



Eps 10 Cap 10 Come si dice caffè a Vienna?

ANTEPRIMA

VOCE 2

Ma l'Austriaco, è una lingua o un dialetto?

VOCE 1

Potrei risponderti con la stessa domanda. E lo *Schwiitzerdütsch*?

VOCE 2

È usato solo nel parlato.

Però, la pressione a insegnarlo, come se fosse una lingua, è forte.

È una pressione politica.

VOCE 1

Brava.

La questione della lingua è anche una questione politica.

Lo so io che vengo da una regione, il Friuli,

che ha dovuto combattere — e anche io sono stata in piazza a manifestare —

perché negli anni novanta, precisamente nel 1999,

le nostre quattro lingue venissero ufficialmente riconosciute:

il Friulano, il tedesco, lo sloveno e naturalmente l'italiano.

Eppure c'è ancora qualcuno che ignora la legge.

E dice, sbagliando — forse per arroganza — che il Friulano

è un dialetto ma non una lingua. Sbagliando.

Perché viene insegnato nelle scuole
Garantito negli uffici pubblici
E tutte le nostre leggi e decreti in Friuli
devono essere scritti in tutte le quattro lingue.
Comunque per evitare conflitti tra la fiorentina e la friulana,
meglio tornare in Austria.

SUONO DI CAZZOTTI

VOCE 2

D'accordo. Andiamo a Vienna!
O a Salisburgo!
Seguiteci!



ANTEPRIMA

VOCE 1

Nel caso dell'austriaco,
la questione se sia una vera lingua o un dialetto tedesco
è di scarso interesse al di fuori delle università.
Lì, nelle aule, prevale l'Hochdeutsch.
Ma nella vita quotidiana
— per strada, nei negozi, nei ristoranti e nei pub —
nessuno parla "austriaco".
Ognuno usa il proprio dialetto regionale.
Molti di questi dialetti sono imparentati con il bavarese
e sono parlati in Bassa e Alta Austria,
nel Salisburghese, in Stiria e in Carinzia.
A Graz, il dialetto locale della Stiria ha forti influenze slave,
mentre nel Vorarlberg il dialetto alemanno

è molto simile al vostro svizzero tedesco.

VOCE 2

E poi c'è il bel Danubio blu.

VOCE 1

Il viennese è un mondo a sé stante,
un mosaico di parole tessute ai quattro angoli
di quello che un tempo era il più grande impero d'Europa:
ceco, ungherese, sloveno, polacco, yiddish, slovacco, italiano e turco.
Anche se non tutti i germanofoni apprezzano la cadenza viennese,
così melodica (per alcuni, troppo melodica),
con i suoi caratteristici alti e bassi nell'intonazione,
essa diventa parte essenziale della colonna sonora della città,
insieme al valzer e al ticchettio dei cavalli sui ciottoli del centro storico.

CAVALLI STRADA & ACCORDEON

Ho vissuto per anni a Salisburgo,
ho studiato a Vienna e ogni anno ci torno
per trascorrere del tempo con la mia famiglia
austro-italiana-mitteleuropea.

Amo l'Hochdeutsch puro
quello del nord della Germania,

ADORO

ma ho imparato che in Austria, come ovunque,
se si vuole condurre una vita dignitosa,
è meglio abbandonare le sottigliezze
e immergersi nella lingua locale senza vergogna:
entrare nel dialetto come un esploratore, divertirsi a imitarlo,
poi impararlo e farlo proprio, almeno un po'.

MUSICA DOLCE

Ogni luogo ha la sua anima e merita di avere la sua lingua,
e anche il suo dialetto. E se vuoi sentire, con tutti i sensi,
l'anima viennese, allora devi andare al caffè'.

VOCE 2

Sentire, odorare, assaggiare.

E leggere i giornali. Aspetta, mi viene in mente una pagina di Stefan Zweig,
dal Mondo di Ieri:

"Il caffè è un'istituzione speciale che non può essere paragonata a nessun'altra nel mondo. È una specie di club democratico, aperto a tutti per un caffè a buon mercato, dove ogni ospite può sedersi per ore, discutere, scrivere, giocare a carte, ricevere la posta e, soprattutto, consumare un numero illimitato di giornali e riviste per questa piccola cifra. Ogni giorno ci sedevamo per ore e nulla sfuggiva alla nostra attenzione."

