

## **Akvavit, ouzo, mastică, pastis și alte incursiuni de la liqueur la lichioruri cu coajă de portocală, mirodenii, nuci și alte ingrediente**

*Akvavit* (sau *aquavit*) este un distilat tradițional scandinav, derivat din cereale sau cartofi și aromatizat predominant cu semințe de chimen și/sau mărar, alături de anason și coriandru în proporții mai mici, denumirea trimițând la conceptul *aqua vitae* („apă vie“). Este popular în Danemarca, Norvegia, Suedia și Germania, fiind consumat rece (sau chiar în shoturi ușor înghețate), adesea în timpul sărbătorilor și al meselor festive, de pildă, *Midsommar* (celebrarea solstițiului de vară), în special alături de preparate tradiționale de pescărie (hering marinat – *slid* – sau alt pește marinat și/sau afumat, dar și crustacee), mezeluri și pâine de secară. Se consideră, în mod tradițional, că ușurează digestia alimentelor bogate în grăsimi. În Norvegia, se bea în special de Crăciun, Paște sau pe 17 mai (Ziua Constituției Norvegiei). În Danemarca, este asociat, în mod tradițional, cu prânziurile de Crăciun și de Paște. În Suedia, este un ingredient de bază al cinei tradiționale de solstițiu de vară, de obicei, băut în timp ce se cântă unul dintre numeroasele cântece specifice. Se bea, de obicei, în timpul meselor, în special în timpul servirii antreurilor, alături de hering marinat, crab, *lutefisk* (cod uscat și rehidratat, copt sau poșat cu cartofi, piure de mazăre, unt topit și bacon) sau orice alt pește afumat. În acest sens, se spune în glumă că akvavitul „ajută peștele să înoate până în stomac“. Este, de asemenea, un ingredient obișnuit în mesele tradiționale norvegiene de Crăciun, inclusiv alături de coaste de porc la cuptor și coaste de miel (*pinnekjøtt*), întrucât se consideră că alcoolul și condimentele ajută la digestia preparatelor de la masa festivă, care este foarte bogată în grăsimi.

Considerat un element central al culturii nordice, a fost, se pare, inventat, în secolul al XV-lea sau puțin mai devreme. Cea mai veche referință cunoscută la *ak-evitt* se găsește într-o scrisoare din 1531 trimisă de lordul castelului Bergenshus (din Norvegia) Eske Bille, către Olav Engelbrektsson, ultimul arhiepiscop romano-catolic al Norvegiei. Scrisoarea, datată 13 aprilie și care însoțea un pachet cu daruri, arată că

i se oferea înaltului prelat „o băutură numită Aqua Vitae, care este un ajutor pentru tot felul de boli pe care un om le poate avea atât intern, cât și extern“.

Între diferitele tipuri de astfel de băuturi, celebre sunt Aalborg Taffel Akvavit, produsă în Danemarca și obținută prin distilarea tuberculilor de cartofi și aromatizată cu chimen, Aalborg Porse Snaps, aromatizată cu mirt, și Jubilaeums Akvavit, aromatizată cu mărar. De obicei, conține 40% volume de alcool. Uniunea Europeană a stabilit un minimum de 37,5% ABV pentru ca akvavitul să poată fi denumit astfel. În Norvegia, unde majoritatea sortimentelor de akvavit sunt maturate în butoaie de stejar, băutura este servită la temperatura camerei în pahare în formă de lalea. Despre akvavit se poate spune că se completează bine cu berea, iar consumul său este adesea precedat de o înghițitură de bere.



Akvavitul suedez trebuie să conțină și fenicul pentru a fi etichetat ca atare. Alte ingrediente includ aici cardamom, chimen, anason și coriandru. Distileria daneză Aalborg produce un akvavit distilat cu chihlimbar, care îi conferă o notă citrică asemănătoare pinului. Rețetele și aromele diferă între mărci, caracteristicile unice ale fiecăreia provenind din metodele de distilare și plantele secundare din amestecurile lor. Akvavitul neînvechit este limpede, în timp ce acela maturat are, de obicei, o nuanță palidă de la cea de pai la auriu, în funcție de cât timp a fost învechit în butoaie de stejar (cel mai frecvent în Norvegia) sau de cantitatea de colorant utilizată. În mod normal, o culoare mai închisă sugerează o vârstă mai mare sau utilizarea de

butoaie tinere, deși colorarea artificială cu caramel și infuzarea de fructe sau plante pentru culoare și aromă sunt permise înainte de îmbuteliere. Akvavitul limpede este adesea numit *taffel*, adică akvavit „de masă“. Acest sortiment este, de obicei, învechit în butoaie vechi care nu colorează băutura spirtoasă finită sau nu este învechit deloc.

