

Sull'absintismo

Ferdinando Coletti

Gazzetta Medica Italiana, Provincie Venete, vol.20, pp. 131-134, 1877

L'onorevole dott. V. Galli, facendo uno studio sull'alcoolismo, volle disotterare, non so con quanto profitto, un mio lavoruccio accademico di tredici anni or sono, Sul liquore d'assenzio (1) [(1) Nota del dott. Ferdinando Coletti, letta all'Accademia di scienze, lettere ed arti in Padova, nella tornata 5 Giugno 1864], e si diede pensiero di notare accuratamente i punti in cui egli dissentiva dalle mie opinioni.

La forma assegnata e cortese, l'amore del vero, il fervore del filantropo e dell'igienista che tralucono da tutta la sua scrittura, mi consigliano di tornare brevissimamente sull'argomento e su' concetti da me in allora propugnati.

Giorni sono, in una mia conferenza sui veleni, e parlando sull'abuso degli alcoolici, io dicevo presso a poco: nè il nome, nè l'aspetto, nè il sapore un po'diverso de' liquori distolgano l'attenzione dell'igienista dalla quistione cardinale. Oggi è l'absinthe, domani il cognac, il kirsch, il gin, il whisky, l'ala, il porter, ecc. Ma codesti sono nomignoli, sono soprannomi; mentre il nome vero, legittimo, genealogico, il nome del casato è sempre alcool, e, diciamolo apertamente e anzi brutalmente, acquavite.

Tale era la mia opinione allora, tale è anche oggi; e, a dire il vero, mi trovo in troppa buona compagnia per disertare il campo. Oggi, come allora, igienicamente parlando, ritengo che così il liquore d'assenzio, come altri liquori alcoolici, sieno nocivi più per l'alcool che per le essenze, o per altri principi che contengono. Anzi vado anche un passo più innanzi, e credo che talune essenze valgano, per qualche modo, ad attenuare e mitigare gli effetti dell'alcool.

Epperò, quando l'A. fa le meraviglie, e dice di non capire come una sostanza ammessa esilarante e stimolativa, possa coll'aggiunta dell'alcool tornare meno perniciosa, noi lo richiamiamo a pensare che ciò avviene, appunto, perchè l'azione stimolativa dell'assenzio e di parecchie altre essenze è ben lungi dall'essere da tutti consentita, e più lungi ancora dall'essere comprovata. Sul quale argomento degli olii eterei, quali della canfora, del cumino, della valeriana, dell'eucalipto, della trementina e di altri carburi d'idrogeno, il Binz scriveva non ha guari una interessante memoria, che merita di essere consultata, e che raddrizzerà taluna storta idea sulla azione della canfora e di analoghe e derivate preparazioni. In tale lavoro il Binz, anche senza saperlo, rispondeva propriamente ad un mio desiderio, espresso alcuni anni or sono, appunto in quella scrittura sull'assenzio, esemplificando poi in altro articolo sulla fermentazione amigdalica di Lussana (1) [(1) V. questa Gazzetta, Anno 1871, pag. 59], e in altro, inteso a prendere in disamina il Trattatello di Tossicologia del prof. B. Bellini (2) [(2) It. Anno 1870, pag. 414] con le seguenti parole:

"Quando l'A. insegna che tutti gli olii essenziali sono caustici, e per questa ragione sono

velenosi, egli asserisce cosa molto inesatta. Gli olii essenziali sono di azione diversissima fra loro; e male si argomenterebbe il tossicologo e il clinico, se si accingesse a curare un veneficio per olio essenziale di mandorle amare, di menta, di trementina, nella stessa guisa di quello per olio essenziale di cannella, di garofano, di noce moscata, fidando nella semplice e comune indicazione data dall'A. "che sono tutti olii essenziali, che gli olii essenziali sono caustici, e che per questa ragione sono velenosi." Il nome generico di essenza, comune a sostanze chimicamente diverse, non può essere criterio di alcuna loro analogia di azione sull'organismo vivente; come l'isomerismo non esclude differenze cospicue fra le medesime essenze, rispetto al loro odore, densità, grado di ebollizione, potere rotatorio alla luce polarizzata, ecc. ecc. Le essenze adunque, come essenze, possono agire in modo diversissimo sull'organismo vivente, sia rispetto alla loro azione locale (azione meccanica), sia rispetto alla loro azione generale, diffusa per mezzo dell'assorbimento (azione dinamica); di guisa che non possono essere accomunate nelle loro virtù e nei loro effetti sull'organismo vivente, nè da' farmacologi, nè da' tossicologi, nè da' chimici."

