

*Kawa powinna być czarna jak piekło,
mocna jak śmierć i słodka jak miłość.*

[tureckie przysłowie]

Magiczne ziarno

Jaką kawę lubicie? „Long black” czy „trim flat white”? Parzoną w zaparzaczu typu „prasa francuska” czy przeciętną przez włoski ekspres do kawy? W każdej godzinie każdego dnia, uzależnieni od kofeiny na całym świecie połykają miliony filiżanek tego napoju. Od centrum Manhattanu aż po uliczki na peryferiach Bogoty, wszyscy mają swój ulubiony rodzaj „Java Joe”.

A ja? Ja naprawdę lubię brazylijską luksusową odmianę przygotowywaną w 100 procentach z ziaren arabiki, zwaną spress café, która pochodzi z grupy plantacji leżących na granicy brazylijskich stanów São Paulo i Minas Gerais. Zatem gdy postanowiłem sfilmować zbiór kawy, skontaktowałem się z Bourbon Specialty Coffee Company – firmą, która wprowadza spress café na rynek – i zostałem uprzejmie zaproszony do przyjazdu. W ten sposób w ciepłe czerwcowe, niedzielne popołudnie znalazłem się w miasteczku Poços de Caldas, gdzie mogłem zanucić piosenkę Franka Sinatry *There's an Awful Lot of Coffee in Brazil*.

Na międzynarodowym lotnisku w São Paulo wylądowałem wczesnym rankiem, po czym przejechałem trzy godziny na północny wschód przez falisty krajobraz i zameldowałem się w niedrogim, ale wygodnym pokoju w Crown Plaza Hotel, blisko centrum miasteczka. Miękką portugalską paplanina płynęła ciepłym wieczornym powietrzem, gdy mijałem około setki par zebranych wokół centralnej fontanny. Mężczyźni i kobiety, młodzi i już nie tak młodzi, trzymali się za ręce, przytulali na par-

kowych ławkach, całowali i pieścili z bezwstydną namiętnością. „To musi być typowe dla Latynosów – pomyślałem – otwartość, ekspresyjność, wyzwolenie ciała i emocji”.

Następnego ranka z hotelu odebrał mnie Gabriel de Carvalho Dias, prezes Bourbon Specialty Coffee Company. Podczas czterdziestominutowej jazdy na plantację kawy opowiedziałem mu o moim wieczornym spacerze po parku i o tym, jak doszedłem do wniosku, że Brazylijczycy muszą być urodzonymi kochankami. Wyszczrzył zęby w szerokim uśmiechu.

– Myślę, że mogłeś to źle zrozumieć – powiedział perfekcyjną angielszczyzną. – Nie zawsze zachowujemy się tak ostentacyjnie. Wczoraj był nasz Dzień Zakochanych.

Gabriel jest po czterdziestce, należy do czwartego pokolenia hodowców kawy i jest świetnie wykształconym agronomem. Zarządza dwiema farmami – Fazenda Cachoeira i Fazenda Rainha, należącymi odpowiednio do jego ojca i wuja, które leżą na stokach szerokiego na 32 kilometry wulkanu, na zachód od Poços de Caldas. Uprawia się na nich tylko gatunek arabika, a specjalnością jest rzadka odmiana yellow bourbon, z której powstaje najwyśmienitsza kawa, jakiej kiedykolwiek próbowałem. Ale więcej o tym za chwilę.

Zatrzymaliśmy się na grzbiecie wznoszącym się nad doliną São Sebastiano de Gama, gdzie jak okiem sięgnąć w każdym kierunku ciągnęły się nieskończone rzędy kawowca arabiki. Gabriel powiedział mi, że jego prababka, Ines Bernardina da Silva Dias, założyła tę plantację w 1890 roku, kiedy miała 24 lata. Właśnie została wdową i musiała sama utrzymać czworo dzieci. Wszystkie one pracowały na farmie, a po śmierci matki rozdzieliły ją między siebie. Jedna z części przypadła dziadkowi Gabriela, Lindolpho. Poślubił on Matyldę i miał z nią 11 dzieci, z których każde odziedziczyło część plantacji w 1991 roku, gdy ich matka zmarła w wieku 103 lat.

Kiedy wysiadłem z klimatyzowanego samochodu z napędem na cztery koła wprost w piekący żar bezchmurnego brazylijskiego poranka, Gabriel wyjaśnił z wyraźną dumą, że doskonała filiżanka kawy zaczyna się od znakomych warunków uprawy. Plantacja jego rodziny, powiedział, ma nie tylko wyjątkowo sprzyjające warunki klimatyczne: idealne położenie na wysokości około 1220 metrów nad poziomem morza, temperatury rzadko spadające poniżej 10°C (kawowce nie znoszą mrozu), odpowiednie opady (1500–2000 milimetrów) podczas przewidywalnej pory deszczowej, ale także bogatą glebę wulkaniczną, która dostarcza roślinom składniki odżywcze oraz nadaje ziarnom smak.

