



## Inleiding

In september '99 kwam, via een bekende Hollandse commerciële TV zender, in het nieuws dat in een trendy Amsterdams café aan de Nieuwezijds Voorburgwal het drankje 'Absinth' geschonken werd. Het verwonderde ons dat er aandacht aan 'Absinth' werd geschonken: waarom was dit zo speciaal dat het zelfs het nieuws haalde? Uit de reportage bleek dat het in Nederland en omliggende landen verboden was vanwege het feit dat er naast ethanol een component in zat, die in zou werken op de 'geest'. Absinth zou wel in Tsjechië en Portugal te verkrijgen zijn.

In dezelfde maand verscheen in de Volkskrant hetzelfde bericht. Vanwege de vragen die de TV uitzending en het krantenbericht opriepen, werd een zoekactie op het internet ingelast die spoedig tot een site leidde die als het ware een review over het onderwerp Absinth weergeeft. Deze welverzorgde en betrouwbaar overkomende site wordt onderhouden door Matthew John Baggot die 'frequently asked questions and some attempted answers' over absinth behandelt. In dit artikeltje wordt verslag gedaan over de inhoud van zijn site en de belangrijkste wetenswaardigheden over absinth worden weergegeven aangevuld met enkele feiten uit de Winkler Prins Encyclopedie. In zijn disclaimer geeft Matthew John Baggot al aan dat zijn site niet te vergelijken is met een wetenschappelijk tijdschrift, waar de ingezonden artikelen worden beoordeeld door vakgenoten voordat tot publicatie wordt overgegaan. Dit kan dus betekenen dat enkele vermelde feiten op zijn site niet (geheel) betrouwbaar kunnen zijn. Verder onthoudt hij, en wij, zich ervan tot het aansporen van het vervaardigen en nuttigen van absinth door de lezer naar aanleiding van dit artikel. Voor diegenen die de site zelf willen/kunnen bezoeken, de URL luidt: <http://itsa.ucsf.edu/-mbagg/roughabsinthfaq.html>.

## Wat is Absinth?

Absinth is een sterke alcoholische drank (60-85% ethanol) waarin onder meer de kruiden alsem<sup>1</sup> ofwel absinth-alsem (*Artemisia absinthium*) en *Artemisia pontica* (nederlandse naam onbekend; de *Artemisia pontica* is sterk verwant met de *Artemisia absinthium* en groeit in zuidelijke streken) zijn verwerkt. Het is groenig van kleur (door de aanwezige chlorofyl uit de gebruikte kruiden), bitter van smaak (door de *absinthiïne* uit de alsem) en bezit psychoactieve stoffen (naast ethanol ook *thujon* uit de alsem en *Artemisia pontica*). Van absinth werd beweerd dat het de creativiteit stimuleerde en het zich manifesteerde als een geneesmiddel en afrodisiac. Het gebruik was populair onder kunstenaars en schrijvers zoals Edouard Manet, Vincent Van Gogh, Charles Baudelaire, Paul Verlaine, Arthur Rimbaud, Oscar Wilde, Ernest Dowson, Edgar Degas, Henri de Toulouse-Lautrec, Adolphe Monticelli, Paul Gauguin, Alfred Jarry, Pablo Picasso en Ernest Hemingway, om er een paar te noemen.

Naast de ethanol is de monoterpeen *thujon* een vermeend psychoactieve stof. De thujon is afkomstig uit de gebruikte ingrediënten alsem en *Artemesia pontica*. Het is echter niet duidelijk of thujon wel in dusdanige concentratie aanwezig was/is in absinth om de nadelige effecten van absinth gebruik (verslaving, epileptische aanvallen, delirium en hallucinaties; het syndroom werd *absintisme* genoemd) te verklaren. Thujon zou in de orde van 500-1000 mg/l aanwezig geweest zijn in een drank bestaande uit ca. 75% ethanol. Per glas absinth van ca. 4 cl zou dat een hoeveelheid van 2-4 mg thujon betekenen. Het is aannemelijk om te stellen dat, voordat een kritische hoeveelheid thujon binnen werd gekregen, de innemer reeds gevloerd zou zijn door de ethanol.

Een mogelijke verklaring voor absintisme kan echter wel zijn dat de thujon accumuleert in het lichaam en op die manier een rol speelt in de psychoactiviteit en toxiciteit van chronisch absinth gebruik. Proeven met ratten en mensen hebben aangetoond dat chronische toediening van thujon bevattende olieën zeker effecten had. Ook hier kan een slag om de arm gehouden worden. Andere onbekende ingrediënten uit deze olieën zouden ook debet kunnen zijn aan de waargenomen effecten.