Oarecum similare cu akvavit sunt și câteva alte băuturi conțin chimen, între care, la noi, *chimionul secuiesc* și *secărica*, servite mai ales la mesele bazate pe cărnuri grase și alte grăsimi de origine animală.

*Ouzo* este o băutură alcoolică tradițională grecească, cu gust intens de anason, servită, de obicei, ca aperitiv. Este produsă exclusiv în Grecia și Cipru și beneficiază de

protecție oficială în Uniunea Europeană prin folosirea denumirii cu indicație geografică protejată. În mod tradițional, ouzo se leagă de regiunea Plomari de pe insula Lesbos, unde se află unele dintre cele mai vechi și cunoscute distilerii. De aici provine și o mare parte din producția considerată autentică. Distilarea ouzoului se face din alcool etilic de origine agricolă, aromat cu anason, dar și cu alte ierburi, după rețete transmise din generație în generație. Originea termenului *ouzo* este învăluită în legende. Cea mai des întâlnită susține că provine din expresia *uso Massalia* („pentru Marsilia“), scrisă pe lăzile de *tsipouro* exportate către Franța. Sintagma ar fi fost prescurtată în *uso*, apoi transformată în *ouzo*, cuvânt devenit sinonim cu un produs de calitate. *Tsipouro* este o băutură spirtoasă tradițională grecească, similară grappei italiene, obținută din tescovină (resturi de struguri) din producția de vin, adesea dublu distilată și, de obicei, cu un conținut de alcool de 40–45% (ABV). Originară de la călugării din Muntele Athos, este disponibilă în versiuni pure (fără aromă) sau cu aromă de anason și se savurează cu *meze* (gustări) în localuri numite *tsipouradika*, în special în Tessalia, Epir și Creta. constituie o parte semnificativă a culturii gastronomice grecești, adesea fiind servită cu fructe de mare sau mâncăruri consistente. Alte variante, mai romantice, spun că numele vine din limba greacă: *ozo* înseamnă „a mirosi“, iar *ou zo* – „nu pot trăi fără ouzo“. Astăzi, ouzo a devenit simbol național și băutura preferată la mesele de vară, lângă preparate mediteraneene. Se servește adesea cu apă rece sau gheață, caz în care devine lăptos, un efect natural cauzat de uleiurile din anason. Această transformare se numește *louche* (la fel ca în cazul absintului) și reprezintă un semn de autenticitate.





Ouzo este rezultatul unei distilări atente, pornind de la alcoolul etilic de origine agricolă. În cele mai multe cazuri, acest alcool este obținut din resturi de struguri fermentați rămase în urma vinificației. Totuși, unele distilării folosesc și alte surse, precum cereale sau chiar melasă din sfeclă-de-zahăr. Rezultatul este un alcool foarte pur, cu o concentrație de aproximativ 96%, care este