Rispetto poi a' danni attribuiti all'essenza di assenzio, riporto qui un brano di lettera che un egregio mio amico e valente chimico, il dott. Carlo Cerato, non ha guari mi scriveva:

"... Vedendo ora all'incriminata essenza d'assenzio, io non credo che iniettata nelle vene, o data in certa dose per bocca possa essere fatale, ma presa nella quantità esistente nell'absinthe suisse, non posso credere sia così terribile (3). [(3) Gli esperimenti citati da Rabuteau parlano niente meno che di 3-4 grammi di essenza introdotti nello stomaco e di alcuni centigrammi iniettati nelle vene] Magnan fece star dei topi sotto una campana di vetro, in un'atmosfera di essenza di assenzio, ed osservò fenomeni epilettiformi; ma ha egli fatto confronti con atmosfera di essenza di finocchio, di anisi, di melissa o simili? Non risulta nulla di ciò. E poi le condizioni sono ben diverse, fra chi inspira, e chi beve un liquido; si può beber molta acqua con acido carbonico, eppure quest'ultimo è letale se inspirato.

"Ma sia pure dimostrata dannosa l'essenza d'assenzio; osserviamo le dosi che ne esistono nel liquore svizzero. Se non si fanno differenze per le dosi, quante sostanze dovrebbero condannarsi!

"Per la qualità superiore, Boireau prescrive chilogr. 12 ½ d'erba d'assenzio per litri 500 di liquore. E' all'incirca nelle proporzioni della tintura del Mantovani, o di un bon infuso d'assenzio. Noto, fra parentesi, che nè la tintura scolorata d'assenzio, nè le tinture colorate d'assenzio, come quella del Mantovani, benchè contengano absintina ed essenza d'assenzio, vennero mai incriminate, nè sospettate.

"Ma il conteggio è più semplice e più pronto, esaminando la ricetta per l'assenzio comune, che si vende au détail;

Essenza di grande assenzio grm.....	35 in 100 litri,
cioè	" 0,35 in un litro,
e	" 0,00035 in un centim. Cubo.

"Poniamo che un bicchierino da liquore contenga approssimativamente 25 centimetri cubi; esso conterà grammi 0,00875 di essenza, cioè meno di 9 milligrammi.

"E per introdurre nello stomaco una goccia, circa 5 centigrammi, di essenza di assenzio,

bisognerebbe bere, di quel liquore, circa sei bicchierini.

"Via! Non esageriamo i pericoli dell'essenza di assenzio; se l'absinthe suisse è dannoso, cerchiamone i motivi nella quantità complessiva delle essenze, nella quantità e qualità dell'alcool, nelle attrattive maggiori che offre in confronto del cognac, nel suo buon prezzo, ecc. ecc.

"E dopo tutto, forse non ha torto Dechamps, il quale diceva che non credeva l'assenzio più colpevole del liquore della Grande Chartreuse."

Fra le altre colpe del liquore d'assenzio, l'A. iscrive quella di essere impuro di solfato di rame, il quale si adoprirebbe per impartirgli il colore verde smeraldo.

E anche su ciò io era non poco incredulo in passato e non lo sono meno oggidì. E quando l'A. mi ammonisce che il sale cuprico si usa insieme alla curcuma per rendere il liquore non solo verde, ma anche lattiginoso, io di rincontro lo richiamo ad osservare su tale coloramento e sul rendere il liquore opalescente alcune poche cose, che tengo egualmente dalla cortesia dell'amico:

"... Sì, è vero; il procurare di colorare il liquore di assenzio co' sali di rame, troppo facili a scoprirsi, sarebbe non solo una bricconata, ma una sciocchezza; tanto più che per aver una tinta azzurra (che diventerebbe verde coll'aggiunta del giallo) o una tinta direttamente verde, bisognerebbe adoperarne non poco. E il solfato di rame necessario a dar color azzurrognolo, non sarebbe nemmeno solubile in un liquido discretamente alcoolico, come è il liquore d'assenzio svizzero.

