

LUCA TOSIN

SUL CAFFÈ NELLE PUBBLICAZIONI DEL SEI-SETTECENTO

Al quesito postogli se potesse giovare prendere «una buona chicchera di caffè immediatamente dopo il desinare ovvero dopo la cena», Francesco Redi rispondeva:

(...) il caffè per primo profitto le imbratterà di nero la bocca e i denti; il che sarà una bella vergogna. In secondo luogo io non so vedere che utile possa fare a V. Sig. Illustriss. il bere ogni mattina, ovvero ogni sera, una buona chicchera di carbone polverizzato e stemperato nell'acqua, che tale appunto è la bevanda del caffè, la quale è degno ristoro di quei Turchi incatenati nelle galere di Cività *[sic]* vecchia e di Livorno¹.

Nonostante questo parere decisamente negativo di Redi il caffè fu ben presto apprezzato al punto tale che l'uso di questa bevanda sminuì «il credito a tant'altri liquori, de' quali forse anco più salutevoli si servivano i nostri vecchi»².

¹ FRANCESCO REDI, *Opere di Francesco Redi gentiluomo aretino e accademico della Crusca...*, Seconda edizione napoletana corretta e migliorata, Napoli, Michele Stasi, 1778, pp. 204-205. Francesco Redi (1626-1697), membro dell'Accademia del Cimento, fu insigne medico e fine letterato; appassionato ricercatore e collezionista di libri, lasciò preziosi e antichi manoscritti, conservati oggi alla Biblioteca Medicea Laurenziana di Firenze. I suoi studi in alcuni campi della biologia e della medicina assumono particolare rilevanza per la loro opera di demolizione di alcune teorie d'origine aristotelica a favore dell'attività sperimentale. Ammesso molto giovane all'Accademia della Crusca, fu eletto tra i deputati alla correzione del vecchio vocabolario della Crusca e alla preparazione della nuova edizione, in particolare per ciò che riguardava le lingue greche e latine. Partecipò inoltre alla compilazione della terza edizione del Vocabolario.

² PAOLO BARTOLOMEO CLARICI, *Istoria e coltura delle piante che sono pe'l fiore piu ragguardevoli, e piu distinte per ornare un giardino in tutto il tempo dell'anno, con un copioso trattato degli agrumi. Di d. Paolo Bartolomeo Clarici...*, Venezia, Andrea Poletti, 1726, p. 535. Paolo Bartolomeo Clarici (1664-1725), trasferito dalla nativa Ancona a Padova, visse accanto al cardinale Giorgio Corner,

Diverse e non tutte scientificamente provate furono le teorie avanzate circa l'origine della pianta e la diffusione dell'utilizzo del suo frutto.

Secondo Clarici l'abitudine di bere il caffè dall'Etiopia era passata alla Persia e da qui all'Arabia dove «un Molak, chiamato Chadely, soleva prenderne spesso per meglio attendere alla preghiera notturne»³. Francesco Grisellini, riconoscendo la difficoltà di reperire dati certi sulla introduzione fra gli Arabi del suo uso, si rifà all'opinione di autori che lo avevano preceduto e che pensavano che la cosa fosse avvenuta in maniera del tutto accidentale; infatti

nell'Arabia felice, querelandosi un giorno con certi monaci cristiani un custode di capre e cammelli, perché i suoi armenti a lungo vegliavano, mosse a curiosità l'Abate e un altro monaco ad investigar la cagione, onde ciò potesse avvenire. Si posero pertanto a osservare e l'erbe, e le foglie di cui si pascevano quegli armenti; e avendo notato che con somm'avidità e le foglie e le frutta divoravano di un arboscello che *Bon* da essi era chiamato, tosto credettero non da altra cagione procedere lo strano effetto che da tal cibo; vollero con tutto ciò assicurarsene coll'esperienza, e ne rimasero del tutto persuasi, dappoiché videro che, datane a bere la decozione del frutto a loro monaci, tenevagli in fatti desti per tutta la notte. Divulgossi tosto il meraviglioso effetto di questa bevanda, e quindi se ne introdusse l'uso⁴.

In ogni caso almeno nella prima metà del XVI secolo bere il caffè non era una consuetudine molto diffusa, stando a ciò che scrisse Francesco Sansovino⁵ che elenca soltanto tre tipi di bevande allora in uso presso i Tur-

vescovo di quella città, appassionato, come il Clarici e Gerardo Sagredo, procuratore di S. Marco, all'arte dei giardini. Fu così che, per impulso di questo suo nuovo mecenate – essendo morto il cardinale –, il Clarici cominciò a raccogliere le sue conoscenze ed esperienze in campo botanico per pubblicarle in un volume, che vide poi la luce soltanto postumo.

³ *Storia delle piante forastiere le piu importanti nell'uso medico, od economico colle loro figure in rame incise da Benedetto Bordiga*, I, Milano, Giuseppe Marelli, 1791, p. 157. «Le descrizioni sono del cav. Luigi Castiglioni, del conte Alfonso suo fratello, del P. Onofrio Mozzoni, cappuccino, ed anche del prof. Paolo Brambilla, vicesegretario della Società Patriottica di Milano, uno dei XL della Società Italiana delle Scienze»: GAETANO MELZI, *Dizionario delle opere anonime e pseudonime di scrittori italiani o come che sia aventi relazione all'Italia*, III, Milano, L. di G. Pirola, 1849, p. 107.

⁴ FRANCESCO GRISELINI, *Dizionario delle arti e de' mestieri compilato da Francesco Grisellini...*, tomo terzo, Venezia, Modesto Fenzo, 1768-1778, pp. 79-87: 79. Francesco Grisellini (1717-1787), attento lettore dei filosofi francesi, inglesi e italiani, ma anche di libri scientifici, scrisse commedie e saggi, diresse giornali e curò dizionari. Nel 1756-1757 diventò l'incisore e disegnatore di fiducia dei librai Bassaglia.

