

LA

FATA

**ASSENZIO-PASTIS**

**Un bicchierino nella banlieu**

di Cristina Piccino  
PARIGI

**I**l liquore di assenzio ottenuto dalla macerazione di assenzio, finocchio e anice è stato messo in vendita per la prima volta in Francia nel 1797 da H.L.Pérod. Scrive Melanie Le Bris (*La cucina della fibusta*, edizioni éléuthera, euro 18, libro imperdibile in cui i sapori di una cucina di leggendario metissage si mescolano ai viaggi dei bucanieri nei Caraibi e dintorni) che nel diciannovesimo secolo la «fata verde», così chiamavano l'assenzio, era arrivata nelle taverne di New Orleans dove scorreva a fiumi. Si dice che il pirata Jean Lafitte, assiduo frequentatore delle bische cittadine, amasse particolarmente questo liquore verde che - scrive ancora Le Bris - «immergeva i suoi adepti in uno stato di acuta morbosità».

La ricetta (nel capitolo *Vini, rum, punch e altri modi per guadagnarsi il paradiso*): una misura di Pernod ; mezza misura di zucchero; cubetti di ghiaccio. Riempire il bicchiere di cubetti di ghiac-

cio, versare lo zucchero, poi il Pernod. Mescolare e servire.

L'autrice lo chiama *Assenzio ghiacciato*, luogo di riferimento New Orleans, però puntualizza anche che oggi in Louisiana l'assenzio è vietato e il nome viene utilizzato per indicare i prodotti che lo hanno sostituito, generalmente il pastis.

Che infatti l'*Assenzio ghiacciato* della ricetta nella sua versione contemporanea altro non è che un comunissimo *pastis*, aperitivo oggi un po' in disuso almeno a Parigi dove imperversano mojito, capiroska e altre variazioni sul tema - ma trovare un Martini cocktail decente specie nei locali design post-hotel Costes è davvero difficile. Meglio allora un fluttuante t-punch o un bicchiere di vino in qualche «bar a vin» fuori circuito settimana-della-moda e simili.

Si beve però pastis in provincia, nelle vecchie brocchette di vetro con su scritto in blu Ricard. Marsiglia, Nizza, e persino Cannes, nei bistrot lontani dalla Croisette intorno al mercato e alla stazione...

Paradossalmente l'assenzio e il suo doppio «buono», il pastis, è come se si fossero scambiati di ruolo. Mentre infatti il primo oggi imperversa nei locali di pura globalizzazione - orrori in vetro-acciaio senza alcuna storia che spuntano talvolta proprio supportati dal marchio «Absinthe» - il secondo è rimasto consumo segreto in luoghi di memorie, intrecci quotidiani, stravaganze.

Non è tutto uguale chiaramente, c'è chi la riscoperta dell'assenzio la propone seguendone la mitologia tradizionale. Ad esempio a Palermo (Acanto blu, via Torrearsa 10) l'assenzio (marchio La Fée, 75 gradi), viene servito «filtrandolo» nel cucchiano bucato, oggetto che ne accompagna l'iconografia



«classica».

Si prende una zolletta di zucchero, la si mette su cucchiaino appoggiato sul bicchiere con l'assenzio e si lascia colare dell'acqua finché lo zucchero non è sciolto. Dose perfetta per miscelare il liquore. Il cucchiaino nella tradizione era spesso intarsiato col disegno di un occhio, riferimento al potere magico, quasi esoterico di questa seducentissima «fata», ma forse anche alle possibilità di un «altro» sguardo che riusciva a liberare.

Uno sguardo allargato, ipersensibile, capace di catturare visioni ineffabili inventando nuovi mondi, forme, colori, ritmo del linguaggio. Quell'occhio allora finisce quasi per coincidere con l'occhio nell'immaginario dei surrealisti, quelle forme che nel mondo reale cercano la sostanza della semplice rappresentazione. Non a caso il

**Si prende una zolletta di zucchero, si mette sul cucchiaino poggiato sul bicchiere con l'assenzio e si lascia colare acqua finché lo zucchero non è sciolto. Ecco la dose perfetta**



## Cachaça, raki, mezcal... e altre sbornie solenni

di Luciano Del Sette

gusto dell'assenzio conquista le avanguardie del secolo scorso. A Montparnasse, il luogo degli artisti, la «fata verde» macera fegati e cervelli e però spalanca vertigini di poesia. Ci sono Cocteau, Severini, Picasso, Modigliani, distruggono i codici dell'arte e nei caffè, tollerati dai baristi e coccolati da qualche ricco signore o signora, bevono assenzio che nella letteratura di qualcuno, Cocteau ad esempio, si mescola a volte all'oppio.