Śmiech i szorstkie głosy dotarły do nas z dna doliny przez nieruchome poranne powietrze.

– To zbieracze – powiedział Gabriel. – Pracują gdzieś tam w dole, w cieniu. Chodźmy tędy.

Ruszyliśmy w dół po stromym zboczu, przedzierając się przez nisko zwisające gałęzie ciężkie od żółtych owoców. W stanie dzikim niektóre gatunki kawowca mogą osiągać nawet do 12 albo więcej metrów wysokości, ale na plantacjach są przycinane do 2–4 metrów dla ułatwienia zbiorów. Rośliny te należą do rodziny marzanowatych (*Rubiaceae*) i rosną tylko na terenach między zwrotnikiem Raka a zwrotnikiem Koziorożca, leżących odpowiednio na szerokości geograficznej północnej (23°27'N) i południowej (23°27'S). I choć do rodziny *Rubiaceae* należy około 500 rodzajów i ponad 6000 gatunków krzewów, tylko dwa są istotne dla rozwoju handlu – *Coffea arabica* oraz *Coffea canephora*, zwłaszcza odmiana robusta.

Z ziaren arabiki otrzymuje się kawę najwyższej jakości, ale, jak wiele dobrych rzeczy w życiu, trudno ją uzyskać. *Coffea arabica* to złożona i delikatna roślina, która wymaga dużo opieki i łatwo pada ofiarą szkodników oraz chorób. Ma 44 chromoso-

my, podczas gdy jej siostrzany gatunek robusta ma ich tylko 22 i nie jest tak wrażliwy na warunki, w jakich rośnie. W rezultacie robusta stała się najpowszechniej uprawianą kawą na świecie pomimo faktu, że jej ziarna są bardziej gorzkie niż ziarna pożądanej arabiki.

Kiedy szedłem za Gabrielem między rzędami drzew odmiany yellow bourbon, moje nozdrza wypełnił słodki i uderzający do głowy zapach dojrzałych owoców kawy. Jakby czytając w moich myślach, Gabriel zatrzymał się przy koszu ze świeżo zebranymi żółtymi owocami, stojącym na końcu jednego z rzędów, i wziął kilka w dłoń. Przytrzymał je przy nosie, nim odpowiedział na moje niezadane pytanie.

– Zapach mówi ci, kiedy ziarno jest dojrzałe – powiedział. – Zbieramy je, kiedy zaczynają słodko pachnieć. Proszę, spróbuj.

Podał mi dojrzały owoc kawy i wrzuciłem go do ust. Miękki miąższ łatwo zsunął się z twardego ziarna. Smakował podobnie jak dojrzałe winogrono – był słodki i delikatny.

Ześlizgiwaliśmy się po stromym stoku wzgórza jeszcze przez kolejne sześć rzędów, gdy chwytając gałąź, by uniknąć upadku, okręciłem się wokół pnia kawowego drzewa i stanąłem oko w oko z ogromnym, mocno zbudowanym mężczyzną noszącym ochronne gogle oraz czapkę ze szmatką zwisającą z tyłu głowy.

– *Buenos!* – powiedział z szerokim uśmiechem i, niezrażony moim nagłym pojawieniem się, kontynuował obrywanie owoców z gałęzi gołymi rękami.

– Dajemy im rękawice – powiedział Gabriel z za moich pleców – ale większość ich nie nosi.

Obserwowałem, jak zbieracz przesuwającymi dłońmi po szorstkich gałęziach, a żółte owoce, liście i kawałki kory spadają na rozłożony pod drzewem kawałek juty. Kiedy materiał zapełnił się już owocami, zbieracz przesywał zbiór na sito i zaczął pod-

rzucąc jego zawartość wysoko w powietrze, z wprawą oddzielając ziarna od liści i odpadków. Następnie wrzucił przesiane owoce do beczki i niosąc ją na wysokości ramienia, udał się do najbliższej przyczepy.

W sezonie w trakcie zbiorów na plantacji otrzymuje się około 200 000 worków kawy, ale po zebraniu tych magicznych ziarenek trzeba jeszcze poddać je pieczołowitej obróbce wstępnej, nim będą mogły zostać wysłane za granicę.