⁵ FRANCESCO SANSOVINO, *Historia universale dell'origine, et imperio de' Turchi. Raccolta, et in diuersi luoghi di nuouo ampliata, da m. Francesco Sansouino; et riformata in molte sue parti per ordine della Santa Inquisitione. Nella quale si contengono le leggi, gli uffici, i costumi, et la militia di quella natione; con tutte le cose fatte da loro per terra, et per mare...*, In Vinegia, Altobello Salicato, 1582.

chi: la prima composta da acqua e zucchero, chiamata *Secher*, oppure da acqua e miele, chiamata *Tserbeh*; la seconda, chiamata *Hossaph*, fatta con uva passita cotta nell'acqua, con aggiunta di "acqua rosa" e un po' di miele; la terza, chiamata *Pechmez*, preparata con mosto stemperato con acqua; quest'ultima veniva data agli schiavi⁶. Questa consuetudine è confermata dalla testimonianza fornita dal marinaio Antonio Giovanni Menavino: «Bevono comunemente acqua, e i più ricchi giuleppo, ovvero zucchero con acqua temperato, e alle volte miele con acqua cotta, e acqua con uva passa purgata, o mastice, e così vivono di state come di verno; e perché la invernata non faccia loro male l'acqua così gelata, vi mettono un carbone dentro, e poi la bevono»⁷.

Solo sul finire di quel secolo uno studioso fermatosi in Egitto per circa tre anni, dal 1581 al 1584, Prospero Alpino, documentava nel suo *De plantis Aegypti* che sia la pianta del caffè che il suo frutto vi erano ormai diffusi e che dai semi dell'albero chiamato *Bon*, o *Ban* «*omnes Aegyptii tum Arabes parant decoctum vulgatissimum. quod vini loco ipsi potant, venditurque in publicis oenopoliis, non secusquam apud nos vinum: illique ipsum vocant Caova. Haec semini ex foelici Arabia asportantur*»⁸. Un albero che, aggiunge il Vesling nelle sue *Observationes*, «*in viridariis Aegypti non amplius conspexi*»⁹.

Soltanto dopo oltre un secolo da quando avevano narrato Menavino e Sansovino si cominciò a descrivere questa pianta nei testi naturalistici. All'inizio del Settecento Paolo Bartolomeo Clarici, nel suo studio pubblicato postumo *Storia e coltura delle piante* descriveva l'albero del caffè alto dai sei fino ai dodici piedi di altezza, con i rami inferiori che si diramano tutto intorno al tronco, «a guisa di parasole»; il legno è morbido e flessibile e la scorza è biancastra; le foglie sono opposte l'una all'altra simili a quelle

Storico, letterato, traduttore, editore e commentatore di classici, Francesco Sansovino (1521-1583) oltre che prestare la propria opera nelle tipografie veneziane, ne aprì una sua.

⁶ Ivi, p. 40v.

⁷ GIOVANNI ANTONIO MENAVINO, *Trattato de costumi et vita de Turchi composto per Giouan Antonio Menauino Genouese da Vultri*, Firenze, s.n., 1548, pp. 109-110. L'opera venne stampata da Lorenzo Torrentino (Edizioni del Cinquecento possedute dall'Istituto veneto di scienze, lettere ed arti, p. 106). Marinaio originario di Voltri (Genova), dove nacque nel 1492, il Menavino fu fatto prigioniero dai Turchi e portato a Costantinopoli, da dove nel 1511 tornò in patria.

⁸ PROSPERO ALPINO, *Prosperi Alpini De plantis Aegypti liber. Cum observationibus & notis Ioannis Veslingii... Accessit Alpini de balsamo liber, Editio altera emendatior*, Patavii, typis Pauli Frambotti bibliopolae, 1640, p. 63. La prima edizione senza il contributo di Johann Vesling fu stampata in Venezia da Francesco de Franceschi nel 1592. Prospero Alpino (1553-1617), dopo aver esercitato per breve tempo la medicina a Camposampiero (Padova), seguì il patrizio veneto Giorgio Emo, inviato dalla Repubblica veneta console al Cairo. Si fermò in Egitto per circa tre anni, dopo di che ritornò a Venezia. Le sue opere di botanica gli valsero la cattedra di lettore dei semplici all'università di Padova (1594) e, dal 1603, la prefettura dell'orto botanico e l'ostensione dei semplici.

⁹ Ivi, p. 21.



ALPINO, *De plantis Aegypti*, p. 65

del castagno con la differenza che sono meno grandi e un poco più lunghe, oltre che acuminate all'estremità. I fiori sono bianchi, «grandi come un gelsomino di Spagna». Appassiti i fiori, «l'embrione diventa un frutto della grossezza d'una piccola ciliegia, verde chiaro al principio (...) poi rosseggia, indi d'un bel rosso, e nella sua perfetta maturità rosso scuro; la di lui polpa è granellosa, e d'un mal gusto, e serve d'inviluppo a due grani, ossia fave, che da noi si chiamano caffè»¹⁰.

¹⁰ CLARICI, *Istoria e cultura*, cit., pp. 538-539.



Storia delle piante forastiere, p. 167

Proprio per la somiglianza del suo fiore al gelsomino, non fu cosa rara che la pianta di caffè venisse indicata col nome di *Jasminum arabicum* e anche confusa con essa («*primi, qui arborem conspexerunt, botanici, ad jasmini genus retulerunt coffeam...*»), fino a quando Linneo non precisò che «*genus arboris coffeae distinctum est ab aliis plantis*»¹¹. Giovanni Battista Capello rilevava invece come fossero somigliantissimi i frutti prodotti dal gelsomino giallo spagnolo e da quello delle Azzorre (*Jasminum azoricum*) con quelli della pianta del caffè, benché la loro produzione fosse in quantità inferiore a questi¹².

Dal verde calice quadripartito dei fiori sorge un pistillo annesso all'embrione, che si converte in un frutto simile alla ciliegia, ovvero in una bacca ombelicata, tinta da prima di un colore verde chiaro, poi rosseggiante, indi rosso carico, ed infine maturandoli a poco a poco diviene di colore oscuro – rossiccio, e li accosta alla grandezza di una bacca di lauro. È questo frutto, ricoperto da due bianche pellicelle di color bianco – giallognolo insieme congiunte (...). Sta entro a ciascheduno guscio riposto un seme calloso, ovale, convesso nel dorso, e quasi piano nell'altra superficie profondamente solcato per quanto si estende¹³.

