La fata verde

a cura di Achtung

L'assenzio, in un breve viaggio tra proprietà terapeutiche, vizi, virtù e disgrazie di una pianta che ha marcato il costume e le abitudini delle popolazioni d'Oltralpe nel periodo dell'industrializzazione e dell'inurbamento di massa.



Esistono innumerevoli ricette per la preparazione di bevande alcoliche a base di assenzio, più o meno popolari. Nel 1792, il dottor Ordinaire, esiliato nella Val de Traverse della Svizzera romanda dopo la Rivoluzione francese, elabora una bevanda con assenzio dalle proprietà febbrifughe. Nei secoli precedenti si conosceva già l'*eau d'arquebuse*, la cui formula è molto vicina a quella dell'assenzio. I galli, inventori della barrique, utilizzavano l'assenzio per aromatizzare la loro birra. La *Fée verte* fu commercializzata agli inizi dell'Ottocento e conobbe rapidamente un grande successo, diventando la musa ispiratrice degli artisti e contribuendo al diffuso alcolismo nel secolo dell'industrializzazione. La bevanda si diffonde in Francia, nel Belgio, in Svizzera, conquistando tutte le classi sociali e conoscerà una popolarità pari a quella della Coca Cola. Il Pastis non sarebbe che una pallida imitazione dell'antica bevanda, con una qualità dell'ebbrezza e un ruolo sociale e culturale non paragonabile a quelli ottenuti dalla "fata verde".

L'assenzio fa parte della famiglia delle Artemisie. Pianta delle donne per eccellenza: Arthemis, ovvero Diana nella mitologia romana, era la dea della caccia e della femminilità libera e indomita. Sulle Alpi la più conosciuta delle Artemisie è il Genepì. L'Artemisia è una pianta molto utilizzata in farmacia sotto forma di tintura d'alcol in quanto stimolatrice dello stomaco, aperitiva, aiuta a combattere l'anoressia; febbrifuga, guarisce efficacemente dal paludismo; in infusione è vermifuga, utilizzata anche contro la tenia; in olio essenziale è un antisettico reputato contro la cancrena, lo staffilococco aureo e la febbre tifoide. Sotto forma di tisana, allevia i dolori causati dalle mestruazioni; al contrario, ad alte concentrazioni ha effetti astringenti e vasodilatatori, producendo spasmi e convulsioni che favoriscono l'espulsione del feto in gestazione. L'Artemisia absinthium (Aa) unita a semi di elleboro era un rimedio efficace contro le intossicazioni da piombo presente nelle vernici dei pittori dell'epoca. Era conosciuta inoltre per frenare le angosce e la malinconia. Una serie di virtù da angelo custode del genere umano e per questo definita la *Fée verte*.

I poeti maledetti ne fecero la loro bevanda prediletta, dedicando ad essa un'attenzione particolare per le virtù allucinatorie e ispiratrici che le venivano conferite. Questo liquore medicinale ha servito la Francia durante la colonizzazione dell'Algeria che ebbe inizio nel 1830: gli zuavi ne facevano uso per curare la febbre da palude e la nostalgia del loro Paese; poi, di ritorno in suolo natìo, per curare la loro nostalgia d'avventura e d'esotismo… Una delle cause che contribuì alla sua diffusione fu anche l'arrivo, in rapida successione, nella seconda metà dell'Ottocento, dell'oidio, della fillossera e della peronospera, che causarono il temporaneo declino del regno di Bacco. La potente corporazione dei

vignaioli francesi non perdonò mai all'assenzio la facile popolarità di cui godette e cominciarono a circolare voci circa i disastrosi effetti prodotti dall'assenzio sulla salute mentale. Una parte della medicina ufficiale ne fece il capro espiatorio della piaga dell'alcolismo, mentre erano ben altre le cause che inducevano gli sfruttati dell'epoca ad annegare i propri dolori nell'alcool.

Soprannominata "*Madame Esperance*" o "*Notre Dame de l'Oubli*", si può affermare che questo liquore è diventato il simbolo di un'epoca, con la rivoluzione industriale e il suo culto della velocità.



