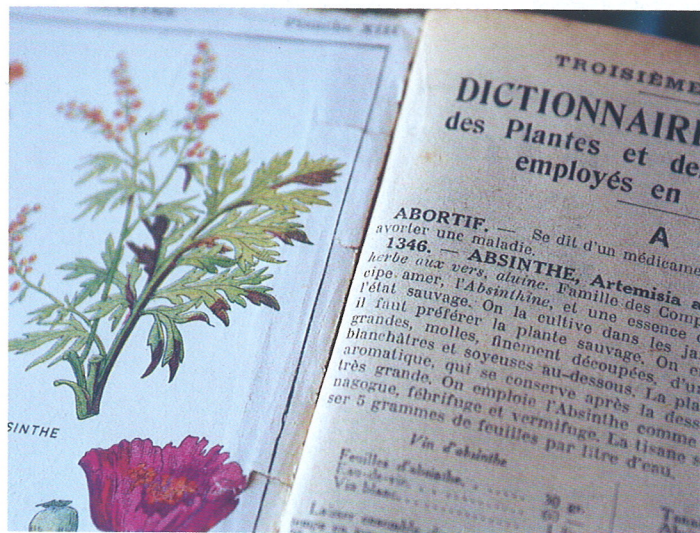
Dichters doopten absint de ‘groene fee’ of ‘groene muze’, vanwege de inspiratie die de drank hen gaf en de lichtgroene kleur die de met munt gemengde absint soms had. Een groene waas daalde neer over de Parijse boulevards, waarover de impressionistische schilders, dichters, mooie vrouwen en andere levensgenieters flaneerden.

Dat absint inspirerend werkt bewijzen de vele schilderijen, gedichten, romans en films waarin hij een hoofdrol speelt. Degas en Van Gogh vereeuwigen als een van de eersten het groene drankje en zijn gebruikers. Volgens sommigen zou de laatste zelfs door te veel absint in zijn psychose terecht zijn gekomen. In zijn late brieven laat Van Gogh echter weten niets meer van het drankje te moeten hebben.

De dichters Arthur Rimbaud en Paul Verlaine dronken hun absint altijd samen en speelden dan sadistische spelletjes. Uiteindelijk gingen ze zover dat Verlaine Rimbaud neerschoot en daarvoor in de gevangenis belandde. Door het incident besloot Rimbaud te stoppen met drinken, en uiteindelijk ook met dichten. Verlaine bleef doordrinken maar vervloekte de drank op zijn sterfbed. Toneel-schrijver Alfred Jarry zei dat absint hem hielp droom en werkelijkheid door elkaar te zien. Ernest Hemingway was ook een groot liefhebber van de drank, die in verschillende van zijn romans terugkomt. Hij bleef hem nog lang in de illegaliteit drinken. ▷



Stevige drinkers konden te maken krijgen met uiteenlopende klachten als depressiviteit, krankzinnigheid, blindheid, verlamming en zelfs de dood



En die hele roemruchte geschiedenis verbaast helemaal als je weet dat absint ver weg van het bruisende Parijs zijn bestaan was begonnen, in de Zwitserse bergen, als medicijn tegen maagklachten! Het was Henri-Louis Pernod die de drank naar Frankrijk bracht. De absintplant, ook wel bekend als alsem of aalst, had door de eeuwen heen veel functies. Van het opwekken van doden bij de oude Egyptenaren tot een afrodisiacum. Van een abortusmiddel tot een medicijn tegen depressie, lusteloosheid en maagklachten. In 1830 droegen de Franse militairen bij verovering van Algerije standaard een met absint gevulde zakfles bij zich als bescherming tegen dysenterie en als waterzuiveraar. De militairen vielen als eersten voor de verleidelijke groene fee, en bleven ook na de oorlog doordrinken. Ze namen de drank mee naar Parijs, waar die al snel werd overgenomen door de elite en de kunstenaars.

Het belangrijkste ingrediënt, dat de drank even populair als gevaarlijk maakte, is thujon, een etherische olie. Door de alcohol komt deze olie uit de plant naar boven. De oude absint had een hele hoge concentratie thujon, wat de drinkers ervan gelukzalige gevoelens en hallucinaties gaf. De stevige drinkers konden in extreme gevallen te maken krijgen met uiteenlopende klachten als depressiviteit, krankzinnigheid, blindheid, verlamming en zelfs de dood.