ulterior transformat într-o băutură complexă și parfumată. Secretul ouzoului stă în aromatizare. Ingredientul principal este anasonul, responsabil pentru gustul intens de lemn dulce. Acesta nu doar dă aroma specifică, ci contribuie și la fenomenul vizual caracteristic: când este amestecat cu apă rece, băutura devine alb-lăptoasă. Acest lucru se întâmplă deoarece uleiurile esențiale din anason se separă în contact cu apa. Pe lângă anason, în multe rețete se regăsesc și alte plante sau condimente: semințe de fenicul și coriandru pentru note dulci-picante, cardamom și cuișoare pentru profunzimea gustului, scorțișoară și nucșoară pentru căldura degajată de băutură, rădăcină de angelică pentru amărăciune, mentă pentru prospețime, dar și *mastică* (rășină naturală din Chios) pentru un parfum unic. Fiecare distilerie păstrează rețeta proprie ca pe o comoară de familie, cu proporții bine stabilite și nedezvăluite public. Conform legislației grecești, minimum 20% din tăria finală a ouzoului trebuie să provină dintr-un distilat aromat. Cu alte cuvinte, nu e suficient să se adauge extracte sau uleiuri esențiale în alcool, o parte din alcool trebuie distilată împreună cu plantele. Producătorii de top depășesc în mod curent acest procent minim și folosesc chiar 100% distilat aromat, obținând un ouzo mai fin și mai echilibrat. Ouzo nu se face, pur și simplu, prin amestec de alcool și arome, ci este rezultatul unui proces complex tradițional. Totul începe cu alegerea alcoolului și a plantelor aromatice – anason, fenicul, cuișoare și alte mirodenii – în funcție de rețeta fiecărei distilării. Ingredientele sunt puse într-un cazan special din cupru, numit *amvyka*. Aici, alcoolul și mirodeniile stau la „macerat” câteva ore bune. Cu alte cuvinte, uleiurile arome din plante se lasă să se amestece cu alcoolul, ca să capete gustul acela intens și parfumat care face ouzoul inconfundabil. Apoi începe distilarea, partea cea mai importantă. Cazanul este încălzit lent, iar vaporii care se ridică sunt plini de aromă. Aceștia se condensează și devin lichid din nou, dar mult mai parfumat. Unele distilării repetă distilarea de două sau chiar trei ori, ca să obțină un ouzo fin, curat și echilibrat. Calitatea băuturii

depinde de multe lucruri: cât de bun este alcoolul folosit, ce tip de anason se pune, cât de mare este cazanul și cât de încet se face distilarea. La final, ouzoul concentrat este diluat cu apă pură, pentru a ajunge la tăria potrivită, între 37,5% și 45% alcool, conform legii.



Ouzo nu este doar o băutură specială, o tărie aromată, ci o poveste. În Grecia, e legat de întâlnirile cu prieteni, discuțiile lungi și după-amiezele petrecute fără grabă. Se servește în pahare înalte, numite *kanoakia*, și nu se bea repede, „dintr-o dușcă“, asemenea unui shot, ci cu răbdare. Prima dată se miroase atent, pentru a simți aroma intensă de anason. Apoi se adaugă apă rece sau gheață și atunci se întâmplă magia: ouzo devine alb-lăptos, semn că e autentic. Cei care cunosc bine băutura spun că e mai bine să torni întâi apa, apoi gheața. Astfel, se evită formarea cristalelor mari care pot afecta gustul. Iar dacă nu vrei să adaugi nimic, ouzo

poate fi băut și simplu, dar doar în porții mici, pentru că are tărie. În nord, în regiunea Macedonia, ouzoul e mai sec, fără zahăr, așa că se servește întotdeauna cu mâncare. În sud, băutura e adesea mai dulce, deci poate fi savurată și singură. Printre gustările cele mai populare se numără scoicile, midiile, sardinele la grătar sau sărate, anșoa marinate și caracatița friptă. Dar și legumele prăjite, servite cu *tzatziki* (salată de iaurt cremos cu castraveți rași și scurși, usturoi, piper, ulei de măsline, zeamă de lămâie, mărar sau mentă), salatele simple sau brânzeturile picante sunt alegeri excelente. „Toate acestea echilibrează gustul ouzoului și fac experiența mai plăcută.“

*Mastica* este un lichior aseasonat cu mastic, o rășină din arborele de mastic (*Pistacia lentiscus*), un mic arbore peren nativ din Grecia și, în general, regiunea mediteraneeană. Masticul este un arbust veșnic verde, care poate atinge înălțimea de 4 metri. Recoltat de mai bine de două milenii și jumătate, încă de pe vremea Greciei Antice, în insula Chios. Apreciat pentru rășina lui care are multiple utilizări. Împărații romani savurau *conditum paradoxum*, un vin amestecat cu mastic, miere, piper și ou. Lichiorul dulce *mastica* este servit la tavernele grecești încă din perioada medievală. Are și utilizări terapeutice. Hippocrate (secolul al V-lea î.H.) folosea masticul pentru a preveni problemele digestive, răcelile și pentru împăspătarea respirației. Guma de mastic poate fi folosită pentru a ameliora disconfortul abdominal, durerea și inflamația, având și efect bactericid. Principalele arome utilizate în *mastica* de Chios – masticul distilat și uleiul de mastic – sunt în întregime derivate din masticul de Chios certificat din punct de vedere

a denumirii de origine protejate. Acest arbore are nevoie de 50 de ani pentru a ajunge la maturitate, iar masticul poate fi recoltat începând din cel de-al cincilea an.