È il sogno, la spirale dei balletti surrealisti, il corpo rovesciato, meccanico e insieme scomposto, la sperimentazione sovraesposta della realtà.

Restando a Parigi, non sono solo artisti e poeti, allora tutti abbastanza poveri, a bere a ssenzio nei quartieri bohémienne; lo troviamo pure nelle bettole operaie del diciottesimo arrondissement, tra Barbès e Montmartre, senza dimenticare quelle colonie come appunto New Orleans, altrove di trasgressione.

Miti. E leggende, che l'assenzio ne ispira di suo. Per questo fa un po' tristezza vederlo oggi consumato senza fascinazione. Ecco perchè si consiglia di controllare con cura il tipo di assenzio e il suo rituale. In molti casi è sicuramente meglio l'assenzio in boccetta venduto come «smart drug». Colore scuro, un po' simile alla propoli, sapore però di pastis. Se ne sciolgono un certo numero di gocce nell'acqua, gusto forte, gradazione molto elevata.

**S**eduti al tavolino o sullo sgabello di un bar. Un viaggio in qualsiasi parte del mondo dovrebbe sempre cominciare da questo punto di partenza. Anche la rastrelliera di un bar racconta la vita spicciola della gente, declinata sull'orlo di un bicchiere. Così, guardando con attenzione tra le file di bottiglie e ignorando l'eterna presenza, a ogni latitudine, delle multinazionali etiliche, si scopriranno etichette dai nomi sconosciuti. Bisogna provare, correre il rischio di gradazioni fulminanti e di sapori ostici. Bere quello che la gente beve, un messaggio in codice, al barista e agli avventori, che tu, straniero, stai cercando di vivere la tua breve avventura turistica fuori da gabbie più o meno dorate. Bere quello che la gente beve.

Perdonate il ricordo personale, ormai vecchio di molti anni. Serve a dimostrare quanto abbiamo appena affermato. Adoratore della cachaça, il distillato brasiliano dalla canna da zucchero, ne avevo incontrati e assaggiati diversi tipi nei bar dei tanti stati del Paese. Con buon livello di assimilazione. Finch, sulle strade del Minas Gerais, mi fermai in un locale dove si serviva la cachaça a 51. Cinquantun gradi alcolici. Da trangugiare senza aggiunta di acqua o di ghiaccio. Al secondo bicchiere ero divenuto tutt'uno con la sedia, gli occhi vedevano il doppio degli avventori presenti; il portoghese, che fino a dieci minuti prima fluiva dalla mia bocca con agilità, si era trasformato in un sillabare balbuziente. La 51 aveva colpito. Riuscii a trascinarmi fino al bus in partenza e a sedermi, sprofondando in un sonno lunghissimo e pesante. Con il recupero della lucidi-



**L'assenzio, bevanda fatata, e i suoi riti dal pirata  
Lafitte a New Orleans e a Picasso. Oggi è smart drug  
alla moda, ma attenti: colore scuro, simile alla propoli,  
sapore di pastis, ma più forte e gradazione elevata**

tà, decisi tuttavia che il mio rapporto con la 51 non poteva finire lì. Scesi, giorni dopo, in una piccola pensione, nell'interno del Minas. Mi diedero una stanza più che decorosa. Mentre veniva preparata, chiesero se volessi bere un «uisque» (whisky), risposi «una 51». Il proprietario mi servì, poi salì a grandi passi la scala che portava alle camere. Quando ebbi finito di bere, mi consegnò una chiave con un numero diverso da quello che mi avevano assegnato, dicendomi «uno straniero che beve 51 merita un trattamento speciale».

