

GIO: DOMENICO
CIVININI

Della storia e natura del Caffè

A cura
di Raffaella Setti

apice libri



ANASTATICA

6

Giovan Domenico Civinini

Della storia e natura del Caffè

A cura di
Raffaella Setti

apice libri

Il volume riprodotto, edito nel 1731 a Firenze *Nella stamperia di Bernardo Paperini, all'insegna di Pallade, e d'Ercole*, è custodito dalla Biblioteca Internazionale La Vigna di Vicenza.
Il formato originale in quarto è stato ridotto in sedicesimo.



La Vigna

BIBLIOTECA
INTERNAZIONALE
Centro di Cultura
e Civiltà Contadina

© 2015 apice libri - Sesto Fiorentino (FI)

ISBN 978-88-99176-05-1

www.apicelibri.it

*a Giulia e Marco,
aromi della mia vita*

Introduzione

Il discorso accademico, di cui qui si propone la ristampa anastatica, dedicato a Giangastone Granduca di Toscana e tenuto nel 1731 da Giovan Domenico Civinini al cospetto dei membri della Società Botanica fiorentina, costituisce un altro tassello significativo per la ricostruzione della storia del caffè, una storia ancora non scritta in tutta la sua ampiezza e complessità di implicazioni scientifiche, economiche, filosofiche, linguistiche e di costume. È noto peraltro che il caffè suscitò particolare interesse a partire dal Cinquecento, da quando cioè la coltivazione della pianta e l'uso della bevanda, già ben radicati nelle regioni del medioriente islamico, cominciarono a diffondersi anche nell'Europa occidentale. In uno scorcio di tempo che va dal Cinquecento a tutto il Settecento, viaggiatori, mercanti, diplomatici, ma anche botanici e medici furono attratti dalle novità "esotiche", in

particolare da alcuni prodotti, come appunto il caffè, tanto diffusi e caratterizzanti la vita quotidiana dei popoli visitati: l'interesse scientifico portò al recupero e alla sistematizzazione delle conoscenze accumulate nei secoli sull'origine e sulle proprietà della pianta e della bevanda che se ne trae, tramandate sempre in un alone di leggendario mistero da cui ancora oggi non appaiono del tutto liberate.

L'autore, nato sul finire del Seicento, figlio di Lodovico, stimato chirurgo della nota famiglia pistoiese dei Civinini (che ottenne la cittadinanza fiorentina nel 1740), fu medico come il padre, allievo di Tommaso Puccini, professore di medicina e filosofia allo Studio di Pisa. Il 7 settembre 1729 diventò membro della Società Botanica fiorentina, prima associazione del genere in Europa, fondata nell'autunno del 1716 dal botanico e micologo Pier Antonio Micheli e accorpata all'Accademia dei Georgofili nel 1783 per disposizione di Leopoldo II di Toscana. Il Granduca in effetti attuò un piano di riduzione e accentramento delle Accademie, lo stesso per cui anche l'Accademia della Crusca fu riunita all'Accademia Fiorentina. La nomina del Civinini ad accademico della Società si trova registrata nei Diari conservati presso la Biblioteca di Botanica dell'Università di Firenze (Ms 98.1, c. 37r.), e il suo nome compare con una certa regolarità tra gli accademici presenti alle adunanze

fino al verbale del 24 settembre 1751 (c. 190v.), in cui troviamo registrato l'annuncio della sua morte, avvenuta all'inizio dell'estate dello stesso anno. Per la Società Botanica fiorentina sono gli anni in cui si avvicendano alla presidenza Scipione Capponi e Ferrante Capponi, quest'ultimo affiancato dal Segretario Andrea Alamanni. Proprio il 1731, anno del discorso del Civinini, segna l'attribuzione a Pier Antonio Micheli della carica di Sovrintendente universale dei Semplici, quello che ancora oggi è l'orto botanico di Firenze. Queste sono le uniche notizie riguardanti il Civinini contenute nei verbali della Società Botanica, dove sono invece del tutto assenti riferimenti al discorso *Della storia e natura del caffè*, pubblicato nello stesso 1731, presso la Stamperia Paperini di Firenze. Per questa lezione il Civinini deve aver avuto qualche menzione critica sulla rivista *Novelle Letterarie* di cui si trova un riferimento nel tomo XI dell'anno 1745. Fu autore anche del trattato *Della storia degli agrumi* (1734), ma senza dubbio non siamo di fronte a un personaggio di grande rilievo; i suoi scritti, pur non avendogli procurato notorietà, gli hanno però garantito un posto nella *Biblioteca georgica, ossia Catalogo ragionato degli scrittori de agricoltura, veterinaria, agrimensura, meteorologia, economia pubblica, caccia, pesca, ec. spettanti all'Italia* del proposto Marco Lastri (Firenze, nella Stamperia Moücke, 1787). In particolare, al discorso sul caffè

sono dedicate alcune righe con cui viene riassunta la parte dedicata dal Civinini all'introduzione della pianta in Europa.

Merita senz'altro qualche osservazione anche la scelta di dedicare la lezione al Granduca di Toscana Giangastone de' Medici: a parte inevitabili ragioni di opportunità politica nei confronti del massimo esponente della famiglia al governo della città e del principale promotore del rinnovamento della Società Botanica, occorre riconoscere che la figura di Giangastone risulta, in quegli anni, al centro di una rete di relazioni culturali e scientifiche particolarmente significative. A lui infatti si deve il rinnovamento dello Studio pisano e poi di quello fiorentino con l'introduzione di nuovi corsi (dal diritto della natura alla chirurgia, all'astronomia) affidati ai maggiori esperti del tempo quali Pompeo Neri, Guido Grandi e gli scolopi Odoardo Corsini e Alessandro Politi. Uomo di grande cultura e formato in un clima di notevole rinnovamento scientifico e filosofico, Giangastone doveva apparire al Civinini l'interlocutore ideale per chi volesse sostenere la scienza sperimentale: il suo atteggiamento filosofico era infatti caratterizzato da un eclettismo in cui le teorie di Cartesio, di Galileo, di Gassendi, la nuova fisica e metafisica di Locke e Newton convivevano con l'ortodossia cattolica verso la quale il Granduca aveva sempre mostrato un atteggiamento ambiguo.

giamento tendenzialmente conciliante. Sicuramente anche per questa libertà di pensiero, Giangastone fu il dedicatario di numerose e importanti opere date alle stampe nella prima metà del Settecento: basti per tutte la quarta edizione del *Vocabolario degli Accademici della Crusca* (1729-1738), arricchita di molti termini scientifici e filosofici.

L'impianto della lezione del Civinini è in perfetta sintonia con altre trattazioni dedicate al caffè che, a partire dalla seconda metà del Seicento, iniziarono ad avere più chiare ambizioni “scientifiche” rispetto alle relazioni di viaggiatori. Questi, già dalla fine del Cinquecento, avevano riferito di questo prodotto, inserendo la descrizione della pianta e della bevanda in contesti che mantenevano sempre un acceso gusto per il fascino dell'esotico. Tale approccio appare fin dall'attacco della lezione di Civinini, che apre con un elogio della Natura descritta come “madre amorevole e ricca” che ha fornito agli uomini, oltre al necessario per nutrirsi, una straordinaria quantità e qualità di erbe e di frutti la cui sola utilità è quella di offrire piacere attraverso i loro profumi e i loro sapori; si sofferma poi sull'importanza dell'ingegno umano che, attraverso l'osservazione della natura e la diretta esperienza, ha scoperto le proprietà di un numero straordinario di piante. L'uomo moderno – aggiunge Civinini – ha il vantaggio di disporre di molte più terre conosciute e

di poter godere di erbe e frutti che crescono in paesi lontani: tali osservazioni confermano l'apprezzamento pacato, ma convinto, del nostro medico pistoiese per lo spirito di scoperta e di sperimentazione scientifica con enormi potenzialità per lo sviluppo della conoscenza e della civiltà.

Le fonti botaniche prendono le mosse dalla citazione di Prospero Alpino che già nella sua opera *De plantis Aegypti* del 1592, quando ancora in Europa la diffusione e la moda del caffè erano ben lontane, riferiva della bevanda fatta con i semi di caffè. Tra le numerose specie, in particolare di alberi e arbusti, spontanei o coltivati, di più largo uso nella terapeutica egiziana, Alpino si sofferma sulla pianta della *bun* o *buna*, i cui semi tostati servivano a preparare una bevanda molto usata in Egitto, detta *caova*: si tratta appunto del caffè. All'interesse del botanico, Alpino aggiungeva anche quello medico-farmacologico, iniziando a osservare ed elencare gli usi terapeutici della bevanda, lungi dal supporre quale voga essa avrebbe preso più tardi in gran parte del mondo. Accanto ad Alpino appaiono altri antichi testimoni e studiosi di questa novità esotica. Fra essi Pietro Della Valle (1586-1652), letterato romano e grande "pellegrino" (come lui stesso si definì nei suoi *Viaggi*, resoconto delle sue peregrinazioni dal 1614 al 1626), dedica un brano pieno di colore alla descrizione del modo di

preparare e degustare la bevanda da parte dei Turchi. Potrebbe essere stato proprio lui ad averla portata nei salotti della sua città. Si ricordano inoltre il misterioso viaggiatore Ruvolfio e l'orientalista Antoine Galland che nel 1697 terminò e pubblicò la *Bibliothèque orientale, ou Dictionnaire universel contenant tout ce qui regarde la connoissance des peuples de l'Orient*, a cui un altro importante conoscitore di "cose orientali", il francese Barthélemy d'Herbelot de Molainville (1625-1695), aveva dedicato tutta la vita, senza però riuscire a portarla a compimento. Sulla base di supposizioni presenti nelle opere di questi autori, Civinini accenna alla possibilità che addirittura già Avicenna conoscesse il caffè (benché probabilmente si tratti di un *topos* letterario); dalla *Biblioteca orientale* Civinini attinge alcuni elementi per mostrare l'errore in cui era caduto il medico persiano e, in tempi moderni, anche Fausto Nairone (libanese maronita, di madrelingua arabo, professore di lingue orientali a Roma), autore del trattatello *De saluberrima potione Cahvè seu Cafè nuncupata*, scritto in latino e pubblicato in estratto su un giornale italiano nel 1671.

Il *buncho* (anche *bunk*) di cui parla Avicenna è una radice che non ha niente a che vedere con il *bun* (o *bunn*, pronunciato in arabo anche *ban* o *ben*), nome della fava e dell'arbusto del caffè e questo confermerebbe la teoria che il caffè, la cui pianta era nota in

Etiopia pare già dal 400 a.C., sia rimasto sconosciuto all'occidente almeno fino all'inizio del Cinquecento, quando i monaci Dervisci yemeniti residenti al Cairo lo introdussero in questa città, da cui poi si diffuse negli altri paesi affacciati sul Mediterraneo. Sempre dalla *Biblioteca Orientale*, che appare senz'altro una delle fonti più compulsate dal Civinini, arriva la storia del Mufti Gemaleddin (monaco derviscio) a cui viene attribuito il merito di aver raccomandato la bevanda del caffè ai suoi confratelli; Antoine Galland, facendo riferimento a due manoscritti (uno arabo e uno turco) della Biblioteca Reale di Parigi, riporta la storia di Gemaleddin che, andato in Persia per affari, vide che si beveva il caffè; una volta tornato in Patria se ne ricordò per alleviare i suoi malesseri e scoprì che era utile anche ad allontanare il sonno. Civinini spiega così la diffusione sempre più ampia della bevanda in Asia e in Egitto, fino al suo arrivo in Europa.

Nel seguire le vicende del nome del seme e della bevanda alla ricerca dei percorsi che li hanno portati anche in Europa, Civinini rivela quelli che possono essere stati i fraintendimenti avvenuti nella trasmissione e nell'interpretazione di resoconti e memorie di viaggio. Se si è sbagliato Nairone, per il quale l'arabo era lingua materna, bisognerà a maggior ragione capire e giustificare – questo il commento del nostro accademico – Laurent d'Arvieux, viaggiatore francese,

che nei suoi *Memoires* offre un'interpretazione erronea di quanto contenuto nei *Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolate* di Sylvestre Dufour, che oggi peraltro sappiamo essere quasi una copia degli scritti di Nairone, almeno per la parte relativa al caffè. La confusione nasceva dal considerare *cahovéh* il nome arabo del caffè, mentre si trattava della pronuncia turca (in arabo non c'è la vocale *e*); in arabo è *cahovah*, che sempre d'Arvieux pare aver sovrapposto a un'altra parola araba – *caeüa* 'forza, vigore' – che si scrive e si pronuncia tuttavia in maniera molto diversa da *cahovah*. Dufour in realtà sostiene che il vocabolo deriva da *cahueh* pronunciato alla turchesca.

