

Tetyana Gordiyenko

[Ucraina]

## TUTTO SUL CAFFÈ\*

“*Vsjò o kòfè*. Tutto sul caffè”.

Così si legge sulla copertina di un libricolo un po' malandato: si vede che era stato consultato spesso. Ci sono altri due libri pertinenti la cucina che i miei genitori mi avevano caricato nella valigia quando sono partita per l'Italia: *Mille ricette con il pesce di mare* e *I piatti con il pollo*. Il pesce di mare, nell'Italia circondata dai mari, si compra a peso d'oro. I polli ruspanti non si trovano e quelli non ruspanti rendono meglio come polli arrosto. Sui polli arrosto si specializza la rosticceria all'angolo e non intendo farle concorrenza. Perciò, i preziosi volumetti sugli *ittiopsidi* e sui *Gallus gallus*, riposano in pace sulla mensolina dedicata ai libri di cucina, ma la broccura sul caffè viene tirata fuori ogni tanto, e quando si trova nelle mie mani, vuol dire che l'occasione è speciale. Però non preparo mai il caffè in nessuno dei fantasiosi modi che essa propone: leggo le pagine ingiallite che portano qua e là qualche macchia scura o un alone lasciato dal fondo di una tazzina, come se fosse l'album fotografico della mia famiglia o come il manuale di storia di un paese che non esiste più.

“Ci sono i paesi ‘del caffè’ e i paesi del ‘tè’”, dice l'autore nella premessa. Già, il mondo come allora, anche adesso è diviso in due. “Nel nostro paese il tè è la bevanda tradizionale”. Sì, siamo noi, l'ex-una sesta parte del mondo, più la Cina, più l'India, anche la Gran Bretagna si aggiunge alla compagnia dei bevitori del tè. Ma i britannici sono noti per le loro stramberie, perciò la loro presenza non aggiunge peso al colosso degli amanti del *samovar*. L'Europa e l'America prediligono il caffè. Che cosa bevono gli altri poveracci non interessa a nessuno, ma le loro terre calde fanno crescere i delicati alberelli del caffè destinato ai palati del Nord del mondo.

“La crescita inarrestabile del benessere dei nostri cittadini conduce alle nuove richieste di consumo della gente sovietica”. La prima edizione dell'opuscolo risale al 1977. Io non c'ero ancora, ma i miei mi raccontavano quali erano i piccoli lussi di quell'epoca; per esempio, ascoltare i Beatles che qualche spavaldisimo programma radio presentava come “il gruppo musicale dei giovani scaricatori di porto di Liverpool”, o comprare ad un prezzo esorbitante un paio di stivali di produzione jugoslava. Certo, in quell'epoca, con un po' di impegno e tanta fortuna si potevano trovare cose anche sfiziose, ma le più introvabili in assoluto erano il buon caffè e le caffettiere.

“L'industria alimentare sta offrendo sempre nuovi tipi di prodotti caffeari”. Si salvi chi può!...

Il più pregiato in assoluto era un caffè solubile indiano in scatole marroni, impreziosite dall'immagine di una grassoccia divinità indù con plurime braccia e altrettante gambe. “Certo, il caffè solubile non ha quel meraviglioso gusto e aroma... Si dice che addirittura il suo inventore, il chimico svizzero Max Morgentaller ne parlasse con una buona dose di scetticismo”. Se addirittura il vecchio Morgentaller non ne andava matto, figuriamoci sentire le valutazioni dei veri intenditori di caffè. Più a portata della gente sovietica erano i surrogati della bevanda divina quali il caffè d'orzo e quello di ghiande, i più fortunati sorbivano la cicoria. Per carità, uno che sceglie di seguire uno stile di vita sano ha tutte le ragioni e tutto il diritto di godersi una tazzina d'infuso di ghiande, ma non lo spacci poi per il caffè della varietà “Blue Montagne”! È come voler far credere che il realismo socialista c'entri qualcosa con il vero realismo. Non a caso sulla qualità del caffè sovietico giravano moltissime barzellette. Eccone una. La moglie chiede al marito: «Cosa ti preparo: il tè o il caffè?». Quello risponde: «Se quella roba che ho bevuto ieri era il caffè, allora portami per piacere il tè. Se invece era il tè, allora meglio il caffè». Oppure questa: al ristorante un cliente dopo aver bevuto il caffè chiama il cameriere. «Senta, ma che cosa mi aveva portato, la zuppa o il caffè?». Il garzone

---

\* Premio Speciale Slow Food – Terra Madre, Concorso letterario nazionale “Lingua Madre” 2011.

risponde: «Dipende da cosa preferisce lei. Comunque, le consiglio di considerarlo il caffè, così le viene a costare meno!»

