776. CAFFÈ

V'è chi ritiene il caffè originario della Persia, chi dell'Etiopia e chi dell'Arabia Felice; ma di qualunque posto sia, è certamente una pianta orientale sotto forma di un arboscello sempre verde il cui fusto si innalza dai 4 ai 5 metri e non acquista per ordinario più di 5 ad 8 centimetri di diametro. Il miglior caffè è pur sempre quello di Moka, il che potrebbe convalidare l'opinione esser questo veramente il suo luogo nativo. Si dice che un prete musulmano, a Yemen, avendo osservato che quelle capre le quali mangiavano le bacche di una pianta di quelle contrade, erano più festevoli e più vivaci delle altre, ne abbrustolì i semi, li macinò e fattane un'infusione scoprì il caffè tal quale noi lo beviamo.
Questa preziosa bibita che diffonde per tutto il corpo un giocondo eccitamento, fu chiamata la bevanda intellettuale, l'amica dei letterati, degli scienziati e dei poeti perché, scuotendo i nervi, rischiara le idee, fa l'immaginazione più viva e più rapido il pensiero.
La bontà del caffè mal si conosce senza provarlo, e il color verde, che molti apprezzano, spesso gli vien dato artificialmente.
La tostatura merita un'attenzione speciale poiché, prescindendo dalla qualità del caffè, dipende dalla medesima la più o meno buona riuscita della bibita. Meglio è dargli il calore gradatamente e perciò è da preferirsi la legna al carbone, perché meglio si può regolare. Quando il caffè comincia a crepitare e far fumo, scuotete spesso il tostino e abbiate cura di levarlo appena ha preso il color castagno-bruno e avanti che emetta l'olio; quindi non disapprovo l'uso di Firenze, nella qual città, per arrestarne subito la combustione, lo si distende all'aria; e pessima giudico l'usanza di chiuderlo tosto fra due piatti, perché in codesto modo butta l'olio essenziale e l'aroma si sperde. Il caffè perde nella tostatura il 20 per cento del suo peso, cosicché gr. 500 devono tornare gr. 400.
Come diverse qualità di carne fanno il brodo migliore, così da diverse qualità di caffè, tostate separatamente, si ottiene un aroma più grato. A me sembra di ottenere una bibita gratissima con gr. 250 di Portorico, 100 di San Domingo e 150 di Moka. Anche gr. 300 di Portorico con 200 di moka danno un ottimo resultato. Con gr. 15 di questa polvere si può fare una tazza di caffè abbondante; ma quando si è in parecchi, possono bastare gr. 10 a testa per una piccola tazza usuale.
Tostatene poco per volta e conservatelo in vaso di metallo ben chiuso, macinando via via quel tanto che solo abbisogna, perché perde facilmente il profumo.
Coloro a cui l'uso del caffè cagiona troppo eccitamento ed insonnia, faranno bene ad astenersene od usarne con moderazione; possono anche correggerne l'efficacia con un po' di cicoria od orzo tostato. L'uso costante potrebbe neutralizzare l'effetto, ma potrebbe anche nuocere, essendovi de' temperamenti tanto eccitabili da non essere correggibili, e a questo proposito un medico mi raccontava di un campagnuolo il quale, quelle rare volte che prendeva un caffè, era colto da un'indisposizione che presentava tutti i sintomi di un avvelenamento. Ai ragazzi poi l'uso del caffè sarebbe da vietarsi assolutamente.
Il caffè esercita un'azione meno eccitante ne' luoghi umidi e paludosi ed è forse per questa ragione che i paesi ove se ne fa maggior consumo in Europa sono il Belgio e l'Olanda. In Oriente, ove si usa di ridurlo in polvere finissima e farlo all'antica per beverlo torbo, il bricco, nelle case private, è sempre sul focolare.
Su quanto dice il prof. Mantegazza, cioè che il caffè non favorisce in modo alcuno la digestione, io credo che sia necessario di fare una distinzione. Egli forse dirà il vero per coloro a cui il caffè non eccita punto il sistema nervoso; ma quelli a cui lo eccita e porta la sua azione anche sul nervo pneumogastrico, è un fatto innegabile che digeriscono meglio, e l'uso invalso di prendere una tazza di buon caffè dopo un lauto desinare n'è la conferma. Preso poi la mattina a digiuno pare che sbarazzi lo stomaco dai residui di una imperfetta digestione e lo predisponga a una colazione più appetitosa.
Io, per esempio, quando mi sento qualche imbarazzo allo stomaco non trovo di meglio, per ismaltirlo, che andar bevendo del caffè leggermente indolcito ed allungato coll'acqua, astenendomi dalla colazione.

E se noiosa ipocondria t'opprime
O troppo intorno alle 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 Moka che di mille navi
Popolata mai sempre insuperbisce.

Venezia pe' suoi rapporti commerciali in Oriente fu la prima a far uso del caffè in Italia, forse fin dal secolo XVI; ma le prime botteghe da caffè furono colà aperte nel 1645; indi a Londra e poco dopo a Parigi ove una libbra di caffè si pagava fino a 40 scudi.
L'uso si andò poi via via generalizzando e crescendo fino all'immenso consumo che se ne fa oggigiorno; ma due secoli addietro il Redi nel suo Ditirambo cantava:

Beverei prima il veleno
Che un bicchier che fosse pieno
Dell'amaro e reo caffè.

e un secolo fa, pare che l'uso in Italia ne fosse tuttora ristretto se a Firenze non si chiamava ancora caffettiere, ma acquacedrataio colui che vendeva cioccolata, caffè e altre bibite.
Goldoni, nella commedia La sposa persiana, dice per bocca di Curcuma, schiava:

Ecco il caffè, signore, caffè in Arabia nato,
E dalle carovane 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, o poco sole.
Piantare ogni tre anni l'arboscel si suole.
Il frutto non è vero, ch'esser debba piccino,
Anzi dev'esser grosso, basta sia verdolino,
Usarlo indi conviene di fresco macinato,
in luogo caldo e asciutto, con gelosia guardato.
... 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.