

La scoperta del caffè

[Marco Belpoliti](#)

23 Agosto 2017

“Il caffè agisce sul diaframma e sui plessi dello stomaco, da cui raggiunge il cervello attraverso irradiazioni impercettibili che sfuggono a ogni analisi; nondimeno si può presumere che sia il fluido nervoso a fungere da conduttore dell'elettricità sprigionata dal caffè, o meglio trovata e messa in azione dentro di noi”.

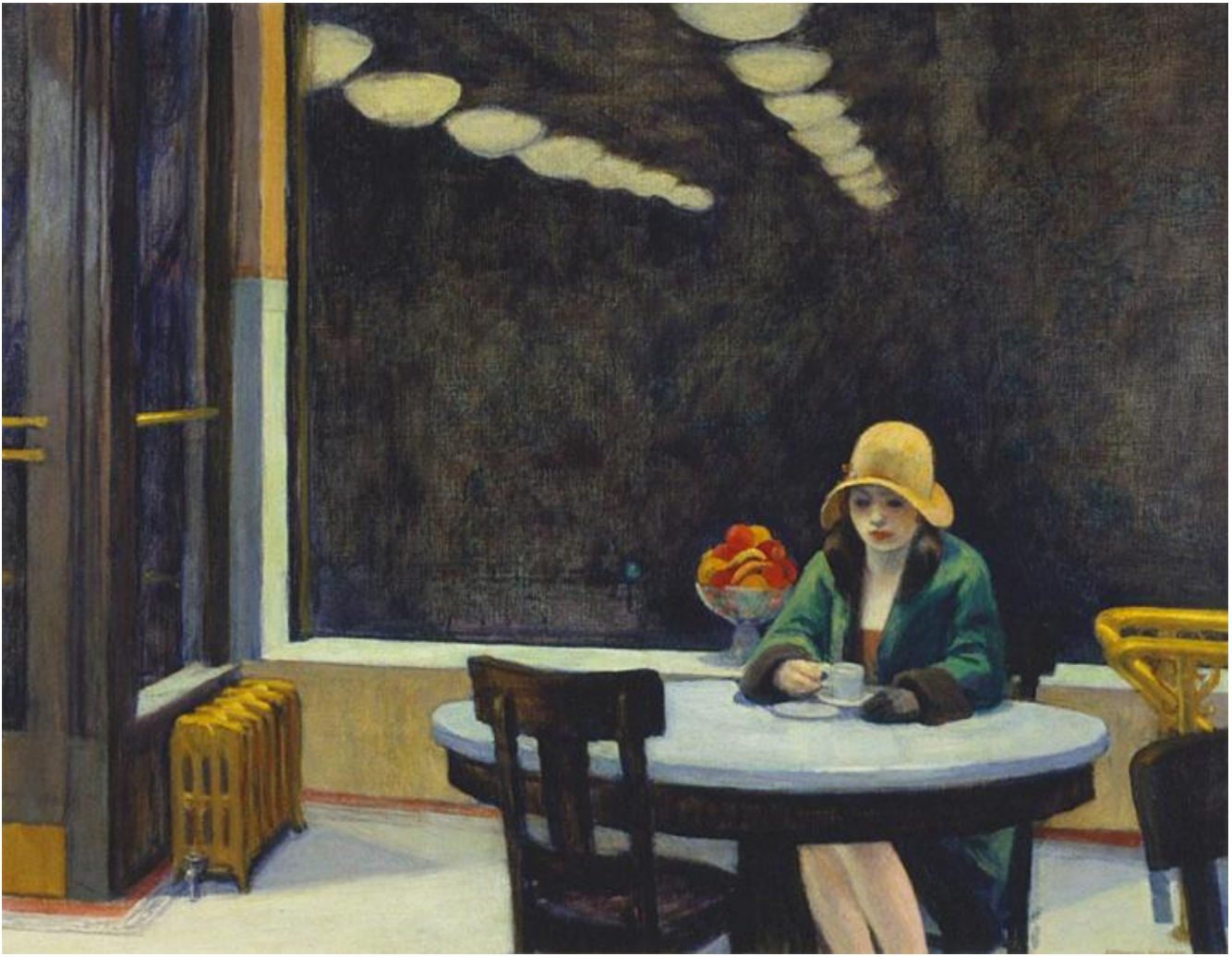
Così scrive Balzac nel suo *Trattato degli eccitanti moderni* (1839). Lo scrittore ne fa un uso smodato come analgesico, per tenersi sveglio, come aiuto per l'immaginazione. Di fatto è un tossicodipendente, e hanno ragione due studiosi della caffeina, Bennett A. Weinberg e Bonnie K. Bealer, nel dire che l'alcaloide contenuto nel caffè è senza dubbio la droga più popolare del mondo, supera di larga misura nicotina e alcol. Eppure fino al 1650 era praticamente sconosciuta in Europa, mentre cinquanta anni dopo si consumava in 3.000 locali di Londra, che ne è stata la capitale insieme a Parigi per quasi un secolo. Come ha fatto a diffondersi e a diventare la bevanda preferita del secolo dei Lumi, e oltre? “Ogni volta che beviamo una tazza di caffè, prendiamo parte a uno dei più grandi misteri della storia della cultura”, scrivono i due studiosi. L'arbusto del caffè cresceva allo stato selvatico su tutti i rilievi dell'Africa, Madagascar, Sierra Leone, Congo, nell'altopiano etiopico, e probabilmente in Arabia. C'è anche un mito, quello di Kaldi, il pastore etiopico con le sue capre danzanti che mangiano le bacche, e un monaco che se ne interessa e capisce.