In questa ampia rassegna di fonti riconducibili a mercanti e viaggiatori diretti testimoni delle usanze orientali, salta agli occhi un'assenza: Civinini sembra non conoscere, ma più probabilmente sceglie di non considerare, il *trattatello sul caffè* (questo il sottotitolo scelto dallo stesso autore) *Bevanda asiatica* di Luigi Ferdinando Marsili, uscito a Vienna nel 1685. Questa "dimenticanza" è forse dovuta all'impianto prevalentemente romanzesco dell'opera, o all'approccio eclettico del Marsili, uomo curioso e interessato a cose molto diverse tra loro, dalle fortificazioni alle usanze dei popoli lontani, dai principi medici alle buone abitudini igieniche e alimentari. La parte più propriamente tecnica del suo trattato, Marsili la affida

alla traduzione di una relazione, quella di Husayn Efendi in cui si trova la descrizione della pianta del caffè, delle fasi di coltivazione, delle caratteristiche dei suoi frutti e degli effetti della bevanda sull'organismo umano. Proprio questa parte sembra ben conosciuta e usata da Civinini quando, alla fine del suo discorso, si sofferma sulle proprietà della bevanda e sui benefici che può portare a chi ne faccia uso con consapevolezza e moderazione.

Oltre alla conoscenza delle fonti e alla capacità di comporre in una serie di "narrazioni" i dati a disposizione, un altro aspetto molto significativo caratterizza la lezione di Civinini: tra le righe emerge la netta volontà di ricostruire la storia del caffè attraverso personaggi e percorsi concreti e verificabili. Tale atteggiamento porta l'autore a ridimensionare l'affidabilità dei numerosi racconti più o meno fantasiosi e affascinanti relativi all'origine e alla diffusione della pianta e della bevanda. Ai molti miti e alle molte leggende sorte intorno al caffè, dalla sua identificazione con il *Nepentes* omerico (bevanda che Elena avrebbe preparato al banchetto per Telemaco come rimedio alla malinconia citata anche da Pietro Della Valle) e alle rielaborazioni romanzesche che ritroviamo in molte opere della tradizione letteraria non solo europea (tra gli scrittori italiani, in primo luogo Ariosto e Tasso), Civinini affianca il racconto dei viaggi, delle

scoperte, delle ricerche che hanno fatto conoscere in Europa e poi in Italia questo prodotto con i suoi riti e la sua cultura.

Proprio con questo intento viene introdotto un elemento molto concreto: il caffè si è dimostrato fonte di grandissimi guadagni e se africani e asiatici non ne hanno sviluppato la coltivazione (che sembra essere rimasta per secoli limitata alla provincia dello Yemen, anche se i popoli confinanti avrebbero avuto un territorio e un clima altrettanto favorevoli alla sua coltivazione), l'hanno fatto gli europei. Civinini quindi ricorda che il primo a portare la pianta del caffè in Europa fu Niccolò Virsen (Console d'Amsterdam e Prefetto della Compagnia delle Indie orientali, anche se sembra in realtà che fu il mercante olandese Pieter Van der Broeke a sottrarne alcune piante agli arabi) che nel 1616 ne donò un esemplare all'Orto botanico di Amsterdam dove dette origine ad altri esemplari: alcuni vennero diffusi prima a Parigi, al Giardino Reale di Luigi XIV, e nel 1715 a Pisa, all'Orto botanico di Cosimo III, dove la pianta crebbe molto bene grazie a Michelangiolo Tilli, medico e botanico che introdusse l'uso delle serre per le colture del caffè e dell'ananas. Con queste considerazioni Civinini rende onore a due categorie di persone che hanno grandemente contribuito allo sviluppo economico e culturale europeo: i sovrani illuminati, e tra questi proprio i

Medici, attenti alle nuove scoperte e alle occasioni di progresso scientifico e di guadagni, e gli scienziati che hanno messo a disposizione le loro conoscenze per dare fondamento scientifico alle proprietà benefiche e terapeutiche attribuite al caffè e per smentire i tanti pregiudizi, religiosi e culturali, che continuavano a circolare intorno sia alla bevanda sia ai popoli abituati ad assumerla quotidianamente.

Dopo la trattazione delle vicende che hanno portato in Europa la coltivazione della pianta e l'uso della bevanda, Civinini passa alla parte più scientifica con la descrizione delle analisi a cui è stato sottoposto il caffè dagli scienziati europei. Il primo aspetto preso in considerazione è il sapore che viene definito “amarognolo e austero”, ma l'affermazione appare un chiaro pretesto per citare due illustri letterati accademici della Crusca che, tra i primi, avevano accolto la nuova bevanda nei loro componimenti. Sono noti infatti i riferimenti al sapore del caffè fatti da Francesco Redi e Anton Maria Salvini in alcuni loro versi; il primo, nel *Bacco in Toscana*, lo paragona al veleno per il pungente gusto amaro, il secondo, in un sonetto sulle terre odorose (o bucheri), usa l'espressione “gentile austeritate”. Ma questi cenni letterari introducono la descrizione che davvero sembra interessare l'autore: i risultati ottenuti dagli Accademici della Società di Londra che avevano cimentato il seme al fuoco e,

una volta “notomizzato” (‘analizzato minutamente’), avevano scoperto gli elementi di cui si compone: un sale fisso e un sale volatile, più una parte oleaginosa e sulfurea. Civinini precisa che attraverso la tostatura (“abbronzatura”), operazione delicata perché se eccessiva può rendere il seme inutilizzabile, si liberano ed esaltano gli aromi; per un buon caffè il seme deve essere fresco, non molto grosso, di colore verde e tostato e macinato da poco tempo, altrimenti le parti “più sottili” tendono a svanire. Sarebbero proprio i sali “pungenti” presenti nel caffè a determinare un movimento molto confuso e sregolato degli atomi che colpiscono le papille gustative e trasmettono così il sapore amaro. Sono evidenti i riferimenti alla teoria filosofica del sapore prodotto dal “movimento degli atomi” di Lorenzo Bellini (Firenze 1643-1704): nella sua descrizione delle papille gustative liriguali pubblicata a Bologna nel 1665 (contenuta in un’opera dal titolo *De Gustus organo novissime deprehenso; praemissis ad faciliorem intelligentiam quibusdam de saporibus*) Bellini seguiva la concezione atomistica democritea, per cui le sensazioni sarebbero date dagli atomi che colpiscono gli organi di senso e, nel caso del gusto, dai sali che colpiscono le papille gustative.

Dall’analisi di laboratorio, attraverso un passaggio consequenziale del tutto prevedibile, si considerano gli effetti del caffè sull’organismo umano, aspetto

di particolare interesse per il medico Civinini che sembra muoversi sulle orme di Husaym Efendi, un autore mai citato esplicitamente. Anche in merito alle proprietà terapeutiche e medicinali della bevanda, il discorso si colloca sulla scia delle trattazioni più affidabili sotto il profilo “scientifico”, assume uno stile più asciutto e preciso, pur non rinunciando a qualche citazione letteraria (Dante, Ariosto ma anche Platone, Ovidio, Boccaccio) utile a impreziosirne la prosa e a mostrare all’uditorio l’erudizione dell’autore. Si inizia dagli effetti positivi del caffè che, molto caldo e con pochissimo zucchero, sembra migliorare la digestione, lenire l’acidità e svolgere un’azione fluidificante sugli “intasamenti” del fegato e delle altre “viscere”. In generale il caffè sarebbe un buon diluente delle sostanze grasse e riuscirebbe a portare al sangue sostanze “meglio disciolte”: a tale proposito Civinini riferisce dell’uso oltremontano del “latte caffèato”, utilizzando tra l’altro un aggettivo derivato del nome *caffè*, calcato sul latino e già utilizzato in precedenti trattati latini, per dire ‘diluito, mescolato con caffè’ al fine di rendere più digeribile il latte. Da questa caratteristica deriverebbero anche i suoi effetti diuretici, già illustrati nei resoconti di Pietro della Valle, il quale notava, a riprova delle qualità del caffè, che i popoli orientali, grandi bevitori di caffè, non soffrivano di idropisia e di podagra, malattie tipicamente dovute a

ritenzione idrica. La stessa proprietà solutiva veniva attribuita al caffè anche per lo “spurgo” dei catarrhi (in quanto “dilata il petto e promuove lo spurgo”). Perciò la bevanda era consigliata nel trattamento di disturbi e malattie dell'apparato respiratorio, dalle tossi contumaci all'asma ortopnea, fino alla tisi. A proposito dei benefici apportati dall'assunzione del caffè alla termoregolazione (chiamata “l'insensibile traspirazione”), Civinini si affida agli studi di Santorio Santorio (1561-1636), amico e ammiratore di Galileo, ideatore del pulsometro e di una grande bilancia per studiare le trasformazioni metaboliche. A Santorio si deve anche il trattato *De statica medicina* (1614) che raccoglie i risultati di trent'anni di osservazioni e di ricerche quantitative sul metabolismo. Non potevano infine essere trascurati i benefici principali del caffè, rendere la mente più vigile e acuta, rinfrancare lo spirito, lenire il mal di testa e combattere sonnolenza e apatia, quelle stesse qualità notate ed esaltate dai monaci dervisci quando avevano diffuso la bevanda in Egitto. Principalmente quindi il caffè è riconosciuto come un ottimo tonico, tanto da essere consigliato quasi come un vero e proprio rimedio farmacologico.

Ma ci sono anche possibili controindicazioni nell'uso, e soprattutto nell'abuso, del caffè: il primo riferimento che Civinini cita in tal senso, anche se per smentirlo, è il medico anatomista e botanico tedesco

Simon Paulli (1603-1680), autore di un commentario sull'abuso del tè e del tabacco, in cui sosteneva che il caffè portasse come rischio la sterilità maschile. Civinini esclude questa minaccia con la considerazione, decisamente poco scientifica, che i Turchi, pur bevendo caffè in abbondanza, sono molto numerosi; non può comunque fare a meno di considerare alcuni danni per la salute dovuti all'uso eccessivo di caffè. Il caffè non sembra essere dannoso di per sé, ma può provocare disturbi in persone di costituzione particolarmente "secca e adusta" per gli effetti diuretici che possono portare alla disidratazione; può essere nocivo a quelli di "gracile complessione", a chi soffre di insonnia, di mal di testa e di disturbi cardiaci, perché il caffè è "pieno di parti focose e irritative" e può rendere sregolato il "nerveo liquore" ('quel liquido tenuissimo che dentro la cavità de' nervi alberga').

Oltre alle espressioni appena citate, Civinini utilizza più in generale una terminologia medica tipica del suo tempo con definizioni come "costituzione di corpo secca e adusta", "impastati di umori zulfurei, di fluidi volatili e spiritosi", "depascimento della parte rorida del sangue", espliciti riferimenti, dichiarati dallo stesso autore, alle teorie di Giuseppe Del Papa (1648-1735), archiatra empoiese al servizio dei Medici (di Cosimo III e di Giangastone) e, dal 1698, accademico della Crusca, consulente per le voci mediche entrate nella

quarta edizione del *Vocabolario degli Accademici della Crusca* (1729-1738). Con la sua *Lettera della natura dell'umido e del secco*, indirizzata a Francesco Redi nel 1681 e citata nel *Vocabolario* proprio ad esemplificazione di alcuni termini medici, Del Papa, pur mettendo al centro della trattazione la teoria del secco e dell'umido (di chiara matrice galenica), contribuì a rimuovere i presupposti fisiologici della medicina tradizionale, in un periodo caratterizzato dalla transizione tra la ripresa dell'atomismo classico del primo Seicento e l'approccio quantitativo aperto da Huygens e Newton. Ma Civinini limita l'approfondimento "medico" e passa abbastanza rapidamente alla conclusione del suo discorso dedicata a un sensatissimo, quanto poco originale, richiamo alla moderazione: tutto oltre la giusta misura può diventare nocivo, questo il criterio fatto proprio dal Civinini anche per l'uso del caffè. A sostegno di questo principio di buon senso chiama i massimi esponenti della filosofia e della letteratura classica, da Ovidio, "poeta sulmonese", a Boccaccio nella sua conclusione al *Decameron*, fino a Platone, ponendo a sigillo la massima greca "Ἀριστον μέτρον", 'la cosa migliore è la misura', seguita da un elogio della "sobrietà", ispirato al trattato *Della vita sobria* (Padova 1558) di Alvise Corner (citato nella forma italianizzata Luigi Cornaro, 1475-1566), unica garanzia per una vita sana e lunga.