Il testo va avanti narrando delle incredibili prestazioni delle caffettiere a filtro, e di quelle a stantuffo, del miracolo dell'espresso, dell'esotica "napoletana". Per il lettore sovietico era come se parlasse degli usi e costumi su Alfa Centauri. Da noi il caffè, quando lo si riusciva a procurare, si faceva (e si fa tuttora) alla turca. Ovviamente, occorrerebbe il recipiente adatto, quello che i turchi chiamano *cezve* (si legge *gesve*), un piccolo pentolino di rame, alto con il collo stretto e il manico lungo. Se non si è in possesso di tale strumento, andrà bene qualsiasi contenitore di vetro termoresistente, acciaio inox, alluminio (inclusi i recipienti da laboratorio e gli alambicchi). Come fonti d'energia necessaria per l'ebollizione possono essere usati: la fiamma ossidrica, la corrente elettrica, il vapore sotto pressione, i gas di scarico dei motori a scoppio. Ricca è la fantasia umana! Soprattutto quando si tratta delle persone che sono abituate ad arrangiarsi. Sapete come creare una schiumetta deliziosa su un insulso beverage solubile? Si prendono due cucchiaini di caffè istantaneo, due cucchiaini di zucchero, tre gocce – né più e né meno! – di acqua fredda e tutto si mescola dentro la tazzina con il suddetto cucchiaino molto velocemente, per sei minuti, né più e né meno! Poi si versi l'acqua bollente ed ecco come sulla superficie brunastra appare una fantastica schiumetta "come al bar"!

Comunque, il caffè alla turca si fa così: nel *cezve* va messo il caffè, lo zucchero – il detto arabo dice che lo zucchero guasta il caffè se... Non ci viene messo! – e l'acqua fredda. La *cezve* va messa sul fuoco lentissimo. Quando comincia a sollevarsi la schiuma biancastra che da noi, guarda caso, si chiama "colbacco", il recipiente va immediatamente tolto dal fuoco. Quando il "colbacco" si abbassa bisogna rimettere la *cezve* sul fornello e ripetere la procedura ancora due volte.

La seconda edizione del volumetto, quella che ho io, risale al 1987, cioè la ristampa avviene dieci anni dopo la prima edizione. Era il periodo della *Perestrojka*, delle prime aziende semi private chiamate "cooperative", dei primi veri bar e caffetterie. Quando mio padre tornava dalle sue missioni, andavamo in una caffetteria che si chiamava "Jalynka", "L'abete". In realtà sull'insegna vi era scritto "Wurstelleria", ma, oltre ai magnifici "wurstelloni" dal gusto irripetibile, si preparavano un buon caffè che, paradossalmente, si abbinava alla perfezione con i fumanti wurstel. A me, ancora piccola, il caffè non veniva offerto, ma ricordo che il suo aroma mi piaceva moltissimo. Masticavo i "wurstelloni" e ascoltavo le storie che raccontava mio padre sulle terre in cui era stato, sulle terre del caffè: Angola, Yemen, Cuba, India, Vietnam. Dal fascicolo appresi che gli alberi di caffè sono molto esigenti per quanto riguarda le temperature medie annue e le precipitazioni. Il clima in cui stanno bene è quello che garantisce loro non meno di tremila millimetri di precipitazioni l'anno, e le temperature devono rispettare l'intervallo tra tredici e ventisette gradi tutto l'anno. Se la temperatura scende sotto gli otto gradi, gli alberi di caffè possono morire, ecco perché in Europa questa coltura non cresce. Il caffè ha due maggiori varietà: l'arabica e la robusta. Leggendo la geografia del caffè feci una specie di crociera immaginaria: dal Brasile che è il maggior esportatore del caffè al mondo, all'Ecuador, dove le piantagioni del caffè si arrampicano su per le montagne fino a duemilasettecento metri, dalla Costa Rica al Camerun, dalle isole Hawaii a Haiti, all'Indonesia.