Di questo frutto «di sapore ingrattissimo e amaro»¹⁴, nel mondo arabo venivano utilizzate le scorze o le fave del caffè, a seconda del gusto personale, bruciandole in modo da ridurle in una polvere minutissima, dal colore quasi nero; questa polvere, così come scriveva Pietro Della Valle da Costantinopoli il 7 febbraio 1615 a Napoli all'amico Mario Schipano,

¹¹ KARL LINNÉ, *Caroli Linnaei Fundamentorum botanicorum pars prima, exhibens omnes dissertationes academicae, quae varios aphorismos philosophiae botanicae illustrare possunt. Curante Joan. Emman. Gilbert, med. doct...* Tomus II, Coloniae-Allobrogum, Piestre & Delamolliere, 1786, p. 376. Carlo Linneo (1707-1778), medico e naturalista svedese, riformò la nomenclatura e fondò la moderna sistematica. Fornì anche contributi importanti nei settori della farmacopea e della clinica; tra l'altro studiò le cause di varie malattie epidemiche.

¹² GIOVANNI BATTISTA CAPELLO, *Lessico farmaceutico-chimico contenente li rimedj piu usati d'oggi di Gio. Battista Capello...*, Venezia, Domenico Lovisa, 1754, p. 190. Giovanni Battista Capello (1690/1700-1764) studiò la disciplina farmaceutica che prese a esercitare a Venezia attorno al 1725. Nel 1728 scrisse e pubblicò a Venezia un manuale di farmacologia pratica (*Lessico farmaceutico-chimico contenente li rimedi più usati nella medicina*) che nelle successive edizioni ebbe considerevoli migliorie e ampliamenti.

¹³ GIOVANNI DELLA BONA, *Dell'uso e dell'abuso del caffè dissertazione storico-fisico-medica del dottor Giovanni Dalla Bona*, Livorno, Gio. Paolo Fantechi all'insegna della Verità, 1762, pp. 12-13. Giovanni Della Bona (1712-1786) compì un regolare corso degli studi in campo naturalistico-medico presso l'università padovana. Laureatosi nel 1735, svolse un tirocinio di dodici anni prima di tornare in territorio veronese, dove rimase nove anni, a esercitare la professione medica. Nel 1751 dava alle stampe a Verona *L'uso e l'abuso del caffè. Dissertazione storico-fisico-medica*.

¹⁴ GRISELINI, *Dizionario delle arti e de' mestieri*, cit., p. 83.

si conservava per lungo tempo e se ne trovava «in gran quantità per le botteghe». «È una bevanda di color nero – aggiungeva Della Valle – e la estate si fa rinfrescative e l'inverno al contrario; però è sempre la stessa, e si beve calda, che scotti, succhiandola a poco a poco, non a pasto ma fuor di pasto per delizie, trattenimento, quando si sta in conversazione». In ogni evenienza c'era sempre acqua sul fuoco e a disposizione molte scodelline di porcellana affinché, una volta ben calda, potesse essere servita ai presenti unitamente a semi di melone; «e così con semi di melone e con questa bevanda, che chiamano Cahve, si va passando il tempo in conversazione (...). Io ne bevvi questa state della rinfrescative con i semi di melone, e mi piacque assai: non sa quasi di niente, e in che consista il gusto non so; anzi, chi non la sa bere bene spesso si cuoce le labbra e la lingua». L'acqua veniva bollita «in certi vasi fatti apposta, che hanno becchi lunghi e sottili, per poterla versare agevolmente nei vasi piccoli da bere; e dopo che l'acqua ha ben bollito vi si getta dentro di quella polvere del Cahve in giusta quantità, e si lascia essa ancora bollire con l'acqua buona pezza, tanto che deponga ogni amarezza fastidiosa»¹⁵.

Gli Arabi sorbivano il caffè senza far riposare il decotto e senza addolcirlo con lo zucchero,

ma vi sono alcuni che fanno avvolgere la caffettiera d'un panno di lino bagnato nel ritirarla dal fuoco, il che fa precipitare il torbido del caffè nel fondo, e rende la bevanda più chiara, restando una picciola panna, o sia fior di caffè a galla, e quando si versa nelle tazze fa gran fumo, e forma una specie grasso vapore assai stimato da quei popoli¹⁶.

Potevano anche aggiungervi uno o due chiodi di garofano pestato, oppure un pizzico di anice stellato o di *Cardamo minore*, o ancora una goccia d'essenza d'ambra¹⁷. Tuttavia i personaggi d'alto lignaggio non utilizzavano il seme ma solo le due scorze che lo avvolgono e, una volta rotte, le

¹⁵ PIETRO DELLA VALLE, *Viaggi di Pietro Della Valle il pellegrino, con minuto ragguaglio di tutte le cose notabili osservate in essi, descritti da lui medesimo in 54. lettere familiari, da diversi luoghi della intrapresa pellegrinatione...*, Venetia, Paolo Baglioni, 1667, pp. 97-98. Pietro Della Valle (1586-1652), cultore delle lingue classiche, appassionato di storia, geografia e musica, dal 1614 al 1626 intraprese un lungo viaggio da Venezia a Costantinopoli, Rodi, Egitto, Palestina, Siria, Mesopotamia, Persia, India, che narrò in 54 lettere dirette all'amico Mario Schipano.

¹⁶ CLARICI, *Istoria e coltura*, cit., p. 536.

¹⁷ Dissertazione fatta nel 1776 da Gio. Ellis, membro della R. Società di Londra, pubblicata in *Scelta di opuscoli interessanti sulle scienze e sulle arti, e dalle altre collezioni filosofiche e letterarie, dalle opere piu recenti Inglesi, Tedesche, Francesi, Latine, e Italiane, e da manoscritti originali e inediti...*, a cura di Francesco Soave, II, Milano, Giuseppe Galeazzi stampatore e libarajo, 1782, p. 155.

ponevano sopra un catino posto sopra i carboni accesi, senza abbrustolirle, ma soltanto facendo sì che assumessero un poco di colore; contemporaneamente facevano bollire l'acqua in una caffettiera in cui gettavano, quando era pronta, la scorza esterna lasciando bollire il tutto come il caffè ordinario; tale preparazione veniva chiamata *Caffè alla Sultana*; «ciò si poteva però fare solamente in Arabia, dove le scorze sono fresche, mentre quando sono disseccate riescono affatto inutili»¹⁸.