VOCE 1

Un pezzo di me vive ancora in quel mondo.

VOCE 2

Ma è vero o leggenda questa storia che la sala da caffè nasce a Vienna?

VOCE 1

La storia dei caffè viennesi è un misto di fatti storici e leggende.

Nasce dalla complessa relazione — confronto, scambio e scontro —
tra l'Impero austriaco e quello ottomano,
che culminò nell'assedio di Vienna del 1683.

Il 1683 segnò non solo l'anno dell'assedio
ma anche la fine delle ambizioni dell'Impero Ottomano.

Tuttavia, suggellò anche lo scambio culturale tra i due imperi attraverso il caffè.

Quando nel 1685 l'armeno Johannes Deodat (Diodato)
ottenne la prima licenza ufficiale per servire il caffè al pubblico,

diede vita a una cultura, una tradizione e un'istituzione: il caffè viennese.

VOCE 2

Questo fenomeno culturale è diventato così importante
che nel 2011 l'UNESCO ha inserito la cultura del caffè viennese
nella lista del patrimonio culturale immateriale.

APPLAUSI

VOCE 1

I caffè viennesi sono il palcoscenico
dove si è sviluppata l'identità culturale unica di questa città.
Entrare in un caffè viennese significa respirare letteratura, pensiero e poesia:
da Sigmund Freud ad Alfred Adler,
da Hugo von Hofmannsthal a Karl Kraus,
e poi Arthur Schnitzler, Ludwig Wittgenstein,
Robert Musil, Stefan Zweig, Franz Kafka,
Elias Canetti, Thomas Bernhard...
tutti seduti ai tavoli di caffè storici come il Central,
il Landtmann o il Griensteidl.
Nell'aria, senza bisogno di ologrammi laser,
si può ancora sentire la loro presenza.

SUONI DEL CAFFE

VOCE 1

Se volete tornare al presente, aprite il menu del caffè:
potete perdervi in esso, dovete!
Per un italiano sarà sempre difficile
rinunciare al suo espresso ristretto o al suo macchiato.
Ma la lista quasi infinita di varianti - ne ho contate fino a trenta -
rivela un mondo alla Borges,

un mondo di liste incomprensibili e forse immaginarie.

Chiudete gli occhi, puntate a caso e fate la vostra scelta:

la sorpresa potrebbe essere molto piacevole.

MUSICA, MAESTRO!

VOCE 1

Musica, maestro!

Il Wiener Melange è un pilastro della tradizione locale,
tanto da meritare una propria monografia.

I suoi ingredienti sono caffè e latte.

Fin qui nulla di strano.

Si prepara con un espresso lungo o una moka.

Per una tazza da 250 ml, occorrono circa 125 ml di espresso lungo e 125 ml di latte.

Prima si versa il tutto in un bicchiere o in una tazza grande.

Quindi aggiungere la stessa quantità di schiuma di latte.

A questo punto la tazza è piena di schiuma di latte
e il Viennese Melange è pronto.

—

Il Kaisermelange è la versione premium:

caffè con tuorlo d'uovo e cognac.

—

L'"Einspänner" o "Kaffee Wiener Art"

era il caffè del cocchiere:

bisognava tenere il bicchiere di caffè in una mano e le redini nell'altra,
bevendo poco a poco e sperando che rimanesse caldo.

Il caffè veniva versato in un bicchiere a mano, ricoperto da un abbondante (leggi:
enorme)

strato di panna montata e cosparso di zucchero a velo.

Non mescolandola, la panna proteggeva il caffè sottostante dalla perdita di calore.

Bere il caffè attraverso la panna, senza mescolarlo,

è ancora un'arte che sfida le leggi della fisica e lascia il segno di baffi sottili

"come un vecchio imperatore".

Se poi non siete cocchieri,

potete optare per un elegante Salon Einspänner:

immaginate un doppio espresso sormontato da una nuvola di panna montata.

È la versione viennese di un power-up mattutino!