Il congedo prevede un ringraziamento alla gentilezza e all'attenzione degli accademici che hanno assistito alla lezione e un'ammissione della "rozza diceria" dell'autore che sembra andar oltre la modestia prevista dalle normali convenzioni della retorica, con l'ultimo rigo significativamente occupato dalla citazione conclusiva di un verso del sonetto ccvi di Petrarca, "che spesso occhio ben san fa veder torto".

NOTA LINGUISTICA

Caffè: origine e storia di una parola

Etimologia e attestazioni storiche

Il nome scientifico *coffea arabica*, introdotto da Linneo nel 1737 nella sua classificazione botanica, se non rende conto dell'ormai assodata origine africana della pianta, ne indica correttamente l'etimologia araba. La parola deriva infatti dalla base araba *qahwa* ('vino', e poi per estensione 'bevanda estratta da frutti' e quindi anche quella 'estratta da semi rosso scuro con effetti eccitanti'), ma arriva in Europa attraverso la mediazione del turco *khavè* 'bevanda tratta dai semi della coffea', in seguito alla diffusione in Turchia e in Egitto della pianta, dei suoi semi e della bevanda che se ne ricava. In occidente la parola si trasmette proprio con la pronuncia turca *kahvè* e arriva alla forma moderna, in cui si stabilizza nelle principali lingue europee, con il passaggio da *v* (consonante

fricativa labiodentale sonora) alla corrispondente sorda *f*, per cui da *khavè* si arriva all'italiano *caffè* con una doppia *f*. Difficile stabilire come e quando si sia affermata questa forma, con labiodentale sorda (*f*) al posto della sonora (*v*), nel toscano e quindi in italiano; la stabilizzazione è avvenuta nel corso della seconda metà del Seicento, ma non è stata individuata con certezza la fonte da cui possa essere stata diffusa in modo pervasivo e definitivo. Come ipotizzato da Raymond Arveiller (1963) per il francese, deve essere stato fondamentale il *Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolate* di Sylvestre Dufour (1671) in cui sono attestate, accanto a molte altre varianti prese dalle tantissime fonti raccolte dal Dufour, le forme *Caphé* e *Caffé* (in cui l'uso dell'iniziale maiuscola indica la provenienza straniera). Dufour inserisce il termine in questa grafia, molto probabilmente con l'intenzione di riprodurre la pronuncia affermata, almeno a Parigi, nel decennio tra il 1660 e il 1670 e per dimostrare che la forma *cafè* è entrata in francese direttamente dal turco e non attraverso l'italiano. Tale ricostruzione per il francese va a confermare, a maggior ragione per l'italiano, il passaggio dal turco, in cui la parola doveva essere pronunciata così come si è affermata nelle principali lingue europee. Un'altra ipotesi, fondata invece sull'origine africana della pianta, fa diretto riferimento alla regione Kaffa, in cui era

molto diffusa la pianta della *coffea*. Le testimonianze documentarie e il percorso che il caffè e i suoi usi hanno fatto per arrivare in Europa, tendono a confermare l'origine araba della parola, con mediazione del turco per l'entrata in italiano.

Contrapposto al vino, proibito dalla religione islamica e con effetti negativi sulla concentrazione e la lucidità, il caffè divenne quasi un emblema dell'impero arabo. È anche per questo motivo che, al suo arrivo in Europa, fu accompagnato dall'appellativo di "vino dell'Islam". Si racconta che il suo uso presso le popolazioni islamiche fosse allora così smodato da produrre effetti pericolosi quanto quelli del vino. Solo successivamente, in Europa, si sarebbero scoperti gli effetti benefici del caffè proprio contro l'ubriachezza, ma questo non fu comunque sufficiente a tenere il caffè al riparo da censure e pregiudizi. Già nel mondo islamico, nel corso del XVI secolo, si era tentato senza successo di vietarlo. Al suo arrivo in Europa, all'inizio del Seicento, manifestazioni di particolare riprovazione si ebbero da parte dei cattolici che lo definirono "un'invenzione di Satana" e addirittura chiesero al papa di bandirlo; papa Clemente VIII (tristemente famoso per aver mandato al rogo Giordano Bruno) assaggiò il caffè e ne restò talmente soddisfatto che decise di "battezzarlo", sancendone così la piena legittimità anche nel mondo cristiano. Non finirono

tuttavia sospetti e diffidenze verso questa novità esotica, anche da parte di letterati e uomini di cultura. Non è un caso che una delle prime attestazioni letterarie della parola *caffè* per indicare la bevanda si trovi nel ditirambo di Francesco Redi *Bacco in Toscana* (1685): “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 Furie / A Proserpina il ministrarono; / E se in Asia il Musulmanno / Se lo cionca a precipizio, / Mostra aver poco giudizio”. In Redi, oltre all’avversione per la nuova abitudine proveniente dal mondo arabo, ha un peso determinante la finalità dell’opera, tutta tesa all’esaltazione del vino, di cui il caffè appare come un ridicolo rivale.

Per offrire un quadro delle prime attestazioni della parola *caffè* in italiano non possiamo comunque limitarci all’uso letterario. È interessante inoltre considerare i diversi significati via via assunti dalla parola, che riflettono da vicino il quadro sociale e culturale europeo, ma in particolare italiano, in cui il caffè si è diffuso e affermato.

Caffè *‘pianta e/o seme di pianta’*

Il primo significato con cui si trova attestata la parola *caffè* in un testo scritto in italiano è quello di ‘pianta e/o seme di pianta’, ne parla nelle sue *Relazioni* (1585) Giovan Francesco Morosini, ambasciatore (*bailo*, in veneziano) a Costantinopoli della Repubblica veneta dal 1582 al 1585. Morosini si sofferma sul carattere ozioso della gente di Costantinopoli e sulla loro abitudine a bere continuamente, per le strade o nelle botteghe, “acqua negra bollente” ricavata “d’una semente che chiaman caveè”. La bevanda quindi ancora non viene denominata, ma il seme da cui si trae è riportato con il nome che gli davano i turchi. Come già accennato, la pianta era arrivata in Europa attraverso i mercanti olandesi che ne avevano sottratti agli arabi alcuni esemplari ed erano riusciti a farli arrivare nel 1616 all’orto botanico di Amsterdam: nel 1713 una pianta di caffè, coltivata in questo giardino botanico, è descritta da A. De Jussieu con il nome di *Jasminum arabicum*, ‘gelsomino arabo’, nome suggerito dalla somiglianza dei fiori del caffè a quelli del gelsomino. Da Amsterdam altre piante di caffè si erano poi diffuse prima a Parigi e nel 1715 anche in Italia, a Pisa all’orto botanico di Cosimo III e, sempre dall’Olanda e dalla Francia, il caffè aveva raggiunto le colonie del Sudamerica e dell’Africa, dove la sua coltivazione si

caratterizza ancora oggi per la vastità delle piantagioni e per la qualità del prodotto.

Caffè '*bevanda*'

Più ricca e articolata la storia della parola *caffè* nell'accezione di bevanda. I primi riferimenti, ancora in latino, si trovano nel trattato *De plantis Aegypti* del 1592 di Prospero Alpino (fondatore dell'orto botanico di Venezia) in cui si parla dell'usanza molto diffusa in Egitto di bere un infuso caldo, detto *caova*, fatto con i semi tostati di una pianta il cui nome Alpino riprende direttamente dall'arabo così come le denominazioni di *bon* (o *ban*), altri modi in cui riferisce venisse chiamato il caffè. Pietro Della Valle è il primo che, nei suoi *Viaggi* (1614-1615), scritti in italiano, parla diffusamente del caffè come bevanda, spiegando anche il procedimento seguito per ottenerla e la "ritualità" che ne accompagna la preparazione e il consumo. Della Valle utilizza la forma *cabvè* sentita tra i Turchi e proprio la sua testimonianza è ormai riconosciuta come prima attestazione della parola. I dizionari storici registrano, invece, come prima apparizione di *caffè* in testi letterari il ditirambo *Bacco in Toscana* di Francesco Redi (nella sua prima stesura del 1666), occorrenza significativa anche per il tono critico e

canzonatorio con cui la bevanda viene presentata e paragonata all'impareggiabile vino, di cui l'opera di Redi, come abbiamo detto, celebra la grandezza.

Un sintetico quadro delle opere scritte nella seconda metà del Seicento da autori non solo italiani può dare un'idea della curiosità e dell'interesse che il nuovo prodotto aveva suscitato in occidente e della varietà delle forme con cui è circolata questa parola nelle principali lingue europee. Nel 1665 il maltese Domenico Magri pubblica a Viterbo il libretto sulle *Virtù del kafè. Bevenada introdotta nuovamente nell'Italia, con alcune osservazioni per conservar la sanità nella vecchiaia*, inserendo la forma *kafè* nel titolo stesso dell'opera; è del 1671 il discorso in latino del libanese Fausto Nairone *De saluberrima potione Cahvè seu Cafè nuncupata*, uscito a Roma dove lo stesso anno viene pubblicata anche la traduzione italiana: anche qui, già nel titolo, si specifica il nome della "pozione" e se ne precisano due varianti che, linguisticamente, provano l'alternanza ancora in atto tra la forma ripresa direttamente dall'arabo e quella in cui la *v* era già passata a *f*, secondo la pronuncia turca. Pochi anni dopo, nel 1674, a Londra esce il pamphlet "scandaloso" *The Men's Answer to the Women's Petition against Coffee* in cui si trattano, in un botta e risposta serrato e malizioso tra uomini e donne, gli effetti dell'abitudine degli uomini di bere caffè sulle loro prestazioni sessuali: nel titolo si

può notare che *coffee* in inglese ha già la forma attuale. Nel 1685 escono due opere importanti sul caffè, una francese e l'altra italiana (anche se stampata a Vienna): il mercante di caffè Sylvestre Dufour pubblica in Francia i *Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolate* in cui, tra l'altro, afferma che *caffè* deriva dalla parola *cahueh*, pronunciata alla turchesca con la *u* consonante, mentre in arabo è *cahouah* con *u* vocale (con significato di 'nausea del cibo', 'vino', e successivamente per estensione 'bevande', tra cui appunto quella fatta con le bacche del caffè); contemporaneamente l'italiano Luigi Ferdinando Marsili stampa a Vienna il trattatello *Bevanda asiatica. Che narra l'istoria medica del cavè*, dedicato al cardinale lucchese Francesco Buonvisi, rappresentante della Santa Sede presso la corte imperiale. In francese quindi *café* pare del tutto acclimatato, mentre Marsili si mantiene fedele alla forma turca, omaggio senza dubbio a Cosain Efendi autore da lui molto stimato di opere storiche e politiche di cui tradusse alcune carte dedicate proprio al caffè e ad altre usanze "turchesche", che incastonò nel suo trattatello. Si arriva poi al *Discorso* del nostro Civinini (1731) il quale, non solo ormai usa la forma attuale *caffè*, ma cerca anche di ricostruire, in base alle sue conoscenze, la storia del termine. In ambito letterario non seguono molte altre attestazioni della parola *caffè* nel significato di 'bevanda': tra queste di

particolare interesse quella di Carlo Goldoni, che ritroveremo tra le attestazioni di *caffè* nell'accezione di 'bottega del caffè', nella commedia *La sposa persiana* (1753). Qui, attraverso le parole della schiava Curcuma, descritta mentre serve una tazza di caffè al suo signore, in pochi ma incisivi versi è riassunta la storia del caffè e del modo in cui va trattato per ottenerne una buona bevanda. Sempre in pieno secolo dei lumi, nel 1776 Metastasio, in una lettera a Scipione Maffei, parla del caffè come "la più deliziosa bevanda di quasi tutti i viventi". Il passo di Goldoni sarà ripreso molto più tardi, nel 1891, da Pellegrino Artusi che dedica al caffè una pagina memorabile della sua *Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*. Artusi, secondo lo stile di ariosa conversazione che attraversa tutto il suo ricettario, non si limita a spiegare come si prepara un buon caffè, ma ripercorre la storia, gli usi della "preziosa bibita"; ne indica le diverse qualità, segnala quelle migliori, dà suggerimenti sulla scelta dei semi, sulla tostatura, su dosi e combinazioni per ottenere le miscele più pregiate, sulla macinazione e si sofferma anche sugli effetti digestivi ed eccitanti, ancora ai suoi tempi oggetto di discussione tra gli esperti. Non manca di riferire le polemiche e le restrizioni connesse alla diffusione del caffè, ricordando i versi polemicici di Francesco Redi e aggiungendo una sottile considerazione linguistica: fino a un secolo prima (quindi fino

alla fine del Settecento) a Firenze era ancora in uso il termine *acquacedrataio*, e non *caffettiere*, per indicare il venditore di caffè, cioccolata e altre bibite.