Nel mondo occidentale la procedura per ottenere questa bevanda non seguiva una regola fissa, tuttavia quasi tutti erano concordi nell'abbrustolirlo e ridurlo in polvere minuta¹⁹. Ponendo a confronto le indicazioni suggerite da un italiano e da un francese, si nota come le differenze di metodo non fossero particolarmente significative. Secondo Francesco Griselini i chicchi venivano dapprima torrefatti sopra la viva fiamma avendo l'avvertenza di allontanare dal fuoco, di quando in quando, l'apparecchio per tostare, che doveva essere di latta di ferro; si doveva poi

scuotere e agitare il caffè incluso nel medesimo, e aprirne la di lui porticella affinché il vapore ne svapori fuori. Fa d'uopo eziandio evitare d'abbronzirlo troppo, e devesi, allorché si veda che da esso comincia a uscire l'olio, di cui va pregno, versarlo in un crivello e lasciare che si raffreddi. Perde il caffè nella torrefazione almeno la quarta parte del suo peso. (...) La macinatura dev'essere tale che il caffè rimanga polverizzato grossolanamente²⁰.

La polvere così ottenuta doveva essere versata nell'acqua bollente contenuta in un bricco posto sul fuoco; nel momento in cui l'acqua bolliva senza più schiuma lo si doveva allontanare dalla fiamma, consentendo così che le particelle più grandi del caffè si depositassero sul fondo. La dose per ottenere un buon caffè doveva essere di un'oncia di polvere in dieci once d'acqua; «lo zucchero, per coloro che l'usano, dev'essere di quello raffinato e in pane»²¹.

¹⁸ CLARICI, *Istoria e coltura*, cit., p. 536.

¹⁹ FRANCESCO ALBERGATI CAPACELLI, *Opere di Francesco Albergati Capacelli, Tomo decimo*, Venezia, Carlo Palese, 1785, p. 4. Francesco Albergati Capacelli (1728-1804) fin dalla giovinezza fu attratto dal teatro al quale dedicò tutta la sua vita, come traduttore, interprete dilettante, commediografo, protettore di attori e di autori.

²⁰ GRISELINI, *Dizionario delle arti e de' mestieri*, cit., pp. 84-85.

²¹ Ivi, p. 85. Con «zucchero in pane» veniva identificato un tipo di zucchero raffinato, che si otteneva «facendolo cuocere con acqua di calce e chiarificandolo con sangue di bue. Quando sia ridotto a perfetta cottura si versa nelle forme di creta e sovrapponendovi argilla bagnata si rende affatto puro, ed è quello che chiamasi zucchero in pane, e che si vende involto in carta azzurra»: *Storia delle piante forastiere*, cit., pp. 147-148.

Il francese Nicolas Lémery suggeriva di

arrostire il caffè in un catino di terra, agitandolo incessantemente con una spatola o con un cucchiaino di legno, fin che sia quasi nero, indi ridotto in polvere se ne mette a bollire circa un'oncia in due libbre d'acqua comune in una sorta di vaso coperto, chiamato caffettiera, per un quarto d'ora; poi, allontanato il vaso dal fuoco e lasciato il liquore un poco, affinché si rischiarì, si versa caldo nelle tazze per berlo senza zucchero o con zucchero²².

In ogni caso, qualunque metodo si utilizzasse per ottenere questa bevanda, il suo uso si propagò rapidamente «essendo gustata con piacere da' cristiani europei che viaggiavano per il Levante», tanto da essere considerata dapprima come bevanda medicamentosa, «in seguito accettata per delizia e per ristoro gustosissimo»²³.

Un simile successo ebbe come conseguenza un immediato incremento del commercio dei grani per essere torrefatti o per essere utilizzati come sementi. In Europa «il primo albero di caffè lo piantarono gli Olandesi nel loro Giardino d'Amsterdam, trasportandone non poche piante da Batavia. Dal Giardino Botanico di Amsterdam passò in quello di Parigi verso l'anno 1722, quindi nell'Orto Medico di Padova e, successivamente, in quasi tutti i più famosi d'Europa»²⁴.

La coltivazione si sviluppò nelle piantagioni che le potenze coloniali stavano avviando nei loro territori d'Oltremare, come gli Olandesi che lo seminarono nel 1718 nel loro possedimento sudamericano di Suriname, mentre i Francesi a loro volta ne fecero ampie coltivazioni nel 1722 nella confinante Caienna, pochi anni dopo a Martinica e nel 1732 in Giamaica. «Furono questi i primi fondamenti del Negoziò del caffè nelle Indie Occi-

²² NICOLAS LÉMERY, *Dizionario ovvero Trattato universale delle droghe semplici in cui si trovano i loro differenti nomi, la loro origine, la loro scelta, i principj, che hanno, le loro qualita, la loro etimologia... scritto in francese dal sig. Niccolo Lemery... E tradotto in italiano*, Venezia, Gio. Gabriel Hertz, 1721, p. 64. Nicolas Lémery (1645-1715) fu uno dei maggiori esponenti della chimica francese nell'ultimo quarto del sec. XVII. Ebbe una farmacia a Parigi per cui, esercitando la professione, ebbe modo di fare importanti osservazioni; fu anche un abile sperimentatore.

²³ *Atti e memorie inedite dell'Accademia del Cimento e notizie aneddoti dei progressi delle scienze in Toscana contenenti... memorie, esperienze, osservazioni, scoperte e la rinnovazione della fisica celeste e terrestre...*, III, Firenze, si vende da Giuseppe Tofani stampatore e da Luigi Carlieri librajo, 1780, p. 221. Fondata nel 1657 dal Principe Leopoldo e dal Granduca di Toscana Ferdinando II sul modello dell'estinta accademia dei Lincei di Federico Cesi, fu la prima società a carattere scientifico costituita in Europa. Lo scopo primario dell'Accademia era lo sviluppo e la promozione della metodologia sperimentale di Galileo nel campo delle scienze naturali. Le riunioni degli Accademici durarono fino al 1667, quando l'Accademia terminò la sua attività con la pubblicazione, a cura del Segretario Lorenzo Magalotti, dei Saggi di Naturali Esperienze.