Filmowałem około godziny w męczącym upale, nim uciekłem do chłodnego, klimatyzowanego wnętrza samochodu terenowego Gabriela. Dziesięć minut później dotarliśmy do domu mieszkalnego, obok którego rozciągało się ogromne, wykładane ceglami patio, przypominające rozmiarami boisko do gry. Była 11, a temperatura już osiągnęła 29°C i cały czas wzrastała. Na jednym końcu patio duża, hałaśliwa, wibrująca maszyna przepłukiwała świeżo zebrane owoce roziskrzoną górską wodą, podczas gdy kilka trzęsących się tac oddzielało owoce dojrzałe od niedojrzałych. W tym procesie z ziaren usuwany był również miąższ, tak by tylko dojrzałe zostały zabrane taczkami i rozsypane na gorących ceglach patio do wyschnięcia. Sześciu ludzi przez cały dzień wędruje w pięknym słońcu tam i z powrotem i obraca ziarna raz na godzinę, by schły równomiernie. To powolny, czasochłonny proces, w którym dojrzałe ziarna są obracane ze staranną precyzją przez pięć do 10 dni, aż wyschną.

Gabriel przykucnął i zbliżył dłonie wypełnione ogrzanyymi słońcem ziarnami do nosa. – Powąchaj – powiedział. Poszedłem za jego przykładem i wciągnąłem słodki zapach, ale mój zmysł powonienia nie był tak wyrobiony jak Gabriela. Lata doświadczeń nauczyły go wyczuwać różne stopnie dojrzewającej słodyczy, tak że mógł wybrać najlepszy moment, w którym ziarna muszą przejść do następnej części procesu i zostać przeniesione do mechanicznych suszarek. W stojącym obok patio hangarze z blachy

falistej dwa ogromne stalowe cylindry – każdy wielkości domu i wypełniony ziarnami – obracały się niczym wielkie suszarki bębnowe w pralce. W dalekim końcu pomieszczenia piec hutniczy włączał podgrzane do wysokiej temperatury powietrze prosto do obracających się cylindrów z ogłuszającym hukiem – trudno było usłyszeć Gabriela wykrzykującego szczegóły na temat tego, że ogień podsycy się odpadkami ze zbiorów. W końcu Gabriel nacisnął duży czerwony guzik z boku jednej z wirówek, która powoli zatrzymała się ze zgrzytem. Pod spodem otworzyły się ogromne metalowe drzwi, wypływając tony gorących suchych nasion na przenośnik taśmowy, który zabierał je szybko do silosów magazynowych. Tu, wyjaśnił Gabriel, ziarna pozostaną przez kilka dni, nim załaduje się je do jutowych worków i wyśle do magazynu w Poços de Caldas. Na tym etapie ziarna są jasnozielone i mają różną wielkość. Nadal jest wśród nich trochę odpadków, które muszą zostać usunięte, dlatego w magazynie przechodzą przez dalsze sortowanie i proces przesiewu, w trakcie którego korzysta się z niezwykle zaawansowanych urządzeń elektronicznych. Patrzyłem jak zahipnotyzowany na maszynę kontrolną, która wystrzeliwała ziarna na zsuwnię za pomocą sprężonego powietrza. Każde ziarno przelatujące przez elektroniczne oko było oceniane pod kątem ewentualnych defektów. Te, które zostały ocenione negatywnie, były w cudowny sposób odrzucane na bok. Następnie seria wibrujących tac potrząsała ziarnami tak długo, aż powpadały do dziur odpowiadających ich rozmiarom – określanych nie w centymetrach i milimetrach, jak moglibyście przypuszczać, ale za pomocą jednostek imperialnych, czyli tradycyjnego brytyjskiego systemu miar i wag. Rozmiary są wyrażone 64 ułamkami cala – większość ziaren mieści się w przedziale od 13 do 20 części cala, a największe ziarna są najcenniejsze.

Sortowanie odbywa się z zadziwiającą szybkością, a kiedy dobiega końca, oczyszczone ziarna pakuje się do jutowych worków

i są już gotowe do wysyłki. Ale to nie koniec procesu kontroli jakości. Ziarna mogą dobrze wyglądać i pachnieć, mogą mieć jednakowy rozmiar i kształt, ale jak smakują?

Parzenie kawy

Istnieje wiele urządzeń do parzenia kawy, ale wszystkie wykorzystują ten sam podstawowy mechanizm. Gorąca woda uwalnia substancje chemiczne znajdujące się w fusach, by wydobyć aromat, smak, gęstość i siłę napoju.

