DOPPIOZERO

Il caffè di buon anno

Angela Borghesi

30 Gennaio 2022

Ho dato il buongiorno al nuovo anno con una tazza di caffè. Penserete che non v'è nulla di eccezionale, e molto di prosaico. Ma il mug in questione conteneva non la bevanda bensì alcune piantine di caffè, varietà arabica. Lo esponeva un fioraio e vivaista come esotico e, a suo avviso, originale *cadeau* per le feste decembrine. L'ho acquistato per curiosità, pensando chissà se riesco non dico a vederle fiorire ma almeno a crescerle. Sono alte pochi centimetri eppure hanno già sei foglie ciascuna di un bel verde lucente, simili a quelle della gardenia.

Nel web girano video tutorial su come ottenerle dal chicco al naturale, non tostato insomma. Buona volontà, pazienza, molta luce indiretta, terriccio acido, temperatura ideale tra quindici e venti gradi, e in alcuni mesi potreste avere la soddisfazione di farle nascere dal seme. Non mi cimenterò in tanto agone, ma mi dedicherò a curare queste mie giovinette come si deve: a breve dovrò rinvasarle, e ho capito presto che voglion acqua purché senza ristagni. Coltivate in vaso non s'alzeranno oltre i due metri contro i sei che raggiungerebbero in natura, ed è raro giungano a fioritura. Tuttavia la venustà del fogliame è pregio da non sottovalutare e può gareggiare con quello delle più consuete piante d'appartamento. Con i miei esemplari miro a questo risultato.



Il mug mi rimarrà per il beverone di caffè e cicoria. Lo so, storcerete naso e bocca, ma ormai sono assuefatta a questa ciofeca che mi consente di diluire la quantità di caffeina necessaria a star sveglia durante il giorno. Che il caffè sia una droga lo sapeva bene anche Balzac che ne faceva largo uso – ingeriva persino i chicchi macinati! – e nel suo *Trattato degli eccitanti moderni* (1839) ne descriveva modalità di azione ed effetti sull'organismo.

La storia del caffè è antica e, come quella del tè e del cacao, si perde in leggende per poi snodarsi lungo secoli e vie commerciali che dall'Etiopia e dall'Arabia passano in Turchia e giungono in Europa, espandendosi in tutti i paesi del mondo. I chicchi di caffè diventano infatti merce preziosa, volàno di imprese economiche e culturali. Intorno all'eccitante bevanda, ai luoghi e ai modi del suo consumo, sono nati rituali collettivi, pratiche sociali di primaria importanza. Non ripercorrerò questa storia affascinante su cui molto è stato scritto, né vi darò come al solito una descrizione botanica ché, vedrete, c'è chi l'ha fatto per tempo e magistralmente.

Semmai vi farò annusare qualche chicco letterario e musicale prelevato per lo più dal Settecento, secolo in cui la moda del caffè esplose in Europa con l'apparato di porcellane e cuccume fini per servirlo con creanza, e con gli accoglienti ambienti pubblici e domestici dove ci si intratteneva per degustarlo.

Eppure nella sua inarrestabile conquista dei palati europei il caffè dovette superare preclusioni e resistenze. Nell'ultimo spicchio del Seicento, quando ancora era pressoché ignoto in gran parte nelle nostre città, il medico e letterato Francesco Redi nel suo divertentissimo *Bacco in Toscana* (1685) così satireggiava la nuova, esotica bibita contrapposta al decantato vino:

Non sia già che il cioccolatte

V'adoprassi, ovvero il tè,

Medicine così fatte

Non saran giammai per me:

Beverei prima il veleno

Che un bicchier, che fosse pieno

Dell'amaro e reo caffè:

Colà tra gli Arabi,

E tra i Giannizzeri

Liquor sì ostico,

Sì nero e torbido

Gli schiavi ingollino.