Dalla fine dell'Ottocento la storia del caffè ha avuto un cambio di rotta tutto italiano, prima con il brevetto della macchina per la preparazione del caffè espresso, chiamato poi semplicemente *espresso* e qualche decennio più tardi con l'invenzione della moka di Alfonso Bialetti nel 1933. Nel 1884 a Torino, Angelo Moriondo deposita il brevetto *Nuovi apparecchi a vapore per la confezione economica ed istantanea del caffè in bevanda, sistema A. Moriondo* cui seguirà nel 1885 la registrazione con brevetto internazionale. Nel giro di qualche anno seguirono poi migliorie e aggiustamenti che portarono al perfezionamento della macchina da parte di Luigi Bezzeri il quale, nel 1901, depositò un altro brevetto, acquistato nel 1905 da Desiderio Pavoni che fondò a Milano la prima ditta *La Pavoni* produttrice di macchine da caffè a vapore. Questo tipo di macchina aveva ancora il difetto di rendere il caffè troppo amaro con sapore di bruciato. Un abilissimo barista milanese, Achille Gaggia, trovò il sistema di ovviare a questo problema e nel 1938 brevettò le sue modifiche, ma non poté subito mettere in produzione le nuove macchine a causa della guerra. Solo nel 1948 Gaggia riuscì a fondare la sua azienda e a mettere sul mercato le macchine che, nei criteri di fondo, erano

del tutto analoghe a quelle usate oggi. L'innovazione permise di arrivare a un caffè con le caratteristiche tuttora tipiche dell'espresso: la possibilità di farlo in un tempo assai breve, la persistenza aromatica e la cremosità. Proprio quest'ultima particolarità sarà l'occasione per coniare l'espressione *crema caffè* (o *crema di caffè*) come sinonimo di 'espresso', utilizzata e diffusa in ambito pubblicitario. Con l'invenzione della moka Bialetti, che prende il suo nome dalla città Mokha dello Yemen, famosa per la produzione dell'ottima qualità di caffè arabica, cambiano anche le abitudini degli italiani. Se fino allora l'abitudine era quella di consumare il caffè prevalentemente nei bar, successivamente, grazie a uno strumento economico e facile da usare come la moka, il rito di preparare, offrire, bere un buon caffè diventa prevalentemente casalingo.

Questa parte di storia recente delle innovazioni collegate alla preparazione e al consumo del caffè è anche una storia di parole, nuove o rilanciate con nuovi significati, che vanno a collocarsi nella stessa area semantica: *espresso* per indicare il 'caffè fatto con la macchina a vapore' è attestato in testi letterari dagli anni '20 del Novecento. Interessante la parabola che il termine ha compiuto nel corso del Novecento e che possiamo ricostruire a partire dall'indagine compiuta dallo studioso svizzero Robert Rüegg alla fine degli

anni Quaranta e pubblicata nel 1956: *espresso* nel significato di ‘caffè forte al bar’ risultò allora l’unica parola usata in modo unitario da parte di tutti gli informatori distribuiti sull’intero territorio italiano, mentre tutte le altre nozioni oggetto della ricerca presentavano da un minimo di due a un massimo di tredici varianti areali (geosinonimi). Un dato che testimoniava la diffusione recente della parola, legata a un prodotto e a una pratica moderna, per cui non esistevano denominazioni tradizionali concorrenti. A distanza di molti decenni possiamo senz’altro rilevare come questo termine, nato dall’innovazione tecnologica, ma entrato poi nelle case con l’avvento delle macchine ad uso domestico, sia decisamente regredito nell’uso (almeno in Italia, mentre circola all’estero quale vero e proprio italianismo) per restituire il passo all’unica forma *caffè*, impiegata in tutta Italia, eventualmente con l’aggiunta di *espresso* (*caffè espresso*) con funzione modificante.

Sono molti inoltre i derivati e le espressioni costruite sulla base *caffè*: *caffettiera* sia nel significato di ‘bricco per servire il caffè’, sia di ‘macchinetta per prepararlo’ e *caffettiere* come ‘gestore di bottega del caffè’ si trovano già in Goldoni a metà Settecento. Se *caffettiere* è quasi del tutto uscito dall’uso, la voce *caffettiera*, dopo l’invenzione della Bialetti, è passata a indicare quasi esclusivamente quella particolare ‘macchinetta’, insieme proprio alla denominazione di

macchinetta per il caffè. Tra i molti tipi di macchinetta per preparare il caffè, va citata almeno la *napoletana*, inventata dal francese Morize nel 1819 che ebbe grande successo in Italia, in particolare a Napoli, città che l'ha fatta propria tanto da lasciarle il nome. Sempre alla fantasia e all'elegante generosità dei napoletani si deve l'invenzione del *caffè sospeso*: è un modo anonimo e gentile di offrire un caffè a uno sconosciuto, lasciandolo già pagato al barista che farà da tramite a tutta l'operazione. Un'usanza che pare abbia almeno un secolo di storia e che negli ultimi anni è stata rilanciata e declinata anche in altri ambiti: ad esempio, recentemente, alcune librerie hanno adottato la stessa formula con l'iniziativa del *libro sospeso*. Se è vero che a Napoli il caffè gode di uno statuto particolare, si deve riconoscere che in tutta Italia è stato accolto con grande precocità ed entusiasmo ed è entrato nelle consuetudini quotidiane. Il suo consumo, da nord a sud, è stato variato in maniera creativa e originale, con innovazioni nelle procedure di preparazione e nei possibili abbinamenti con altri ingredienti: dalla sperimentazione di abili caffettieri abbiamo avuto le varianti del *caffè macchiato*, *corretto*, *lungo* (con la variante *alto*), *ristretto* (con la variante *basso*), *doppio*, una rassegna che ha dato vita a una terminologia specifica esportata poi anche in altre lingue. E poi il *decaffeinato*, passato anche alla forma abbreviata *deca*,

denominazione che sfrutta le risorse derivative della lingua italiana per il prodotto che per decenni è stato commercializzato con il marchio Hag (acronimo del nome dell'azienda Kaffee-Handels-Aktien-Gesellschaft che per prima lo produsse dopo che Ludwig Roselius, nel 1905 a Berna, era riuscito nel processo di estrazione della caffeina).

L'Italia ha avuto senz'altro un posto di particolare rilievo nella storia di questa bevanda che proprio da noi ha cambiato fisionomia con l'invenzione e la diffusione dell'espresso, divenuto vero simbolo di "italianità": a casa, nei posti di lavoro, al bar, il consumo di caffè è entrato tanto profondamente nella scansione delle abitudini quotidiane degli italiani da far sì che anche la parola *caffè*, come abbiamo visto di provenienza esotica, sia stata sempre più associata direttamente al nostro paese, tanto da passare come italianismo nelle altre lingue europee. Senza caffè e senza la macchina per l'espresso difficilmente sarebbe nata un'altra bevanda simbolo della creatività italiana, il *cappuccino*. Si tratta, anche in questo caso, di una parola esportata molto presto ed entrata nelle principali lingue europee, prime fra tutte il francese (dal 1937) seguita poi dall'inglese (dal 1948). Merita un cenno anche la forma raddoppiata *caffè-caffè*, inizialmente fatta risalire ai primi anni '40 del Novecento, in tempo di guerra quando era nata l'esigenza di distinguere il

caffè vero dai molti surrogati di cereali (prima di tutto l'orzo, tornato recentemente in auge), retrodata poi al 1922, e già in declino alla metà degli anni Sessanta, quando, venuta meno la necessità del surrogato, l'uso dell'espressione avrebbe facilmente suscitato sospetti di sofisticazioni.

Caffè '*bottega, locale*'

Se ancora all'inizio del Settecento il nome *caffè* inteso come bevanda e le parole connesse alla sua preparazione e alla sua vendita non erano entrate nell'uso a tutti gli effetti, il Settecento è invece il secolo dell'affermazione dei *caffè* o *caffetterie* intese come 'botteghe del caffè' e di tutto il movimento culturale, intellettuale e filosofico che vi ruotò intorno. Anche la *caffetteria*, come locale in cui si servono caffè e altre bevande calde e luogo dove gli uomini si ritrovano a leggere, ascoltare musica, a giocare, è un'usanza ereditata dal medio oriente che arriva in Europa con il caffè. Le prime botteghe del caffè in Italia risalgono alla metà del Seicento, precisamente al 1640 quando a Venezia aprì il primo locale in cui si preparava e vendeva la bevanda fatta con i semi della pianta da poco arrivata dall'oriente. Dalla denominazione di *bottega del caffè* si passò, per influsso del francese

caffè, al semplice *caffè*, attestato in italiano in questa accezione a partire dagli ultimi anni del Seicento (le ipotesi più accreditate vedono l'ingresso della parola tra il 1694 e il 1696). Se possiamo ritenere del tutto fondato l'influsso del francese, ciò non toglie che le "botteghe del caffè" erano già note con questo nome che, tra l'altro, sarà poi rivendicato dai puristi ottocenteschi per contrastare l'avanzata dei francesismi in italiano.

Come sempre accade nelle interferenze linguistiche, anche in questo caso, l'influenza francese che portò in Italia, come in tutta Europa, i locali denominati *caffè* e l'abitudine di letterati e intellettuali a frequentarli come luoghi di scambio di idee, fu solo l'ultimo effetto del grande impulso innovatore dato dalla Francia settecentesca alla cultura, alla filosofia, alla politica. Nei caffè che si diffonderanno nelle principali città europee (il primo in Italia fu il Florian in piazza San Marco a Venezia nel 1720) si discorre di filosofia, si legge, si gioca a scacchi, a dama e si elaborano nuove teorie politiche e sociali, quelle che porteranno alle Rivoluzioni che, tra Settecento e Ottocento, sconvolgeranno l'Europa determinandone i nuovi principi fondativi. E a Milano proprio *Il Caffè* è scelto come nome della rivista fondata nel 1764 dai fratelli Verri che avevano individuato la novità della funzione di questi locali in cui gli uomini,

anche grazie agli effetti della bevanda che risveglia la mente e lo spirito, potevano diventare più “ragionevoli”. Il caffè – così si legge nei fogli del periodico milanese – “rallegra l’animo, risveglia la mente”, tanto “che chiunque lo prova, quand’anche fosse l’uomo più grave, l’uomo il più plumbeo della terra, bisogna per necessità si risvegli, e almeno per una mezz’ora diventi uomo ragionevole”: il caffè era così eletta bevanda degli intellettuali, dei riformisti e proprio negli eleganti caffè delle grandi città prese forma e si radicò l’idea di unità europea.