Deși există arbori de mastic pe țărmurile Mării Mediterane, soiul care produce seva aromată de mastic crește doar în partea de sud a insulei Chios, pe coastele stâncoase de acolo. Lichiorul din mastic de Chios este servit rece, are o culoare limpede și o aromă dulce. Ingredientele folosite sunt uleiul de mastic, masticul distilat, apa, alcoolul pur și zahărul. Masticul a fost recoltat timp de cel puțin 2 500 de ani începând din Antichitatea greacă. Prima mențiune a „lacrimii“ de mastic a fost făcută de Hippocrate. În perioada Imperiului Bizantin, comerțul cu mastic a fost un monopol imperial. În Imperiul Otoman, sultanul cerea să i se trimită cele mai bune recolte de mastic direct pentru haremul lui. În prezent, există 24 de sate cultivatoare și producătoare de mastic pe insula Chios, care s-au dedicat acestei activități încă din epoca bizantină. Aceste sate sunt ca niște fortărețe, nevăzute de pe mare, înconjurare de ziduri înalte și fără uși la nivelul străzii (ceea ce înseamnă că se intra în sate numai pe scări abrupte), „cu scopul de a proteja seva de mastic de potențialii invadatori“. Lichiorurile digestive asemănătoare masticii, dar făcute din struguri au fost cunoscute ca „elixire grecești“ încă înainte de Revoluția Franceză. În a doua parte a secolului trecut, mastică încă se producea și într-o fabrică din București...



*Pastis* este un aperitiv francez popular, cu aromă puternică de anason și lemn dulce, originar din sudul Franței, în special din Marsilia, care se servește diluat cu apă rece, devenind lăptos (fenomenul „l’heure du pastis“). Denumirea distilatului spirtoș, infuzat cu anason stelat, lemn dulce și alte mirodenii (fenicul, mentă sau chiar lămâie), provine din cuvântul occitan pentru „amestec“. Stilul clasic de consum presupune să se toarne mai întâi o parte de pastis (40–45% volume de alcool), apoi să se adauge cinci-șapte părți de apă foarte rece, eventual cu gheață. În cocktailuri, se folosește amestecat cu diferite siropuri, precum cel de mentă (Perroquet) sau grenadine (Tomate). Culoarea inițială este chihlimbarie, care devine lăptoasă, alb-opalescentă, după diluare. Unele mărci merg până la a crea pastis albastru. În același spirit, pastisul Ælred este un amestec de 44 de plante, flori și condimente, macerate și prelucrate de către un maestru distilator.

Cel mai cunoscut sortiment a fost creat de Paul Ricard în 1932 și este în continuare cel mai vândut pastis. Ca urmare a interdicției absintului din 1915, pentru a înlocui acest aperitiv tradițional, localnicii din Marsilia au început să-și prepare propria băutură pe bază de anason, obținută dintr-o combinație de anason stelat, lemn dulce, alcool, apă și ierburi. Paul Ricard a fost introdus pentru prima dată în lumea pastisului de casă, cunoscut și sub numele de „lapte de tigr“, de către un bătrân păstor. Ricard a luat rețeta acestui „absint marsiliez“ și a început să experimenteze și să o adapteze în laboratorul său pentru a produce o versiune mai rafinată. La sfârșitul anilor 1920, în laboratorul său, Paul Ricard a creat o băutură pe bază de anason, modelată după același model ca acest pastis preexistent, testând comercializarea ilegală a produsului său în barurile din Marsilia, drept urmare primind mai multe amenzi. În 1932, Paul Ricard a înființat compania Ricard pentru a produce și distribui produsul, declarând, se pare: „Se va numi Ricard adevăratul pastis din Marsilia!“ Până în 1938, vânzările de Ricard se ridicau deja la 2,4 milioane de litri. În 1940, producția de Ricard a fost oprită odată cu adoptarea de către regimul de la Vichy (23 august 1940) a unei „Loi Contre l’Alcoolisme“ în Franța, prin care se interzicea fabricarea și vânzarea de aperitive pe bază de alcool distilat din orice altceva decât struguri, urmata de o adoptare ulterioară care interzicea complet publicitatea acestui tip de alcool (septembrie 1941). Ilegalitatea produsului a continuat până în 1944, când producția de pastis a devenit din nou permisă. În 1951, la 11 ani de la interdicția interbelică, odată ce producția de pastis a fost autorizată, și producția de Ricard a fost reluată. În 1956, livrarea produsului Ricard pe cămile, cunoscută sub numele de „remorca pentru băuturi“, pentru a evita penuria de combustibil creată de Criza Suezului, a devenit un instrument de publicitate eficient, concretizat și prin sloganul „Caravana Ricard a învins setea“.



