



Paola Westbeek is schrijfster, het brein achter het culinaire blog *ladoucevie.eu* en te zien op haar eigen YouTube kook-kanaal *LaDouceVieFood*. In de rubriek *Question de Goût* belicht zij de geschiedenis van een typisch Frans product.

Pastis: C'est si bon, **À TABLE** c'est l'apéro parfait!

VOOR MIJ IS PASTIS ONLOSMAKELIJK VERBONDEN MET broeierige zomers in het zonnige zuiden. Nergens smaakt een koude pastis beter dan op een terras in de Provence, en toch haal ik de fles Ricard elke lente weer tevoorschijn zodra het kwik in Nederland voor het eerst boven de vijftien graden stijgt. Ik serveer de goudgele likeur in echte pastis en dat doet blijkbaar wonderen, want na één slok waan ik me meteen zuidelijk en kan ik bijna de cicaden horen zingen!

Jaarlijks drinken de Fransen ongeveer 140 liter pastis. Het aperitief werkt eetlustopwekkend en stimuleert de spijsvertering. Pastis drink je nooit puur, maar aangelegd met vijf delen water. Hierdoor wordt het drankje troebel (*louche*, in het Frans) en krijgt het een melkachtige kleur. IJs mag worden toegevoegd, maar pas na het water. Puristen drinken hun pastis zonder ijs. Hippe pastis cocktails zijn er ook: de *perroquet* (met muntsiroop) de *tomate* (met grenadine), de *violet* (met lavendelsiroop), de *rourou* (met aardbeisiroop) en de *goudron* (met cola), om maar wat voorbeelden te noemen.

De geschiedenis van *le p'tit jaune*, zoals een echte pastis in zijn geboorteplaats Marseille wordt genoemd, gaat terug naar de jaren twintig toen een slimme jongeman genaamd Paul Ricard met het idee kwam om een anijslikeur te maken nadat het verbod op sterkedrank werd opgeheven.

Maar eerst iets over absint, de beruchte gifgroene zuster van pastis. Absint werd in 1805 officieel op de markt gebracht door Henri-Louis Pernod in Pontarlier, vlak bij de grens met Zwitserland. Vooral na de tweede helft van de 19e eeuw, toen de druifluis een groot deel van de Franse wijngaarden had verwoest, werd absint bijzonder populair. Kunstenaars en schrijvers als Edgar Allan Poe, Vincent van Gogh, Henri Toulouse-Lautrec, Guy de Maupassant en Ernest Hemingway waren grote liefhebbers van 'De Groene Fee'. 'Na het eerste glas zie je de dingen zoals je ze graag wilt zien. Na het tweede glas zie je de dingen zoals ze niet zijn en na het derde glas zie je de dingen zoals ze werkelijk zijn, en dat is nog het meest afschuwelijke van alles,' schreef Oscar Wilde. 'L'absinthe rend fou!' beweerden de prohibitionisten. En de wijnboeren, die na de wijnramp iedereen weer aan de wijn wilden krijgen, knikten bevestigend toe. Thujon, een stof die in het hoofdingrediënt *artemisia absinthium* (alsemkruid) voorkomt, zou een hallucinerend effect hebben en zelfs tot waanzin leiden. Dat het wellicht iets te maken had met een iets te gretig gebruik en een aanzienlijk hoog (tot maar liefst 70%) percentage alcohol, was blijkbaar niemand opgevallen. In 1915 werd absint uiteindelijk verboden.

Na eindeloos experimenteren, ontwikkelde ook Paul Ricard zijn eigen anijsdrank, 'le vrai Pastis de Marseille'

Als vervanging voor het geliefde volksdrankje, maakte de firma Pernod Fils een anijsdrank met de naam Pernod, zonder alsemkruid en met een lager alcoholpercentage van 40%.

Net als absint, dronk je Pernod aangelegd met water. Aan het drankje werd suiker toegevoegd wat het ritueel van water schenken over een suikerklontje op een geperforeerd lepeltje overbodig maakte.

Na eindeloos experimenteren, ontwikkelde ook Paul Ricard zijn eigen anijsdrank, *le vrai Pastis de Marseille*, gemaakt van steranijs, zoethout en andere aromatische kruiden. Hij bracht zijn pastis (de naam is afgeleid uit het Provençaalse woord *pastisson*, wat 'mengsel' betekent) in 1932 op de markt. Zes jaar later mocht hij het alcoholpercentage naar 45% verhogen.

Het duurde niet lang voordat iedereen de smaak te pakken kreeg en pastis hét geliefde aperitief van Frankrijk werd. Toen Pernod Fils concurrentie rook, lanceerden ze in 1951 een eigen pastis met een alcoholgehalte van 45%, 'Pastis 51' genoemd. In 1975 sloten de twee firma's vriendschap en werd Pernod Ricard 's werelds derde grootste drankenconcern en *l'Empire du Pastis*. Zoals het mooie chanson uit 1948 van Darcelys zegt: *Un pastis bien frais, C'est si bon, c'est l'apéro parfait!* Vooral met een schaalteje olijven en wat knapperige zoutjes.

Tchin-tchin! **EN ROUTE**