Nell’Ottocento la parola *caffè* per indicare la ‘bottega del caffè’, in quanto francesismo, fu oggetto di aspre critiche da parte dei puristi e si cercò, senza successo, di marginalizzarla a favore del più antico e tutto italiano *bottega del caffè*, ormai però decisamente poco corrispondente a quello che erano diventati e che rappresentavano i locali denominati *caffè*. Già alla fine del secolo iniziava ad affermarsi l’anglismo *bar* per indicare un locale in cui si consumano caffè e altre bevande per lo più in piedi al banco, una formula che peraltro in seguito si accorderà molto bene con la nuova preparazione dell’espresso. E proprio *bar* e *caffè* saranno messi in competizione dalla politica linguistica del regime fascista, il primo messo al bando come forestierismo, il secondo non solo ammesso (insieme a *the* e *rhum* in quanto considerate denominazioni di

speciali merci ormai entrate nell'uso italiano e intraducibili nella nostra lingua), ma addirittura prescritto come opportuna alternativa nelle insegne delle stazioni ferroviarie dove si leggeva *buffet*. Se in quella fase storica *caffè* venne riconosciuta come parola ormai del tutto italiana, la censura fascista, come nella stragrande maggioranza dei casi, non ebbe la meglio su *bar* che si affermò in italiano tanto decisamente da diventare uno dei più stabili e radicati anglismi della nostra lingua, ed estese i suoi ambiti d'uso: il *bar* infatti ha sostituito in larga misura la funzione sociale del *caffè*, diventando, in particolare dal secondo dopoguerra, luogo di ritrovo, di svago, ma anche di confronto politico e sociale. Ma soprattutto il luogo per eccellenza dove si prende, spesso al volo, un caffè.

Ringraziamenti

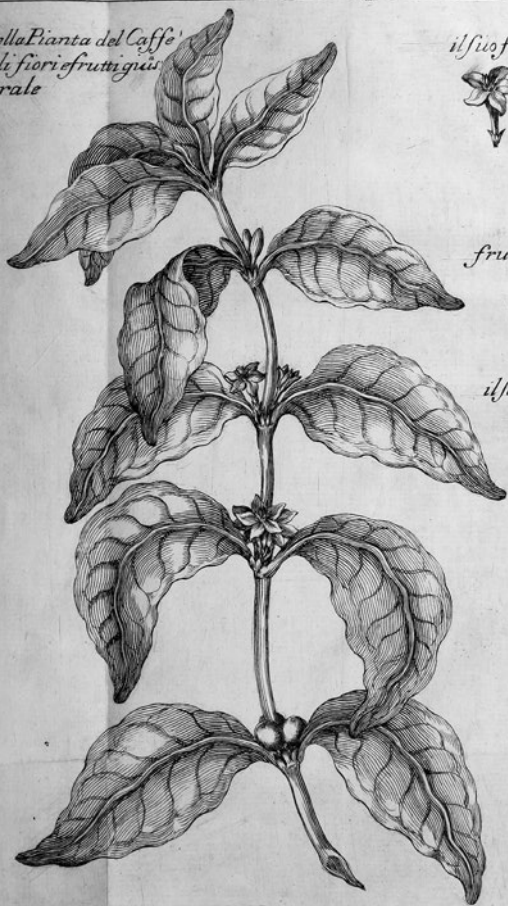
Grazie a Mario, mio fratello, che ha ispirato questa piccola ricerca; a Stefania Iannizzotto che, insieme all'editore, ha dedicato cura e attenzione a questo libro e ne ha ideato la copertina; a Nicoletta Maraschio e Andrea Dardi per la puntuale rilettura e i preziosi consigli. E grazie a Claudio per il caffè che mi porta ogni mattina.

Approfondimenti bibliografici

- Altieri Biagi, Maria Luisa, *Note sulla lingua della pubblicità*, in «Lingua Nostra», xxvi (1965), p. 91.
- Arveiller, Raymond, *Contribution à l'étude des termes de voyage en français*, Paris, D'Artrey, 1963, pp. 111-118.
- Beccaria, Gian Luigi, *L'italiano in 100 parole*, Milano, Rizzoli, 2014.
- Carmagnani, Marcello, *Le isole del lusso. Prodotti esotici, nuovi consumi e cultura economica europea 1650-1800*, Torino, UTET, 2010.
- D'Achille, Paolo, *L'italiano regionale*, in *I dialetti italiani. Storia, struttura, uso*, a cura di M. Cortelazzo et al., Torino, UTET, 2002, pp. 26-42.
- Dardi, Andrea, *Dalla provincia all'Europa*, Firenze, Le Lettere, 1992.
- Folena, Gianfranco *L'italiano in Europa. Esperienze linguistiche nel Settecento*, Torino, Einaudi, 1983.
- Folena, Gianfranco, *Recensione a A. Prati, Storia di parole italiane*, in «Lingua Nostra», xxiii (1962), p. 134.
- Mancini, Marco, *L'esotismo nel lessico italiano*, Università degli Studi della Tuscia, Istituto Studi Romanzi, Viterbo, 1992.
- Marri, Fabio, *A rilibro e altro lessico settecentesco*, in «Lingua Nostra», xlvii (1986), p. 102.
- Medici, Mario, *Il tipo caffè-caffè*, in «Lingua Nostra», xx (1959), p. 84.
- Pellegrini, Giovanni Battista, *Gli arabismi nelle lingue neolatine con speciale riguardo all'Italia*, Brescia, Paideia, 1972.
- Prati, Angelico, *Storia di parole italiane*, Milano, Feltrinelli, 1960.

- Raffaelli, Sergio, *Le parole proibite. Purismo di Stato e regolamentazione della pubblicità in Italia 1812-1945*, Bologna, il Mulino, 1983.
- Rosiello, Luigi, *Il dizionario de' francesismi di Basilio Puoti*, in «Lingua Nostra», XIX (1958), p. 118.
- Rüegg, Robert, *Zur Wortgeographie der italienischen Umgangssprache*, Köln, Romanisches Seminar der Universität Köln, (1956), 2 voll.
- Zolli, Paolo, *Il caffè di Pietro Della Valle*, in «Lingua Nostra», L (1989), pp. 64-65.

*Ramo della Pianta del Caffè
carico di fiori e fruttiguis
il naturale*



il suo fiore



frutto del Caffè



il suo seme



DELLA STORIA
E NATURA DEL CAFFÈ
DISCORSO ACCADEMICO
DI GIO: DOMENICO CIVININI
ALL' ALTEZZA REALE
DI GIO: GASTONE I.
GRANDUCA DI TOSCANA



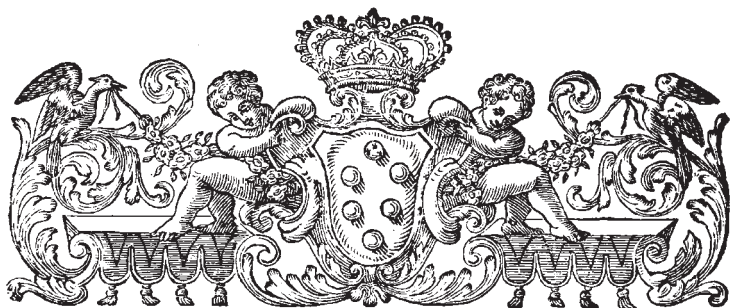
IN FIRENZE . MDCCXXXI.
Nella Stamperia di Bernardo Paperini, all' Insegna
di Pallade, e d' Ercole .

CON LICENZA DE' SUPERIORI.



*Natura pinxit remedia, in floribus, in seminibus,
visuque ipso animos invitavit.*





ALTEZZA REALE.



*A bevanda del Caffè oggi
mai accolta favorevolmen-
te da tante, e sì diverse Nazioni può a chic-
chessia porger abbondevol materia di favellare*

A 2 de'

*de' suoi pregi . Quindi è , che io sebbene mal
guernito di forze bastanti , mi son' accinto a
questa impresa più malagevole , a dir vero , di
quel che io sul bel principio mi era ideato .
Hammi invitato altresì a divisare di una
Pianta sì nobile ; l' onore che io ho d' esser a-
scritto nella Società Botanica eretta a benefi-
zio di questa inclita Dominante .*

*E perchè si gloria questa illustre Assem-
blea della Protezione fortunatissima , che VO-
STRA ALTEZZA REALE le comparte ; pareva-
mi obbligo indispensabile il consacrar questo ,
per altro infelice parto del mio ingegno , a sì
alto PROTETTORE ; che oltre la cognizione delle
Lingue più nobili dell' Europa , il qual non è
l' ultimo de' pregi , che adorni il suo animo ,
ha con gloria impareggiabile occupata la sua
mente nella nobilissima scienza , che le cose di-
vine , ed umane v' rintracciando . Vero è , che
dalla Filosofia sembra indivisibile la cognizio-
ne della naturale Storia , la quale più d' ap-
presso considera quanto colla maestrevole poten-
tis-*

tissima mano ha lavorato , o sulla superficie , o dentro le viscere della terra l' industriosa natura . Cognizione è questa tra le più pregevoli , forse la più considerabile ; imperciocchè se dalle nostre applicazioni il frutto , che noi attendiamo , si è l' utile non meno , che l' aggradevole , qual cosa è più di essa abbondante di varietà , di maraviglia , di vaghezza , per porgerci diletto , qual è più a recarci giovamento valevole , col disvelarci quanto di buono , e di utile , in questo basso Mondo si racchiude ? Quindi maraviglia non è , se grandissimi Personaggi hanno rivolte le loro cure reali a scienza sì nobile , e degna hannola riputata , di collocare in essa parte de' loro tesori .

*Perlochè , avendo io raccolte queste poche notizie intorno alla Storia , e Natura del Caffè , mi son lusingato , che VOSTRA ALTEZZA REALE non abbia affatto a disprezzare queste poche mal vergate carte , che adesso in segno di umilissimo rispetto alla Reale Sua Benignità paventosamente offerisco . Che se que-
sta*

*sta mia operetta goderà la sorte di non esser
affatto avuta a vile dal perspicacissimo inge-
gno dell' ALTEZZA VOSTRA REALE , non solo
mi riputerò il più avventuroso degli Uomini ,
ma prenderò coraggio di tentar qualche altra
fatica in appresso , per cui possa comparire non
così disadorno alla sua Reale presenza , a cui
con profondissimo rispetto , prostrandomi , e
supplicandola del suo potentissimo Patrocinio,
mi pregio di essere ,*

DI VOSTRA ALTEZZA REALE .

Umilissimo Servo , e Suddito
GIO: DOMENICO CIVININI.

DI-



DISCORSO ACCADEMICO.



Me pare , Sapientissimi Accademici , che la natura in beneficio degli Uomini dimostrata si sia madre non meno amorevole , che ricca , posciachè non contenta di porger a coloro , che ella produsse , quanto ad essi abbisognava , volle ancora salutevoli rimedj in ogni parte della terra spargere a piena mano , e mandar alla luce abbondevolmente i suoi doni , pe' quali il viver farebbe riuscito loro più
ag-

aggradevole . Quindi è , che per tacere adesso quanto di prezioso , ella dentro le viscere della terra lavorò , parendole poco l'aver ricoperte di copiose messi le Campagne , innumerabili piante mandò fuori di felici mirabilissimi pomi produttrici , quale per l'odore , quale per lo diletto , che arreca al palato commendabile , o per lo salutevol liquore al maggior segno pregevole .

Di tanti , e sì pregiati alberi la produzione , pareva , che dovesse bastar ai Mortali : ma non di ciò ella fu paga , e dal tesoro inesaurito della sua beneficenza , trasse un novero infinito di frutici , di rare utilissime prerogative forniti , e ne fece a noi liberalissimo dono ; ma quel che discopre al sommo l'immensità delle sue ricchezze , si è la prodigiosa copia dell'Erbe , da lei sparfe sì nelle colte pianure , sì nell'orride foreste , sì per fine nelle pendici più sterili delle montagne disabitate : Tanto ella
è sta-

è stata prodiga delle sue grazie, che non ci è luogo sì remoto, sì barbaro, sì infelice, a cui non abbia compartito piante, o dilettevoli, o salutarj. In fatti avea ragione quel diligentissimo ricercatore delle naturali cose Plinio, quando disse: *ne silvæ ipsæ horridiorque naturæ facies medicinis carent; sacra illa parente rerum omnium nusquam non remedia disponente homini, ut medicina fieret, etiam solitudo ipsa*. Ma non oziosi spettatori delle sue maraviglie volle, che si stessero gli Uomini, la natura: fu d'uopo dunque metter in opera l'ingegno, e aver ricorso all'esperienza, per scoprire l'occulta possente virtù delle piante. Nè mancarono valenti Uomini ne' tempi andati, che si accingessero a sì lodevole impresa, e trasmettessero poscia a noi de' loro scoprimenti le notizie. Vero è però, che se non cederono nella diligenza a' moderni, furono certo meno felici di costoro. Picciola parte del-

B la

la terra al tempo di essi era discoperta, in paragone di quella, che a' nostri tempi non pure conosciuta è, ma praticata sovente. Quindi è avvenuto, che noi non solamente godiamo di Arbori, Frutici, ed Erbe, che nel nostro paese, o ne' vicini allignano, ma insieme di quelli, che in estranio clima sotto altro Cielo, verdeggiavano.