Infuzja: mielona kawa jest zalewana doprowadzoną niemal do wrzenia wodą i odstawiana na kilka minut – przygotowuje się ją tak samo jak herbatę.

Perkolacja (przesączanie): woda przesącza się przez zmielone ziarna pod ciśnieniem lub w wyniku działania grawitacji.

Imbryk/tygielek: kawę, cukier i wodę umieszcza się w tym małym naczyniu z długim uchwytem i zalewa zimną wodą. (Tradycyjnie używa się mieszanki dwóch łyżeczek drobno zmielonej kawy na filiżankę, połączonej z taką samą ilością cukru. Kiedy płyn zacznie niemal wrzeć, należy zestawić go z ognia, a po chwili ponownie zacząć podgrzewać. Proces należy powtórzyć trzykrotnie przed podaniem kawy. Za każdym razem, gdy zostaje doprowadzona niemal do wrzenia, redukcji ulegają składniki odpowiedzialne za aromat i smak, a gorycz staje się bardziej wyraźna, więc do każdej filiżanki dodaje się nasiona kardamonu.

Dzbanek: to bardzo prosta metoda opracowana we Francji w 1711 roku, polegająca na zalaniu średnio zmielonych ziaren kawy wodą doprowadzoną niemal do wrzenia. Kawę wsypuje się do ograniczonego ceramicznego dzbanka, zalewa prawie wrzącą wodą, miesza i podaje precedzoną po około czterech minutach.

Flaneta: flanelową szmatkę rozpina się na filiżance, następnie wsypuje się na nią zmieloną kawę i zalewa wodą doprowadzoną niemal do wrzenia. Kawa przecieka do filiżanki i otrzymuje się lekki napój kawowy, którym delectowano się po raz pierwszy w Wielkiej Brytanii w 1820 roku.

Papierowy filtr (Melitta): w 1908 roku niemiecka gospodyni domowa Melitta Benz wynalazła pierwszy papierowy filtr do kawy, kiedy szukała alternatywnego sposobu na jej przygotowywanie, który pozwoliłby na pozbycie się goryczy spowodowanej przez zbyt długie parzenie.

Włoski ekspres do kawy (ciśnieniowy): odrobina niemal gotującej się wody jest przepuszczana pod ciśnieniem przez drobno zmielone i mocno ugniecione ziarna kawy, tworząc skoncentrowany, gładki w smaku napój.

Zaparzacz typu „prasa francuska”: składa się z dzbanka w kształcie cylindra, tłoczka ze ściśle dopasowanym drobnym sitkiem oraz pokrywki. Do dzbanka wsypuje się zmieloną kawę, zalewa niemal wrzącą wodą i odstawia na 4–5 minut, po czym powoli dociska się tłoczek do dna, oddzielając napój od fusów.

Kafeterka: w 1933 roku Alfonso Bialetti wynalazł czajniczek, w którym można przygotować bardzo mocny napój. Składa się on z dwóch metalowych, pasujących do siebie części. Dolną napełnia się zimną wodą, nad nią umieszcza się sitko ze zmieloną kawą, a nad nim z kolei górny pojemnik na napój. Czajniczek stawia się na ogniu, a woda gotująca się w dolnym zbiorniczku pod ciśnieniem przechodzi do góry, przez kawę. Do górnej części wlewa się gotowa kawa.

Ekspres przelewowy: został wynaleziony w latach sześćdziesiątych XX wieku w USA. Kawę wsypuje się do papierowego lub metalowego filtra. Następnie ekspres automatycznie podgrzewa wodę do właściwej temperatury i zalewa nią zmieloną kawę, która ścieka do podstawionego dzbanka.

Francuski zaparzacz typu perkolator: stworzony w 1827 roku we Francji, stał się bardzo popularny w Ameryce. Aromat kawy i fascynujący dźwięk gotującej się wody czynią tę metodę niezwykle pociągającą. Parująca woda dostaje się do kawy umieszczonej w perforowanym filtrze u góry, przesącza się przez nią, skrapla i opada w dół.

W Bourbon Specialty Coffee Company za upewnienie się, czy ziarna zachowują wysoki standard, odpowiada Mario Cesar Simão, człowiek, od którego delikatnych kubeczków smakowych zależy godna pozazdrosczenia reputacja spress café.

Degustacja, czyli „cupping” (filiżankowanie), zaczyna się od opalenia próbek ziaren w małych, specjalnie do tego przeznaczonych piecykach. Gorące, uprażone ziarna mieli się, waży, umieszcza w filiżankach i zalewa przefiltrowaną wodą doprowadzoną do temperatury 97°C.