Perfetto dopo una notte brava.

Nelle calde giornate estive, non c'è niente di meglio di un Eiskaffee.

Immaginatevi un caffè freddo, un gelato alla vaniglia

e una generosa cucchiata di panna montata.

Il paradiso in un bicchiere!

Anche se, detto tra noi, prepararlo a casa vi farà risparmiare qualche euro.

Il Kaffee Obermayer è un Melange con gelato alla vaniglia,

la versione premium dell'Eiskaffee.

Non amate la vaniglia ma preferite il cioccolato?

Allora c'è Othello per voi: Mokka con aroma di cioccolato.

Vi piacerà. E farà arrabbiare qualche profeta del Woke Postcoloniale.

Se vi recate in visita in inverno, dovete assolutamente provare il Fiaker.

Prende il nome dalle carrozze a cavalli di Vienna

ed è una miscela riscaldante di caffè nero forte e rum,

condita con panna montata. C'è sempre la panna montata.

Passando alle cose più esotiche, c'è il Kosakenkaffee, il caffè cosacco, un'affascinante miscela di caffè nero, miele e vodka.

Curiosità: nel corso degli anni è diventato più vodka che caffè

La Sperbertürke è un'eredità dei commercianti turchi:

Caffè turco preparato in una cezve.

E poi passiamo all'alcool, quello forte.

Il Marghiloman è un caffè alla turca con cognac e liquore all'arancia. A volte rum.

Il Mazagran è un caffè freddo e forte con rum o cognac.

Nei caffè viennesi si trova spesso il Maria Theresia:

preparato con un bicchierino di liquore all'arancia francese,

preferibilmente versato in un bicchiere Biedermeier,

mescolato con un po' di zucchero di canna

e coperto con un doppio espresso e panna montata,

decorato con un po' di scorza d'arancia fresca grattugiata.

Audace, potente e leggermente sovrappeso

come la signora Imperatrice da cui prende il nome.

A proposito di alcol: il Katerkaffee (caffè della sbornia)

è un caffè nero forte con una dose di alcol — il caffè ufficiale della sbornia!

Confesso. Vent'anni fa era il mio rituale settimanale.

Tra i miei antichi rituali c'era anche il Konsul,
un caffè nero grande con una piccola quantità di panna.
Per chi ama le variazioni sofisticate,
ecco alcuni modi molto eleganti di bere il caffè a Vienna:
il Kaffee Kirsch è un caffè con brandy alla ciliegia.
Non l'ho mai provato, ma sembra perfetto
per le signore che chiacchierano nei lunghi pomeriggi al caffè.
Il Kaffee Landtmann è un caffè moka con miele e panna montata.
Non per tutti.
Naturalmente, abbiamo anche i nostri preferiti di tutti i giorni.
Il Großer Schwarzer (caffè nero grande)
e il Kleiner Schwarzer (caffè nero piccolo)
sono i nostri standard affidabili.
Si accompagnano al Verlängerter,
un espresso con acqua calda (simile all'Americano).

VOCE 2

Ma la parola Mokka, è come la intendiamo noi?

VOCE 1

A Vienna diciamo "Mokka" quando in realtà stiamo parlando di un espresso.
Questo fa impazzire i nostri amici italiani,
ma c'è di peggio... il Mokka gespritzt:
un espresso con una spruzzata di acqua calda.
In Italia, questo sarebbe considerato un sacrilegio.
Come per gli italiani è un sacrilegio il caffè filtrato.
L'Häferlkafee è la nostra versione di un caffè filtro grande,
quella bella tazzotta superlunga di caffè, che precede Starbucks di generazioni.
Di caffè in caffè... e ne ho citati solo una selezione,

quello perfetto per il gran finale è lo Zarenkaffee,
o Caffè dello Zar.

Questa lussuosa bevanda consiste in un espresso molto forte,
condito con una delicata miscela di tuorlo d'uovo e zucchero.

La guarnizione viene preparata poco prima di essere servita
sbattendo il tuorlo d'uovo con lo zucchero fino a renderlo spumoso,
e poi versandolo con cura sopra l'espresso caldo.

Una creazione davvero imperiale!

WALZER A SFUMARE