²⁴ GRISELINI, *Dizionario delle arti e de' mestieri*, cit., p. 81.

dentali, or così esteso e cotanto agli Europei vantaggioso. Dianzi la Compagnia inglese mandava ogni anno due vascelli alla Mecca a caricare caffè, ora ne manda uno ogni due anni»²⁵. In considerazione del positivo esito ottenuto nella Martinica, i Francesi ne ampliarono la coltivazione in Santo Domingo, nella Guadalupa e nei possedimenti adiacenti. Nell'Oceano Indiano, nell'isola Réunion (allora Île Bourbon, in onore della famiglia regnante dei Borboni), altro possedimento francese, venne scoperta un'altra pianta del caffè, differente da quella d'Arabia per i frutti più lunghi, più sottili e più verdi. Ciononostante «la Compagnia francese delle Indie Orientali pensò di introdurvi il vero caffè di Moka, e in pochi anni se ne fecero ampie piantagioni»²⁶.

Il perché di questa scelta è da ricercare nel fatto che il caffè ritenuto più pregiato, sia dal punto di vista olfattivo che per il gusto, era quello «meglio conosciuto sotto il nome di caffè di Mocha, città dell'Arabia, in cui si fa il traffico principale di questa preziosa semenza. Noi lo chiamiamo caffè del Levante, perché ci capita dall'Arabia per via d'Alessandria». Veniva trasportato in Europa tramite le Compagnie delle Indie di Francia, Olanda e Inghilterra e dava garanzia di una maggiore genuinità (anche se a costo maggiore) rispetto a quello del Levante «perché quest'ultimo è soggetto a essere adulterato al Cairo e in Alessandria»; infatti spesso veniva mischiato con quello proveniente dalle Colonie, dal costo inferiore. Del Moka esistevano tre qualità: quella *Babury*, riservata al Gran Signore e al Serraglio; le altre due, *Faki* e *'l Salahi*, venivano vendute nell'Asia minore, in Persia e in gran parte d'Europa²⁷.

Col chicco più piccolo di quello Moka, di colore giallo verdastro, ma uguale per bontà era il caffè trasportato al Cairo dalle carovane della Mecca, quello coltivato nell'isola Réunion era «biancastro, bislungo e senza odore», quello di Giava un po' gialliccio e quello delle isole d'America di colore tendente al verde, dall'odore e dal sapore d'erba²⁸. La coltivazione della pianta si era talmente universalizzata da avere raccolti di «caffè di Surinam, dell'isola Bourbon, di Cayenne, della Martinica, di S. Domingo, della Guadalupa, delle Antille, delle isole di Capo

²⁵ *Scelta di opuscoli interessanti sulle scienze*, cit., p. 156.

²⁶ *Storia delle piante forastiere*, cit., p. 160. Anche in Italia vennero fatti dei tentativi di coltivazione dopo che nel 1715 circa era stata inviata al Granduca Ferdinando II una pianta «che crebbe a meraviglia e in poco tempo portò fiori e frutti»: ivi, p. 159. Tuttavia i risultati dei tentativi fatti per ottenere una produzione di qualità non furono incoraggianti.

²⁷ HONORÉ LACOMBE DE PREZEL, *Dizionario del cittadino, o sia Ristretto storico teorico e pratico del commercio...*, tomo primo, Bassano, a spese Remondini di Venezia, 1781, p. 100.

²⁸ *Storia delle piante forastiere*, cit., p. 164; GRISELINI, *Dizionario delle arti e de' mestieri*, cit., pp. 81-82.

Verde. Il caffè d'Arabia è il primo, il peggiore d'ogni altro è quello d'America»²⁹.

Questo giudizio negativo sui chicchi provenienti dalle colonie delle Indie occidentali era dovuto a diverse cause, tra cui la scelta dei tempi di raccolta: in Arabia si attendeva che le bacche fossero mature al punto tale da lasciarle cadere a terra, mentre in America si raccoglievano appena rosseggiavano; in Oriente il caffè si lasciava asciugare all'ombra e in ogni caso sempre all'asciutto, al contrario dell'uso in Occidente di mettere le bacche per molti giorni nell'acqua, affinché si staccasse la scorza, e poi si faceva seccare al sole; non ultima causa dello scadimento della qualità del prodotto era che quello proveniente dalla Mecca «non è mai sì fresco come quello d'America (...). Una delle cause per cui si vende assai fresco egli è perché molti sono di opinione che esso sia migliore quando ha i grani verdicci: or tanto più son tali quanto men sono secchi». La bontà dipendeva anche dalle modalità di trasporto del caffè sulle navi: se si poneva accanto a derrate con odori forti e sgradevoli i chicchi ne avrebbero assorbito in parte; ciò evidentemente non accadeva se i proprietari delle navi erano anche proprietari di ciò che avevano imbarcato, considerato che avevano tutto l'interesse a porre accanto al caffè le merci che non potessero arrecare danno³⁰.

In Arabia la principale piazza per il commercio delle derrate destinate al consumo locale era la città di Betelfagui³¹, nella provincia dello Yemen,

²⁹ *Il Caffè o sia brevi e varj discorsi già distribuiti in fogli periodici, Seconda edizione*, Venezia, Pietro Pizzolato, 1766, p. 8. Periodico decadale, *Il Caffè* (1764-1766) nacque «da una piccola società d'amici per il piacere di scrivere, per l'amore della lode e per l'ambizione (...) di promuovere e di spingere sempre più gli animi italiani allo spirito della lettura, alla stima delle scienze e delle belle arti». Questo lo scopo che si prefiggeva il principale redattore, Pietro Verri, che alla domanda: «Qual fine vi ha fatto nascere un tal progetto?», rispondeva: «Il fine d'una aggradevole occupazione per noi, il fine di far quel bene che possiamo alla nostra Patria, il fine di spargere delle utili cognizioni fra i nostri cittadini divertendoli, come già altrove fecero e Steele, e Swift, e Addison, e Pope e altri»: ivi, p. III e p. 1.

³⁰ *Scelta di opuscoli interessanti sulle scienze*, cit., p. 159.

