

Sul liquore di assenzio

Nota del dottore Ferdinando Coletti
Letta all'Accademia di Scienze, Lettere ed Arti in Padova

Gazzetta Medica Italiana - Provincie Venete, anno VII, n. 31 e 32
Stamp. Prosperino, Padova, 1864, 20 pp.

La malattia della vite, lungi dal menomare i tristi effetti dell'ubriachezza, li rese anzi a mille doppii più diffusi e più gravi. Non una bettola si chiuse, e per sopraggiunta si aprirono spacci di liquori in numero cosifatto, da raddoppiarne, nella nostra città, la cifra in soli 10 anni. Al vino puro, sincero, salutare, si sostituì una cotal fatta di beveraggio che non ha per fermo alcun rimorso di uva, e che del vino appena ricorda il colore e il nome. Peggio poi di tutto, si fece scialaquo d'aquavite, accomodata con diversi nomi, sapori e colori (1); e fu [6] ributtante e frequente spettacolo per le vie l'abbruttimento del bevone, perseguitato e aizzato come belva dalle beffe dei monelli. La nosologia, la quale aveva iscritto ne' suoi quadri una delle più consuete forme e sequele dell'ubriachezza col nome di delirium tremens potatorum, dovette porre in piedi addirittura una speciale categoria, l'alcoolismo; e questa, a sua posta, si fece ricca e svariata così da partirsi in sotospecie, prima fra le quali l'absinthisme, che con poco elegante neologismo mi permetterete di chiamare assenzismo. Del rimanente, in tale questione [7] non è certo la lingua quella che si trova più gravemente offesa. Gli è dunque sugli effetti del liquore di assenzio ch'io porrò a non lunga prova la benevola attenzione.

L'absinthe suisse, liquore d'assenzio o assenzio svizzero, o, come si chiama da noi, Neufchatel, è un liquore alcoolico aromatico, di colore leggermente verde smeraldo, di odore che ricorda l'anisi ed il finocchio, che intorbida l'aqua e la rende lattiginosa con una sfumatura verdastra; il cui sapore non è punto amaro, ma non è affatto dolce, anzi direi che è contemporaneamente e l'uno e l'altro, tanto la successione dei due sapori è rapida ed alternata. Suolsi da' bongustaj prenderlo allungato coll'aqua in una particolare maniera, la quale perciò appunto addomanda di essere descritta.

Il liquore viene servito in un bicchierino di cristallo o d'argento, contenuto in una capace tazza ordinaria. L'aqua si versa nel bicchierino, già colmo del liquore che tosto trabocca nel recipiente più grande, ma non a pieno orificio, bensì lasciandola cadere dall'alto a goccia a goccia, o tutt'al più con sottil filo continuo, in guisa da ottenere un liquido torbido e verdognolo; mentre operando senza questo accorgimento, e mescolando l'aqua a largo getto, si otterrebbe una miscela poco omogenea, appena opalina e quasi trasparente, punto sapida e debolmente inebriante.

Il liquore, detto assenzio svizzero, si prepara con sommità fresche d'assenzio maggiore e minore, radice di angelica e di calamo aromatico, foglie di dittamo cretese e di origano volgare, semi di aniso costellato, ed alcool a 60° o 70°. Macerazione per otto giorni; distillazione fino alla metà dell'alcool impiegato; poi aggiunta di essenza di anisi comune. Oggidì però non si ricorre quasi mai alla distillazione, [8] ma si impiega alcool diluito a 24°, nel quale si sciolgono essenza verde d'assenzio ottenuta dalla pianta fresca ed essenza d'anisi.