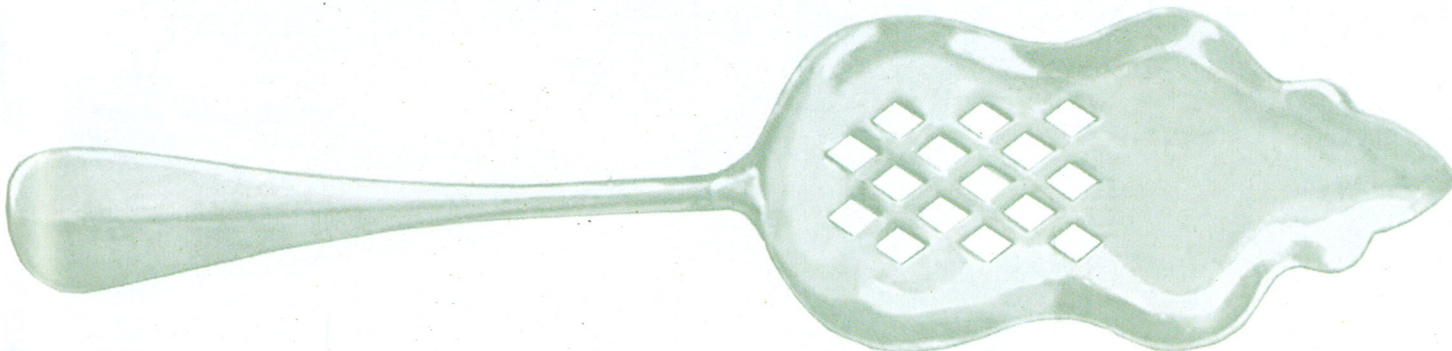
Toen de groene fee na 1860 langzaam maar zeker de lagere klassen in Frankrijk begon te betoveren, kwamen deze negatieve effecten steeds meer naar voren. Absint groeide al snel uit tot nationale drank. Alleen in Marseille al waren 45 absintproducenten. Door de economische en sociale onrust die het fin de siècle kenmerkte, nam alcoholisme rond de eeuwwisseling enorme vormen aan. Het was in

deze tijd dat de groene fee langzaam begon te veranderen in een verderfelijke heks. De sterke wijnlobby deed dan ook haar best om absint in een kwaad daglicht te zetten en maakte zich sterk voor het verbod ervan. Zo stond de drank al snel synoniem voor alle maatschappelijke problemen, van criminaliteit tot volle ziekenhuizen en gestichten. De overheid introduceerde zelfs de term 'absinthisme' om al deze problemen samen te vatten.

Toen in 1905 Jean Lanfray, een 31-jarige Zwitserse arbeider die woonde in de regio France-Comté, zijn vrouw en dochter doodschoot onder invloed van absint, was de groene fee definitief haar mooie, verleidelijke imago kwijt. Krap tien jaar later bij het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog, besloot de Franse regering voor de algehele veiligheid de probleemveroorzakende drank te verbieden.

VERSINTHE

Tot 1999 dus. In het Provençaalse Venelles, net buiten Aix-en-Provence, besloot Pascal Rolland, eigenaar van de Liqueuristerie de Provence, de drank nieuw leven in te blazen. "Absint is altijd door blijven leven in het geheugen van de mensen", vertelt Rolland nu. "Het heeft altijd die mystiek eromheen behouden. Daarom ben ik er zo enthousiast over." Samen met scheikundige Marc Villacèque, afkomstig uit de parfumindustrie van Grasse, zochten ze anderhalf jaar lang in oude boeken het juiste recept om de groene fee weer tot leven te brengen. Rolland: "Marc en ik waren allebei overtuigd dat het de beste sterke drank ter wereld is. Als je het maar op de juiste manier drinkt. We waren de hele dag aan het proeven. Het was een dronken tijd." ▷





Pascal Rolland en zijn PR-medewerkster Fanny Pouvignet.

L'heure verte, de tijd van de groene fee, tussen vijf en zeven in de vroege avond, was een begrip in het negentiende-eeuwse Parijs

Omdat het nog altijd verboden is om een drank te maken met de naam 'absint' heeft Rolland zijn drank 'Versinthe' genoemd. Sinds de jaren negentig staat Europese wetgeving het weer toe om thujon in drank te gebruiken, zij het onder zeer strenge controle. "Vroeger was de drank veel geconcentreerder, waardoor de intensieve drinker gevaar liep", vertelt Rolland. Volgens hem waren de problemen waarom absint bekendstond algemene problemen van alcoholisme. "Het alcoholpercentage van de oude absint liep namelijk op tot 80 procent. Van de duizend distilleerders waren maar vijf of zes echt goed. Er was haast geen controle, waardoor er veel slechte drank op de markt kwam en absint uiteindelijk een zeer slecht imago kreeg."

