

Faktem jest, że wiele osób biorących się za zrobienie sposobem domowym absyntu liczy na jakieś efekty halucynogenne. Nadzieje te (a przy tym i obawy) biorą się najczęściej, niestety, z niewiedzy.

Dla jasności wyводу powiedzmy sobie jaka jest w skrócie metoda wytwarzania absyntu.

Podzielić ją można na trzy etapy:

- pierwsza maceracja alkoholowa (tradycyjnie używa się winiaku) zestawu kilku surowców roślinnych
- destylacja maceratu polegająca na odebraniu tylko głównej, najbardziej aromatycznej frakcji – przedgony i pogony są odrzucane
- druga maceracja w destylacie kilku ziół, najczęściej w postaci świeżej, dla uzyskania charakterystycznego, pochodzącego od chlorofilu, zielonego koloru. Ponieważ jest to alkohol zazwyczaj o mocy 60 do 70 %, tradycyjnie pije się go przesączając przez kostkę cukru (położoną na płaskiej, ażurowej tyżeczce będącej cennym świadectwem epoki i elementem wyspecjalizowanego kolekcjonerstwa) do szerokiego, niskiego kieliszka z wodą. Uzyskany w ten sposób napój ma niezwykłą zielono-mleczną, opalizującą barwę.

Początków absyntu (nalewki i napary piołunowe znane są od dawnych czasów) szukać trzeba w końcu XVIII w., kiedy to francuski aptekarz Pierre Ordinaire ułożył na potrzeby swoich pacjentów receptę lekarstwa z destylowanych ziół. W jego skład wchodziły m. in. dwa gatunki piołunu – *Artemisia absinthium* i *Artemisia pontica*. Dr Ordinaire osiedlił się w Val-de-Travers w zachodniej Szwajcarii, która stała się centrum produkcji absyntu. W małym miasteczku Couvet zyskał ten napój poetycką nazwę „fee verte” (Zielona Wróżka). Receptura trafiła następnie do rąk Henri-Louis Pernoda, który rozpoczął produkcję w 1797 roku. W 1805 roku Pernod przeprowadził się do Pontarlier we Francji, aby łatwiej obsłużyć potrzeby tamtejszego rynku. Wytwórnia dysponowała wówczas aparatem destylacyjnym o pojemności 16 litrów. Podczas podboju Algierii (1830-1847) wojska francuskie używało alkoholowego ekstraktu z piołunu jako leku przeciwgorączkowego. Po powrocie do kraju żołnierze odnajdywali w absyncie smak znanego sobie lekarstwa. Jego rosnąca popularność doprowadziła we Francji do rocznego spożycia ponad 2 mln litrów. W okresie 1875-1913 nastąpił piętnastokrotny wzrost spożycia absyntu. W roku 1876 Francuzi wypili 15 500 hl czystego alkoholu, a w 1913 r. już 239 492 hl, czyli 60 l na głowę. Pojawił się zatem istotny problem społeczny.

Często można spotkać się ze stwierdzeniem, że w absyncie produkowanym w XIX w. było znacznie więcej tujonu (występuje w piołunie) niż obecnie dopuszcza prawodawstwo UE (10 mg/kg). Niektóre źródła podają wartości sięgające 260 mg/l. Bedel w swoim opracowaniu z 1899 r. na temat wytwarzania likierów podaje następujące dane: w typowej recepturze 2,5 kg

piołunu na 100 l powszechnie akceptowana ilość olejków to 87,5 mg/l, z czego 34-72% to tujon. Daje to jego zawartość przed destylacją na poziomie 30-63 mg/l przy założeniu 100% ekstrakcji. Wyniki te poddawane są wątpliwość i uznawane za przesadzone, ponieważ technika analityczna w tym okresie nie pozwalała na wystarczająco dokładne oddzielenie tujonu od innych składników olejków eterycznych różnych roślin stosowanych do wytwarzania absyntu. Na dodatek sprawa, okazuje się, jest jeszcze bardziej skomplikowana.

T. Breaux, po destylacji w historycznym alembiku z 1834 r. zbudowanym do produkcji absyntu, a wyposażonym w płaski hełm, nie stwierdził obecności tujonu w destylacie. Zawartość tujonu w absyncie pochodzić więc może tylko z drugiej maceracji. Zgodnie z wyliczeniami W.N. Arnolda (publikacja z 1992 r.) dla 100 l drugiej maceracji: 1 kg suszonego *Artemisia pontica*, 0.34% olejku i 25% tujonu, daje 9 mg/l tujonu w produkcie finalnym. Analiza zawartości tujonu w różnych absyntach wykazuje jego znacznie mniejszą zawartość, niż spodziewana. Poniżej przytaczam wyniki dla próbek absyntu firmy Pernod z ok. 1900 r., produkcji domowej i dwu współcześnie wytwarzanych w Pontarlier przy użyciu receptur z XIX w.