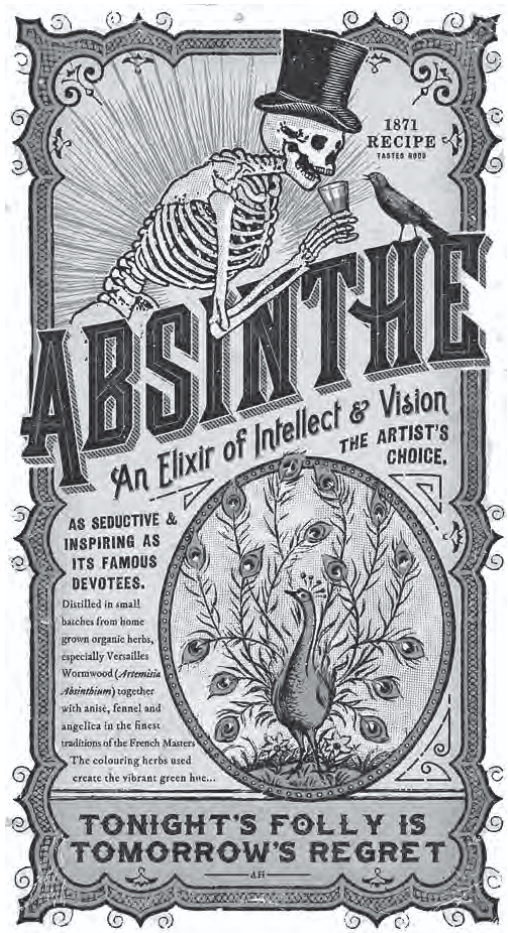
Anche il modo di consumare l'assenzio diventa un rito. Il bevitore è libero di aggiungere dell'acqua, a proprio piacere e al proprio ritmo, permettendo di restare nei bar il tempo desiderato. Un rito che produce convivialità, che i baristi nel tempo hanno saputo affinare: nel 1853 cominciano a circolare i primi cucchiai forati e in seguito le fontane da bar che fornivano un elemento attrattivo e magico per i fruitori dell'epoca. Il miscuglio di piante medicinali, composto essenzialmente da anice e AA, poteva essere arricchito, a seconda dei distillatori, da finocchio, issopo, melissa, assenzio minore, menta, angelica, énula, coriandolo, veronica, etc.

Il liquore d'assenzio è una ricetta di piante messe a macerare nell'alcol e quindi distillate parzialmente o totalmente. Esistono numerose varianti riguardo alla composizione e alla distillazione, ma in generale si tratta di una tintura alcolica di piante composta da AA, anice, finocchio, Artemisia vulgaris, e l'issopo per rinforzare il colore. La distillazione della tintura produce un'acquavite bianca molto aromatica, che può essere consumata come la grappa, oppure colorata di sfumature verdastre aggiungendovi issopo, melissa, Artemisia vulgaris. *La Fée verte* viene rettificata a 50 gradi alcolici per l'assenzio comune oppure a 75 gradi per la *fine* o *surfine* detta *Suisse*. La qualità del liquore dipende dalla scelta della composizione, dallo stato delle pian-

te (fresche, secche oppure sotto forma di essenze), dalla qualità dell'alcol e dalla fabbricazione (distillazione parziale o totale o senza distillazione).

Ecco di seguito una ricetta. Si raccolgono le piante fresche e possibilmente selvatiche, che saranno messe a macerare nella migliore acquavite di vino (senza zolfo e ripassata, solo il cuore della distillazione, a 80 gradi alcolici circa); la macerazione compiuta viene filtrata ma non ridistillata (eccetto che per la Bianca). Questo liquore conserva un gusto verde, vegetale, esaltato dalla finezza dell'alcol.