Giù nel Tartaro,

Giù nell'Erebo

L'empie Belidi l'inventarono,

E Tesifone e l'altre Furïe

A Proserpina il ministrarono;

E se in Asia il Musulmanno

Se lo cionca a precipizio,

Mostra aver poco giudizio.

Mezzo secolo dopo, assuefatti ormai i palati, l’ironia si rovescia su chi ancora frappone ostacoli di carattere moralistico-economico al fenomeno di costume che sta rivoluzionando gusti e relazioni sociali. Tale è il retroscena dell’umoristica *Schweigt stille, plaudert nicht* (*Fate silenzio, non chiacchierate*, 1732-1734), più nota come *La Cantata del Caffè*, composta da Bach su libretto di Picander per essere eseguita al caffè Zimmermann di Lipsia. L’operetta mette in scena un padre che vuol proibire alla figlia di bere caffè negandole passeggiate e sontuose *toilettes*, minacciandola persino di non darla in moglie ad alcuno. Ma la figliola, che canta «Ah! Come è dolce il sapore del caffè! Più dolce di mille baci, più dolce di un vino moscato», uscirà vittoriosa dalla contesa perché «proprio come un gatto non smette di prender topi, le fanciulle non smetteranno mai di bere caffè». Il nero caffè contendeva infatti alla bionda birra un giro di affari considerevole e le ragazze di buona famiglia dovevano esser tenute lontane dalle sirene dei locali promiscui quali erano considerate le caffetterie.



Ma ormai, alla metà del secolo dei lumi, con *La bottega del caffè* (1750) Goldoni attesta l’avvenuto successo popolare della miscela che, da privilegio aristocratico, spopolava ormai tra la piccola e media borghesia veneziana. Testimonianza ancor più interessante del fenomeno è *La sposa persiana* (1753), commedia in cinque canonici atti di versi martelliani che dà spazio (atto IV, scena II) a una descrizione botanico-agraria della pianta e fornisce istruzioni per l’uso dei frutti. È Curcuma, custode delle schiave, che si rivolge ad Alì, amico del protagonista maschile Tamas e innamorato della schiava Ircana:

CURCUMA
Ecco il caffè, signore, caffè in Arabia nato
(Alì beve il caffè mentre ella ragiona),
E dalle caravane in Ispaan portato.
L'arabo certamente sempre è il caffè migliore.

Mentre spunta da un lato, mette dall'altro il fiore.

Nasce in pingue terreno, vuol ombra, e poco sole;

Piantare ogni tre anni l’arboscello si suole.
Il frutto non è vero, che esser debba piccino,

Anzi deve esser grosso, basta sia verdolino.

Usarlo indi conviene di fresco macinato,

In luogo caldo, e asciutto con gelosia guardato.

ALÍ
Caffè buono, e ben fatto *(rendendo la tazza).*

CURCUMA

A farlo vi vuol poco;

Mettervi la sua dose, e non versarlo al fuoco.

Far sollevar la spuma, poi abbassarla a un tratto,

Sei sette volte almeno, il caffè presto è fatto.

Quanto ad esotismo, lo aveva preceduto Montesquieu che nelle satiriche *Lettere persiane* (1721, XXXVI) descrive con lo sguardo straniato di Usbek le botteghe di Parigi:

«esistono numerosissimi locali pubblici in cui viene servito. In alcuni di questi locali, ci si scambiano notizie, in altri, si gioca a scacchi. Ce n’è uno dove il caffè vien preparato in un modo così speciale che rende arguti coloro che lo bevono: quanto meno, tra tutti quelli che escono da lì, non ce n’è uno che non creda di esserlo quattro volte di più di quando era entrato».