GEHEIMZINNIGHEID

Maar nu is de groene fee na zo'n negentig jaar afwezigheid langzaam maar zeker weer op de weg terug. Als Rolland slaagt heeft de drank alleen de twintigste eeuw even overgeslagen. Toen was absint in geheimzinnigheid gehuld. Geruchten deden de ronde over illegale barretjes in de Pyreneeën. In Pontarlier, aan de Zwitserse grens, waar de drank voor het eerst werd geproduceerd, werd nog lange tijd het geheimzinnige drankje 'Café de Pontarlier' geschonken.

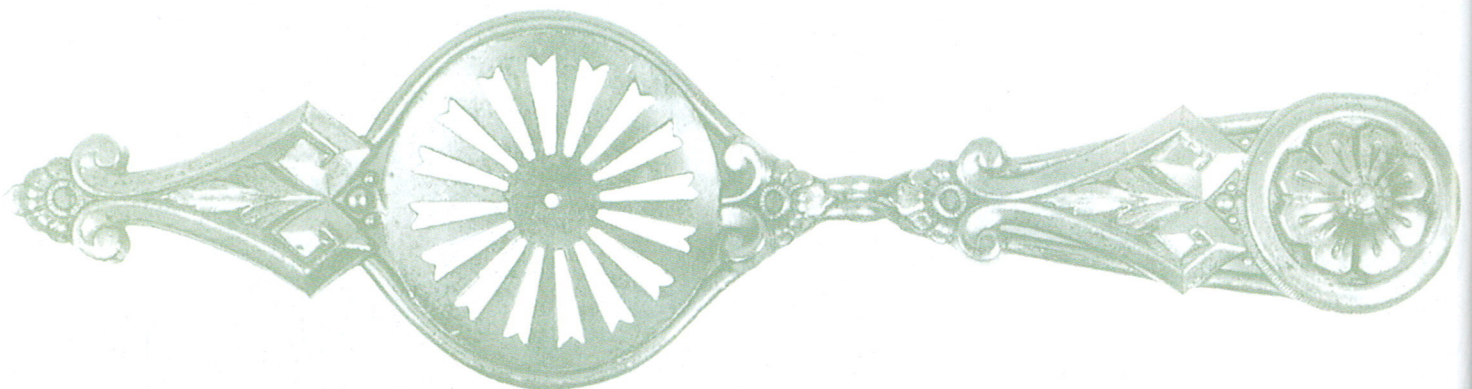
Maar het was vooral buiten de grenzen dat de groene fee verder leefde. Sommige absintproducenten uit Marseille verkochten hun recept aan Spaanse distilleerders. In Barcelona ontstond een ware Franse cultus rond de Spaanse absint. In Frankrijk bleven verschillende actiegroepen pleiten voor het uit de ban halen van de groene fee. "Dat was vooral cafépraat. Dat waar zij aan de bar over droomden, deden wij", stelt Rolland. Verder werden varianten in Tsjechië

