



Dio è il Buono per definizione. E per eccellenza. Di conseguenza, tutte le cose buone (quelle buone davvero) non possono provenire che da Lui. A conferma di ciò, il caffè - il primo tra i piaceri della vita: per lo meno in ordine di tempo, dato che oltre un miliardo e mezzo di persone cominciano la loro giornata con una tazza di caffè - giunge direttamente dall'Altissimo.

Un bel giorno Allah si accorse che il suo Profeta, Maometto, si stava dolcemente appisolando. Con tutto quello che c'era da fare...Per svegliarlo senza però mortificarlo, Allah decise di inviargli un dono. Nella sua infinita spregiudicatezza, come "guaglione del bar" impiegò nientemeno che l'Arcangelo Gabriele. Gli fece indossare un grembiule bianco, gli mise in mano una tazza fumante contenente un liquido nero e bollente, e gli disse "Va!".

Più che il frullare delle (arc)angeliche ali, fu il penetrante aroma che si sprigionava dalla sconosciuta bevanda a far aprire gli occhi a Maometto. Il profeta sorrise, tese la mano verso la tazza e disse: "Grazie Gabriè, non ti dovevi scomodare. Che cos'è?"

"Si chiama kawah: caffè - rispose Gabriele, che si era preparato - "E' ardente come la roccia d'Arabia sotto il sole di mezzogiorno, secca come il vento del deserto, amara come il mirto".

"Mi dovesse fare male?", chiese timidamente Maometto.

"Al contrario: Allah ci ha proibito il vino, perché dà ebbrezza e sonnolenza, ma ci ha donato il caffè, che ci sveglia, e rende la mente chiara come il cielo stellato".

Da quel giorno, ogni qualvolta il sopore si impadroniva di lui,

Maometto gli contrapponeva il sapore di un buon kawah. I suoi discepoli ne seguirono naturalmente l'esempio, e così, arrivato in questo mondo direttamente dall'Alto, il caffè si diffuse dappertutto.

Un'altra leggenda sulla nascita del caffè racconta che Kaldi, un pastore abissino, notò che le sue capre erano diventate più vivaci dopo aver mangiato le foglie e le bacche rosse di un arbusto che cresceva nelle vicinanze. Così, le raccolse, ne tostò i semi e li mescolò all'acqua bollente. Ne sortì una bevanda (il caffè Kaldi) gradevole e corroborante, che aiutava i monaci del vicino monastero a tenersi su durante le veglie di preghiera.

La pianta del caffè sarebbe in effetti originaria dell'Abissinia, dove cresce tutt'oggi spontaneamente a 1.000-1.300 metri di altitudine.

L'infuso ricavato da questa pianta sarebbe stato introdotto nello Yemen nel XIV secolo da un santo di Moka, e veniva impiegato (come dice la leggenda) a prolungare le veglie dei monaci sufi. Il caffè si diffuse rapidamente in tutto l'Oriente islamico: nel XV e nel XVI secolo in quei paesi esisteva già un bel numero di "case del kawah", dei veri e propri Caffè ante litteram. Durante il Ramadan, il mese di digiuno rituale, i musulmani erano soliti riunirsi dopo il calar del sole in questi locali; dopo aver mangiato e bevuto a sazietà, cominciavano a bere caffè. Diventando così eccitati da provocare risse e schiamazzi.

A questo punto le Autorità intervennero, decretando in molti casi la chiusura delle case del caffè, e vietando il consumo del nero liquido. Ma poiché ogni divieto, lungi dallo spegnerlo, esalta il desiderio, e stimola alla ribellione (si pensi agli anni del proibizionismo negli USA), questi provvedimenti fecero crescere il consumo di caffè, dando vita al fenomeno della borsa nera (si fosse trattato di latte, si sarebbe parlato di Borsa bianca?)

Dal momento che siamo in argomento, vale la pena ricordare che oggi esistono due Borse (ufficiali) del crudo (cioè del caffè non ancora tostato): quella di New York per la varietà Arabica, e quella di Londra per il Robusta.

Ma torniamo a noi. In Europa il caffè si dice che ce l'abbiano portato i Turchi. Non per offrirlo a noi europei; e nemmeno per vendercelo. Se l'erano portato appresso per uso personale: per degustarlo nelle pause del famoso Assedio di Vienna del 1683. Ma le cose non andarono secondo i loro voti: messi in fuga dall'armata del Re di Polonia Giovanni Sobieski, giunto infine in aiuto degli assediati, i turchi lasciarono dietro di sé ben 500 sacchi pieni di caffè.

I vincitori guardarono quei chicchi neri con sospetto; prima li presero per foraggio per cammelli, poi - con cautela - li assaggiarono. Erano duri e croccanti, e avevano un sapore strano, però gradevole. Visto che non facevano male, li schiacciarono, e poi li mescolarono con dell'acqua calda portata ad ebollizione.

Ne venne fuori un liquido nero e amarissimo. Provarono allora ad addolcirlo col miele, col latte e con la panna, dando vita ad un rudimentale precursore del cappuccino.

Questa storia è troppo bella per essere falsa, ma probabilmente lo è. E' assai più probabile che il caffè sia giunto in Europa comodamente stivato nelle navi dei mercanti veneziani che intrattenevano rapporti d'affari con l'Oriente. Vicino, medio o estremo che fosse.

Comunque siano andate le cose, quel che è certo è che nel 1640 nella città di San Marco il caffè veniva comunemente servito - lo affermano le cronache del tempo - nelle botteghe dei barbieri. Ma il caffè era troppo richiesto per restarsene fermo. Continuò infatti a muoversi insieme ai suoi consumatori, che se lo portavano dietro, e lo coltivavano in tutti i luoghi in cui le condizioni climatiche lo permettevano. Dall'Oriente in Europa, e di qui in Asia, per passare poi in America; gli Olandesi lo diffusero prima a Giava (1699) e poi nella Guiana (1714). Nel 1727 il caffè giunse finalmente in Brasile, terra in cui avrebbe trovato condizioni così favorevoli, da sentirsi finalmente a casa. Il Brasile è oggi il maggior produttore di caffè del mondo.