Dopo la fabbricazione del liquore, la preparazione della bevanda. Il rito della preparazione dell'assenzio è la parte visibile, dunque la più importante dell'iceberg mitico. Alla base ci sono due problemi: come dolcificare questa bevanda troppo amara, visto che lo zucchero non si dissolve nell'alcol, e come ridurre la sua gradazione senza provare pena (abbassare la gradazione dell'alcol è sempre un difficile atto di rinuncia)? Il problema non poteva che risolversi attraverso una maniera estetica degna di una fata: si inventa il cucchiaio forato e la fontana d'assenzio, semplici elementi di un gioco di società che piace ancora oggi. Si versa il liquore in un bicchiere speciale, abbastanza grande e con larghi bordi. Sul bicchiere si posa il cucchiaio riempito da una o due zollette. Poi si versa dolcemente dell'acqua fredda sullo zucchero per far colare lo sciroppo sul liquore che vediamo intorbidirsi. Esistono infinite



variazioni di questo rito e inventarne di nuove può rendere indimenticabile una serata! Si può sostituire il miele allo zucchero, che può essere in polvere o in zollette, bianco o di canna, con ghiaccio o senza. Gustave Courbet o Alfred de Musset preparavano la loro bevanda con della birra, del vino bianco, del Cognac…

Ma la principale variante consiste nel fare "*flamber*" l'assenzio: il bicchiere è vuoto, il cucchiaio posato, si versa sullo zucchero il liquore che gocciola in fondo al bicchiere, si dà fuoco (i bicchieri per l'assenzio sop-

portano abitualmente queste variazioni di temperatura) per infine spegnere l'incendio con un poco di acqua fredda. Secondo Benoît Noël, questa maniera di preparare l'assenzio è relativamente moderna e pare sia stata ispirata dagli americani arrivati negli anni Sessanta in Europa, sulle tracce di Rimbaud o di Baudelaire (che non erano geograficamente dei *bohemiens*, ma visti dall'America…). La cultura psichedelica e la pratica della preparazione dell'eroina che si fa fondere in un cucchiaio avrebbero ispirato questo metodo sconosciuto nella *belle époque*. L'assenzio così preparato assume un gusto leggermente caramellato, ma il principale vantaggio di questo metodo resta il suo rituale impressionante (e in più non si è obbligati ad aggiungere troppa acqua!).



Perché una preparazione alcolica che unisce innumerevoli proprietà terapeutiche a virtù aromatiche e che si trova al centro di un rituale così importante è potuta diventare il capro espiatorio dei malesseri di un'epoca? Innanzitutto il XIX secolo è alcolizzato o piuttosto, vive male il suo alcolismo: rivoluzione, urbanizzazione, industrializzazione, pastorizzazione… la seconda ragione è che l'industria alimentare allora nascente inaugura un nuovo modo di produzione su grande scala senza avere le necessarie regole igieniche: il processo di fabbricazione e di falsificazione dell'assenzio ha inizio. Spesso i residui delle distillazioni

di Cognac o altre acquaviti, la testa e la coda, venivano utilizzati nella preparazione di liquori a base di assenzio i cui potenti aromi mascheravano il cattivo gusto. Il risultato era un forte liquore a 70 gradi che conteneva il 50% di metanolo oltre a solventi e oli essenziali poco digesti! In altri casi si coloravano i liquori con solfato di rame. Non è necessario cercare altrove la famosa tossicità dell'assenzio (d'altronde, ricorda il cognac da "*flamber*" venduto ai nostri giorni per la pasticceria o in cucina, vietato come bevanda e non tassato in quanto alcolico).

Infine l'ultima causa del discredito versato sull'assenzio risiede nel suo gusto straordinario. La qualità dell'ebbrezza, anche lieve, che esso procura è assolutamente unica: leggera, gioiosa, sublime, è l'ebbrezza dell'artista. La produzione artistica (e senza dubbio anche quella scientifica, ma gli scienziati sono sempre discreti sull'utilizzo – perquanto diffuso – degli psicotropi nel loro lavoro) del XIX secolo resta il principale testimone di questa influenza moralmente imperdonabile.