Non tutti però i fabbricatori si attengono a questa formula, ma anzi ognuno, si può dire, la modifichi a suo talento. La modificazione più usitata si è quella dell'aggiunta di semi di finocchio e dell'erba di menta nella distillazione, o delle loro essenze nella preparazione a freddo. La quale costituisce il metodo più comune, più comodo, più pronto e che può praticarsi in ogni stagione. I droghieri all'ingrosso esteri, quali per esempio, i Jobst di Stuttgart, fanno incetta da noi di quanta più trovano essenza di assenzio, per poi rivenderla in Francia o in Svizzera, a' fabbricatori di liquori.

Il colore verde intenso dell'essenza di assenzio, rende verdiccia anche la sua soluzione spiritosa. D'ordinario però questa si colora artificialmente co' spinacci, ovvero, per averne una tinta meno labile e più vivace, con un misto di azzurro (acido solfo-indigotico) e di giallo (tintura di curcuma e di cartamo) come si usa anche pel thè verde, così detto perla.

Fu da taluno sospettato che questo coloramento provenisse da altre sostanze, come il solfato di rame (Dorheims), il cloruro di rame, l'acetato di piombo, e perfino, non so perchè, il cloruro di antimonio (Martin). Ma tale sofisticazione sarebbe in vero una bricconeria delle più sciocche, giacchè qualunque erba, dall'insalata all'ortica, può servire a tal uopo, attesa la solubilità nell'alcool di quel principio colorante dei vegetali che fu già detto clorofilla, e che ora pare un misto di due principi, uno giallo e l'altro turchino. Aggiungi che il solfato di rame è azzurro e non verde, e per giunta, insolubile nell'alcool. Comunque sia di ciò, tutti che trattarono [9] di questo argomento parlarono asseverantemente di tali sofisticazioni, e noi abbiamo creduto nostro debito di accennarle.

Appena sorseggiato il liquore, cominciano a manifestarsene gli effetti. Nello stomaco non avverti senso alcuno di calore incomodo. Qualche rinvio, cafrico del sapore dell'assenzio, ti fa edotto che le parti volatili del liquore vanno grazificandosi. In seguito provasi un senso di vuoto e di sbalordimento, e un certo fremito fibrillare o formicolio gradevolissimo, che dalla testa si diffonde per le membra; i sensi par si facciano più acuti, l'immaginazione più vivace, più pronta la loquela, e quasi inavvertito ti spunta sulle labbra il sorriso. Un senso di leggerezza t'invade tutto il corpo, sicchè nell'incasso un pò lesto, ti pare di saltellare, e non giurerei che in fatto non fosse. Il respiro si fa più libero e più ampio, e i moti volontari e i gesti, senza farsi più energici, si compiono però in modo più alacre e più appigliato. Tutti questi fenomeni in poco più d'un'ora svaniscono, non lasciandoti ombra d'incomodo al capo, né altrove; ma piuttosto un senso di benessere generale e un bisogno di cibo maggiore dell'usato, sicchè ti tarda l'ora del pasto quotidiano.

In alcuni però gli effetti dell'assenzio sono più spiccati, anzi taluno non può tollerarlo affatto, producendogli il capogiro e le travegole e paralizzando momentaneamente le gambe, peggio che per smodata ubriachezza. Preso, come eziandio si usa, coll'acqua di Seltz, manifesta i suoi effetti più prontamente e più energicamente. Importante a notare si è, che i bevitori di vino e di altri liquori alcoolici non tollerano punto l'assenzio; e ch'io, p.e., che sono astemio, lo tollerai ne' miei sperimenti senza incomodo, e meglio di qualche solenne bevitore.