Infra a queste, se io non sono ingannato, una delle più ragguardevoli Piante, quella si dee riputare, che produce il frutto chiamato *CAFFE'*, per tante Provincie tenuto in pregio, ed avuto in delizie da tanti popoli, il quale oltre modo viene ancora da non pochi Savj, e solenni Uomini commendato; di questo adunque, mio disegno si è al presente, e della sua Storia, e della Natura altresì ragionare; per quanto mi permetterà il mio debil talento, se di prestarmi l'usata benigna udienza vi degnerete.

Que-

E NATURA DEL CAFFE. 11

Questa salubre Pianta, al riferir de' Naturalisti, nasce in quella parte dell'Arabia Felice, la quale in oggi *Hyemen* da que' Popoli si appella, nè al suo producimento di diligente Agricoltore l'industre mano fa di bisogno, imperciocchè senza cultura dallo stesso suolo è prodotta, e vien chiamata tal pianta da' moderni Maestri di Botanica col nome generico di *Gelsomino d'Arabia odoroso, colle foglie di castagno, il cui frutto appellasi CAFFE'*.

Nascono i suoi fiori nella giuntura delle foglie, col tronco al numero per lo più di cinque, sostenuto ognuno da breve pedicello, e sono tutti bianchi, e simili nel giro, e nella figura, a quelli del Gelsomino di Spagna; ben è vero, che hanno il cannello più corto, e nel mezzo son guerniti di cinque stami bianchi colle punte gialle, laddove il Gelsomino di Spagna ne ha due, spirando un suavissimo odore, che sente dell'aromatico.

B 2

For-

Forma poscia il suo frutto della grossezza, e della figura di una piccola Ciriegia, o Lazzeruola a principio bianca, ma nella sua perfetta maturità diventa di un rosso scuro, la di cui polpa è granellosa, e ferve di viluppo a due grani, che gli Arabi secondochè Monsieur d'Herbelot osserva nella sua famosa Biblioteca Orientale, *Bunk* appellano; vero è, che que' Popoli alla bevanda, che di questo frutto ricavano, hanno dato il nome di *Caouhè*, e nella stessa guisa vien chiamato da' Turchi, dalla qual voce ne è poscia derivata la nostrale **CAFFE'**.

Produce i suoi frutti fin a tre volte l'Anno, talchè reca stupore il veder sopra di essa quasi in tutte le stagioni, a i fiori, i frutti insieme accoppiati; non altrimenti nel giardino di Alcinoò, famoso per li versi

. *di quell' ardente*
Vecchio, a cui fur le Muse tanto amiche.
 avve-

avveniva, che sul medesimo albero si mirassero uniti a i vecchi pomi, i novelli:

. *di questi non perisce*

Mai 'l frutto, nè fallisce, o Verno, o State

Tutto l'Anno, ma ben sempre di zeffiro

Spirante aurette altri fa nascer, altri

Matura. Pera sopra Pera invecchia,

E Mela sovra Mela, e sovr' Uva Uva.

ed in simil proposito ebbe a dire il gran Torquato, descrivendo il dilettofo giardino di Armida:

L' aura non ch' altro è della Maga effetto,

L' aura, che rende gli Alberi fioriti

Co' fiori eterni, eterno il frutto dura,

E mentre spunta l' un' l' altro matura.

Mirabile cosa è, che questa Pianta ad una sola Provincia, che è quella di *Hyemen* sia toccata in sorte, nè si sia ritrovato fin adesso tanto di accortezza ne i Popoli confinanti, che abbiano tentato di trasportarla ne i loro Paesi: poteva invitarli a ciò fare la comodità di aver in lor balia un frut-

to

to tanto necessario per essi , senza averlo a mendicare da uno straniero Paese ; poteva eziandío stimolarli a ciò fare l'utile considerabile, che ne avrebbero ritratto, parendo, che il loro clima, il quale è caldissimo , il dovesse accogliere volentieri, e fomentar questa Pianta. Io per me ad altro non ne assegno la cagione, che all'imperizia di questi Popoli, e alla loro dappocaggine, la quale non solo di questo comodo li priva, ma di altri ancora infiniti. Imperciocchè, dove è adesso quella fertilità cotanto decantata dell'Asia, e tanto celebre appo gli Antichi Romani ? certamente in oggi tanto è lontano, che ella si renda invidiabile all'altre Provincie, che in gran parte chi la mira, la stima degna di compassione: e ciò avviene, non perchè essa abbia cangiato qualità, ma solo perchè ne' suoi abitatori, è mancata l'industria.

Checchè ne sia la cagione, l'Arabia sola gode presentemente un utile grandissimo

fimo dal dispensar prodigiosa copia di Caffè, che a molti milioni di libbre ogni anno ascende, la qual cosa è per avventura l'emolumento maggiore, che ritraggono que' Popoli, appresso i quali nasce questa Pianta. Ma se gli Affricani, e gli Asiatici hanno messo in non cale il nobilitar il loro Paese, non l'hanno però trascurato gli Europei.

Il primo, che portasse la Pianta del Caffè in Europa fu il sempre celebre Signor Niccolò Vitfen Console d'Amsterdam, e Prefetto della Compagnia dell' Indie Orientali; egli fu, che donò questa novella pianta all' Orto Botanico di quell' inclita Città, dove moltiplicata notabilmente, ne fu compartita una a Parigi dal Signor di Resson, alla Maestà del Re Luigi XIV. e fu conservata in quel nobilissimo Reale Giardino: ed una giovine Pianta ne procacciò dall' Orto d'Amsterdam l' Anno MDCCXV. l' A. R. del Serenif-

nissimo Nostro GRAN DUCA COSIMO III. sempre di gloriosa ricordanza, della quale volle arricchire l'Orto Botanico di Pisa, dove per mezzo dell'industre mano del Signor Michel Angiolo Tilli celebratissimo Professor di Botanica in quell' Università si allignò, ed ivi crebbe, ed alla sua perfezione pervenne. Ella tutto che in istraniero clima, produsse fiori, e frutti, parte de' quali ne furono trasmessi al soprannominato Regnante, e parte ne seminarono per propagar una Pianta sì ragguardevole.

Il sapore di questo frutto ha dell'amarognolo, e dell'austéro; per lo che può dirsi di esso, ciò che l'incomparabile Signor Abate Anton Maria Salvini, disse in uno de' suoi Sonetti, parlando de' Buccheri,

Che di gentile austeritate avvampa,
e cotal bevanda fece sì, che l'immortal Redi introduceffe leggiadramente Bacco, scherzando contro di essa con quei notissimi versi.

Be-

*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 Tefifone, e l' altre Furie
A Proserpina il ministrarono.*

*E se in Asia il Musulmanno
Se lo cionca a precipizio,
Mostra aver poco giudizio.*

Il Caffè appresso gli Arabi, e i Turchi è una bevanda antichissima; e Pietro della Valle ardirebbe quasi di sospettare non esser altro, che il Caffè, il Nepentes mentovato nel libro quarto dell' Odissea di Omero, che fu chiama-

C

to

to dal nostro primo lirico Toscano giustamente

Primo Pittor delle memorie antiche:
il quale avea avuto Elena di Egitto , e celebrato cotanto per sovrumano, rimedio contro la malinconia : Onde il soprammentovato Sig. Abate Anton Maria Salvini nella sua traduzione disse così :

*Nepentes , senza pianto , e senza cruccio ,
Oblío di tutti i mali : chi l'avvala ,
Dappoichè nel cratère fia mischiato ,
Dalle guance in quel dì non getta lagrима.*

Il celebre Prospero Alpino , ed il Ruolfio insigne viaggiatore , Monsieur Galand nelle Lettere Arabe versatissimo si uniformano a credere , che il Principe de' Medici Arabi Avicenna ha mostrato di aver notizia del *Bun* , o sia Caffè , e ne ha fatto nelle sue Opere menzione . Non mancano altri , che portano l'istessa opinione di Bengiaslach antico Medico Arabo presso che contemporaneo di Avicenna ,

na, vale a dire, che nell' undecimo Secolo fioriva: questo però merita riflessione, che il *Buncho*, di cui favella Avicenna, non si dee prender per lo *Buun*, e s' inganna a partito Fausto Nairon, tuttoche della favella Araba intendentissimo, il quale nel suo trattato del CAFFÈ confonde l'un con l' altro. Scoperto ci hanno questo abbaglio sì il Vehschio, il quale osserva, che Avicenna annovera tra le radici che il *Buncho*, il che non può in niuna guisa col CAFFÈ accordarsi, sì il soprallo dato Monsieur Galland ragguardevole non meno per la notizia delle Lingue Orientali, che per aver viaggiato nel Levante; ma quantunque la pianta del CAFFÈ non fosse ignota agli Antichi Arabi, nondimeno l' uso di questa bevanda è più recente d' assai; Quando ella avesse il cominciamento, ci sarebbe senza fallo nascoso, se gli Scrittori di Arabia non ce ne avessero dato contezza. Da essi raccoglie Mon-

C 2

sieur

fleur di Herbelot nella sua celebre Biblioteca , che il Caffè se ne stava ne' confini ristretto dell' Arabia , e che intorno al fine del nono Secolo dell' Egira , cioè , circa al principio del sedicesimo Secolo della nostra Epoca , i Dervisci Arabi (così i loro Religiosi si appellano) della Provincia di *Hyemen* dimoranti al Cairo , ne introdussero l' uso in questa Città .

Egli avverte altresì , che il Caffè di tutto il suo credito è debitore a *Gemaledin* accreditato *Musti* , (o diciamo sommo Sacerdote) il quale sperimentata questa bevanda non solo salutare , poichè per mezzo di essa risanò da certe sue lunghe indisposizioni , ma valevole eziandio a tener altrui desto , e renderlo attento agli esercizi della sua religione , commendolla molto a i suoi Religiosi , e l' autorizzò coll' esempio : il predetto Monsieur Galland più distintamente divisa dell' origine , e progresso del Caffè , in un suo picciolo Trattato ,

tato, che egli compilò secondo le notizie sicure somministrateli da due manoscritti pregevolissimi, uno Arabo, esistente nella Biblioteca Reale di Parigi, l' altro Turchesco.

Questo valente Scrittore ci fa intendere, che per quanto si ritrae dall'Autore Arabo *Abdalchader*, il *Musti d' Adem Gemaledin* per li suoi affari passato in Persia, ivi trovò alcuni suoi Paesani, che praticavano questa bevanda, al che egli in quel tempo non pose mente gran fatto. Vero è, che dopo il suo felice ritorno cagionevole della persona divenuto, ricordossi del Caffè, il quale in Persia fervir di bevanda egli avea osservato; Volle pertanto di esso far prova, sulla speranza di trarne qualche profitto: nè si trovò ingannato; perchè in breve ricoverate le smarrite forze, ogni passato malore si dileguò. Ebbe campo nell' istesso tempo di provar un' altra virtù del Caffè, di levar il sonno,

no, e risvegliar l'attenzione, perlochè giudicatolo propriissimo, per chi dovesse nell'orazioni occuparsi, co' suoi Religiosi l'adoperava sovente, con un successo mirabile; ciò avvenne passata di non molto la metà del quindicesimo Secolo.

