Pastis 作为法国南部文化和欢庆的象征而经久不衰

产自普罗旺斯的茴香味烈酒在法国和国外作为开胃酒和烹饪配料一直很受欢迎

2025年7月28日星期一



苦艾酒（Pastis）是一种茴香味烈酒，已成为法国南部，尤其是普罗旺斯地区和马赛市社交生活的象征。它的起源可以追溯到 20 世纪初，1915 年法国禁止苦艾酒后。苦艾酒曾因其浓郁的草药香味和高酒精含量而广受欢迎，后因与健康问题和社会动荡有关而被禁。这给茴香饮料市场留下了空白，促使生产商寻找符合新法规的替代品。

1932 年，来自马赛的年轻企业家保罗-里卡尔（Paul Ricard）开发出一种茴香甜酒配方，其中不含苦艾酒中的禁用成分艾草。里卡尔的这一发明很快受到欢迎，并被称为马赛苦艾酒（pastis de Marseille）。pastis "这个名字来自普罗旺斯方言，意思是 "混合物"，既指它的混合成分，也指它的传统饮用方式--加水稀释。

帕提斯的制作方法是将八角、甘草根以及茴香、豆蔻、芫荽和当归根等多种地中海草药浸泡在中性酒

精基质中。每个生产商都对其确切的配方保密，因此不同品牌之间会有细微的差别。浸泡后，混合物经过蒸馏或过滤，然后与水和糖混合，以达到理想的风味和酒精含量，通常在 40% 至 45% 之间。这种饮料的淡黄色来自天然植物提取物，而非人工色素。

Pastis 通常以 70 毫升或 1 升的瓶装出售，在法国各地的超市、专卖店和餐馆广泛销售。法国法律保护 "Pastis "这一名称，要求任何标注为 "Pastis "的产品必须符合有关成分和生产方法的特定标准。

饮用时，将 pastis 倒入杯中，通常约为 2 至 3 厘米，然后用 4 至 6 份非常凉的水稀释。加水后，由于不溶于水的精油乳化，饮料会变成浑浊的白色--这种现象被称为 "louche"。这种变化是饮用苦艾酒仪式的一部分，人们经常在咖啡馆的露台上或在打壁球时享用这种酒。

闻起来，pastis 散发出浓郁的茴香和甘草香气，并带有地中海草药的味道。口感上，茴香味浓郁，甘草的甜味和香草的清香相互平衡。由于含有精油，口感细腻，余香悠长。

帕斯提斯最常作为开胃酒与橄榄、杏仁或新鲜奶酪等简单小吃一起享用，但它也可用于几种经典鸡尾酒中。Mauresque "鸡尾酒将 pastis 与杏仁糖浆结合在一起；"Tomato "鸡尾酒则加入了石榴糖浆；而 "Perroquet "鸡尾酒则使用了薄荷糖浆，给人耳目一新的感觉。一些变体还加入了柠檬汁或汤力水，以获得不同的风味。

在地中海菜肴中，pastis 与沙丁鱼、凤尾鱼和贻贝等海鲜是绝配。厨师们有时会用它来增加炖鱼或酱汁的层次感。在甜点中，可以在冰糕或馅饼中加入少量的帕提斯，以提供微妙的芳香。

自 20 世纪 30 年代面世以来，由于 Ricard 和 Pernod 等品牌的出现，Pastis 迅速走红。这两家公司最终于 1975 年合并成立了保乐力加公司，该公司现已成为世界上最大的烈酒集团之一。其他著名品牌包括 Pastis 51、Henri Bardouin 和 Casanis。

如今，Pastis 仍与法国文化和生活方式紧密相连，尤其是在夏季，其清爽的口感最受人们喜爱。随着国际社会对传统烈酒的兴趣与日俱增，它在欧洲和其他地区的出口量也在增加。

虽然其他地方也有类似的茴香味利口酒，如希腊的乌索（ouzo）或意大利的桑布卡（sambuca），但法国的pastis因其独特的植物混合和与普罗旺斯传统的深厚渊源而独树一帜。它既是一种社交饮料，也是一种烹饪配料，因此在法国和国外的餐桌上一直占有特殊的地位。