Questi effetti si assomigliano alquanto a quelli pro[10]dotti dall'haschisch, dall'inalazione dell'etere e del protossido d'azoto o gas esilarante. Anzi, a proposito di quest'ultimo, fino dalla prima volta che ho assaggiato l'assenzio, me ne corse il dubbio alla mente, e ciò tanto più che taluno affermava di averlo riscontrato nel vino di Sciampagna. Fattane inchiesta ad un valente chimico mio amico, il dott. Cerato, n'ebbi la seguente risposta. "Ricordo di aver

letto in qualche parte che taluno avea trovato il protossido di azoto nel vino di Sciampagna. Dopo d'allora nei recenti libri di enologia non trovai fatto mai più cenno di quella scoperta, sicchè ne deduco che non fu confermata o si riconobbe per erronea. Né mi sorprende; poichè se i fenomeni fisiologici potevano far sospettare ad un medico, e non senza motivo, la presenza di quel gas nello Sciampagna (e aggiungiamo pure nell'assenzio), sarebbe difficile ad un chimico spiegarne la presenza. E ciò più ancora per l'assenzio che per lo Sciampagna. Poichè si ottenga questo liquore per distillazione di erbe aromatiche fresche e di semi odorosi con aquavite, ovvero colla semplice soluzione di essenze nell'alcool, che è il metodo più usitato, non si saprebbe veramente da quale reazione il protossido d'azoto potesse derivare."

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 coll'aqua, riescono però dannosi ed esiziali coll'abuso.

L'esilaramento diventa in breve ubriachezza chiassosa ed aggressiva, la quale dà luogo ad uno stato di stupore, di oppressione e di prostrazione, che il sonno non giunge a cessare. Di mano in mano che l'abitudine si fa più viziosa e radicata, le funzioni digerenti si turbano, l'appetito langue e talora cessa del tutto, per dar luogo all'insaziabile bramo[11]sia del funesto liquore (dipsomania). Tutto ciò è accompagnato da un malessere generale, da pressione precordiale, tinnito d'orecchi e vertigini. Sulla sera v'hanno frequenti allucinazioni della vista e dell'udito. Persistendo nel malo abito del bere, e progredendo il morbo, l'aspetto del malato si fa quale quello dell'ebete, con tremori continui delle labbra, della lingua e de' muscoli della faccia. Coll'anoressia aumenta la denutrizione; il sonno è agitato da incubi, da sogni terrifici, da sussulti; la parola è lenta e stentata come l'intelligenza che la muove; l'incoerenza dei movimenti fa riscontro a quella delle idee; finché fenomeni congestivi, accessi epilettiformi, e la paralisi generale chiudono lo spaventevole quadro di questo suicidio.

La sindrome di questi fenomeni fu da taluno chiamato absinthisme, ma a dir vero, non sapremmo distinguerla per nessun tratto caratteristico dall'alcoolismo. Le differenze che vi notarono alcuni, fra' quali il Motet, che i tremori muscolari appaiono per l'alcool molto prima che per l'assenzio, che gli ebbri per l'assenzio vedono nelle loro allucinazioni fiamme e spade in cambio di animali immondi, come i bevoni d'alcool; che i primi sono presi talora da spavento d'essere maltrattati o accusati di qualche delitto, il che non si osserva nei secondi, non ci sembrano guari improntate di criterio differenziale. Al quale proposito ci torna acconcia la giustissima osservazione di Lévy, citato da Moreau. "L'azione speciale, dic'egli, dei diversi liquori alcoolici si contempera alla natura e alla proporzione delle sostanze aggiunte all'alcool; ma la loro azione è sempre più debole e più fugace di quella dell'alcool; essa, per così dire, si accompagna agli effetti di quello, senza però giungere mai a dominarli."

Divisate le quali cose relative alla composizione [12] dell'assenzio, al diverso metodo di prenderlo, agli effetti piacevoli, fugaci ed innocui per l'uso modico e temperato, e a' dannosi ed esiziali per l'abuso, veniamo ora alla questione igienica, che partiremo nei seguenti quesiti:

- I. L'assenzio è esso usato in tale copia da poter influire sulla salute della popolazione?
- II. Fra l'assenzio svizzero e quello che si fabbrica da' nostri liquoristi, v'ha egli notevole divario?

III. Delle varie sostanze componenti il liquore d'assenzio, a quale o a quali propriamente devonsi i suoi speciali effetti?