³¹ «Ville de l'Arabie heureuse dans l'Yemen à environ dix lieues françoise de la Mer rouge. Elle est au Nord, & à environ trente-cinq lieues de Moka. (...) Il y a en cette Ville un sort grand Bazar, ou Marché au Café, qui occupe deux grandes cours avec des galeries couvertes. C'est là que les Arabes de la Campagne viennent apporter leur Café dans de grands sacs de natte; ils en mettent deux fur chaque chameau. (...) Le Marché s'y tient tous les jours, à l'exception du Vendredi. (...) De ce Port le Café est encore rechargé sur des vaisseaux Turcs, qui le portent jusqu'à Suès, dernier Port du fond de la Mer rouge, & qui appartient au Grand Seigneur; d'où, étant encore chargé sur des chameaux, il est transporté en Egypte & dans les autres Provinces de l'Empire Turc par les différentes Caravanes, ou par la Mer Méditerranée: & c'est enfin de l'Egypte que tout le café qui s'est consommé en France, a été tiré, jusqu'au temps que ses vaisseaux ont entrepris le Voyage d'Arabie»: *Le grand dictionnaire géographique et critique. Tome second. B & C*, La Haye, Amsterdam, Rotterdam, 1730, p. 281.

non lontana dal Mar Rosso, mentre la rimanente produzione era trasportata a Moka. «L'esportazione di questa merce si fa ascendere dall'abate Raynal a dodici milioni e cinquecento cinquanta mila libbre francesi, delle quali un milione e mezzo si compera dai negozianti europei, tre milioni e mezzo dai Persiani, sei e mezzo dalla flotta di Suez, cinquantamila dai mercanti dell'Indostan, delle Maldive e delle colonie arabe della costa d'Africa, e circa un milione dalle carovane»³².

L'introduzione in Europa e in Italia di una così elevata quantità di caffè, unitamente alla cioccolata, ebbe come conseguenza che tali bevande

in oggi sono ridotte familiarissime, non solamente per i benestanti, ma fino alla bassa plebe, sì urbana che rustica. Sono esse il caffè e la cioccolata, equivalenti e succedanei del vino, l'uno per gli Arabi, l'altra per gli Americani, ma forse non ugualmente utili per noi, che siamo soliti bere promiscuamente il vino³³.

Si era posto, dunque, un problema per la salute pubblica cui i medici, con pareri anche contrapposti, tentavano di dare una risposta.

Prospero Alpino aveva dato una prima indicazione sulle proprietà terapeutiche del caffè:

*Nihilominus ipsum obstructionibus viscerum, frigidisque tumoribus hepatis, vel lienis multum conferre docuit. Sed ait, stomacho nauseam concitare, pituitamque purgare, atque multa alia haec semina praestare, experientia penes Aegyptios didici...*³⁴

Pietro Della Valle confermava che questa bevanda giovava alla salute, «massimamente in aiutare la digestione, corroborar lo stomaco e reprimere le flussioni dei catarrhi, cose tutte molto buone». Con l'avvertenza che dopo cena la sua assunzione «leva un poco il sonno», per cui poteva essere utile berne da parte di chi doveva studiare di notte³⁵.

Francesco Redi, dopo aver espresso un deciso rifiuto nei confronti delle nuove bevande nel suo *Bacco in Toscana*³⁶ e, con riferimento al caffè,

³² *Storia delle piante forastiere*, cit., p. 158.

³³ *Atti e memorie inedite dell'Accademia del Cimento*, cit., capo CCLXXV: *Mutazioni di vivande e bevande che hanno cambiato l'antico modo di vivere, forse con poco vantaggio della sanità*, p. 221.

³⁴ ALPINO, *Prosperi Alpini De plantis Aegypti*, cit., p. 64.

³⁵ DELLA VALLE, *Viaggi di Pietro Della Valle*, cit., p. 99.

³⁶ «Non sia già, che il cioccolatte / V'adopprassi, ovvero il tè, / Medicine così fatte / Non saran giammai per me: / Berevi prima il veleno, / Che un bicchier che fosse pieno / Dell'amaro e reo

nelle sue *Annotazioni* precisava: «Non saprei lodarlo né per diletto né per medicina»³⁷, in una successiva lettera del 28 dicembre 1688 scritta a Rinaldo degli Albizi, che gli aveva chiesto se in verità approvasse o condannasse questa bevanda, confessava che nonostante quanto ne avesse biasimato l'uso nel suo ditirambo (dove aveva «cantato da poeta, e non mica da filosofo») «non di rado io ne bevo, anzi quando talvolta la mattina non voglio o non posso desinare, invece di esso desinare prendo una o due chicchere di caffè, che mi toglie la sete, mi conforta lo stomaco, e mi fa altri beni». A parziale rettifica di quanto espresso nelle *Annotazioni*, dopo aver accennato alla moda di bere il caffè non nel bicchiere ma in una tazza di porcellana o «di terra finissima di Savona», aggiungeva che nel *Bacco in Toscana* aveva espresso un parere negativo su questa bevanda «amara e rea, e non già il caffè dolce e buono, il quale è da me approvato. Se Ella dunque alle volte con la dovuta moderazione vuol valersi di così fatta bevanda, può farlo senza scrupolo veruno, e senza pericolo veruno di detrimento della sua sanità»³⁸.

Nel 1671 il *Giornale del Letterati* dava notizia delle ricerche fatte da Domenico Magri³⁹ sulle buone qualità e virtù del caffè, tra le quali quella di riscaldare lo stomaco, aiutare la digestione, dare conforto alla testa, mantenere attenti; inoltre «reprime i moti della concupiscenza e giova contro all'oppilazioni e al catarro». In Inghilterra era stato constatato come potesse giovare contro l'idropisia e la podagra, mentre un medico aveva notato che in Costantinopoli il frequente uso di questa bevanda dava «un bellissimo color alle carni, vivacità agli occhi e altre parti del corpo; si trova ottimo per diminuire e ritardare i mestruì, per l'emorroidi»⁴⁰.

Pur tuttavia, col trascorrere del tempo e un più completo studio sulle

caffè»: FRANCESCO REDI, *Bacco in Toscana. Ditirambo di Francesco Redi accademico della Crusca con le Annotazioni*, Firenze, Piero Matini all'insegna del Lion d'oro, 1685, pp. 9-10.

³⁷ Ivi, p. 41.

³⁸ FRANCESCO REDI, *Opere di Francesco Redi gentiluomo aretino e accademico della Crusca...*, V, Napoli, Michele Stasi, 1778, p. 226.