Obserwowałem Maria testującego 10 filiżanek kawy metodą infuzji, co oznacza, że degustator nie filtrował i nie usuwał zmielonej kawy, tylko czekał, aż osadzi się na dnie. Wziął małą łyżeczkę i poniósł próbkę z każdej filiżanki, wdychając jej aromat. Potem, gdy próbki odrobinę przestygły, Mario wziął tę samą specjalną łyżeczkę i zaczął wsysać kawę z głośnym (i szczerze mówiąc komicznym) siorbnięciem, napowietrzając ją dla wzmocnienia smaku oraz aromatu i czekając, aż dotrze do wszystkich partii języka. Następnie, po ocenieniu próbki, wypluł ją do kubelka, tak jak to robią degustatorzy win, i zapisał werdykt w arkuszu ocen, nim przeszedł do następnej filiżanki. Mario może przeprowadzić degustację nawet 50 filiżanek dziennie, zanim jego kubeczki smakowe będą potrzebowały odpoczynku. Oto kilka kategorii, których używa, oceniając kawę.

Czysta filiżanka: powinna być przezroczysta, bez zanieczyszczeń.

Aromat: kawa powinna mieć bogaty zapach.

Kwasowość: dobra kawa powinna być mocna i gładka. Kwasowość to nie to samo co gorycz, której w kawie należy unikać.

Słodycz: im subtelniejsza, tym lepiej.

Posmak: nie powinien być gorzki lub kwaśny.

Gęstość (body): to waga kawy na języku i w ustach. Konsystencja kawy powinna być gęsta, przyjemna i gładka.

Gorycz kawy wyczuwa się na początku języka. Jest ona spowodowana nadmiarem kofeiny, przesadnym opaleniem ziaren lub zbyt drobnym zmieleniem kawy. Degustator zwraca

też uwagę na nieprzyjemne zapachy – ziemiste, zjełczałe lub przesycone pleśnią.

Na przykładzie firmowego ekspresu do kawy Gabriel wyjaśnił mi, jak przygotować idealny „strzał” czarnej kawy:

- mieć kawę tuż przed parzeniem, wykorzystując stuprocentowe ziarna arabiki;
- używać tylko świeżej źródlanej wody lub wody oczyszczonej przez filtr węglowy w celu pozbycia się wszelkich zanieczyszczeń;
- doprowadzić wodę niemal do wrzenia, do temperatury 97°C;
- podgrzać filiżankę przed nalaniem;
- podawać tylko 50 ml na raz;
- nigdy nie dodawać cukru.

Trzymając filiżankę w obu dłoniach podałem mi ją tak, jakby to był cenny dar. Uniosłem ją do ust i pozwoliłem, by orzechowa słodycz spłynęła mi na język. W tym momencie zdałem sobie sprawę, że doświadczam czegoś, co będzie stanowiło punkt odniesienia dla każdej filiżanki kawy, jaką wypiję w przyszłości. Cmoknąłem ustami w szczerym zachwycie.

- Dlaczego jest taka dobra? – zapytałem.
- Ponieważ, mój przyjacielu, smakujesz historię kryjącą się w tej filiżance – wymruczał Gabriel.

Tajemnicze pochodzenie kawy

Pierwszymi ludźmi, o których wiemy, że cieszyli się pobudzającymi właściwościami kawy, byli Oromowie – koczownicze plemię, które 3000 lat temu zamieszkiwało region Keffa (Kaffa) w południowo-zachodniej Etiopii. Nie pili oni kawy, jaką znamy dziś, lecz zbierali małe czerwone jagody, obtaczali je w tłuszczu zwierzęcym i jedli, zapewniając sobie zastrzyk energii podczas

długich podróży. Jednak kto pierwszy zaparzył filiżankę kawy, możemy tylko zgadywać.

Jedna z legend głosi, że kawa została odkryta, gdy arabski pasterz kóz imieniem Kaldi poskarżył się imamowi z miejscowego meczetu, iż stado jego kóz dziwnie się zachowuje. Zwierzęta sprawiły, że Kaldi nie mógł zasnąć przez całą noc – nieustannie beczwały, stawały dęba i tańczyły w kółko. Pasterz chciał, żeby imam poprosił boga, by ten przywołał zwierzęta do porządku. Kiedy imam udał się, by zbadać dziwne zachowanie kóz, odkrył, że nadpobudliwe zwierzęta podskubują małe czerwone owoce rosnące na dużym zielonym krzewie. Zaciekawiony imam zebrał trochę jagód, ugotował je w wodzie i wypił płyn. W rezultacie poczuł się tak pełen energii, że modlił się przez całą noc, a później założył szkołę religijną, która zasłynęła tym, że organizowano w niej długie czuwania modlitewne podtrzymywane przez picie mocnej czarnej kawy.