Non so da dove provenisse il caffè che ogni tanto appariva in casa. Il papà, per prepararlo in grande stile, riuscì a procacciare una *cezve* di alluminio e un macinino per il caffè prodotto da una "cooperativa" armena. Della *cezve* non c'è niente da dire: non faceva scena come quella di rame, ma si industriava a produrre il decotto caffee come meglio poteva. Il macinino invece merita una menzione speciale: aveva il corpo di plastica gialla che gli conferiva l'aspetto di una grattugia per il parmigiano. Naturalmente, l'aspirante cafeeinomane doveva azionare l'aggeggio con la sola forza muscolare. L'impegno ginnico era notevole: per ottenere un pugno di caffè macinato ci voleva una buona mezzora, e mentre il manualetto sottolineava che per la preparazione alla turca si prende la polvere di caffè finissima, i produttori armeni ci costringevano ad accontentarci delle briciole grosse come pangrattato. Il rito, o meglio, la tortura della macinazione quotidiana, spettava a me. Il papà, immerso in qualche testo sulle navi da guerra adoperate dalla marina statunitense durante il

Secondo conflitto mondiale, faceva partire l'ordine, e io avviavo la mia fatica di Sisifo. D'altronde, l'impiego dei minori nelle faccende casalinghe è molto diffuso da noi, tant'è vero che gli stessi armeni facevano girare questa storiella: La mamma chiama il figlio adolescente che sta con gli amici nel cortile del loro palazzo: «Rafik, vieni a prendere il caffè!». Gli amici fanno wow, e Rafik tutto fiero sale in casa per godersi una tazzina di caffè come un adulto. Ma in cucina la madre stronca le sue fantasie: «Ma che caffè e caffè! Porta via la spazzatura!». Quindi, quando il mercato finalmente offrì il caffè già bello macinato e impacchettato, tirai il sospiro di sollievo. Sul pacchetto da due etti non c'era alcuna dicitura sulla composizione della miscela. Il paese produttore: Polonia. Infinite sono le vie del commercio internazionale!

I caffè "polacchi" ebbero una grande diffusione grazie al loro prezzo economico. Allora agli ospiti il caffè veniva offerto sempre più spesso rispetto al tradizionale tè. Finalmente potevo somministrarlo alle mie amiche che venivano da me a studiare e a far la merenda. Il nostro caffè veniva accompagnato dagli abbinamenti più svariati: dalle tartine alla marmellata ai panini con il lardo. Stufe di esercizi di chimica, e ormai sature di chiacchiere sui ragazzi, le amiche facevano partire i discorsi metafisici e allora io recitavo le mie più belle e recenti poesie, naturalmente dopo aver portato il vassoio con le leccornie da gran dame. In quel periodo sbirciai spesso nel manualetto del caffè per trovare le ricette originali. Una delle più chic era quella del caffè con l'uovo. Per quattro persone si prendono quattro tazzine di caffè bollente e un uovo. Il tuorlo va separato dal bianco e sbattuto con due cucchiaini di zucchero a velo, mentre il bianco va montato con la frusta elettrica. Sulla superficie del caffè di ogni tazzina si mette un po' di miscela di tuorlo e zucchero. Quando la schiumetta ricopre tutta la distesa della meravigliosa bevanda, sopra di essa va posata una soffice porzione di nuvola fatta di bianco montato.

Molti ripudiano il caffè alla turca perché sul fondo delle tazzine si sedimenta la "sabbia" del caffè. Che rimprovero infondato! E che formidabile possibilità di assaporare la magia di una seduta di caffeomanzia! L'intruglio scuro si raggruma sul fondo della raffinata tazzina di porcellana innescando la fantasia e la speranza: stelle, sagome rapaci, croci, ritratti e a volte lettere appaiono come nunzi delle imminenti fortune o come avvisi di sciagure da scongiurare. La magia e la fantasia stanno scomparendo da questo mondo infetto dal praticismo, sciocco minimalismo, efficientismo: quando ho detto al mio papà che in Italia sono sempre più in voga le cialde di caffè espresso, ha fatto le corna con le dita ed ha sputato tre volte sopra la sua spalla sinistra: «Vattene, demonio!»

Da quando sono in Italia, il caffè in grani non manca mai nelle spedizioni che regolarmente compiono il viaggio Torino - Tarvisio - Graz - Bratislava - Budapest - Ucraina, caricate sui pulmini che portano avanti e indietro le badanti. Ai miei è stato regalato anche un macinacaffè elettrico di ottima marca che ha rimpiazzato il macinino armeno, rimasto però nella vetrinetta come un pezzo *vintage*. Ho regalato loro anche una bella moka, ma sono rimasti fedeli alla loro antica *cezve*.