Di sicuro i religiosi hanno contribuito in varia forma alla “scoperta” del caffè e alla sua diffusione. Uno dei primi trattati a stampa dedicati al caffè (1671) è opera di un frate maronita, Antonio Fusto Naironi, professore di lingue orientali a Roma, che ha diffuso il mito di Kaldi. Di sicuro sono stati gli Arabi a trasformarlo in una bevanda. Pare che Maometto fosse stato curato con il caffè da una sonnolenza pernicioso. Certo all'inizio quella bevanda calda, nera e amara non attirava molto, sebbene già nel Cinquecento si beveva a Costantinopoli dove esistevano locali che la preparavano. La vicenda dell'arrivo del caffè in Europa è davvero

straordinaria, sebbene se ne conoscano solo alcuni passaggi e non tutti bene. Qualche anno fa un giovane californiano, Steward Lee Allen, è andato in giro per il mondo per vedere secoli dopo i posti dove è nato e dove si è diffuso, a partire dalla materia prima accumulata nel porto di al-Makkha, Mocha, nello Yemen. L'ha raccontato in un libro curioso, *La tazzina del diavolo*.

Tuttavia la parte davvero interessante, al netto di leggende e storie strane, che pure ci sono, è quella dell'arrivo in Europa della bevanda. Anche la parola è un esempio di questa complessa storia. L'inglese *coffee* viene dal francese *café*, che come l'italiano *caffè* proviene dal turco *kahveh*, che a sua volta deriva dall'arabo *qahwa*. Dunque nel 1650 in Europa si sa del caffè, qualcuno l'ha pure bevuto nei viaggi in Oriente, ma è sconosciuto ai più; se ne parla come di un medicinale. Nel 1700 è già nelle mani dell'aristocrazia. Vi arriva come una moda, alla medesima maniera con si diffondono le cineserie, i moretti che tenevano compagnia ai nobili. Secondo Wolfgang Schivelbusch, quel che conta nel mondo nobiliare non è il caffè quale bevanda, ma le forme con cui lo si gusta, le occasioni, l'eleganza e lo stile. La storia della porcellana s'intreccia con quella del liquido nero e del suo successore, il tè. La sostanza ce la mette invece la borghesia, che ne apprezza le qualità fondamentali.