Riguardo alla prima inchiesta ci affrettiamo a dichiarare che, quando v'era fra noi buon vino a buon mercato, l'uso dell'assenzio e di altri alcoolici si poteva dire di poca importanza; ed oggi ancora l'uso e l'abuso fra noi ne è ben altro che nelle regioni settentrionali e specialmente in Francia. "Da circa dieci anni, scrive Legrand du Saulle, ne' grandi centri di popolazione, ma specialmente a Parigi e in Algeri, si consuma una spaventevole quantità d'assenzio. Tutte le classi della società hanno accettato con una inesplicabile frenesia l'uso di questo gentil poison au reflets d'émeraude. In questo fatto v'ha qualche cosa di fatale come per l'oppio nella China. Dalle ore quattro alle sei pomeridiane tutta Parigi si versa ne' botteghini de' liquoristi. A cette heure-là Paris s'empoisonne." Una cifra approssimativa della quantità d'assenzio consumato a Parigi la si avrebbe da' dati seguenti. Giusta i registri dell'Hôtel de Ville, nel 1862 si consumarono 80,000 ettolitri di alcool, cioè a dire otto milioni di litri. Ora, a detta de' più rinomati distillatori e venditori di liquori, fra' quali i fratelli Payen, proprietari della grande distilleria rue de l'arbre sec, il cinque per cento dell'alcool viene esclusivamente impiegato alla fabricazio[13]ne dell'assenzio. A Parigi dunque si consumano circa 400,000 litri di assenzio all'anno. Cifra enorme! ove si pensi che si prende a bicchierini ed è nocivo anche a piccola dose. Gli effetti funesti dell'assenzio nell'armata francese e specialmente in Algeri, ne fecero proibire l'uso dal Ministero della guerra, e la stessa proibizione fu imposta all'armata italiana. E mentre a' marinaj si concede il tafià, il cognac, il rhum, il gin, viene rigorosamente interdetto l'assenzio. Ora però sembra che si tenti di sostituire l'assenzio con altra bibita più igienica. In Francia questo sarebbe il Bither, che è una macerazione alcoolica di corteccia d'arancio e di rabarbaro, nonchè la Chartreuse, la quale ha qualche analogia coll'assenzio, ma è di un prezzo più elevato, è meno frequentemente sofisticata, e non induce gl'inconvenienti di esso. Fra noi sarebbe invece il Vermuth di Torino e di Bordeaux, che, come ben sapete, è un infuso di assenzio, di china e di qualche altra droga, nel vino bianco. L'infusione di alcuni fabricatori suolsi praticare durante la fermentazione (2).

L'assenzio plebeo è esso della stessa natura dell'assenzio svizzero, di cui usano i bevitori di buona compagnia?

Non parlando dell'assenzio de' nostri aquavitaj, det[14]to volgarmente amaro, il quale non è che aquavite greggia con un po' di erba di assenzio in infuso, e che non ha nulla a fare col liquore di cui ci occupiamo, le differenze che si notano fra l'assenzio comune e il vero Absinthe Suisse sono, che quest'ultimo è preparato con alcool a 60°, 70° e 72°, ed è immune da qualunque alterazione; mentre il petit verre del popolo, è preparato con alcool d'inferiore qualità, ed è inoltre molto spesso sofisticato dall'uno e dall'altro di que' sali minerali di cui abbiamo fatto parola. Che infatti l'assenzio comune abbia ad essere adulterato, lo dimostra il basso prezzo a cui viene venduto: prezzo che non basterebbe neppure a pagare la misura d'alcool a 70° contenuta in un bicchierino, cui sono da aggiungersi le preparazioni lunghe e costose, necessarie a ricavarne il voluto liquore.

Le sofisticazioni dunque che il liquorista commette per poter spacciare il suo liquore a basso prezzo, vanno certamente a danno del popolo che lo consuma, ma non sono ancora le più gravi cagioni dei malefici effetti che ne derivano.