«E come lo prendono, il caffè, gli italiani? Seduti in quei bar sulle piazze storiche?», mi chiedono tutti. Infatti, sulle pagine della brossura dedicate alla storia della diffusione del caffè, i personaggi italiani appaiono con una sorprendente frequenza. Già nel Cinquecento Giovanni Antonio Menavino descriveva il caffè nel suo trattato sulla vita dei turchi, mentre il professor Prospero Alpini dall'Università di Padova riferiva le particolarità della coltura dal punto di vista botanico. Il celebre scrittore e diplomatico Pietro della Valle, senza troppe parole, portò il caffè direttamente in Italia, insieme con qualche gatto di razza Angora Turco: il meglio che gli poteva offrire la corte dello Scià di Persia. Il fatto curioso è che il caffè ovunque arrivasse era sempre accolto con un bel po' di ostilità da parte dei padri spirituali e dei potenti: secondo loro i bevitori del caffè cominciarono a parlare troppo di politica. Quando la bevanda energizzante arrivò dall'Africa al Medio Oriente, i sacerdoti di Allah lo proibirono severamente. In Turchia, dove la bevanda "immigrò" dalla Penisola Arabica, il sultano Maometto IV vietò il consumo di caffè: coloro che fossero stati sorpresi nell'atto di assumerlo, venivano messi dentro il sacco vuotato di maledetti chicchi e gettati nel mare. Non sorprende, a questo punto, la reazione del clero in Italia, quando il caffè portato da Della Valle divenne di moda. Irritato dalle dicerie sulla bevanda "degli infedeli", il papa Clemente VIII ordinò di portargli finalmente la colpevole e... Ne rimase deliziato! Così il caffè

ebbe la benedizione papale e i locali che lo servivano aprivano in tutta l'Europa. Uno dei più famosi è menzionato nel volume, ed è "Caffè Florian", a Venezia.

Con una bella dose di orgoglio riferii ai miei che anche a Torino ci sono i caffè storici, e che io ci passo tutti i giorni vicino. Intendevo "Fiorio" in via Po. «Ah sì?», dissero, «E che specialità di caffè servono in quel luogo fiabesco?». Raccontai del *bicerin*, una specie di miscela di cacao, caffè e latte. I miei ebbero gli occhi velati di lacrime di commozione: «Allora, i torinesi lo prendono così, il caffè?»

Veramente, no. Quello che fanno i torinesi, e anche la maggior parte degli italiani è rovesciare velocemente la tazzina di caffè ristretto in bocca senza notare il gusto, come una medicina, anzi, come una droga, perché il caffè lo prendono unicamente per rimanere "lucidi, efficienti, concentrati". «Non abbiamo tempo da perdere!» mi dicono, quando mi metto a descrivere i modi alternativi di consumare il caffè. Da nessuna parte, in nessuna torrefazione sono riuscita ad ottenere le informazioni sull'origine del caffè che vendevano. Al massimo, sulle buste era segnato: "20% arabica" o altre note simili. Le parole di quale lingua sentivano le piante di caffè mentre crescevano? Quali mani hanno raccolto i chicchi? Erano di uomini o di donne? O, forse, di bambini? Quante ore al giorno hanno lavorato? Sono stati pagati adeguatamente? Non si sa. E non si vuole sapere. Forse per non ricordare che non tanto tempo fa in Brasile, che, come abbiamo già detto, è il principale produttore di caffè al mondo, la stragrande maggioranza dei braccianti alle piantagioni di caffè erano gli immigrati italiani.

Papà va a prendersi una tazza di caffè nel suo locale preferito, tutti i giorni. Una tazzina costa un euro, come in Italia. Mia madre brontola: «Ma guardalo, si permette questo lusso, mentre io per risparmiare mi devo rattoppare le calze! È da una vita che non mi compro un rossetto!». Le passo qualche soldo: «E comprati il rossetto! Ma lascialo in pace: un marinaio è sempre un marinaio, anche da pensionato deve continuare a girare il mondo! Sopra la tazzina di caffè ritorna alla sua gioventù, a Cuba, in India...». E a mio papà dico: «Hai la pressione alta! Il caffè per te è un veleno!». Allora lui risponde come Voltaire: «Vuol dire che quel veleno agisce troppo lentamente, ci muoio già da cinquant'anni!».

Il libercolo finisce con un capitolo sul... tè! Ecco, una vera lezione di pluralismo culturale! È come se l'autore ci dicesse: "Per me il caffè è il non plus ultra. Ciononostante rispetto il tè e conosco qualche dato sul suo conto, come è giusto che sia tra le civiltà che convivono sullo stesso pianeta!" Mentre il caffè per mio padre è un rito, il tè per lui è l'aria che respira: lo beve a litri, da un grande bicchiere di vetro posato dentro un porta bicchiere di ottone ben lucidato. Quel porta bicchiere porta lo stemma delle Ferrovie dell'Unione Sovietica, apparteneva al mio bisnonno. Ma quella del tè, è un'altra storia.