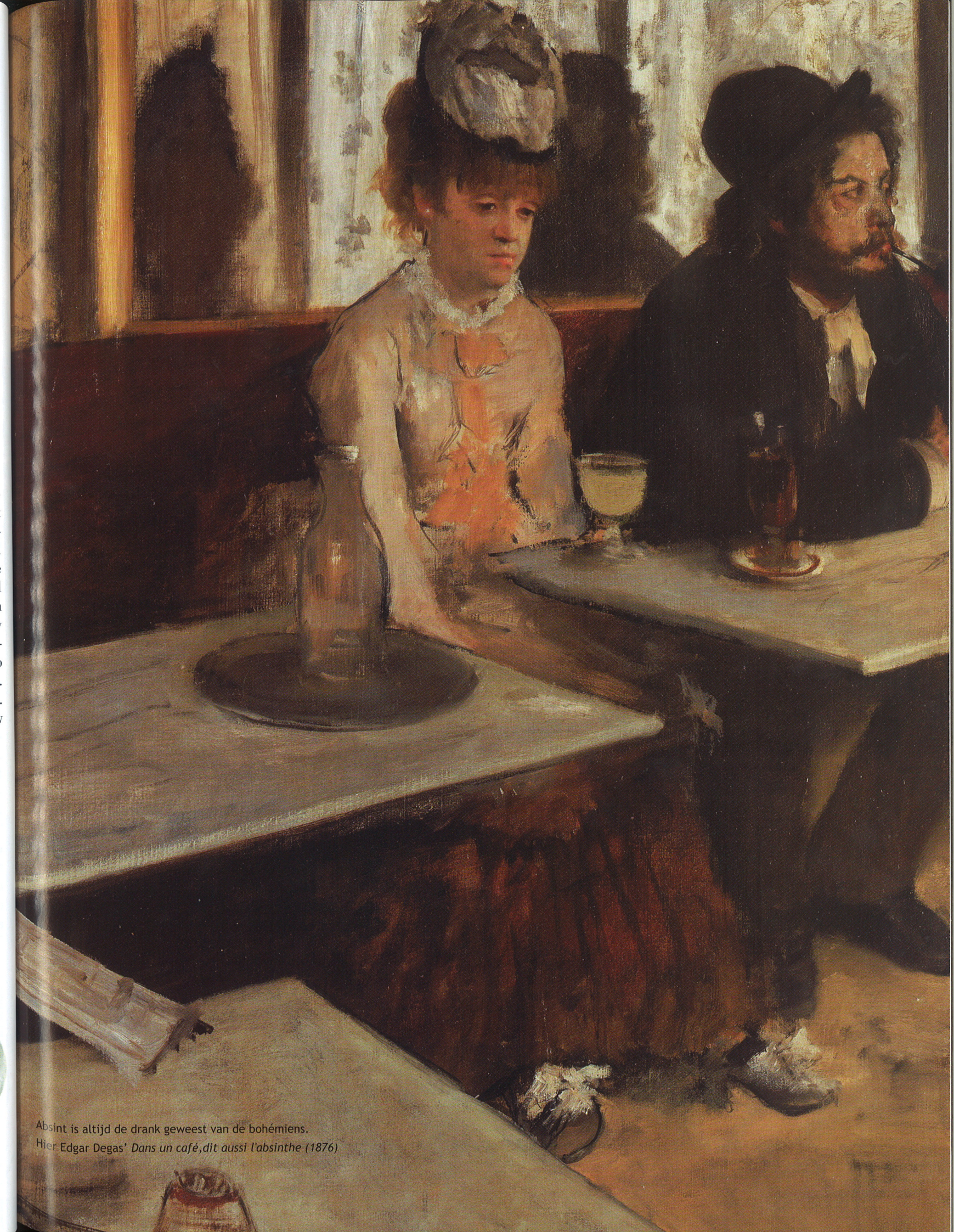
en Duitsland gemaakt. "Troep in een fles", stelt Rolland. "Pure essence met kleurstof. Als je goed kijkt op oude schilderijen zie je dat de glazen geen groene inhoud bevatten."

De Liqueuristerie de Provence heeft drie soorten: Versinthe classique, Versinthe blanche en l'Amesinthe, dat qua etiket het meest past bij het dromerige beeld van de negentiende-eeuwse voorganger. Volgens Rolland is het drinken van absint een moment van kunst. "Mixer leer je niet zomaar. Dat heeft oefening nodig." Je krijgt de beste mix door de absint aan te mengen met zes tot tien keer zo veel water. De drank moet onder de nieuwe naam de samenleving van bovenaf veroveren. Rolland wil zich vooral op de hippe en trendy jongere richten. "Wij brengen de groene fee weer terug bij de artiesten en elite. Net als twee eeuwen geleden zal zij vanuit die groep de samenleving veroveren, Daar beginnen de trends uiteindelijk. Zo hebben we veel succes gehad op het filmfestival in Cannes. We moeten de mensen leren genieten van absint. Zodat ze opnieuw vallen voor de verleidingen van de groene fee." □

TEKST: PIETER VERBEEK FOTOGRAFIE: NEIL THOMAS

Voor een bezoek aan Pascal Rolland's distilleerderij en het proeven van de drie verschillende absintsoorten neem contact op via: Liqueuristerie de Provence, 36 avenue de la Grande Bégude, 13370 Venelles, France, net buiten Aix-en-Provence. Tel. (0033) 0442-549465, fax (0033) 0442-541312 e-mail liqueuristerie.provence@wanadoo.fr website www.versinthe.net.





Absint is altijd de drank geweest van de bohémiens.

Hier Edgar Degas' *Dans un café, dit aussi l'absinthe* (1876)