Gli effetti del liquore d'assenzio devonsi all'alcool o alle essenze che vi sono aggiunte?

L'assenzio diluito non è tollerato dai bevoni. Questo è già un fatto importante. L'assenzio concentrato non porta gli effetti piacevoli, esilaranti da noi già descritti; ma in quella vece porta effetti analoghi a quelli dell'alcool puro. I bevoni tracannano l'assenzio puro e concentrato, come qualunque altro liquore alcoolico; ma non lo tollerano allungato coll'aqua.

Il dott. Moreau ha istituito parecchie volte sperimenti differenziali sopra sè medesimo. Se noi abbiamo potuto ripeterli coll'assenzio diluito, non abbiamo potuto imitarlo nel prendere l'assenzio con [15] concentrato, essendoci intollerabile qualunque liquore un po' forte. Egli narra siccome uno strenuo bevitore suo amico, consumi nel corso della giornata parecchi bicchierini d'assenzio puro, cioè, non commisto ad aqua, senza provare il menomo sintomo d'ebrietà. Che se invece (cedendo al desiderio dimostratogli da Moreau) prenda l'assenzio allungato coll'aqua, comincia tosto a risentire qualche turbamento, e ove voglia consumare, commista all'aqua, quella stessa quantità d'assenzio che egli è abituato giornalmente e impunemente a prendere pura, è briaco fradicio. Oltrechè sopra sè medesimo, lo stesso Moreau ripeté questo sperimento su due conigli, e notò la paralisi degli arti posteriori in quello che aveva preso l'assenzio allungato coll'aqua, mentre l'altro che lo aveva preso puro, poteva camminare senza fatica; e la morte del primo avvenne sei ore innanzi di quello che aveva preso l'assenzio puro.

Da' quali fatti risulta di quanto meno sia il metodo diverso di usare l'assenzio, e come grandemente influisca sugli effetti che ne derivano. Nel liquore d'assenzio puro predomina l'azione dell'alcool; mentre nell'allungato coll'aqua maggioreggiano gli effetti delle essenze. Nel primo caso abbiamo più evidenti gli effetti meccanici dell'alcool sulla mucosa digerente con senso di calore e di bruciore. Nel secondo abbiamo l'effetto dinamico dell'essenza d'assenzio, la quale, estremamente divisa e spolia di ogni azione irritativa, viene in contatto con una maggior estensione di superficie assorbente, e viene più prontamente recata, per mezzo della circolazione, a impressionare il sistema nervoso.

I bevoni, i crapuloni, quelli che danno soggetto al deplorabile quadro sintomatologico da noi tratteggiato più indietro, bevono l'assenzio puro. I gastronomi, i buongustaj, quelli che dell'assenzio libano, [16] diremo così, la parte ideale, lo prendono annacquato. I bevoni ne tracannano quattro, otto, dieci bicchierini al giorno, i buongustaj non sorseggiano che il bicchierino prima del pranzo. I bevoni, dacchè l'assenzio è in voga, lo aggiunsero alla consueta e già esuberante dose di alcoolici che consumavano ogni giorno, sicchè si può dire veramente che sia la giunta alla derrata. Una prova di ciò, e parmi perentoria, si è che gli scrittori di tale argomento, non furono capaci di trovare un assenzista puro. Tutti che bevono l'assenzio in forma e dose dannosa, bevono eziandio e contemporaneamente altri alcoolici. Sicchè, lo ripetiamo, l'assenzio non è per essi che una varietà alcoolica, un nuovo pretesto di ubriachezza.