Kofeina – modne słowo

Kofeina, magiczna substancja, która daje kawie jej energię, została po raz pierwszy wyizolowana w 1819 roku. Słowo „kofeina” pochodzi od francuskiego wyrazu „café” oznaczającego kawę, ukutego z kolei przez wielkiego botanika Linneusza, który zlatynizował trzy z wielu używanych w XVII wieku określeń opisujących ten napój – caova, cova i kahwah.

Dla tych z was, którzy kochają chemię, kofeina została sklasyfikowana jako 1,3,7-trimetyloksantyna. Jest środkiem pobudzającym ośrodkowy układ nerwowy. Działa analeptycznie, blokując receptory adenyzy, a tym samym zwiększa czujność, wywołuje zaburzenia koordynacji ruchowej i może spowodować bezsenność. Badania pokazują, że duże ilości kofeiny mogą wywołać uzależnienie fizyczne, z typowymi dla niego objawami głodu, takimi jak bóle i zawroty głowy, zmęczenie oraz bóle mięśni.

Istnieje wiele sprzecznych opinii na temat tego, jaką ilość kofeiny trzeba spożywać, by się od niej uzależnić, ale niektóre badania wykazały, że wystarczą zaledwie cztery filiżanki kawy dziennie.

Kofeina dostaje się do organizmu przez błony komórkowe i dociera do krwi w 5 do 15 minut od momentu, gdy zostanie spożyta. Po wchłonięciu połowa dawki zostaje wydalona z organizmu w ciągu sześciu godzin. Ale to, jak bardzo pobudzeni czujecie się po wypiciu kawy, zależy od jej rodzaju. Parzona kawa zawiera od 40 do 180 miligramów kofeiny na filiżankę, kawa rozpuszczalna od 39 do 120 miligramów, a bezkofeinowa od 3 do 5 miligramów. Doznania zależą również od waszej płci. Kobiety odczuwają pobudzenie szybciej, bo łatwiej wchłaniają kofeinę niż mężczyźni. Trzy filiżanki kawy dziennie (około 300 miligramów kofeiny) to prawdopodobnie dawka bezpieczna dla większości ludzi.

To niezła historyjka, ale prawdę mówiąc, pochodzenie kawy jest okryte mrokiem tak czarnym, jak sam napój. Nawet to, jak otrzymał swą nazwę, owiane jest tajemnicą. Słowo *keffa* brzmi odrobinę jak „kawa”, ale językoznawcy twierdzą, że bardziej prawdopodobnym źródłem jest arabskie słowo *qahwah* lub *kahwa* co oznacza „rzecz, która poprawia nastrój i podnieca”. Jest też prawdopodobne, że pierwszym napojem kawowym był *kati* robiony nie z owoców, lecz parzony jak herbata z suszonych liści rośliny.

Pierwsza wzmianka o kawie pojawia się w manuskrypcie pochodzącym z Jemenu, który prawdopodobnie został napisany w 575 roku naszej ery, ale nie jest jasne, jak ziarna dotarły do Półwyspu Arabskiego. Możliwe, że Afrykanie przynieśli je ze sobą, gdy migrowali na północ z Etiopii, a być może arabscy handlarze niewolnikami sprowadzili trochę płodnych nasion z jednej ze swoich afrykańskich obław. Niezależnie od źródła, początkowo tak czy inaczej ziarna kawy były najwyraźniej parzone nie dla przyjemności, ale jako specjalny napój zarezerwowany dla ceremonii religijnych.

Kawa była również stosowana w celach leczniczych. Ar-Razi (Rhazes), perski medyk i filozof żyjący w IX wieku, napisał encyklopedyczne opracowanie z dziedziny medycyny, w którym wy-

mieniał dobroczynne efekty ziarna kawy, a arabski lekarz i filozof Awicenna (980–1037) również polecał kawę jako remedium na rozmaite dolegliwości, takie jak odra czy kamienie nerkowe.

Na tym etapie *qahwah* była prawdopodobnie bardzo prymitywnym napojem robionym z zielonych ziaren kawy, bowiem dopiero w XIII wieku pojawiają się wzmianki o wykładaniu ziaren i suszeniu ich w słońcu przed opaleniem na węglu drzewnym. Nawet wtedy napój nie wydawał się zbyt popularny, dopóki nie zaczął być aktywnie propagowany przez Jemal-ud-dina, muftiego miasta Aden w 1454 roku. Gdy według legendy mufti odwiedził Etiopię, spróbował miejscowego napoju z kawy, który najwyraźniej uleczył go z jakiejś bliżej nieokreślonej przypadłości. W rezultacie zdecydował, że to nowe „wino Arabii”^{*} jest darem od Allacha, a po powrocie do Aden zarządził, by gorący napój rozdawano wiernym w meczetach.