"Il solfato di rame, od altro sale di rame, sciolto nell'acqua distillata, quando sia versato nell'acqua di pozzo, dà un intorbidamento più o meno leggero, secondo la quantità di carbonato calcico esistente nell'acqua potabile. Maggior intorbidamento dà un sale solubile di piombo, e si disse che venisse [133] adoperato per adulterare il mistrà. Io non ci credo; quei precipitati, che danno al momento l'aspetto lattiginoso od opalescente, ben presto vanno al fondo del bicchiere; e l'adulterazione è subito scoperta, anche senza ricorrere ai comunissimi reagenti.

"Le essenze, che hanno peso specifico poco dissimile da quello dell'acqua, allorchè vengano poste in libertà dalla mescolanza della loro soluzione alcoolica con acqua, stanno lungamente sospese in minutissime goccioline (come nelle emulsioni); poi, o vanno al fondo se l'essenza pesa più dell'acqua, come è il caso dell'essenza di lauro-cesaro, o vengono lentamente a galla, come succede per l'olio volatile di assenzio, di finocchio ed altre, meno pesanti dell'acqua.

"E venendo all'argomento, considerato in modo più generale, io negherei assolutamente l'avverarsi di adulterazione con Sali di rame. Qualche traccia di rame si trova quasi sempre nelle acquavite ed altri liquori, per motivo degli alambicchi in cui si distillano, dei vasi in cui talvolta si conservano o si trasportano, o dei robinetti di ottone per cui passano (1). [(1) Recentissimamente la Gazette des hôpitaux, 31 Mars 1877, recava appunto un caso di veneficio per acquavite cuprica, avvenuto a Pont-du-Château (Puy-de-Dome); e il Brochia giustamente osserva che: "le plus grand nombre des eau-de-vie du commerce renferment des traces de cuivre ... le fait se produit du reste dans presque toutes les distillations alcooliques ... et provient d'un manque de soin et de propreté." Epperò quelle tracce di

rame che si possano avere riscontrate nel liquore d'assenzio, come in passato si riscontrarono nel kirsch, è probabile si debbano a impurità dell'acquavite e non alle sostanze coloranti. Ecco come anche da questo lato, l'absinthe non si differenzi dall'alcool e dagli altri liquori, come l'A. s'industriava di dimostrare.] Ma nessuno sarà mai tanto stolto da arrischiare un processo criminale, e una non breve condanna, quando con quasi nessuna spesa può colorare con clorofilla il liquido, servendosi di erbe innocue, come spinacci o simili, ovvero con solfato d'indaco e con un color giallo innocente, per es. zucchero alquanto bruciato, ecc."

"Su questo argomento consultai un autore che non è nè chimico, nè igienista, ma un semplice maître de chai, sommelier, liquoriste, ecc., Il Boireau. Egli insegna a far l'absinthe suisse, tanto di qualité supérieure, pour l'exportation, che l'ordinaire, pour le détail. Egli non dà importanza molta al colore, e che crede che non cene dieno nemmeno i buongustai. Del resto, l'erba secca di assenzio e l'isoppo che si adoperano nella digestione col distillato spiritoso (per la qualità superiore), e l'essenza di assenzio di prima distillazione, naturalmente colorata di verde intenso, usata nelle qualità ordinarie, bastano a colorire discretamente il liquore. Sono coloro che vogliono economizzare l'olio volatile di assenzio, il quale costa tre volte quello di anisi, che impiegano colori artificiali. Il Boireau dice che il colore degli spinacci ne tient pas, e ricorda solo la dissoluzione d'indaco insieme al giallo offerto dal caramel (zucchero bruciato)."

In quel tanto terrore che gl'incute l'assenzio, convenga l'A. che ci entra un po' di quel ribrezzo e di quella ripulsione ch'egli prova idiosincrasicamente per tale liquore; epperò mette in guardia i lettori dal non lasciarsi sedurre dalla poetica descrizione ch'egli dice avere io fatta degli effetti dell'absinthe. Se invece di interrompere la citazione al punto in cui tornava, egli l'avesse proseguita per sole quattro altre righe, si sarebbe accorto e avrebbe fatto accorti i lettori del contrario. E giacchè egli non lo fece, lo faccio io, e soggiungo quelle linee omesse. "... In alcuni però gli effetti dell'assenzio sono più spiccati, anzi taluno non può tollerarlo affatto, producendogli il capogiro e le traveggole, e paralizzando momentaneamente le gambe, peggio che per smodata ubbriachezza." E più sotto "...gli effetti dell'assenzio, se sono piacevoli e se non lasciano alcun incomodo, quando sia bevuto per una volta, e in piccola dose, e allungato, o come dicono emulsionato con l'acqua, riescono però dannosi ed esiziali coll'abuso."

