

Aan de 'Flesch'

Overpeinzingen van een glasverzamelaarliehebber

Zuid-Frankrijk was dit jaar de vakantiebestemming. Om zeker te zijn van een ruime dosis zon en niet te veel buien. De zon scheen inderdaad zeer overvloedig en Patrick, onze Franse gastheer bevestigde dat er al in meer dan twee maanden geen druppel regen was gesignaleerd!

Albi is de hoofdstad van het departement 'Tarn'. Naast de, vooral qua interieur, prachtige cathédrale Sainte-Cécile mag je het **musée Toulouse-Lautrec** niet overslaan.

Henri de Toulouse-Lautrec (1864-1901) was een schilder die bij het grote publiek vooral bekendheid geniet door z'n affiches van artiesten en de nachtclubs waar zij optraden. Wie (her)kent niet de affiche van de *'MOULIN ROUGE: LA GOULUE'*. De ontwerpen van Toulouse-Lautrec vormden, tezamen met nieuwe lithografietechnieken met in meerdere kleuren gedrukte litho's, een nieuwe, effectieve reclame-uiting in het Parijse straatbeeld.

Veel van de onderwerpen in zijn tekeningen, schilderijen of affiches speelden zich af in cafés, clubs of bordelen. Het zal dus niet verbazen dat hij daarbij regelmatig een (oude) fles, karaf of drinkglas afbeeldde.

Vincent van Gogh portretteerde hij in 1887 zittend achter een glas absint en ook op zijn 'Portret van Monsieur Boileau' zien we deze 'fée verte' afgebeeld. Ook tijdgenoten als Manet en Degas beeldden glazen met dit geliefde groene drankje af op hun schilderijen.

Het waren niet alleen artiesten die door absint werden geïnspireerd. In de tweede helft van de 19^e eeuw / begin 20^e eeuw was deze drank zeer geliefd in brede lagen van de bevolking.

Dit gedistilleerd met het extract van meerdere kruiden had veelal een alcoholgehalte van 68 tot 72%. De van venkel en groene anijs afkomstige anijssmaak was het belangrijkste kenmerk, naast de groene kleur en de bittere smaak die de drank dankt aan de alsem, een plant van het geslacht *Artemisia*.

Het grote succes van absint valt ook de alcoholbestrijders op. Absint zou de

belangrijkste boosdoener zijn die lichamelijke en geestelijke aftakeling veroorzaakt. Ook wijnproducenten trekken ten strijde, al is hun invalshoek totaal verschillend!

Tijdens de Eerste Wereldoorlog, in 1915, is de kogel door de kerk. Het Franse parlement besluit de productie en de consumptie van absint te verbieden.

Tegenwoordig wordt het absint-verbod (1915) meer beoordeeld als het resultaat van een effectieve lobby dan als wetenschappelijk onderbouwde beslissing. De grote boosdoener in absint zou een bestanddeel uit de alsem zijn. Maar de schadelijkheid kan, denkt men nu, beter worden gevonden in overmatige consumptie en een soms slechte, niet professioneel gestookte kwaliteit alcohol.

Absint smaakte uitermate bitter en werd door de 'liefebber' zelf op smaak gebracht. Dat gebeurde met koud water en suiker. Uit een soort kraantjespot (vaak met vier kraantjes) die in de 'bistrot' op de tapkast stond druppelde men water op een suikerklontje. Dat klontje werd op een geperforeerde absintlepel gelegd. Al met al vormde het op smaak brengen en het drinken van de absint een heel ritueel.

De smaak van anijs was tussen 1850 en 1915 zodanig ingeburgerd dat er tussen 1915 en 1951 toch nieuwe anijsaperitieven op de markt komen, maar nu wel gezocht. De regelgeving met betrekking tot het toegestane alcoholgehalte wisselt in die jaren, totdat in 1951 definitief anijsdranken met een alcoholgehalte van 45% worden toegestaan. Pernod introduceert onmiddellijk Pernod 51, een naam die al snel verandert in Pastis 51.

Absint leverde kunstenaars niet alleen inspiratie of motieven maar levert de verzamelaar van nu ook interessante literatuur en verzamelobjecten. Absintlepels, absintglazen en de charmante glazen karafjes veelal in de vorm van een aantal gestapelde, kleiner wordende 'ringen'. Ringen die als maatverdeling dienden voor de absint of een ander gedistilleerd.

De 'groene fée' levert mij zelfs nu nog voldoende inspiratie op maar wellicht hebben leden van de 'Oude Flesch' dit verzamelgebied allang aangeboord?

Willem ten Napel

(4-03)