Lichiorul (fr. *liqueur*) este o băutură alcoolică dulce, aromatizată, obținută din alcool distilat, zahăr (sirop) și diverse arome naturale (fructe, ierburi, nuci, condimente, flori) sau artificiale, servit adesea ca digestiv, în cocktailuri sau la deserturi, având o concentrație alcoolică variabilă (de obicei, nu mai mult de 21% volume de alcool).



Acest tip de băutură are o istorie veche de peste șapte secole, numele provenind din latinescul *liquifacere*, care înseamnă „a dizolva“. Se dizolvau fructe, coji de fructe, frunze, flori, semințe, scoarță, rădăcini, sâmburi – adică aproape orice parte a unei plante, care, infuzată și macerată în alcool, capătă un gust și o aromă aparte. Lichiorul a fost, inițial, creat de către călugări. Arnaud de Villeneuve, un monah și alchimist, a fost, se pare, cel dintâi care a prelucrat un lichior din plante, undeva prin secolul al XIII-lea. Băutura rezultată era însă foarte amară și se folosea mai mult pentru tratarea bolilor. Rolul alcoolului era ca licoarea medicinală să nu se altereze. După descoperirea Americilor, când prețul condimentelor a mai scăzut și mirodeniile au

devenit mai accesibile, călugării au început să pună în lichior zahăr, miere, cafea, cacao, scorțișoară, vanilie și alte ingrediente, care au adus arome noi și i-au îmbunătățit mult gustul.

*Chartreuse*, *Benedictine* și *Chambord* sunt printre cele mai vechi și faimoase lichioruri. *Chartreuse* a început să fie produs de către călugării Mănăstirii La Grande Chartreuse, din Voiron, Franța, situată în munții de la nord de Grenoble. Legenda spune că, în 1605, călugării au primit un manuscris al unui alchimist, François Annibal d'Estrées, cuprinzând rețeta secretă a unui „elixir”. Formula conținea aproape 130 de plante! În 1737, rețeta a fost preluată de Fratele Jérôme Maubec. Din 1764, rețeta a fost modificată, simplificată și vândută sub denumirea de *Chartreuse Verte* sau *Elixir Végétal de la Grande Chartreuse*.



În 1793, în urma prigoanei dezlănțuite de Revoluția Franceză, călugării au fost expulzați din Franța, împreună cu toate celelalte ordine religioase, iar fabricarea licorii a încetat. Pentru orice eventualitate, o copie a manuscrisului original a fost făcută și păstrată la mănăstire. Originalul a plecat însă cu călugării. În drum spre destinația de exil, călugărul care ducea manuscrisul a fost arestat și trimis la închisoare la

Bordeaux. Din fericire, nu a fost percheziționat și a reușit să transmită în taină manuscrisul unuia dintre prietenii săi spanioli: Dom Basile Nantas. Acesta era convins că ordinul va rămâne în Spania și nu se va mai întoarce niciodată în Franța, iar fabricarea licorii va înceta. Așa că el a vândut manuscrisul unui farmacist din Grenoble, Monsieur Liotard. În 1810, Napoleon a ordonat ca toate rețetele secrete legate de „medicină” să fie trimise Ministerului de Interne pentru revizuire. Manuscrisul a fost trimis și returnat ca „Refuzat”, deoarece nu era un secret, ci era bine-cunoscut. După moartea farmacistului, moștenitorii săi au returnat manuscrisul călugărilor care se întorseseră la mănăstire începând din 1816.