Negli altri invece che d'alcool fanno uso poco o punto, e in ogni caso diluito e modificato nel vino, potete studiare gli effetti dell'assenzio temperato od emulsionato dall'aqua. E questi effetti si devono non all'alcool, ma alle essenze, le quali, checchè ne dicano in contrario pochi diligenti osservatori, agiscono alla stessa guisa del liquore. Io sperimentai più volte l'essenza verde di assenzio fornitami da un dilettante di agricoltura e di farmacia, e ne provai in grado minore, ma pure analoghi effetti. L'aqua di menta ed altre aque aromatiche devono alle essenze, che così scarsamente contengono, la poca azione di cui sono dotate. Esse pue, in larga copia bevute, inducono un po' d'esilaramento, non diverso

da quello dell'assenzio. Il santonico e la santonina fanno altrettanto; nè diversamente adopera la canfora, la quale ha coll'assenzio eguale formula atomica, ed è isomera con altre essenze ossigenate o ternarie, quali quelle di camomilla, di puleggio, di carvi, e colla parte concreta dell'essenza di lavanda.

Oggidì le essenze vengono studiate con più diligenza e con più sottili accorgimenti che per lo passato, e la loro composizione fu riscontrata più complessa di quanto si credeva. Dagli studii e sperimenti moderni risultò che alcune sono eteri, altre aldeidi ecc., miste talora a carburi d'idrogeno; e per molte si potè risalire fino agli alcool aromatici, de' quali si possono considerare come derivati.

A' chimici della nuova scuola sarebbe a raccomandarsi lo studio più completo di questa essenza d'assenzio, e chi sa (se a mia insaputa ciò non è già avvenuto) che non ne salti fuori il cinquantesimo alcool o il milionesimo etere misto.

Rispetto poi all'obiezione che la stessa dose di essenza contenuta in un bicchierino d'assenzio, presa pura, non induce gli stessi fenomeni o non li induce allo stesso grado, si risponde facilmente col fare osservare che l'essenza sciolta nell'alcool viene più facilmente assorbita che non sia pura, nella stessa guisa appunto che allungata davantaggio coll'aqua, porta que' fenomeni di cui dissimo più sopra.

Le differenze fra i primi effetti dell'assenzio allungato e dell'alcool sono più nette e distinte che non sieno quelle fra gli effetti ultimi e complessi, cioè fra l'alcoolismo e l'assenzismo.

Preso l'assenzio temperato nell'aqua, nessun calore, nessun bruciore lungo l'esofago, nessuno nello stomaco; non accensione al capo, non arrossamento alla faccia, non pesantezza, non temulenza. L'esilamento è pronto, ma sì anche fuggevole, e ben diverso dalla grave e nauseabonda ubriachezza dell'aquavite. La quale non soltanto si differenzia dal passeggero esilamento del liquore annacquato di assenzio, ma è diversa perfino dall'ubriachezza indotta dal vino.

Infatti, lasciando che l'alcool nel vino non è allo stato di semplice mescolanza (come lo dimostrano alcuni sperimenti e come opinava qualche illustre chimico, p.e. il Piria); prescindendo dal grado di diluizione dell'alcool nelle varie bevande spiritose, diluizione che grandemente influisce rispetto alla sua azione sulle mucose e sull'assorbimento ecc.; non badando alla coesistenza di sali minerali od organici nelle bevande fermentate, della destrina nella birra, del tannino in molti vini rossi, ecc., si ha sempre la volgare, ma pur eloquente osservazione, che i bevitori di vino sono piuttosto sanguigni, corpulenti i bevitori di birra, mentre i bevitori di aquavite sono quasi sempre magri, sparuti e privi di appetito. Di più, l'ubriachezza prodotta dall'aquavite è più pronta, più insistente, più brutale di quella prodotta dal vino, specialmente da' vini vecchi e puri.

Liebig, parlando dei vini del Reno, dice: "E' incredibile la quantità di vino del Reno che consumano questi abitanti di ogni età, senza nocimento alla salute e all'intelligenza. In nessun paese la gotta e la renella sono così rare, come in questo. Il vino del Reno è tenuto come rimedio universale dei malati e della gente sana." E invece parlando dell'aquavite, dice: "L'alcool, per la sua azione sui nervi è come una cambiale tratta sulla salute dell'operajo, e ch'egli deve continuamente prorogare, mancando della somma necessaria per iscontarla. Di tal modo egli corre alla bancarotta del suo organismo."