³⁹ DOMENICO MAGRI, *Virtù del kafe, beuanda introdotta nououamente nell'Italia con alcune obseruationi per conseruar la sanita nella vecchiaia...*, Roma, Michele Hercole, a spese di Giouanni Casone, all'insegna di S. Paolo, 1671. Domenico Magri (1604-1672), venne inviato dalla Santa Sede in Oriente per trattare con i maroniti, fu poi a Roma, incaricato della versione della Bibbia in arabo. Autore di opere erudite, fu segretario della Congregazione di Propaganda Fide, poi canonico della cattedrale di Viterbo.

⁴⁰ *Il Giornale de Letterati per tutto l'anno 1671*, Roma, Nicol'Angelo Tinassi, 1671, p. 61. Il *Giornale de' letterati* dall'anno 1668 fino all'anno 1681, stampato in Roma da Tinassi, nacque dalla collaborazione tra Michelangelo Ricci, Giovanni Luci, Salvatore e Francesco Serra, Francesco Nazari, Tommaso de' Giuli, Giovanni Patrizi e Gio. Giustino Ciampini; scopo era quello di recensire articoli di riviste che venivano pubblicate all'estero. MELZI, *Dizionario delle opere anonime*, cit., I, p. 452.

conseguenze provocate dall'assunzione del caffè, la comunità scientifica sul finire del Seicento e i primi del Settecento appariva divisa. Paolo Bartolomeo Clarici, nella sua *Istoria e cultura delle piante*, così sintetizzava alcuni dei pareri contrari e favorevoli:

Simon Pauli con l'autorità dell'Oleario afferma che snervi la forza agli uomini, fino a estinguere in essi la virtù prolifica. Il Ducan, celebre medico di Montpellier, ne dannava fortemente l'uso, il che fa parimente l'Hecquet, medico di Parigi, e fra più d'uno degli italiani ne biasima il troppo uso il medico Sini-baldi, così pure in due conclusioni sostenute in Parigi, la prima li 15 settembre 1695 fu deciso che l'uso giornaliero del caffè rende per lo più gli uomini e le donne inutili alla generazione, e nell'altra delli 21 marzo 1715 fu stabilito che abbrevi la vita. All'incontro l'Autore, che ha fatto il Trattato di conservare la sanità, con buone ragioni assicura che il bere caffè sia salutare. E l'Andri medico illustre nel suo Trattato degli alimenti della Quaresima ammette per salutevole il caffè (...) ⁴¹.

Antonio Vallisneri unendo allo studio teorico sugli effetti di questa bevanda l'esperienza fatta da un Inglese, che lamentava un continuo tremore provocatogli dal troppo frequente uso di caffè, scriveva che «è certo che cagiona vigilia, e se cagiona vigilia, dà moto troppo vivace e agitativo alla linfa spiritosa, che non si quieti, e tutto ciò (...) indebolisce col tempo il principio dei nervi pe' quali scorre, come anche la parte midollare del cervello» ⁴².

Insomma, come correttamente notava Giovanni Dalla Bona, ogni posizione conteneva dei principi di verità; in ogni caso evidenziava come pochissimi fossero quegli autori che non attribuissero al caffè un'azione medicinale; «infatti se pensiamo all'amarezza di lui, al sale volatile urinoso, all'olio sommamente rareficabile e al sale alcalino terreo ch'egli contiene, siamo tosto necessitati a crederlo un valevole stimolante delle parti solide e un possente assottigliatore delle fluide». Gli effetti della bevanda erano ben visibili: in alcuni aumentava la veglia, in altri accresceva la traspirazione, in altri ancora rendeva più copioso il sudore, o agevolava la minzione, e in al-

⁴¹ CLARICI, *Istoria e cultura*, cit., pp. 541-542.

⁴² ANTONIO VALLISNERI, *Opere fisico-mediche stampate e manoscritte del kavalier [sic] Antonio Vallisneri raccolte da Antonio suo figliuolo, corredate d'una prefazione in genere sopra tutte, e d'una in particolare sopra il vocabolario della Storia naturale*, I, Venezia, Sebastiano Coleti, 1733, p. 381. Antonio Vallisneri (1661-1730) fu uno dei più insigni naturalisti del Settecento, allievo di Marcello Malpighi, professore di medicina pratica e poi teorica all'università di Padova, membro della Royal Society di Londra; fu autore di importanti studi intorno alla generazione degli insetti, degli animali in generale, dell'uomo e delle piante, nonché di opere di anatomia.

tri «secondo la diversità delle idiosincrasie loro vari movimenti produce»⁴³.

In ogni caso, indifferenti ai pareri medici (fossero essi positivi o meno), le popolazioni europee acquisirono rapidamente l'abitudine dei Turchi di ritrovarsi in locali in cui veniva dispensato il caffè:

*Turcis in usu est potus quem vocant Coffa, ex bacca cognomine, quae nigricat instar fuliginis, et acri neque aromatico odore est. Illa in pulverem redacta ab ipsis sumitura in aqua sic caliente ut hautum adnittat. Et potu utuntur in suis tabernis (quae vocant Coffahouses) corroborante cerebrum et cor digestionemque juvante*⁴⁴.

In Persia erano stati aperti luoghi preposti a somministrare questa bevanda e, col trascorrere del tempo, divennero anche punto di incontro, dove i politici davano e raccoglievano notizie e i poeti recitavano i loro versi. In Costantinopoli addirittura questi locali vennero frequentati dai Turchi «con tanto furore» lasciando così vuote le moschee, cosicché «il Governo li fece chiudere e l'uso del caffè fu vietato anche all'interno delle famiglie»; tuttavia il divieto fu aggirato, e la norma venne abolita. A metà del Seicento i caffè vennero nuovamente fatti chiudere «dal Gran Visir Koproli, il quale essendovi entrato travestito, trovò che la gente ivi raccolta censurava senza riguardo la condotta dei generali e dei ministri»⁴⁵.

Mentre a Costantinopoli venivano chiuse d'autorità, si aprivano botteghe del caffè in diverse nazioni europee, in particolare in Francia, in Italia, in Inghilterra. Botteghe in cui

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 chi vuol leggere trova per suo uso e il Giornale enciclopedico, e l'Estratto della Letteratura Europea, e simili raccolte di novelle interessanti, le quali fanno che gli uomini che in prima erano Romani, Fiorentini, Genovesi o Lombardi, ora siano tutti presso a poco Europei (...)»⁴⁶.