I documenti dell'epoca descrivono una vera piaga, responsabile della decadenza dell'operaio (Émile Zola attraverso le sue opere svela le ragioni che spingevano gli esclusi ad abbandonarsi all'alcolismo), mentre a quell'epoca di esodo rurale è piuttosto l'industrializzazione che provoca decadenza. Gli studi medici stabiliscono il carattere ereditario dell'alcolismo, mentre l'assenzio viene ritenuto colpevole di far abbassare la natalità. La campagna anti-alcolica non retrocedeva davanti a nessun argomento e i nostri «fumare rende sterili» non sono che l'ombra degli slogan di quell'epoca. Un'altra delle giustificazioni che la portarono a essere considerata come capro espiatorio della piaga dell'alcolismo fu la presenza di *tujone*, il principio attivo dell'Aa, ritenuto epilettico dai medici igienisti.

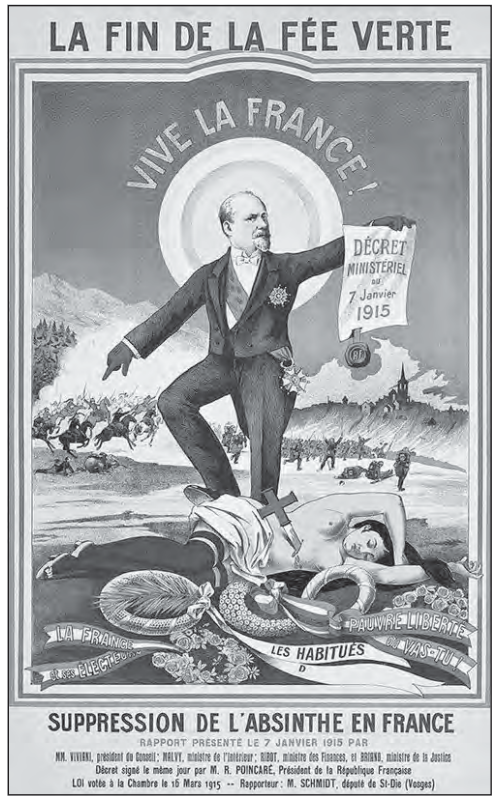
Paradossalmente, i militari francesi che avevano contribuito a stabilire la sua gloria ne decretarono anche la sua fine. Accettarono di sostituirlo al fronte con *le pinard*, offerto in un primo periodo, dai vignaioli per comperare precisamente la proibizione dell'*idra verde*. In un'epoca dove la guerra si combatteva nelle trincee infestate di ratti, bisognava rassicurare a poco



prezzo i medici che si occupavano della sorte dei *poilus*[1]. Le motivazioni palesi erano quindi quelle di combattere l'alcolismo e far ripartire le natalità (i tedeschi erano molto più numerosi dei francesi), e quella nascosta era quella di sviare l'attenzione dalla catastrofe in corso.

Dopo la feroce campagna, l'assenzio è vietato in Francia nel 1915 a causa del suo tenore in *tujone*, la sostanza ritenuta responsabile dell'epilessia tipica provocata dall'uso smodato della bevanda (ad alte dosi, questa molecola provoca allucinazioni). La Francia toglierà questo divieto soltanto nel 2010, data in cui l'Europa autorizza la produzione e la commercializzazione dell'assenzio.

Non è nostra intenzione fare l'elogio dell'alcolismo, ma proporre una riflessione sulle sue cause in una società che si sviluppa, come nel caso del XIX secolo. Senza poter proporre delle soluzioni, rifiutiamo di riconoscere la colpevolezza dell'assenzio o di altre bevande o droghe, quando il solo colpevole è il malessere del bevitore: malessere sociale o esistenziale, a volte inguaribile nel secondo caso. Diversi fattori hanno contribuito al malessere sociale di quel periodo e la



fata verde ha svolto il ruolo di consolatrice, e poi è stata la guerra ad assumere la funzione di distrazione…

L'assenzio, la fata verde, fa parte di quelle bevande essenziali, quelle ambrosie che fanno sognare nell'esistenza, una porta aperta sull'eternità; quei nettari divini che dànno la speranza di fuggire, anche solo per un istante, ai rigori di questa terra di miseria.

1. Letteralmente "pelosi", termine che indicava i soldati francesi nella prima guerra mondiale, visto che molti erano di origine contadina, e avevano spesso barba e baffi folti.

Il testo dell'articolo è estratto e liberamente tradotto da: Matthieu Frécon, *L'alambic. L'art de la distillation*, Ambre editions, 2015.