Vero è che Moleschott, collo stesso stile bancario, che con molta edificazione de' buoni scrittori va ogni giorno predominando nella scienza, chiama l'aquavite una cassa di risparmio pe'tessuti; ma cotesto provvedimento sarà opportuno pei climi nordici, mentre ne' nostri, lungi dall'essere una cassa di risparmio, disperde, dirò col Renzi, "quella moneta che sarebbe meglio impiegata nella compera degli alimenti atti a nutrire i tessuti medesimi." [19]

Giradin dice doversi all'aquavite, più che alle guerre, alle epidemie e alle crudeltà degli Europei, la rapida distruzione degli indigeni dell'America. Quivi, a detta del dott. Everest, perirono negli ultimi dieci anni colpa dell'alcool 3000,000 individui. Inoltre le bevande spiritose condussero 100,000 fanciulli alle case di ricovero; 150,000 adulti alle prigioni, e 1000 al manicomio.

Sotto la medesima influenza furono commessi 1300 assassinii e 2000 suicidii; inoltre 200,000 spose rimasero vedove, e 100,000 fanciulli orfani. Dietro poi i calcoli pubblicati dal governo inglese nel 1845, l'abuso dei liquori uccide ogni anno 50,000 uomini in Inghilterra, e 100,000 in Russia. La metà dei pazzi, due terzi dei poveri, e tre quarti dei delitti appartengono a bevoni. Come curiosità storica lo stesso autore ricorda che nel XVII secolo i gesuiti italiani fabricavano l'aquavite in grande, per preparare medicamenti ai poveri, ciò che li faceva chiamare i padri dell'aquavita.

Tornando ora all'assenzio, dal quale questa digressione ci aveva per un istante dipartiti, diremo concludendo:

Il liquore d'assenzio puro non è per nulla più dannoso di altri liquori alcoolici.

Il liquore d'assenzio anaquato si differenzia da tutti gli altri liquori alcoolici.

Il danno che reca il primo, devesi, più ch'altro, all'alcool.

Gli effetti piacevoli che induce il secondo, sono dovuti all'azione delle essenze.

Preso in piccola dose e diluito torna meno dannoso di altri alcoolici, e i suoi effetti più appariscenti sullo stomaco e sul cervello sono di natura ben diversa da quelli dell'alcool.

Gli effetti delle essenze modificano senza dubbio [20] quelli dell'alcool, ma senza soverchiarli o neutralizzarli. Una forma speciale di alcoolismo, col nome di assenzismo, non si può, a nostro avviso, ancora inscrivere nella nosologia, perchè mancante di caratteri distinti e peculiari.

Fra noi l'uso dell'assenzio svizzero è ristretto agli amatori delle laute mense, che attendono a prepararsi lo stomaco ad u ghiotto pranzo. Non ci consta che si beva puro, nè in quantità smoderata.

I perniciosi effetti degli alcoolici nel nostro popolo devonsi, più che al vero liquore d'assenzio, alla aquavite mascherata appena da un po' di essenza d'anisi o da poche foglie d'assenzio.

È a sperarsi che nelle nostre popolazioni l'assenzio non giungerà mai a recare que' perniciosi effetti che gli guadagnarono una così trista rinomanza nei paesi settentrionali. Ritorni il vino buono a buon mercato, e noi abbiamo fidanza che riconquisterà nelle abitudini del nostro popolo il posto usurpatogli dagli alcoolici.

Note

1) L'egregio uomo, conte Agostino Sagredo, presente alla lettura di questa Memoria, volle esserci cortese della interessante notizia che siamo lieti di qui riferire:

"Fra i surrogati al vino, mancato per causa della crittogama, vuole essere ricordato in ispezialità un liquido usitatissimo in Venezia, che nel volgare veneto ha il nome di vin de becanela.