Coffea
arabica
Coffea
Arabica

Insomma, il caffè sollecita anche lo spirito e l’arguzia di chi ne scrive. Non è da meno Giuseppe Parini che nel *Giorno* (1763, *Il mattino*, vv. 125-157) sferza in punta di fioretto il «giovin signore» ritratto al risveglio tra le pigre coltri indeciso su quale rara bevanda accostar le labbra:

Ma già il ben pettinato entrar di novo

Tuo damigello i' veggo; egli a te chiede

Quale oggi più de le bevande usate

Sorbir ti piaccia in preziosa tazza:

Indiche merci son tazze e bevande;

Scegli qual più desii. S'oggi ti giova

Porger dolci allo stomaco fomenti,

Sì che con legge il natural calore

V'arda temprato, e al digerir ti vaglia,

Scegli 'l brun cioccolatte, onde tributo

Ti dà il Guatimalese e il Caribbèo

C'ha di barbare penne avvolto il crine:

Ma se nojosa ipocondrìa t'opprime,
O troppo intorno a le vezzose membra

Adipe cresce, de' tuoi labbri onora

La nettarea bevanda ove abbronzato

Fuma, ed arde il legume a te d'Aleppo

Giunto, e da Moca che di mille navi

Popolata mai sempre insuperbisce.

Certo fu d'uopo, che dal prisco seggio

Uscisse un Regno, e con ardite vele

Fra straniere procelle e novi mostri

E teme e rischi ed inumane fami

Superasse i confin, per lunga etade

Inviolati ancora: e ben fu dritto

Se Cortes, e Pizzarro umano sangue

Non istimàr quel ch'oltre l'Oceàno

Scorrea le umane membra, onde tonando

E fulminando, alfin spietatamente

Balzaron giù da' loro aviti troni

Re Messicani e generosi Incassi,

Poiché nuove così venner delizie,

O gemma degli eroi, al tuo palato.

Amatissimo dagli illuministi – Voltaire ne sorbiva quaranta tazze quotidiane per «pensare a come combattere i tiranni e gli imbecilli» – il caffè diviene a Milano simbolo e vessillo di una battaglia culturale. Ad esso Pietro Verri intitolò la rivista del movimento per dare la sveglia ai letterati e ai milanesi. Nell'articolo programmatico del primo numero (giugno 1764) spiega ai lettori la ragione del titolo attraverso la vicenda di un personaggio fittizio, il mercante greco Demetrio. Giunto a Livorno da Mocha – qui ha scambiato parte delle merci con il più squisito dei caffè – approda a Milano

«dove son già tre mesi che ha aperto una bottega addobbata con ricchezza ed eleganza somma. In essa bottega primieramente si beve un Caffè che merita il nome veramente di Caffè; Caffè vero verissimo di Levante, e profumato col legno d'Aloe che chiunque lo prova, quand'anche fosse l'uomo il più grave, l'uomo il più plombeo della terra, bisogna che per necessità si risvegli e almeno per una mezz'ora diventi uomo ragionevole. In essa bottega vi sono comodi sedili, vi si respira un'aria sempre tepida e profumata che consola; la notte è illuminata, cosicché brilla in ogni parte l'iride negli specchi e ne' cristalli sospesi intorno le

pareti e in mezzo alla bottega; in essa bottega chi vuol leggere trova sempre i fogli di novelle politiche, e quei di colonia e quei di Sciaffusa e quei di Lugano e vari altri […] in essa bottega v'è di più un buon atlante, che decide le questioni che nascono nelle nuove politiche; in essa bottega per fine si radunano alcuni uomini, altri ragionevoli, altri irragionevoli, si discorre, si parla, si scherza, si sta sul serio; ed io, che per naturale inclinazione parlo poco, mi son compiaciuto di registrare tutte le scene interessanti che vi vedo accadere e tutt'i discorsi che vi ascolto degni da registrarsi; e siccome mi trovo d'averne già messi in ordine vari, così li do alle stampe col titolo *Il Caffè*, poiché appunto son nati in una bottega di caffè».