Schivelbusch scrive: la borghesia saluta nel caffè il mezzo più efficace per far passare le sbornie. Siamo nel punto di passaggio riguardo gli alcolici, la birra in particolare; è il transito dal mondo tardo medievale - il Medioevo è durato molto a lungo nella mentalità, oltre che nelle forme di vita - a quello moderno. Lo definisce ora la Riforma protestante, che compie il primo passo per regolare il rapporto tra l'uomo e l'alcol. Lutero si scaglia contro il demone dell'ebbrezza. E qui arriva il caffè. Ma non basta. Ci vuole anche una "base materiale". Si tratta della nuova disciplina del lavoro, insomma il nascente capitalismo. La caffeina presente nel caffè è ben superiore a quella che è contenuta nella cioccolata.



Edward Hopper, Tavola calda (1927).

Con una boutade Schivelbusch dice che senza il caffè non ci sarebbe stata la matematica degli Arabi, la loro capacità di astrazione. Possibile. Di certo questo liquido nero è la bevanda per eccellenza della borghesia moderna. L'uomo nel medioevo compie lavori fisici, il borghese evolve invece verso un lavoro di concetto: sta seduto. I due studiosi della caffeina stabiliscono un interessante rapporto tra il caffè e l'orologio. Se è vero che gli europei sono dediti alla caffeina per rispettare i nuovi ritmi di lavoro, è anche vero che nello stesso periodo si raffina l'orologio meccanico; intorno al 1660 la lancetta dei minuti diventa sempre più precisa e comune in Inghilterra.

Ma non c'è solo il lavoro in senso lato, che richiede sempre meno dosi di birra, vino, gin. C'è anche il caffè inteso come luogo in cui si beve. Nel 1687, o forse 1688, Edward Lloyd apre la sua caffetteria in Tower Street a Londra. Lo

frequentano agenti assicuratori; da lì nascerà la famosa compagnia di assicurazioni. Il caffè è il luogo dove si trattano gli affari, ma dove si discute anche di politica e letteratura, allora intrecciate; si creano e leggono i giornali. I redattori usano il caffè come spazio di lavoro, antenato delcoworking. Caffè e giornalismo crescono insieme. La borghesia oppone questo luogo pubblico, aperto a tutti, ai salotti aristocratici, dove invece si entra a invito. La democrazia è figlia dei caffè. Sono Inghilterra e Francia a promuovere tutto questo, la Germania e l'Italia seguono a distanza. Prima che da bevanda sorbita negli spazi pubblici diventi invece un genere di consumo privato, passano almeno cinquant'anni. Il caffè si privatizza: lo si usa ora a colazione e a fine pasto, come documentano tanti incisioni e quadri. Diventa un genere familiare, là dove invece il caffè era prevalentemente un luogo maschile. Il caffè del mattino sostituisce la zuppa di birra del passato, quella delle classi contadine e operaie.

Qualcuno ha sostenuto che prima del caffè la prosa narrativa inglese fosse laconica e monolettica. Frasi brevi e una sola voce narrante; dopo si trasforma in una prosa dialogica. Potere della caffeina. Poi di colpo decade. Dura poco più di un secolo. Lo scalzerà il tè. Diminuiscono i caffè, e almeno in Inghilterra il tè ne prende il posto. Questione di prezzi: il tè costa meno, si lavora più facilmente e ne serve meno per bere. Poi c'è l'onnipresente Compagnia delle Indie a dettar legge. Ma questa è un'altra storia. Intanto il moderno capitalismo è nato e il caffè ha dato il suo fondamentale contributo. Non è poco.

Cosa leggere per saperne di più

Bennett A. Weinberg e Bonnie K. Bealer hanno scritto una ponderosa storia della caffeina, *Caffeina* (Donzelli), cioè del caffè, del tè e della cioccolata, con una parte scientifica interessante; Wolfgang Schvelbusch è autore del fondamentale *Storia dei generi voluttuari* (Bruno Mondadori); Stewart Lee Allen ha scritto *La tazzina del diavolo* (Feltrinelli); lo straordinario testo di Balzac si trova in *Patologia della vita sociale* Bollati Boringhieri).

Una versione più breve di questo articolo è apparsa su "La Repubblica" che ringraziamo.

dipingere-con-il-caffe-andrew-e-angel-sarkela-saur.jpg

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](#)