vinetur

¿Conoces el pastis o “petit jaune”?

lunes 17 de octubre de 2022

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Si has viajado por el sur de Francia seguro que has visto el aperitivo con el que disfrutan los lugareños en las soleadas terrazas: **el Pastis. Un licor dulce y anisado que ha sobrevivido décadas para seguir igualmente presente hoy en día**.

¿Qué es el licor *pastis*?

El término *pastis* procede del dialecto provenzal y significa "mezcla" o "gachas". **Es un aperitivo de color amarillo que se bebe principalmente en Marsella, ya que sigue siendo la capital de esta bebida. Se le conoce también con el nombre de "petit jaune", "pastaga" o "anisette"**. El licor se bebe casi exclusivamente con la adición de agua, en las proporciones 5 a 7 partes de agua y 1 parte de alcohol.

Al añadir el agua, la bebida adquiere un color lechoso, por lo que suele llamarse "lait de Provence". El cambio de color se produce como resultado de la precipitación del anetol, que es una sustancia poco soluble en agua. También se observa un fenómeno similar cuando se enfría en el frigorífico.

El pastis suele contener entre un 40 y un 45% de alcohol. Las versiones más fuertes de la bebida, producidas principalmente en la ciudad de Focae, se llaman "pastis de Marsella" y tienen un mayor contenido de anetol.

¿Cómo se elabora?



Es un licor que se crea aromatizando alcohol neutro con extractos de plantas como anís verde, anís estrellado, hinojo o regaliz y se toma como aperitivo. Cada fabricante utiliza una cantidad y selección de ingredientes única. En cuanto al proceso de aromatización se puede dar de tres maneras:

- Por destilación y maceración.
- Por destilación de alcohol con plantas aromáticas.
- Mediante la adición de extractos naturales de plantas naturales.

La composición química del pastis contiene principalmente anetol (1,5-2 g/l) presente en el anís y el eneldo; así como chalconas y ácido glicirrícico (0,05-0,5 g/l).



¿De donde surge la palabra aperitivo?

Seguro que muchos pensaríamos que de pasar un rato en buena compañía, asociada a placer o fiesta. Sin embargo este término se utilizaba antiguamente para describir un medicamento que aumentaba el apetito, mejoraba la digestión y curaba los dolores de estómago. Se consumía en ayunas y eliminaba incluso la sensación de pesadez

después de una comida copiosa.

Lo cierto es que los países de la cuenca mediterránea llevamos 25 siglos consumiendo un licor de hinojo y ajenjo que se le conocía como vinum silatum, utilizándolo como remedio estomacal y hepático. Los chinos también consideraban el anís como una planta con múltiples beneficios para la salud. Además de las digestivas se empleaba como remedio para los problemas urinarios y para ¡quitar el hipo!.

¿Cuándo se empieza a utilizar en Francia el anís?

Después de las Cruzadas la planta se extendió rápidamente por toda la región de Focae, dando lugar al licor predecesor del protagonista de este artículo: la absenta.

Un licor cuyos orígenes se remontan a 1830 y digamos que no fueron muy románticos. Todo comenzó con una diarrea persistente, la disentería.

Los soldados franceses que luchaban en África sufrían esta enfermedad debido al agua que bebían, por lo que se les aconsejaba añadir unas gotas de zumo de ajenjo.

Tras la conquista de Argelia trajeron la pasión por la absenta a Francia. Pero el consumo masivo de este licor conocido como el "hada verde", pronto se convirtió en sinónimo de amenaza para el tejido sano de la sociedad, ya que tiene efectos nocivos en las células cerebrales.

Pero no fue hasta 1915 cuando se aprobó una ley prohibiendo la producción y el consumo no sólo de absenta, sino de todas las bebidas alcohólicas similares.



Años 20

Pocos años después de la prohibición de la producción y el consumo de este tipo de licores, los propietarios de las destilerías se rebelaron levantando la ley para volver a permitir la producción de bebidas anisadas, siempre que no superasen el 30% de alcohol.

El problema es que con ese contenido alcohólico las esencias de las plantas no podían disolverse adecuadamente, lo que llevó a cambiar la ley en 1938 permitiendo que se elaborarán hasta con un 45% de alcohol.

Nacimiento del Pastis

En 1932, la palabra "pastis" apareció por primera vez, gracias a Paul Ricard, un joven marsellés de 23 años, que puso el nombre en la etiqueta de su vodka elaborado con anís estrellado, anís verde y regaliz. Por su sonido típicamente mediterráneo, la palabra "pastiche" se impuso rápidamente y dio nombre a todos los aperitivos similares producidos en la región.

El nombre de Ricard se convirtió en sinónimo de pastis; permanentemente codificado en la conciencia colectiva de los franceses.

Este licor es tan importante para la población del sur de Francia, que desde hace un tiempo existe el "pastis break" , un descanso (incluso en horario laboral) en la que los trabajadores se toman unos minutos para disfrutar de un pastis y un piscolabis.



¿Cuáles son sus propiedades curativas?

Está demostrado que el anís alivia las molestias digestivas y tomado con moderación puede ser un buen aliado para problemas intestinales. Hace poco que se ha promocionado incluso como la cura de la gripe.

En Japón, incluso se fabrican medicamentos de renombre con ácido shikímico (anís estrellado japonés - shikimi) para combatir el virus de la gripe H1N1.

¿Sabías que..?

En la cuenca mediterránea también se consumen bebidas de anís tipo pastis:

- En Grecia existe el ouzo;
- En Bulgaria es mastika;
- En Kosovo y Turquía es el raki;
- Y en Italia se puede probar la sambuca.