În anul 1840, călugării au dezvoltat o versiune mai „blândă” numită *Chartreuse Verte* și o versiune mai dulce – *Chartreuse Galbenă*. Însă monahii au fost din nou expulzați din mănăstire în urma unei legi franceze din 1903, iar proprietățile lor imobiliare, inclusiv distileria, au fost confiscate de guvern. Călugării și-au luat rețeta secretă în refugiul lor din Tarragona, în Catalonia, și au început să producă lichiorurile cu aceeași etichetă, dar cu o etichetă suplimentară care preciza „Liqueur fabriquée à Tarragone par les Pères Chartreux”. În același timp, *Compagnie Fermière de la Grande Chartreuse*, o corporație din Voiron care a obținut activele *Chartreuse*, a

produs un lichior fără a beneficia de rețeta călugărilor, dar pe care l-au vândut tot sub numele de Chartreuse. În timp ce corporația franceză acționa legal în Franța, călugării au împiedicat cu succes exportul lichiorului în multe alte țări, deoarece ordinul și-a păstrat dreptul de proprietate asupra înregistrării mărcilor comerciale, în mare parte pentru că rețeta fusese ținută secretă. O dispută a fost purtată în Statele Unite, în care călugării au câștigat un proces în care își apărau marca. Vânzările companiei franceze au fost foarte slabe și, până în 1929, aceasta se confrunta cu falimentul. Un grup de oameni de afaceri locali din Voiron au cumpărat toate acțiunile la un preț scăzut și le-au trimis cadou călugărilor din Tarragona. După ce au recâștigat posesia distileriei, Frații s-au întors la mănăstire cu aprobarea tacită a guvernului francez și au început să producă din nou Chartreuse. În ciuda Legii Evacuării, când o alunecare de teren a afectat distileria în 1935, guvernul francez a desemnat geniști ai armatei să o mute și să o reconstruiască într-o locație din apropierea orașului Voiron, unde călugării înființaseră anterior un punct de distribuție. După Al Doilea Război Mondial, guvernul a ridicat ordinul de expulzare, ceea ce le-a permis călugărilor să fie din nou rezidenți legali în Franța. Până în anii 1980, a existat o altă distilerie la Tarragona, în Spania. În 2017, distileria monahilor s-a mutat de la Voiron la Aiguenoire, în apropiere, din motive de siguranță. Astăzi, lichiorurile sunt produse folosind amestecul de plante preparat de doi călugări la Grande Chartreuse. Ei sunt singurii care cunosc rețeta secretă. Marketingul, îmbutelierea, ambalarea, managementul distileriei și tururile de promovare sunt realizate de Chartreuse Diffusion, o companie creată în 1970.

Alte băuturi alcoolice similare sunt fabricate în aceeași distilerie, de exemplu, *Génépi*, un lichior tradițional din plante, popularizat în regiunile alpine. Acest *liqueur* se referă la plantele alpine din genul *Artemisia* (numită în mod obișnuit pelin), care sunt folosite pentru a face un lichior în regiunea franceză Savoia și în regiunea italiană Valea Aosta, unde cresc plantele *Artemisia génépi* și unde băutura este produsă în mod obișnuit. Băutura este înrudită cu absintul prin faptul că plantele folosite sunt din genul *Artemisia*, dar, la fel ca Chartreuse, este un lichior (conține zahăr) și se bea, în mod tradițional, nediluat. La fel ca multe lichioruri europene din plante, în special cele folosite ca digestive, aroma de *Génépi* poate fi dobândită. Este mai puțin dulce decât multe digestive, iar aroma conferită de plante amintește de mușețel sau spilcuță, o specie sălbatică de margarete. Lichiorul dezvoltă în mod natural o culoare de la măsliniu deschis la auriu pal. Versiunile mai ieftine pot fi făcute verde aprins prin adăugarea de colorant alimentar. Deoarece *Génépi* este produs prin infuzarea vârfurilor florilor aromatice ale unor specii selectate de *Artemisia* într-un alcool limpede, nu este propriu-zis o băutură spirtoasă, cum ar fi absintul și ginul, care sunt produse prin redistilarea plantelor în alcool.