Siamo dunque alla fondazione del caffè letterario milanese e il primo discorso registrato dal taciturno Verri è proprio del proprietario Demetrio che narra con bel tratto una *Storia naturale del caffè*, incrementando la descrizione goldoniana della pianta e diffondendosi sulla sua capacità produttiva, sulle fasi della lavorazione dei frutti, sulla datazione del suo arrivo a Marsiglia (1644), sulla diffusione in Asia, e poi sugli effetti e sui diversi modi di preparazione della bevanda. Stila persino una classifica qualitativa: «Il caffè d'Arabia è il primo, quello dell'Indie Orientali vien dopo, il peggiore d'ogni altro è quello d' America». Accontentatevi di questo stralcio iniziale in cui Demetrio così si rivolge ai suoi avventori:

«se siete disposti a credere a me, che ho viaggiato il Levante ed ho veduto nell'Arabia i campi interi coperti di caffè, vi dirò quello che egli è veramente. Il caffè, che noi orientali comunemente chiamiamo *cauhè* e *cahua*, è prodotto non da un legume, ma bensì da un albero, il quale al suo aspetto paragonasi agli aranci ed a' limoni quand'hanno le loro radici fisse nel suolo, poiché s'alza circa quattro o cinque braccia da terra, il tronco di esso comunemente s'abbraccia con ambe le mani, le foglie sono disposte come quelle degli aranci, come esse sempre verdi anche nell'inverno e come esse d'un verde bruno; di più l'albero del caffè nella disposizione dei suoi rami, s'estende presso poco come gli aranci, se non che nella sua vecchiezza i rami inferiori cadono alquanto verso il pavimento.


SWEET HOME
COFFEE
FOR THE PURE & SIMPLE LIVING
THE NEW LIFE START FROM EVERY DAY

Il caffè cresce e si riproduce con poca fatica anche nelle terre le quali sembrerebbero sterili per altre piante; e in due maniere si moltiplica, e col seme (il quale è quell'istesso che si serve per la bevanda) e col produrne di nuove pianticelle delle radici. […] l'albero del caffè finalmente s'assomiglia agli aranci anche in ciò, che nel tempo medesimo si vedono e fiori e frutti, altri maturi, altri no, sebbene il tempo veramente della grande raccolta nell'Arabia sia nel mese di maggio. I fiori somigliano i gelsomini di Spagna, i frutti sembrano quei del ciriegio, verdastri al bel principio, poi rossigni, indi nella maturanza d'un perfetto porporino. Il nocciolo di esso frutto rinchiude due grani di caffè, i quali si combaciano nella parte piana e son nodriti da un filamento che passa loro al lungo, di che ne vediamo il vestigio nel grano medesimo: si raccolgono i frutti maturi del caffè scuotendone la pianta, essi non sono grati a cibarsene, si lasciano disseccare esposti al sole, indi facendo passare sopra di essi un rotolo di sasso pesante si schiudono i gusci e ne esce il grano. Ogni pianta presso poco produce cinque libbre di caffè all'anno, e costa sì poca cura il coltivarla ch'egli è un prodotto che ci concede la terra con una generosità che poco usa negli altri».

Dura fatica staccarsi da questa prosa vivace e piana cui v'è da aggiungere, per pura pedanteria, soltanto che i fiori sono caulini (cioè distribuiti sul fusto e sui rami vecchi) e che Linneo classificò nel 1737 la pianta del caffè tra le *Rubiaceae*, genere *Coffea*, con il nome di *Coffea arabica*. Ma il primato della catalogazione spetta al botanico Antoine-Laurent De Jussieu che nel 1713 la battezzò *Jasminum arabicanum* sulla base di un esemplare conservato nell'orto botanico di Amsterdam. Probabilmente il primo europeo a descriverla fu il fondatore del giardino botanico di Venezia Prospero Albino nel suo *De Plantis Aegypti* stampato nel 1592. Centinaia le specie selvatiche che rendono tuttora complessa la classificazione del genere. Comunque, tra le specie commerciali più redditizie v'è l'*arabica* con le molte sue varietà e la *canephora* (varietà robusta).