In vroeger tijden werden er ook, op zijn zachtst gezegd, 'discutabele' ingrediënten toegevoegd aan absinth. Bekend is dat er kopersulfaat, koperacetaat indigo, aniline groen en kurkuma (geelwortel) werd toegevoegd om de kleur bij te stellen. Ook het gebruik van antimoontrichloride om het effect van het neerslaan van de etherische olieën na toevoeging van water te intensiveren, is bekend. Het zal duidelijk zijn dat deze ingrediënten bijgedragen kunnen hebben aan de toxische effecten, waargenomen bij chronische absinth gebruikers.

Verder moet ook in gedachten worden gehouden dat inferieure destillatie prestaties van sommige absinth makers gemakkelijk gemaskeerd kon worden door de sterke smaak van de absinth zelf. Van stoffen zoals bijvoorbeeld methanol, propanol, iso-amyl alcohol en lagere esters en aldehyden is bekend dat het de kater, de lengte van de alcoholroes en de toxiciteit van alcohol bevattende dranken intensiveert. Door niet een tweede destillatie (zeker bij primaire destillatie uit bieten en granen) toe te passen om het destillaat van zojuist hiervoor genoemde stoffen te zuiveren, kunnen de toxische effecten van chronisch absinth versterken/veroorzaken.

In de absinth bereiding behoorde kalmoes (*Acorus calamus*) en nootmuskaat (*Myristica fragrans*) tot de incidentele ingrediënten. Deze planten staan er echter wel om bekend dat ze een psychoactieve werking kunnen hebben. Het is onwaarschijnlijk om te veronderstellen dat kalmoes en nootmuskaat in die hoeveelheden werden toegevoegd dat zij al psychedelische effecten veroorzaakten vanwege hun zeer sterke en snel overheersende smaak.

### Hoe werd Absinth bereid?

In onderstaand recept van Pontarlier uit 1855 wordt uiteengezet hoe 100 l absinth van ca. 74% ethanol v/v werd bereid.

- 95 l ethanol 85% v/v
- 2.5 kg gedroogde alsem
- 5 kg anijs
- 5 kg venkel
- 1 kg gedroogde *Artemesia pontica*
- 1 kg gedroogde hyssop
- 0.5 kg gedroogde citroenmelisse
- 45 l water

Werkwijze:

Voeg 2.5 kg alsem, 5 kg anijs en 5 kg venkel toe aan de 95 l ethanol 85% v/v en laat 12 uur trekken.

Voeg 45 l water toe.

Haal 95 l destillaat over.

Voeg aan 40 l van het destillaat 1 kg *Artemesia pontica*, 1 kg hyssop en 0.5 kg citroenmelisse toe. Extraheer dit bij een gematigde temperatuur.

Hevel het extract af en voeg dit toe aan de overige 55 l van het destillaat.

Verdun met water om tot ca. 100 l absinth van 74% ethanol v/v te komen.

### Hoe werd Absinth gedronken?

De klassieke manier van absinth drinken is als volgt. Boven een glas met absinth wordt een geperforeerd lepeltje, met daarop wat suiker, overgoten met koud water. Zodra het water en de absinth mengen, verandert de kleur van smaragdachtig in een ondoorschijnend, melkachtig wit. Deze omslag wordt veroorzaakt door het neerslaan van de etherische olieën aanwezig in absinth.

Variaties op de klassieke manier van absinth drinken is onder andere het mixen met andere drankjes. Echter, de tsjechische manier van drinken is een ritueel op zich. Het gaat als volgt. Een theelepeltje gevuld met suiker wordt in het glas met puur absinth voorzichtig doordrenkt met absinth. Vervolgens wordt de suiker met absinth aangestoken en het theelepeltje op het glas gelegd. De suiker zal licht caraméliseren en in het glas terecht komen. Als de vlam bijna gedoofd is wordt de rest van de suiker door de absinth geroerd en in één teug opgedronken.

### Waarom werd Absinth verboden?

Misbruik van absint kan absintisme tot gevolg hebben. Absintisme bedreigde vroeger de volksgezondheid, vooral in Frankrijk en Zwitserland, mede om de erfelijke beschadigingen die zij teweegbracht. Daarom is de bereiding en invoer ervan in vele landen verboden (Frankrijk 1915), ook in Nederland (wet van 6 dec. 1910, Stbl. 462). Wel zijn onschuldige varianten in de handel, nl. pastis en anis (Bron: Winkler Prins Encyclopedie).