Dormii come un principe in una camera splendida. Senza arrivare a casi fortunati come questo, optare per la produzione alcolica locale facilita molto la socializzazione e la ricerca di informazioni di viaggio. A patto di sapere a cosa si va incontro. Con questo obiettivo, ecco una sorta di atlante delle tante versioni sul tema dell'assenzio in giro per il pianeta. Restiamo nelle Americhe e in Brasile, per segnalare un'altra «bomba» alcolica, la pinga, prodotta a Paraty, 270 chilometri da Rio. Si potrebbe definirla la regina della cachaça, tant'è che ad agosto, nella cittadina, le viene dedicato un festival a dir poco inebriante. In Bolivia è diffusissimo un cocktail fatto di succo di arancia e alcol etilico. Dosi sbagliate tra i due ingredienti possono avere effetti letali. Consumate la miscela nei bar, ma evitate l'offerta dei «bibitari» ambulanti e nelle case dove magari sarete stati gentilmente invitati.

Le lunghe e acuminata foglie della pianta grassa chiamata agave generano in Messico la tequila e il mezcal. La vostra attenzione dovrà puntarsi sul secondo, per due ragioni: la forza estrema della gradazione alcolica e la presenza nella bottiglia del gusano, verme considerato «aromatizzante». Se il gusano scende nel bicchiere insieme al mezcal, e siete seduti a un tavolino in compagnia di autoctoni, non vi resta che tracannare alcol e lombrico. Aste-

nersi dal rituale suona offesa non piccola.

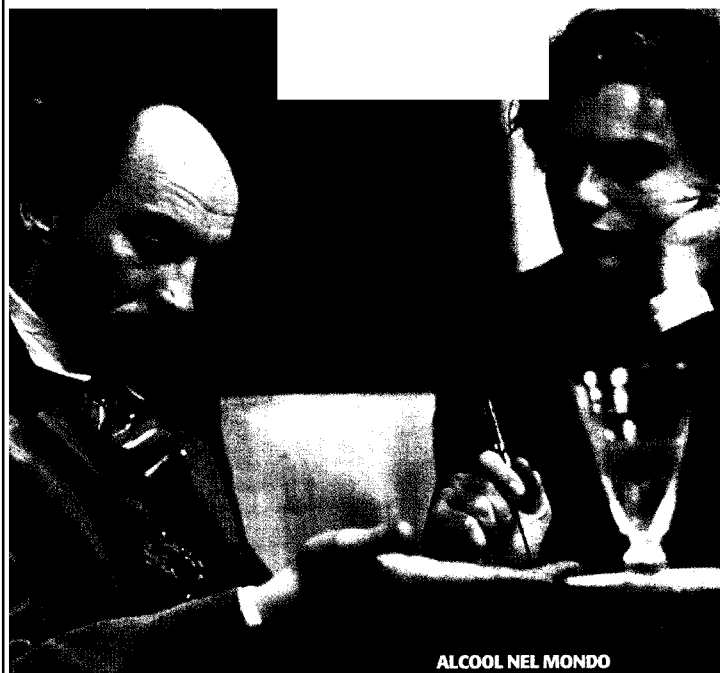
Caribe. Qui l'assenzio (da Cuba alla Repubblica Dominicana, passando per il Venezuela) si chiama rum añejo, vale a dire «invecchiato». Colore ambrato, profumo di legno antico, va bevuto senza ghiaccio (un insulto!). L'effetto di tre anejo, nelle dosi servite in loco, ha conseguenze serissime sulle capacità di deambulazione e sul risveglio la mattina dopo.

Stati Uniti d'America, luogo dove il moralismo e l'ipocrisia impongono da sempre di chiudere in un sacchetto di carta le bevande alcoliche, quando le si voglia consumare per strada. Luogo dove l'alcol scorre a fiumi e non è sottoposto al proibizionismo come avviene per il fumo. Le vere miscele esplosive sono i cocktail, ad esempio l'Hemingway, che tradizione vuole sia un'invenzione dello scrittore. I barmen lo preparano spruzzando il bicchiere con una nuvola di Martini da un diffusore a pompetta per profumo, e poi versando una generosissima dose di gin ghiacciato dallo shaker. Una botta che colpisce la testa come un gancio sul ring. Da Hemingway a John Wayne Bobbit, quello cui la moglie, anni fa, tagliò l'appendice virile per vendicarsi di tante botte subite. Forse una delle cause della violenza coniugale di Bobbit è da attribuire alla sua passione per un cocktail, il B52, inventato da un reduce della guerra del Vietnam.