L'esempio di Personaggio sì ragguardevole nel concetto del Popolo di *Adem*, le virtù attribuite a questa bevanda, e forse non meno la novità della cosa, invitarono prima gli Artefici, poscia altre sorti di gente, a cui di applicar facea mestieri, a praticarla; quindi ad ogni altro genere di Persone si stese, riponendo in essa ciascuno gran parte del suo divertimento. Questo novello uso, a guisa di un gran torrente, non potè stare in un solo luogo ristretto, ma ben tosto per tutta l'Arabia si diffuse, nè andò guari, che dilatandosi viepiù, anche nell'Egitto pervenne per opera de' Dervisci Arabi, che in quel Paese s'introdussero sul principio del sedicesimo Secolo,

colo, secondo che di sopra accennammo, come avea ancora osservato Monsieur Herbelot. Indi avanzandosi sempre più, inoltrossi per gran parte dell' Asia, e giunse ancora alla perfine ad occupar, come è notissimo, quasi tutta l' Europa.

Intorno dunque alla metà del quindicesimo Secolo, ebbe principio il grande uso del Caffè, e di ciò ne dee saper grado al *Mufti Gemaledin*, che lo accreditò, e lo mise in pregio, giacchè per lo innanzi vile, e negletto, anche nel Paese natío presso che sconosciuto se ne giacéa, non essendo che da pochissimi usato. Non però così avvenne nell' Etiopia, ove al riferire del medesimo Autore Arabo ne era antichissimo l' uso.

Primiero tra gli Europei è stato Prospero Alpino a favellare di questa Pianta, e della sua natura, come si ricava dalle famose Opere delle Pianta di Egitto, e della Medicina Egiziana, ma con maggior

giore accuratezza il Veslingio ne ha parlato, che illustrò, ed arricchì colle sue osservazioni l'Opere del medesimo Autore, e poscia molti Moderni ne hanno discusso, e fattene molte sperienze, come i Signori Accademici della Società di Londra, dove ne fu fatta l'Analisi, e cimentato tal seme al fuoco, per rintracciarne i suoi primi componenti. E nel vero se creder si dee a que' dottissimi Uomini, i quali per mezzo del fuoco l'hanno in ciascuna sua parte, per così dire, notomizzato, e ne hanno scoperto la fabbrica de' suoi intimi principj; eglino di due diversi sali l'hanno ritrovato composto, cioè di un sale dolce fisso, e l'altra sua componente parte hanno detto esser un sale volatile, di cui è ricchissimo il Caffè, oltre la parte oleaginosa, e zulfurea: e ciò si fa manifestato ancora dall'abbronzamento, per mezzo del quale si sollevano, e si rendono più liberi que' sali, che si stavano ascosti in quel
pic-

picciolo seme, ed il solo fuoco possiede questa forza di penetrare le sue intime parti, e sprigionar da' suoi legami que' menomi corpicelli, che erano invischianti, ed avvinti.

Nè sembrar dee altrui leggiera cosa, e di niun momento, poichè impegnatomi a divisare di questo seme particolarmente, lasciar non debbo indietro alcuna cosa, che alla presente materia si richiegga; si osservi per tanto, ch'ei non resti interamente abbruciato, nel qual caso inutile si rimarrebbe, nè resterebbe adempiuta l'intenzione di chi lo prende, potendo in tal caso danno, e non vantaggio, recar altrui.

E uopo altresì, che il Caffè sia di buona qualità dotato, cioè fresco, non molto grosso, ed insieme sia di un colore verdognolo, e che non sia da lungo tempo tostato, e molto meno ridotto in polvere, poichè avrebbe in questo caso fatta una gran perdita delle parti più

D fotti-

fottili, e spiritose, nelle quali molto del suo pregio consiste.

L'esser dunque il Caffè de' sovraddetti corpi composto, è la cagione, per cui egli al nostro gusto d'ingrato, e amaro sapore si prova; imperocchè producendosi i sapori, al parere de' migliori Filosofi, da un movimento, che si fa nelle piccole papille della lingua, da' corpi, che quelle toccano, e per così dire, solleticano: que' sali pungenti, son attissimi a produrre l'amarrezza, per esser dotati di figure alquanto pieghevoli, e acuminata, e di mole atte a suscitare un movimento molto confuso, e fregolato; molestando in cotale guisa quelle piccole punte di nerviccioli dal nostro celebre, e sempre glorioso Lorenzo Bellini ultimamente scoperte, per averne la sua maravigliosa struttura, svelata con incomparabile felicità.

Per la qual cosa essendo vero, come è verissimo, esser dotato questo frutto di tali
so-

sostanze, non rechi a veruno maraviglia, che la bevanda del Caffè, fatta colle dovute preparazioni non possa soccorrere a molti mali dello stomaco, e conferir alla digestione de' cibi, e molto questa ajutare, e promuovere, col raffrenar que' fughi, che dalle glandole innumerabili del Ventricolo si separano continovamente, renduti per una qualche cagione impuri, e viziosi, onde allo Stomaco grato si renda, e quello corrobori, e rinvigorisca, e rinfranchi; e quell'esser sì dovizioso, sì ricco, di sale volatile, di parti oleaginoso, e balsamiche, fa sì, che ogni soverchia acidità dello stomaco mitighi, e ponga talvolta freno a' movimenti spasmodici, e convulsivi delle fibre del ventricolo, da una qualche insigne acrimonia originati, sopisca; perlochè un sangue ben temperato si produca, e si generi, per mezzo del quale le parti tutte del corpo maggior nutrimento, e vigore ricevano.

D 2

Non

Non solo però allo stomaco è giovevole questa bevanda, ma ancora come l'esperienza dimostra,

Che esser suol fonte a' rivi di nostre arti,
può conferire all' ostruzioni, e agl' intasamenti del fegato, e dell' altre viscere del basso ventre, i quali sono originati da' fughi impuri, e grossi, e nelle suddette viscere stagnanti, e che scompongono la natural composizione, e simetría sì delle liquide, come delle solide parti; e chi non sa, che essendo queste destinate dalla gran madre Natura a separare quei liquidi, che s' impiegano per trascegliere il migliore degli alimenti, e questo coll' attività delle parti loro sciorre a misura, onde un chilo ben lavorato, e perfetto nel sangue s' introduca? Nè questa virtù, che possiede il Caffè di correggere quanto sia duopo l' opera della chilificazione, dee giudicarsi di poco momento; perciocchè ogni qualvolta un chilo troppo viscoso, ed impuro si porterà

terà nel sangue, capace a fissarsi in quelle viscere, e a muoversi tardamente in quelle intrecciature di vasi menomissimi, ne' quali e per la maggior coesione, e maggiore resistenza è costretto a soffermarsi, farà di mestiere, che tutta la massa de' liquidi, si perverta, con grande scapito del corpo animato.

Utilissimo poi si sperimenta il Caffè per detergere i vasi, che separano l'orina con aprir le strade allo stagnamento de' fieri, e promuover quelli piacevolmente; per la qual cosa i Popoli di Oriente al riferire di Pietro della Valle, e di altri rinomati Autori rare volte vengono travagliati dall'Idropisia, e sottoposti non sono all'affezioni Podagriche.

Narra il Mollembrochio nel suo trattato dell'Artritide Vagante Scorbutica, di aver ritrovato una grande utilità nella bevanda del Caffè, e degli effetti di questa discorre molto sensatamente, rifondendo
l'ori-

l'origine di questi mali, secondo il parere delle migliori scuole, in una soverchia acidità di umori, e corrosiva, non dissimile all'acque forti, stiglie, alluminose, fabbricate da i Maestri dell'Arte chimica, le quali non vi ha dubbio, che talvolta la natura per far l'umana miseria maggiore ne' corpi, e nelle viscere degli Uomini, per mezzo di strumenti, e ordinghi di strana architettura fabbricati, faccia convertire in acque di simil natura. Ed una chiara, e indubitata testimonianza, ce ne danno quei, che afflitti sono da sì penosi mali; essendo notissimi gli strani effetti, che producono di dolori spasmodici, di scotimenti di corpo, d'infiammazioni, e lacerazioni, ed esulcerazioni, e simili.

Ma questi accidenti, che altro mai sono, che effetti di una vera acqua forte trasfusa per entro i liquidi tutti del corpo umano, che cagionar ponno alterazione
nel

nel moto, e nella composizione loro, per lo che tutta l'economia del corpo si turbi, e si confonda? e in vero

Se ben si guarda con la mente sana,
i fosfori dal gran Boile fabbricati, che tutti in fuoco si dis fanno, estratti furono per mezzo di quel gran Maestro dell' Esperienze dall' orina umana, che per opra de' sali, che contiene, somministra la materia a simili caustici, come la somministrano i sali, con cui fabbricansi l' acque di soprammentovate; che di sua natura (tanta è la loro possanza) pasconsi di durissimi metalli, e questi rodono, e in minutissima polvere, per così dire, riducono.

Ma non è quì luogo, nè mio pensiero di dimostrare con altre speculazioni la certezza di questa verità, per la quale siccome i Medici vengono in cognizione ritrovarsi sali ne' nostri corpi così stranieri, e come parlano Silvestri, che mescolati co' liquidi dell' Uomo, tosto si cangiano in
vere

vere acque forti , e così producono effetti fimiglianti a quelle .

Ma per tornar colà , donde pocanzi col mio ragionamento mi fon dilungato , questa falubre bevanda vien commendata eziandío da i primi Maestri della Medicina moderna, per maraviglioso medicamento in alcune malattíe del petto , come nelle toffi contumaci , nelle straordinarie incatarrature , nell' *Asma Ortophnea* ; imperciocchè dilata il petto , e promuove lo spurgo , ed il Caffè unito col latte giova a' Tifici , ed il latte caffèato è in grandissimo uso appo gli Oltramontani , per ristorar il corpo , e quello impinguare ; e così ajutando il Caffè la digestione , ed il latte essendo assai difficile a disciogliersi , accagliandosi sovente per lo mescolamento de' sughi del fermento dello stomaco , e degli intestini , coll' ajuto di questo si rende più agevole il bel lavorío della sua concocione .

Ma

Ma se si fa riflessione a quelle particelle spiritose volatili, che in se racchiude il Caffè, chiaro si scorge, ch'egli è valevole ad ajutare, e promuovere l'insensibile traspirazione cotanto necessaria per la conservazione de' corpi, come dimostra il dottissimo Santorio nella sua Statica Medicina; Onde si fa manifesto, che il sangue da questa bevanda più intimamente si commuove, e scioglie da se maggior numero di quelle parti, che sono atte a separarsi nelle glandole innumerabili della cute, che poscia fuor del corpo si tramandano; perlochè il sangue v'è depurandosi dall'esccrementizia sua parte, e si rende più sciolto, e più sicuro dalle materie impure, acciò possa la porzione sua più glutinosa attaccarsi alle solide parti, e quelle risarcire.

Conferisce ancora a molti mali di capo, a queste affezioni soporose soccorre mirabilmente, non potendosi negare da chicchessia, che il Caffè non abbia una gran

E for-

forza, e virtù, di ristorare lo spirito, di affottigliare l'ingegno, talmentechè, chiara, e feconda, la mente si conservi; posciachè quelle parti oleaginosè, e balsamiche, che anche coll'occhio nella stessa bollente bevanda si veggiono, si trasinutano in alimento, e si adattano alle parti, e restaurano il corpo stanco dalla fatica, e dall'applicazione; risvegliando gli spiriti, con irritare piacevolmente i nervi dello stomaco, e accrescer agli interni stromenti agilità, e moto.

Ed in vero, qual vantaggio mai non reca a quei, che hanno lungamente applicato a gravissimi negozj? certamente niuno vi ha, che col prender una chicchera di bollente Caffè, non si senta tosto rinnovellare la gagliardìa nelle membra, e infonder nuovo coraggio nel cuore? e ciò credo io, che avvenir possa per l'insinuazione di quelle particelle volatili, e zulfuree, che piacevolmente toccando quelle
pa-

papillette de' nervi sparfi per lo ventricolo, cagionar ponno un placido irroramento negli spiriti, per lo quale effi reftino più acconci all' ufo dell'immaginazione, e de' fenfi.