Mancato il vino, venne meno il modo di trarre alcool dai residui della vinificazione. Prima ancora, però, che fossimo tribolati dal flagello, non bastavano i residui della vinificazione per l'uso, esiziale ma grandissimo, delle bevande alcoliche. E oltre allo alcool venuto da terre settentrionali, si distillava lo zibibbo.

Lo zibibbo, poi fu adoperato non per la sola distillazione, ma per trarne un surrogato economico al vino. Eccone presso a poco il processo di fabbricazione.

Si mette lo zibibbo in un tinazzo, e lo si pesta fortemente colla mazzerranga (becanella nei vulgari della Venezia equivale a mazzerranga della lingua nazionale). Poi vi si aggiunge acqua. Ignoro le proporzioni. La fermentazione riesce così rapida, che nella state bisogna preparare ogni giorno il liquido.

Fermentato che sia, si svina, e se ne raccoglie un liquido chiaro, di un colore di vino di cipro carico, forte, asciutto, e tale che basterebbe ad ubriacare. Ma quasi non bastasse, vi si aggiunge alcool, o semplice, o affatturato con pessimo estratto di anici, che il vulgo, quasi satira ai ricchi, chiama Sampagnin, o piccolo Sciampagna.

Si nota che per il vino di becanela (o ance più brevemente il becanela) si adopera quello zibibbo che sofferse più forte avaria. Si vende nelle più abbiette taverne e nei botteghini di aquavite, al prezzo di soldi 20 di valuta austriaca (ital. cen. 60) al boccale, misura di Venezia, che corrisponde a qualcosa più che due litri e mezzo.

Le ubriachezze, assai romorose, ora più comuni, sono quelle prodotte dal becanela. Una triste esperienza di due domestici di casa mia, mi ha fatto conoscere che tale ubriachezza porta la perdita dei sensi, producendo prima il vacillare delle gambe, poi moti convulsivi, alterazioni della favella, perdita della intelligenza, e finisce in profondo sopore. Destati, hanno perduta la memoria e accusano dolore al capo. Per quante paternali siensi fatte a quei due individui, madre e figlio, per quante minacce siensi fatte loro perchè lasciassero il vizio, non ci si potè riuscire. E si fu costretti a licenziarli. Erano buoni dilettanti anche di Sampagnin, ma preferivano il becanela, perchè aveano maggior quantità di liquido forte, col prezzo minore, lo Sampagnin essendo più caro che il becanela.

Del becanela non ho mai assaggiato. Si bene assaggiai del vinello fatto collo zibibbo, in una casa de' miei pigionali, e del vino puro di zibibbo, fatto nello inverno da un mio amico. Egli lo lasciava fermentare otto dì, usava zibibbo sceltissimo, e il liquido era così asciutto e senza sapore alcoolico, come il Madera vero.

L'amico mio ne usò per qualche tempo in famiglia; lo smesse, perchè troppo forte, e facile a guastarsi."

2) "Nous avons si souvent déploré, scrive il prof. Fonsagrives, les effets meurtriers produits par l'abus de l'absinthe, que nous avons vu avec une vive satisfaction le vermouth de Turin, maceratum vineux de substances amères, se substituer, à litre d'apéritif, à l'eau-de-vie d'absinthe dans les habitudes de la gastronomie fashionable. Les états-majors des navires stationnés dans les pays chauds font actuellement de cette boisson un usage assez habituel; elle nous paraît éminemment propre à exciter l'appétit et à donner à l'estomac, pourvu qu'elle soit prise uniquement avant le repas du soir; cette tonicité que l'influence continue d'une haute température éteint assez ordinairement." (Traité d'hygiène navale, Paris, J.B. Baillière, 1864, pag. 521).