Święta kawa była spożywana w trakcie rytuałów religijnych, ale wkrótce jej smak stał się bardzo popularny, a wierni zaczęli cieszyć się ożywczymi efektami napoju i jego ziarna stały się łatwiej dostępne. Picie kawy rozprzestrzeniło się na inne miasteczka i miasta, aż pod koniec XV wieku dotarło do świętego miasta Mekki.

Z serca muzułmańskiego świata nawyk picia kawy przeniósł się na zachód do Egiptu i na północ przez Syrię, aż objął cały obszar arabski. W bardziej zamożnych dzielnicach głównych miast pojawiły się pierwsze kawiarnie, zwane *kaveh kanes*. Bardzo szybko walka o klientów stała się tak zaciepła, że właściciele kawiarni musieli rywalizować ze sobą, zapewniając gościom swoich przybytków różnego rodzaju dodatkowe rozrywki – muzykantów, żonglerów, tancerzy, przedstawienia kukielkowe, gry i hazard.

* Nazwane tak, bo Koran zabrania spożywania alkoholowych napojów pobudzających – przyp. tłum.

Ówczesny namiestnik Mekki, Khair Bey, był tak oburzony hałaśliwym zachowaniem klientów kawiarni, że w 1511 roku potępił funkcjonowanie *kaveh kanes* jako siedlisk niegodziwości i wydał edykt całkowicie zakazujący picia kawy. Ta decyzja rozgniewała wielu ludzi, między innymi wielbiącego kawę szefa namiestnika – sułtana Egiptu, który tak bardzo lubił ten napój, że oskarżył namiestnika o malwersacje i kazał go stracić.

Kawa dotarła do tureckiej stolicy Konstantynopola po podbiciu Egiptu przez Selima I, a pierwsze kawiarnie w mieście zostały otwarte w 1517 roku. Podobnie jak arabskie *kaveh kanes*, były to luksusowe miejsca rozrywki, gdzie rozgrywano partyjki szachów i tryktraka przy dzikich owacjach i wielkim podnieceniu. Ale nie chodziło tylko o zabawę i gry, bowiem te przeznaczone wyłącznie dla mężczyzn przybytki przyciągały też intelektualistów głoszących często radykalne myśli polityczne, które z kolei czasem prowadziły do odstępstw od religii. W efekcie różni religijni konserwatyści od czasu do czasu zakazywali picia kawy i istnieją historie o ludziach skazanych za jej spożywanie, którzy byli zaszywani w skórzanе worki i wrzucani do Bosforu. Tym, co ostatecznie ocaliło diabelski napój, były chciwość i ekonomika. Sprzedaż kawy dawała ogromne zyski, a napój w końcu stał się tak popularny i szacowny, że otrzymał najwyższe wyróżnienie, jakim dowolny rząd mógłby obdarzyć popularne pożywienie – na jego konsumpcję nałożono podatek.

W połowie XVI wieku kawa zaczęła bardziej przypominać napój, jaki pijemy dzisiaj. Całe ziarna palone na specjalnych kamiennych tacach lub metalowych talerzach były wrzucane do garnków i gotowane we wrzątku pół godziny. Mocny ciemny płyn przechowywano w stągwiach do późniejszego użycia. Następny krok w kierunku napoju we współczesnej formie uczyniono, gdy popyt na kawę zaczął coraz bardziej wzrastać. Przygotowywanie świeżej kawy ze sproszkowanych ziaren, które

dodawano do wrzątku, i mieszanie jej z cukrem oraz przyprawami (takimi jak cynamon, kardamon i goździki) sprawiło, że napój uzyskał lepszy smak i aromat.

Słowo „cappuccino” powstało w XVI wieku. Zakon kapucynów założony po 1525 roku odegrał istotną rolę w przywróceniu katolicyzmu w ogarniętej reformacją Europie. Włoska nazwa zakonu wzięła się od długich, szpiczastych kapturów zwanych „cappuccio”, które stanowiły część mnisich habitów. W języku włoskim słowo „cappuccino” było używane do opisanie kawy espresso wymieszanej lub udekorowanej na wierzchu spienionym mlekiem lub bitą śmietaną. Nazwano ją tak dlatego, że kolorem przypominała barwę habitów kapucyńskich mnichów. Według zapisów w języku angielskim to słowo zostało pierwszy raz użyte w 1948 roku.