Verder is door de populariteit van absinth in vroeger jaren de alcoholconsumptie toegenomen met alle gevolgen van dien. In Frankrijk ging dit gelijk op met de bewustwording van alcoholisme als probleem. Omdat wijn als gezond werd beschouwd, werden problemen ontstaan uit alcoholisme gerelateerd aan absinth gebruik. Het verbod op absinth werd zoals vermeld in 1915 gerealiseerd.

### Andere thujon bevattende planten

Naast de al ge(n)/(r)oemde kruiden als em en *Artemesia pontica*, bevat een verscheidenheid aan planten thujon. Thujon is vernoemd naar de *Thuja occidentalis* waaruit het als eerste werd geëxtraheerd. Omdat thujon ook uit andere planten was geëxtraheerd zonder dat het geïdentificeerd was als thujon, staat het ook wel bekend als absinthol<sup>2</sup>, tanacetone en salviol<sup>3</sup>. Enkele thujon bevattende planten zijn: Westerse levensboom (*Thuja occidentalis*), echte salie (*Salvia officinalis*), boerenwormkruid (*Tanacetum vulgare*), bijvoet (*Artemesia vulgaris*), wilde averuit (*Artemesia campestris*), zeealsem (*Artemesia maritima*) en jeneverbes (*Juniperus scopulorum*).

### Conclusie

Résumerend kan gesteld worden dat chronisch gebruik van absinth zo'n 100-200 jaar geleden tot absintisme heeft kunnen leiden. Door gebrekkige registratie van de werkelijke feiten, is thujon niet overduidelijk aan te wijzen als de veroorzaker van absintisme. Wellicht spelen andere stoffen uit de gebruikte kruiden of toevoegingen voor de kleur of inferieure destillaten of het hoge alcoholpercentage een rol in absintisme. Ook de combinatie van de verscheidene stoffen zou cruciaal kunnen zijn.

© 1999 P. Wester en H-J de Geus

<sup>1</sup>**alsem**, het plantengeslacht *Artemisia* (vermoedelijk naar de Griekse godin Artemis, wegens het gebruik van *A. vulgaris* bij menstruatieklachten) uit de Composietenfamilie. Er zijn ca. 250 soorten, die vooral op het noordelijk halfrond voorkomen. Het is een geslacht van windbestuivers, de hoofdjes zijn zeer klein en staan vaak dicht opeen. Een vijftal soorten is inheems in Nederland en België: **zeealsem** (*A. maritima*), op schorren en zeedijken, **bijvoet** (*A. vulgaris*), zeer algemeen langs wegen en spoordijken, **wilde averuit** (*A. campestris*), vrij zeldzaam in Nederland en in België alleen in Aywaille en op enkele plaatsen in West-Vlaanderen, **duinaveruit** (*A. lloydii*, ook wel als ondersoort van *A. campestris* opgevat), in duinen tussen IJmuiden en Den Haag, vooral op de zuidhellingen, en **absintalsem** (*A. absinthium*), gebruikt bij de vervaardiging van een likeur (absint). Enkele keukenkruiden behoren ook tot dit geslacht, nl. dragon (*A. dracunculus*) en citroenkruid (*A. abrotanum*). Bron: Winkler Prins Encyclopedie.

Alsem werden van oudsher ook ingezet als een geneeskrachtig kruid. Het bevordert de spijsvertering, is koortswerend en wormafdrijvend. Dit laatste is terug te vinden in de engelse benaming voor alsem: wormwood. In het engels worden verschillende Artemesia soorten met wormwood aangeduid waaruit al blijkt dat niet alleen alsem uit de Artemesia familie wormafdrijvend is.

<sup>2</sup>**absinthol**, een kleurloze, sterk riekende etherische olie, door destillatie uit de plant absint-alsem verkregen met wisselende samenstelling met thujon als voornaamste component, C<sub>10</sub>H<sub>16</sub>O, een giftig terpeenketon. Daarnaast bevat het thujol, esters van thujol en andere terpenen, en het bittere en giftige glucoside *absinthiïne*. Bron: Winkler Prins Encyclopedie.

<sup>3</sup>**salviol**, etherische olie, gewonnen uit de echte salie (*Salvia officinalis*; Lipbloemenfamilie). Salie-olie heeft een sterk aroma en bevat een hoog gehalte aan thujon (41–61%). Daarnaast bevat de olie salveen, pineen, cineool, borneol en kamfer. Salie-olie wordt vnl. gebruikt voor het aromatiseren van vleeswaren en sauzen. Bron: Winkler Prins Encyclopedie.