

Storie di caffè'

Di RP VALVERDE GIUSTENICE



Quante volte lo abbiamo preparato la mattina o durante la giornata, il rito quotidiano del caffè, quanti profumi e ricordi ci fa tornare in mente.

Andiamo indietro nel tempo con la nostra animatrice Nadia, ci porta a vedere u' Maxinin e una antica caffettiera napoletana, quelle delle nonne, prima della moka e delle macchine da caffè moderne. Così ha inizio la nostra storia di caffè!!



U' MAXININ

Molti di noi ricordano che la prima miscela per fare il caffè era l'orzo poiché i costi del caffè erano elevati.

L'orzo si metteva in campagna racconta C., si batteva a terra con l'apposito attrezzo e si estraevano i semi. I chicchi venivano fatti tostare nel padellino e poi ridotti in polvere in un apposito macinino per farne una miscela



Il brustulin

Oppure venivano tostati nel 'brustulin', apposito attrezzo cilindrico cavo di ferro, che si girava sul fuoco.

Il brustulin era di forma rotonda con una apposita maniglia e poi col manico si girava, la maniglia passava attraverso il cilindro e la si faceva ruotare a mano.

Ad M. la mamma faceva girare il brustulin sul fuoco per gioco e per tenerla occupata. Che divertimento era!!



Il metodo per fare il caffè prima dell'avvento della caffettiera era il pentolino. Si metteva a bollire dell'acqua e si versava l'orzo macinato o alle volte mezza cicoria e mezzo orzo, si lasciava riposare cosicchè l'acqua insaporisse per bene e poi lo si filtrava con un colino a griglia finissima.



La prima caffettiera che rintracciamo nei nostri ricordi è la napoletana, V. con piacere ci racconta come la fuoriuscita del liquido nero fosse legata al rovesciarla sottosopra quando bolliva l'acqua, ne cerchiamo insieme l'origine e scopriamo con stupore che l'inventore è francese dei primi dell'ottocento.

Mi raccontano che esistevano due tipi di caffè, quella Olandese che era il caffè per ricchi più raffinato e costoso e la miscela Leone più comune ed economica: si trattava infatti di un composto a base di cicoria a cui a volte si aggiungeva quando c'era e si poteva, un cucchiaino di caffè vero.

Il caffè Olandese era un surrogato del caffè, si acquistava dal droghiere dove si vendeva di tutto.

Se volevi compravi anche il caffè crudo e poi lo tostavi col solito brustulin.

I. Ricorda mentre ci parliamo, che sua mamma le faceva macinare il caffè 'in tu maxinin' e la spronava dicendo «gira gira».

Durante la colazione, al mattino, A. ricorda che accompagnava il caffè con pane duro e un po' di crema di latte della mucca, quando era disponibile.

N. Racconta che sua mamma, al mattino si alzava all'alba e preparava il caffè per lui e i suoi fratelli nella napoletana e che in tempi più recenti si poteva bagnare nel caffè qualche anicino o caporale, dolcetti tipici e che era un lusso.

Dagli anni comparvero anche altri biscotti cosiddetti 'per ricchi' mi dicono, da inzuppare nel caffè! Lagaccio e Panarello mentre durante la Seconda Guerra, tutti ricordano le gallette 'militari' quadrate che non erano molto dolci ma che si inzuppavano bene nel caffè anche con un poco di latte.

Chi era più ricco per colazione in genere assieme al caffè si mangiava il latte di capra, di mucca o di pecora. Quello di capra era considerato il latte più fine che si addiceva meglio al caffè. A C. sembra ancora di sentirne il profumo!!!

Chi si poteva permettere di meno, inzuppava nel caffelatte il pane fatto in casa oppure il pane del giorno prima, inumidito con acqua e un po' di zucchero sopra.

In genere il pane veniva fatto in casa oppure si andava al forno a comprarlo. La mamma di S. si faceva prestare la crusca e lo impastava di modo che venisse integrale ed era buonissimo!

N. Ricorda di aver bevuto il primo caffè fatto in pentolino prima che fossero inventate le caffettiere moka dunque prima degli anni trenta! Si metteva poco caffè, adesso racconta, siamo abituati bene...!!

Il caffè si beveva fino a tre volte al giorno, ma molti erano poveri e non potevano acquistarlo. D. si ricorda con emozione che sua mamma faceva il caffè nella moka e lo bevevano insieme intorno al tavolo della cucina. Era un momento bello! Quanti ricordi belli!! Per noi provare a girare nuovamente dopo tanto tempo la leva du Maxinin è stata un'emozione indescrivibile. Quel girare in tondo ci ha riportati un po' indietro nel tempo e soprattutto ci ha regalato il piacere di ricordare tante cose belle. Ora provate anche voi a sorseggiare un buon caffè, assaporatelo, chiudete gli occhi e lasciatevi portare anche voi dalla scia del suo profumo e dai ricordi belli. Noi alcuni dei nostri ve li abbiamo raccontati.