Quando John ebbe il suo attimo di celebrità sul set di film porno girati dopo la «ricostruzione» dell'appendice, e dichiarò questa sua preferenza etilica, gli Usa impazzirono per il B52, composto da superalcolici dolci ad alta gradazione. Grand Marnier e Bayely's, tra gli ingredienti, scivolano subdoli nello stomaco e invitano a replicare. Con il rischio quasi certo di ritrovarsi sotto la sbarra del bancone.



## SEGUE A PAGINA 10



ALCOOL NEL MONDO

Altre cartoline della serie sull'assenzio; locandine pubblicitarie e Leonardo Di Caprio «Rimbaud» nel film «Poeti dall'inferno» 1996



## SEGUE DA PAGINA 5

Girando il mappamondo, in Estremo Oriente l'assenzio assume vari nomi. In Laos si chiama Lao Lao, distillato di riso artigianale. Nella regione che fa capo alla città di Luang Prabang, molti villaggi producono Lao Lao a proprio uso e consumo.

Chi capiti in visita di primo mattino, verrà invitato a berlo ancora caldo, dopo averlo pescato da un pentolone con un mestolo. Visioni mistiche garantite. Thailandia: il whisky locale si chiama Maekong, in onore del Fiume Giallo. Ma con sicurezza, per provata esperienza, le pur inquinate acque del fiume hanno sapore più gradevole dell'infame e potente liquore nazionale, connubio palatale tra benzina e petrolio. Nell'arcipelago filippino, chi può economicamente pasteggia a brandy Fundador in virtù del passato colonizzatore spagnolo. Gli accostamenti tra brandy e cucina locale sono assolutamente devastanti. Ma il vero agente alcolico con licenza di uccidere è la birra. I filippini ne bevono quantità incredibili, che sfidano la capienza dello stomaco più dilatabile. Risultato inconsueto a queste latitudini: l'alcolismo nelle Filippine è piaga diffusa.

Baijiu, in Cina, indica un distillato di cereali molto indigesto e, sovente, di gusto e odore pessimi. Se dovessero offrirvelo, trovate il modo, con assoluto garbo, di evitare il brindisi. «Tabula rasa elettrificata» cantavano i Csi a proposito della Mongolia. Qualora capitaste da quelle parti, fate tabula rasa della vodka locale: unica ma per nulla valida alternativa ai carissimi liquori esteri.

Altro giro del mappamondo. Africa. Due sole segnalazioni. La prima riguarda il Kenya con il changa, intruglio superalcolico imbevibile, dagli effetti deleteri per palato e cervello. La seconda, analcolica ma non per questo innocua, va al tépreparato dai tuareg che fanno da guide e autisti nel deserto del Sahara. L'ultimo giro di infuso risulta talmente forte da rendere la notte completamente insonne all'ignaro turista. Non poteva mancare, in questo nostro atlante ad alta gradazione, il vecchio continente. Eccoci, allora, a parlare della Francia con l'anice del Ricard e del Pernod, assenzio per così dire «media-

to», ma che i vecchi parigini amano sorbire allo stato puro, cioè senza diluirlo con l'acqua. Come dire: ora so cosa furono i colpi di cannone durante la presa della Bastiglia. E ancora in tema di anice, l'ouzo greco e il raki turco: colore e innocenza dell'acqua nel bicchiere, effetto schiacciasassi se bevuti puri. Come li bevono greci e turchi, pur nella loro eterna ostilità. Citazione merita anche la Russia. Sui banchi dei mercati cittadini gira una vodka artigianale da evitare nel modo più assoluto, in gioco non c'è soltanto lo stomaco ma anche la pelle.

Approdiamo al patrio suolo, dove l'artigianalità dei liquori è parte integrante della tradizione. Con risultati a volte eccellenti e altre deleteri. In Sardegna vige tutt'ora la pratica della distillazione casalinga dell'acquavite chiamata filu e ferru. Gli stessi sardi consigliano di non berla se non si è più che sicuri della sua provenienza (leggasi bollo di stato sulla bottiglia). Ma anche in versione ufficiale, il filu e ferru risulta creatura etilica riservata a bevitori di provata capacità. Stesso discorso vale a proposito della grappa, quella nordica beninteso. Perché in altre regioni, la Toscana per esempio, le grappe non sono «alte e schiette» come i cipressi di Carducci. Ma roba da signorine.