1. absynt domowy: tujon 25 mg/l
2. Pernod, ok. 1900 r.: tujon 6 mg/l
3. Emile Pernod 45 %: tujon 8 mg/l
4. Un Emile 68% : tujon 10 mg/l

Jest rzeczą interesującą, że wyniki te są zgodne z wyliczeniami Arnolda. Inne badania (również chromatograficzne) z 2005 r. trzech receptur z 1899 r. dały największe stężenie 4,3 mg/l, natomiast w Pernod Terragona z lat 30 ub. wieku 1,8 mg/l. Badania na szczurach (R. Margaria) pozwoliły ustalić dawkę konwulsyjną tujonu na 35,5 mg/kg/dzień i dawkę nie dającą żadnego efektu 12,5 mg/kg/dzień. Badania toksyczności na ludziach nie były prowadzone, jednak amerykańska FDA (Food and Drug Administration) przyjmuje zachowawczo jako bezpieczny dodatek do żywności stukrotnie mniejszą dawkę nie dającą żadnego efektu u zwierząt. Tak więc bezpieczna dawka tujonu może być ekstrapolowana jako 8,75 mg/dzień dla człowieka o wadze 70 kg. Jest to w sposób wyraźny poniżej najwyższej koncentracji tujonu w badanych próbkach. Obowiązujące przepisy UE ograniczają zawartość tujonu do: 5 mg/kg w napojach o zawartości alkoholu do 25 % włącznie, 10 mg/kg w napojach o zawartości alkoholu powyżej 25 % i 35 mg/kg w tzw. bitters (w pewnym uproszczeniu nalewkach ziołowych).

W chwili obecnej nie ma żadnych dowodów na to, że absynt powoduje halucynacje czy też inne zaburzenia umysłowe. Problemy zdrowotne ludzi nadużywających absyntu w przeszłości wynikały z dużego spożycia wysokoprocentowego (nawet przy uwzględnieniu tradycyjnego rozcieńczania wodą) alkoholu, a w przypadku artystów dodatkowo ich słabą konstrukcją psychiczną. Wyjątkową popularność absyntu we Francji tłumaczyć może słabość mieszkańców tego kraju do napojów anyżowych (anyż wchodzi w skład absyntu). Dość powiedzieć, że rocznie produkują 125 mln litrów pastisu. W związku z rosnącym zapotrzebowaniem, na początku XX w. jakość absyntu obniżyła się w sposób istotny. Zaczęto używać esencji i barwić przy pomocy soli nieorganicznych (siarczan i octan miedzi), wykorzystywać spirytus pośledniej jakości a także odpadowe przed- i pogony. Część firm produkowała jednak nadal wyroby

Wpisany przez Marek Nizio  
poniedziałek, 06 lipca 2009 23:28

---

tradycyjnej jakości. Istnieje uzasadniony pogląd, że do wprowadzenia zakazu produkcji absyntu (Belgia 1905 r., Szwajcaria 1908, USA 1912, Włochy 1913, Francja 1915, Niemcy 1923) przyczyniło się dobrze zorganizowane lobby, głównie winiarskie podpierające się dodatkowo sponsorowanymi (skąd my to znamy?) badaniami naukowymi. Było ono przerażone gwałtownie wzrastającą w XIX w. konsumpcją absyntu, głównie wśród klasy robotniczej. Trunek ten należał do najtańszych napojów alkoholowych i robotnicy pili go po pracy w dużych ilościach. Prowadziło to oczywiście do degeneracji społeczeństwa (rząd był również zainteresowany zakazem) i spadku konsumpcji wina, do czego na dodatek przyczyniła się klęska filoksery. Tendencje prohibicyjne, słusznie uzasadniane pijaństwem, były w XIX w. spotykane w wielu państwach europejskich (vide m. in. Skandynawia). Zakaz nigdy nie obowiązywał w Czechach, Hiszpanii i Wielkiej Brytanii. W obecnych czasach producenci absyntu są zainteresowani w podtrzymywaniu legendy o lekko narkotycznym działaniu Zielonej Wróżki, co jak widać z rzeczywistością nie ma wiele wspólnego.

Absynt w Polsce, podobnie jak w innych krajach, jest całkowicie legalny i można go kupić bez specjalnego problemu. Problemem jest tylko kupno dobrego absyntu.

Uwaga: w powyższym tekście celowo zachowałem różne miana stężeń występujące w źródłach.