Io sono dunque ben lungi dall'essere un'assenzista; credo anzi che da quell'epoca in cui faceva su me stesso alcuni di quegli esperimenti, cioè da tredici anni, non ne ho forse assaggiato ulteriormente che una volta o due, ma non perciò credo di essere caduto in contraddizione aperta nelle mie conclusioni, come parve all'A. di notare. Provi l'A. a rileggerle tutte; contraddizione parmi non v'abbia; e quanto accennai rispetto al mio modo di vedere e agli sperimenti del Binz su taluni carburi di idrogeno, gli dimostrerò anche del come e del perchè egli abbia potuto vederla, dove in fatto non era.

Così non v'è contraddizione, nè deve essere difficile a comprendere, come l'assenzio sia più tollerato dai bevoni puro e concentrato, di quello che diluito nell'acqua. Ciò è provato dagli sperimenti di Moreau sugli animali bruti, sovra sè stesso, e sovra altre persone: è adunque un fatto, non è una mia induzione. Potgremo, a convincersene, desiderare di riprodurre il fatto;potremo nel modo di spiegarlo essere discordi; ma quando l'A. dice: "Rispondo che sarà per avventura difficile dimostrare simile asserzione;" noi di rincontro gli replichiamo; non c'è nulla a dimostrare, il fatto si dimostra da sè.

Sull'altro elemento, pel quale il liquore di assenzio può riuscire nocivo, la presenza cioè in esso degli alcoolici amilico, propilico, butilico, ecc., siamo perfettamente d'accordo; e ciò entra sempre più in quella cerchia delle mie argomentazioni che si risolve in alcool, alcool, alcool, il quale figura, e maggioreggia in tutti i liquori più in uso. Ed è perciò che quando l'A. in un impeto di santo e umanitario ardore invoca l'abolizione per legge del liquore d'assenzio, non pensa quanto agevolmente e prontamente sarebbe sostituito da altro analogo ed alcoolico liquore.

La crociata che l'A. vorrebbe bandita contro l'assenzio, che il Boussigault tentò indarno contro il kirsch, e il Decaisne contro il vermouth, temo non approderebbe a nulla, o tutt'al più a qualche sostituzione. Senza giungere fino alla proposta dello Stato o del Municipio bettoliere, anch'io credo che lo spaccio delle bevande alcooliche richiegga di essere meglio vigilato e disciplinato; ma gli ostracismi li temo sempre frustranei, e anzi per forza di reazione, dannosi. [134]

Le Società di temperanza in ciò sono più logiche, sono del mio avviso, attaccano il male alla radice, e se i loro progressi non aumentano in ragione geometrica, credo che le loro conquiste, per quanto modeste, sieno più salde e più sicure. Del rimanente, gli igienisti odierni proclamando l'alcool una cassa di risparmio pe' tessuti, e inculcando gli alcoolici, a suon di tuba, quali agenti riparatori, non ci hanno un po' di colpa in cotesto alcoolismo universale? Si pongano una mano al petto e ci pensino un tantino.

L'anatema esclusivo lanciato dall'Autore: "... Il liquore di assenzio, sia o non sia svizzero, sia bianco o sia verde, è sempre venefico: deve quindi cancellarsi dalla superficie della terra..." non fluisce abbastanza chiaro dalle premesse. La differenza ch'io ho fatto tra lo svizzero o meno, è importantissima per la qualità dell'alcool che si adopera e la qualità e le proporzioni delle essenze; l'essere poi colorato o meno, dovrebbe più importare all'A., che in quel colore ritiene annidarsi il veleno. Tali differenze noi abbiamo creduto di doverle fare, e le manteniamo, perchè v'hanno liquori, pur detti d'assenzio, in cui l'assenzio o non entra punto o entra per sì piccola parte, da non poter essere chiamato in colpa di nulla, e anzi neppure legittimare il nome del liquore. Le osservazioni quindi che si istituiscono su liquori di fabbricazioni diverse, con gradi d'alcool diverse, con qualità e proporzioni di essenze diverse, non consentono conclusioni ed esclusioni che si estendano, come vorrebbe l'A. a tutta la superficie della terra.