Avvertir fi dee però, che quando fi piglia il Caffè per corroborare lo ftomaco, e ajutare la digeftione, fa duopo pigliarlo ben caldo, e con pochiffimo zucchero; e ciò è tanto vero, che l'efperienza il conferma chiaramente; imperciocchè i Turchi, che amaro lo prendono, non bevendo altro, che acqua, effendo loro per legge vietato l' ufo del vino, e cibandofi molto di legumi, e latticinj, e più di frutta, che di carni, e fervendofi di pane azimo, e mal cotto, non vengono dalle malattie dello ftomaco travagliati; il qual vantaggio certamente ad altro, che a quefta falubre bevanda tanto a loro frequente non debbono, costumando ogni condizione di perfone prenderne in gran quantità in tutta la giornata.

E 2

Av-

Vero è però, che la mattina avanti di gustar il Caffè prendono un crostino di pane, o altra somigliante cosa, ammaestrati, come essi dicono, dall'esperienza, che preso avanti il pane biscottato sia più giovevole, e salutare; persuadendomi però, che quell'eccedente caldezza, con cui simil bevanda si prende, possa molto concorrere alla guarigione delle debolezze, e illanguidimenti, e nausee dello stomaco; avvengachè quelle parti ignee nello stesso Caffè racchiuse, e quelle che dal fuoco nel bollire entro a' suoi componenti s'introducono, hanno di gran forza per dar vigore agli spiriti, e restituire il natural tuono alle tuniche del ventricolo già rilassate, e fiacche, e in sì fatto modo render più spiritoso, e più attivo quel fermento, che si tramanda dalle menomissime glandole dello stomaco, il quale serve alla digestione del cibo, e a risvegliare il sentimento della fame.

In

In somma noi veggiamo, che questa bevanda, serve in oggi non solo a' Turchi, a i Persiani, agli Armeni, ma eziandio a quasi tutte le Nazioni di Europa.

Io sò, che Simon Paulli nella sua Opera dell' abuso del Tè, e dell' Tabacco, è di un opinione,

Che a dirla le guance mi fa rosse.
cioè, che l' uso del Caffè scemi la virtù generativa degli Uomini: e chi è, che non sappia, che la Turchia, che lo pratica sempre, non scarpeggia di Abitatori?

E' da sapersi ancora, che le Persone più ragguardevoli di Arabia prendono il Caffè fatto colla sola corteccia, e chiamano questa bevanda, della quale fanno gran conto, per esser tanto al palato grata, e dilettevole, Caffè fatto alla Sultana.

Ma prima, che io ponga termine al presente discorso non debbo tralasciar ciò, che la mia sincerità mi suggerisce, non essendomi ignoto, che questa bevanda non
in-

interamente a tutti conviene, nè di ciascheduno è propria; Onde non vi rincresca, che io quì aggiunga alcune cautele, e circospezioni, le quali disprezzate, non lieve danno peravventura arrecar potrebbero: essendo più che vero, che i medicamenti più sicuri, ed innocenti, presi con poca avvedutezza possano gravi danni cagionare; ma fa di mestiero il distinguere l'età, il tempo, e le complessioni, con altre particolari circostanze, le quali fanno sì, che ogni regola ad eccezione è soggetta.

Imperciocchè l' uso continuo del Caffè, a quei, che sono di una costituzione di corpo, secca, e adusta, e impastati, per così dire di umori zulfurei, di fluidi troppo volatili, e spiritosi, che per lo soverchio depascimento della parte rorida del sangue, che fa l'eccedente calore di questi temperamenti, che gli mantiene sempre gracili, ed estenuati, può esser di
gra-

gravissimo nocumento ; perchè aumentandolo più del dovere l' orine , e l' insensibile traspirazione , come si è detto : può facilmente privar il corpo dell' umida acquosa sostanza tanto necessaria al producimento , e conservazione de' liquidi , che nel nostro corpo ritrovansi , e a' movimenti , e nutrizione delle solide parti , come nella dottissima Lettera dell' *Umido* , e del *Secco* ragiona l' insigne Filosofo , e Medico Signor Giuseppe del Papa , degnissimo Archiatro di questa Real Corte , di cui si può con ragione affermare , che egli sia ,

Ornamento , e splendor del Secol nostro
se , dice egli , tolgasi dal corpo vivente l' umidità , cioè a dire l' aquea porzione , ovvero notabilmente si scemi , ed ecco , che subito i corpicelli del fuoco rapidamente movendosi per la sostanza del corpo senza veruna cosa incontrare , in cui possano imprigionarsi , quella scorvolgono , ed alterano mirabilmente , e viepiù sempre acquistando eglino forza , e vigore

re per altri, ed altri ignicoli, che essi dal corpo stesso risvegliano, e fanno liberi; giungono allaperfine a tal possa, che agevolmente è loro l'inaridire eccedentemente le parti solide, e talora eziandio struggerle, e liquefarle. L'ingrossare soverchiamente le fluide, e sovente ancora renderle più tenui, e sottili, ed il ridur il tutto in confusione, e sconcerto.

Onde fuggir si dee da quei, che sono molto facili a dar in scioglimenti di orina, e che vengono travagliati da inquietudini, e da sollevamenti di spiriti, e che sono di poco sonno. Dico in oltre, che il soverchio uso del Caffè può esser nocivo, e non piccioli danni cagionar puote particolarmente a quelli, che sono di gentile, e gracile complessione; e non mancano celebri Scrittori, che asseriscono di aver osservati molti, che son restati offesi da mali fierissimi di capo, e da affezioni cardiache per l'abuso del Caffè: ed io con
essi

essi a pieni voti concorro, perchè essendo il Caffè ripieno di parti focose, e irritative, risvegliar puote un movimento stranamente fregolato in tutti i fluidi, e principalmente nel nerveo liquore, cioè in quel liquido tenuissimo, che per entro la cavità de' nervi alberga.

Per lo che dal frequente smoderato uso di simil bevanda se ne debbono astenere quelli, che di tal costituzione di corpo son dotati, ed i Giovani più che i Vecchi da tale intemperanza ne stiano lontani, non avendo essi di questo ajuto bisogno.

Ma sopra ogni altra cosa si vuole generalmente a tutti ridurre a memoria quel salutevol ricordo ad ogni temperamento conforme, di osservar mai sempre la mediocrità, che con ragione fu da savissimi Poeti Aurea nominata. Imperciocchè tutto ciò, che dal mezzo si allontana, e la giusta misura oltrepassa, dobbiamo sommamente come pernicioso sfuggire, così alla nostra

F

sa-

salute provvederemo accortamente , alla moderazione , come al più ficuro partito appigliandoci . Veramente l' inganno di molti , pare affatto indegno di scusa ; poichè eccedendo essi in qualche cosa , e provandone del danno , incontenente corrono a condannarla per rea , e dannosa , quando non di altro , che della loro intemperanza dovrebbero lagnare . Non fanno forse costoro , che come disse gentilmente l' ingegnoso Poeta Sulmonese ,

Quanto giova , può altrui nuocer ancora ?
tale si è la legge posta dalla Natura in queste cose terrene , che elleno sieno giovevoli , a chi ne fa buon uso , dannose a chi di abusarsene non prende cura ; *Chi non sa* , dice il nostro Eloquentissimo Scrittore , *che il Vino ottima cosa a' viventi , ec. a colui , che ha la febbre è nocivo ? direm noi , perciocchè nuoce a' febbricitanti , che sia malvagio ? chi non sa , che il fuoco è utilissimo , anzi necessario a' mortali , direm noi , perciocchè*

chè egli arde le Case, e le Ville, e le Città, che sia malvagio, ec. ciascuna cosa in se medesima è buona ad alcuna cosa, e male adoperata può esser nociva a dimolte; tanto ci fa intendere saggiamente il Boccaccio.

Che se bene ogni cosa, di cui l'Uomo faccia cattivo uso, può in danno tornargli, tanto però farà maggiore il nocumento, quanto le cose saranno migliori: riflessione giustissima del Divino Platone il quale dice, che quanto ha nel mondo, in due guise può prenderfi, e che nell'una giova, e nell'altra danneggia. *Duplex est rebus ansa, & optimarum rerum abusus summe noxius est.*

Si beva dunque il Caffè, senza, che timor panico ci sorprenda, che egli abbia ad arrecar nocumento alla nostra sanità, purchè non si ponga in oblio quell'utilissima sentenza de' Greci,

Ἀπὸν μέτρον.

Ottima in ogni cosa è la misura.

F 2

A dir

A dir vero, eziandío se il Caffè non avesse alcuna delle virtù, che divisammo di sopra, l'uso moderato di esso, ci potrebbe bastantemente assicurare.

In fatti la sobrietà ha più forza di quello, che Uom pensa; ad essa ciascuno non solo in questa bevanda, ma in ogni altro cibo attener si dee, se gli cale della sua vita, giacchè ella guarentire ci può, ed avvalorare contro la folla de' sopravvegnenti malori, ma vale ancora ad allungar la nostra vita notabilmente. E quali beni si ponno tra queste cose mortali porre al confronto della sanità, e della lunghezza della vita? chi della sobrietà è guernito, non abbisogna ordinariamente di altri possenti rimedj.

Avea ragione quel savissimo Vecchio di Luigi Cornaro, il quale per esperienza parlava, sendo egli quasi un Secolo intero, mercè l'esatta sobrietà vivuto, quando scrisse nel suo aureo libretto della

la vita sobria, che altro non è l'Oro Potabile, o lo Elisirvite, o di qualunque altro nome si chiami quello, che questi troppo curiosi investigatori delle cose occulte vanno cercando, che la vita ordinata; facendo questa l'effetto, che da loro è tanto desiderato, perchè conserva l'Uomo, ancorchè sia di mala complessione, sano, e lo fa vivere prosperoso infino alli cento, e più anni, e non lo lascia finire con male, nè con alterazione di umori.

Ma tempo si è oggimai, di non abusarmi più lungamente dell'attenzione, che sì cortesemente prestata mi avete, Virtuossissimi Accademici: porrò dunque termine al mio ragionare, infinite grazie alla vostra impareggiabile gentilezza rendendo, la quale si è compiaciuta d'accordare un benigno compatimento a questa mia rozza dicería, che pur troppo vi farà paruta disadorna, e disorrevole: essendo già da gran tempo impressa con
fal-

46 *DELLA STOR. E NAT. DEL CAFFE.*

salde radici in me stesso, la cognizione
certissima della tenuità, e bassezza de' miei
componimenti, spogliata da ogni vela-
me di amor proprio.

Che spesso occhio ben san fa veder torto.

I L F I N E.



Indice

RAFFAELLA SETTI

Introduzione pag. 7

Nota linguistica. *Caffè*: origine e storia di una parola

Etimologia e attestazioni storiche » 25

Caffè '*pianta e/o seme di pianta*' » 29

Caffè '*bevanda*' » 30

Caffè '*bottega, locale*' » 39

Ringraziamenti » 42

Approfondimenti bibliografici » 43

GIOVAN DOMENICO CIVININI

Della storia e natura del Caffè » 47

ANASTATICA

1. GIUSEPPE BANDI, *Anita Garibaldi*. Introduzione e cura di Elisabetta Benucci.
2. FRANCESCO COLAGROSSO, *La teoria leopardiana della lingua*. Prefazione di Antonella Del Gatto. Introduzione di Stefania Iannizzotto.
3. *Firenze in tasca. Una gita di piacere alla Capitale* (1867). Prefazione di Sergio Casprini.
4. BRUNO MIGLIORINI - GIANFRANCO FOLENA, *Piccola guida di ortografia*. Saggio introduttivo di Claudio Marazzini.
5. FILIPPO TOMMASO MARINETTI - FEDELE AZARI, *Primo dizionario aereo italiano (futurista)*. Saggio introduttivo di Stefania Stefanelli.
6. GIOVAN DOMENICO CIVININI, *Della storia e natura del Caffè*. A cura di Raffaella Setti.

Realizzazione editoriale
apice libri

Caratteri

- **Caslon** per il testo: disegnato in Inghilterra da William Caslon intorno alla metà del Settecento, è qui nella versione *Pro* di Adobe®.
- **Bauer Bodoni** di Linotype® e **Bodoni MT Poster** di Monotype® per i titoli di copertina.
- **Myriad Pro** di Adobe® per il marchio apice libri

Carta

Holmen® Book Cream 2.0

Stampa

Tipografia ABC di Sesto Fiorentino, aprile 2015