E non si può, dopo Venezia, non fare un salto a Napoli, la capitale del caffè all'italiana, con il suo rito quotidiano della tazzulella, l'apposita moka da capovolgere – Napoli capovolge tutte le nostre abituali convinzioni – e lo spirito solidale del caffè sospeso. Non si può non riportare alla memoria quel prodigioso monologo di Eduardo De Filippo nell'atto secondo di *Questi fantasmi*:

«Natalino: A noialtri, italiani, toglieteci tutto ma questo poco di riposo in terrazza… Io, per esempio, a tutto rinuncerei tranne a questa tazzina di caffè,

presa tranquillamente qua, fuori in terrazza, dopo quell'oretta di sonno che uno si fa dopo mangiato. Però il caffè me lo devo fare io stesso, con le mie mani. Questa è una macchinetta per quattro tazze, ma se ne possono ricavare anche sei, e, se le tazze sono piccole, anche otto… quando vengono gli amici… d'altra parte il caffè costa così caro… (*Ascolta, poi*) Mia moglie queste cose non le capisce È molto più giovane di me, sapete, e la nuova generazione ha perduto queste abitudini che, secondo me, sotto un certo punto di vista, sono la poesia della vita; perché, oltre a farvi occupare il tempo, vi danno pure una certa serenità di spirito. nessuno potrebbe mai prepararmi un caffè come me lo preparo io, con lo stesso zelo… con la stessa cura… Capirete che, dovendo servire me stesso, seguo le vere esperienze e non trascuro niente… Sul becco… lo vedete il becco? (*Prende la macchinetta in mano e indica il becco della caffettiera*) Qua, professore, dove guardate?

Questo… (*Ascolta*) Vi piace sempre di scherzare… No, no… scherzate pure… Sul becco io ci metto questo cappellino di carta… (*Lo mostra*) Sembra niente, ma questo cappellino ha la sua funzione… E già, perché il fumo denso del primo caffè che esce, che poi è il più carico, non si disperde. Come pure, professore, prima di versare l'acqua, bisogna farla bollire per tre o quattro minuti, per lo meno, prima di versarla, vi dicevo, nella parte interna della capsula bucherellata, bisogna cospargervi mezzo cucchiaino di polvere appena macinata. Un piccolo segreto! In modo che, nel momento in cui sale, l'acqua, in pieno bollore, già si aromatizza per conto suo. Professore, anche voi vi divertite qualche volta, perché, spesso, vi vedo fuori in terrazza che fate la stessa cosa. (*Rimane in ascolto*) Sì, sì anch'io. Anzi, siccome, come vi ho detto, mia moglie non collabora, me lo tosto da me… (*Ascolta*) Anche voi, professore? … Fate bene… Perché, quella, poi, è la cosa più difficile: indovinare il punto giusto di cottura, il colore…: color manto di monaco.

È una grande soddisfazione, ed evito pure di arrabbiarmi, perché se, per una dannata combinazione, per una mossa sbagliata, sapete… vi scappa di mano la cuccuma… e si mescola il caffè con i fondi insomma, viene uno schifo… siccome l'ho fatto con le mie mani e non posso prendermela con nessuno, mi convinco che è buono e me lo bevo lo stesso. (*Il caffè ormai è pronto*) Professore, il caffè è pronto. (*Versa il contenuto della macchinetta nella tazza e si dispone a bere*) Ne volete un po'… Grazie. (*Beve*) Accidenti, questo si che è un caffè… Vedete quanto ci vuole poco per rendere felice un uomo: una tazzina di caffè presa, tranquillamente, qui fuori… con un simpatico dirimpettaio…; perché voi siete

simpatico, professore… (*Seguita a bere*) Adesso mezza tazzina la conservo, e me la bevo tra una sigaretta e l’altra».

E scusate se, secondo il mio usato costume, vi ho propinato un caffè lungo, forse troppo lungo. Ma la miscela meritava: è di sublime qualità!

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