Pietro Chiari, in una lettera del 28 agosto 1749, scriveva che «quando

⁴³ DELLA BONA, *Dell'uso e dell'abuso del caffè*, cit., pp. 23-24.

⁴⁴ FRANCIS BACON, *Francisci Baconi... Opera omnia, cum novo eoque insigni augmento tractatum hactenus ineditum, & ex idiomate anglicano in latinum sermonem translatorum, opera Simonis Johannis Arnoldi...*, Lipsiae, impensis Johannis Justi Erythropili, excudebat Christianus Goezcius, 1694, n. 738, col. 905. Il testo in inglese cui viene fatto riferimento nel titolo è: *Sylva sylvarum or A naturall historie. In ten centuries. Written by the Right Honourable Francis Lo. Verulam Viscount St. Alban. Published after the authors death, by William Rawley...*, London, Printed by John Haviland for William Lee, and are to be sold by John Williams, 1635.

⁴⁵ *Storia delle piante forastiere*, cit., pp. 157-158.

⁴⁶ *Il Caffè o sia brevi e varj discorsi*, cit., p. 2.

io entro in qualchuno de' più rinomati Caffè, parmi d'entrare in un Emporio d'Europa da tutte frequentato le più colte Nazioni del Mondo»⁴⁷.

Evidentemente non tutte le botteghe avevano queste caratteristiche e non tutte offrivano agli avventori bevande di qualità se Vallisneri metteva in guardia dagli inganni che venivano fatti nelle botteghe pubbliche dove i venditori «mescolano seco nell'abbronzarlo [il caffè] legumi ed altri guazzabugli facendo, che rintuzzano e guastano la forza dello stomacale fermento»⁴⁸, e Grisellini segnalava un'altra frode dei caffettieri che «per scemare la dose della polvere di caffè e fare un maggior guadagno, si valgono dei sedimenti che restano in fondo alla cuccume del caffè fatto, porgono a' loro avventori un caffè cattivo e proveniente in parte da un capo morto, spoglio di qualunque qualità, e non altro contenente che un po' di sal fisso»⁴⁹.

Comunque, indipendentemente dalle sofisticazioni denunciate, si stava assistendo a un mutamento non effimero nei gusti e nelle abitudini non solo dell'aristocrazia, ma di tutto il popolo, come ben rappresentato nel colloquio che si svolge tra il caffettiere Ridolfo e il suo garzone Trappola nella goldoniana *Bottega del caffè*:

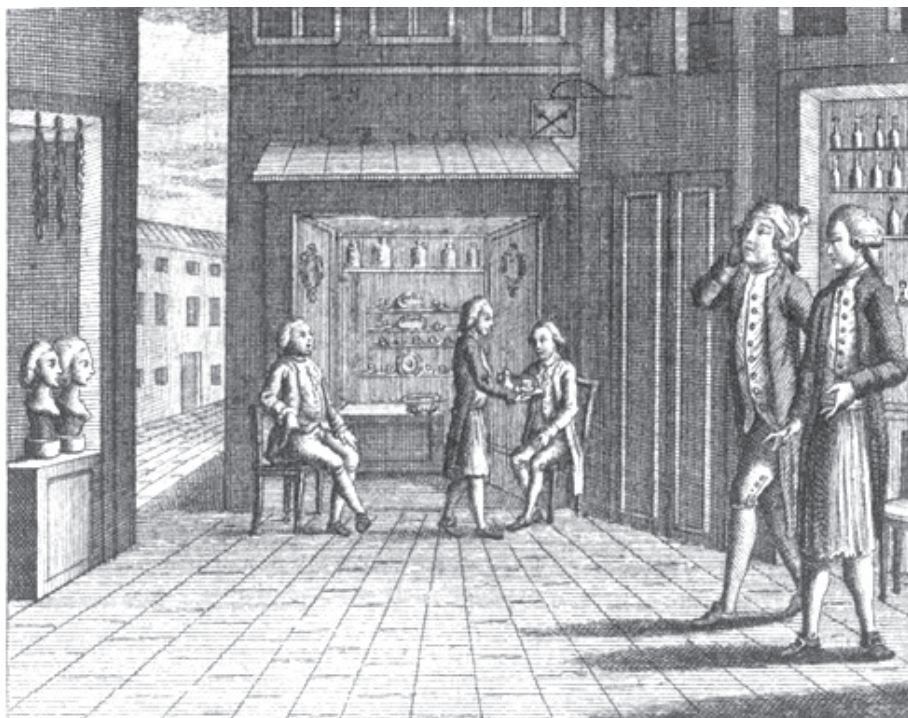
- Ridolfo Eppur bisogna levarsi presto. Bisogna servir tutti. A buon'ora ven-
gon quelli che han da far viaggio. I lavoranti, i barcaioli, i marinai,
tutta gente che si alza di buon mattino.
- Trappola È veramente una cosa che fa crepar da ridere veder anche i facchini
venir a bere il loro caffè.
- Ridolfo Tutti cercan di fare quello che fanno gli altri. Una volta correva
l'acquavite, adesso è in voga il caffè⁵⁰.

⁴⁷ PIETRO CHIARI, *Lettere scelte di uarie materie piacevoli, critiche, ed erudite, scritte ad una dama di qualità dall'abate Pietro Chiari bresciano*, II, Venezia, Angelo Pasinelli, 1751, pp. 199-200. Pietro Chiari, (1712-1785) scrittore galante e frivolo, come del resto doveva essere un abate alla moda, dopo anni trascorsi vagabondando tra Modena, Imola, Parma, Bologna, prese stabile dimora a Venezia, dove trovò aiuto presso la potente famiglia Grimani, che lo aiutò a inserirsi nell'ambiente dei letterati, come pure nelle accoglienti ma selezionate conversazioni dei salotti patrizi.

⁴⁸ VALLISNERI, *Opere fisico-mediche*, cit., p. 381.

⁴⁹ GRISELLINI, *Dizionario delle arti e de' mestieri*, cit., p. 85.

⁵⁰ CARLO GOLDONI, *La bottega del caffè*, in *Commedie del sig. Carlo Goldoni. Tomo quarto*, Venezia, dalle stampe di Antonio Zatta e figli, 1789, pp. 8-9. L'incisione qui riprodotta porta la firma: "Daniotto Sc.".



La bottega del caffè, Atto I, scena VII