Niezależnie od preferowanej metody przygotowywania, standardowym zwyczajem było sączenie parującego płynu z małych ceramicznych miseczek bez uchwytów. W każdym domu w Konstantynopolu – bogatym czy biednym – oferowano gościom kawę na powitanie. Zamożne rodziny mogły nawet pozwolić sobie na *kahveci* – służącego, którego jedynym zadaniem było przygotowywanie kawy i podawanie jej w porcelanowych naczyniach, zawsze napełnionych tylko do połowy, aby pijący mógł przytrzymać miskę za pomocą kciuka i dwóch palców, unikając poparzenia gorącym płynem.

Mielenie zwiększa powierzchnię ziaren kawy, więc większa jej ilość wchodzi w kontakt z wodą. Zazwyczaj ziarna są mechanicznie miażdżone w młynku do kawy – do przygotowania espresso kawę mieli się bardzo drobno (cząsteczki o średnicy 1 milimetra), do innych rodzajów lepsza może być kawa grubo mielona (2 milimetry). Mielenie powinno odbywać się tuż przed parzeniem, by ograniczyć wystawienie kawy na działanie tlenu, który utlenia cząsteczki olejków eterycznych znajdujących się w ziarnach i niszczy ich aromat.

W przeciwieństwie do zielonych ziaren kawy, które są niemal całkowicie odporne na starzenie i mogą być przechowywane w piwnicach

latami, palone ziarna kawy zaczynają tracić smak niemal natychmiast, a sytuacja pogarsza się, gdy już zostaną zmielone. Oto wskazówka: trzymajcie młynek do mielenia kawy tuż obok swojego ekspresu i mielcie tylko tyle kawy, ile akurat potrzebujecie. Jeśli musicie użyć kawy już zmielonej, wyjmujcie ją z opakowania za pomocą łyżki i trzymajcie potem w hermetycznie zamykanym pojemniku.

A tak na marginesie – jedna łyżka stołowa kawy na filiżankę to standard. Ta miara działa znakomicie niezależnie od tego, jakim ekspresem do kawy dysponujecie. Nie jest wskazane przygotowywanie więcej niż 10 filiżanek na raz, w przeciwnym razie trudno uniknąć tak zwanej nadekstrakcji kawy*.

Kawa dociera do Europy

Chociaż kawa dotarła do Europy przez włoski port w Wenecji w 1615 roku, pierwszą kawiarnię w tym mieście otwarto niemal 30 lat później, trudno więc uznać to za natychmiastowy sukces. Opóźnienie w przyjęciu nowego napoju mogło wynikać z faktu, że dla większości ludzi kawa początkowo nie jest smaczna. Poza tym cieszyła się wtedy złą sławą z powodu pierwszych komentatorów, którzy zmieszali z błotem nowy arabski napój, sugerując, że smakuje jak „świeżo zmielona sadza” oraz „wyciąg ze starych butów”.

Według *Athenae Oxonienses* (1691) autorstwa Anthony'ego Wooda pierwsza angielska kawiarnia została otwarta w 1652 roku w Oksfordzie przez Żyda ze Środkowego Wschodu, zwanego Jakubem, w hotelu Angel w parafii Świętego Piotra. Kawiarnie szybko zaczęły też powstawać w Londynie i po kilku latach było ich tam już ponad 80.

Bez wątplenia wzrost popularności kawy częściowo był spowodowany tym, że wprowadzano ją na rynek za pośrednictwem sieci eleganckich kawiarni, w których panowała bardziej wyszukana atmosfera niż w „wulgarnych” piwiarniach. Podczas

gdy alkohol odurzał umysł i prowadził do bójek oraz rozpusty, kawa była środkiem pobudzającym, który dodawał animuszu i ułatwiał konwersację. Ludzie odczuwali podekscytowanie po wypiciu kawy, ale nie budziła się w nich agresja, jak to czasami bywa w wyniku spożycia alkoholu, więc kawiarnie były generalnie przyjaznymi i bezpiecznymi miejscami dla ludzi, którzy chcieli się spotkać i podyskutować na dowolny temat – od biznesu po politykę.

Oxford Coffee Club został założony pod koniec lat pięćdziesiątych XVII wieku w pobliżu Kolegium Wszystkich Świętych w Oksfordzie. Przyciągał wykładowców, studentów oraz intelektualistów takich jak Robert Boyle i Christopher Wren, którzy pobudzeni przez kofeinę dyskutowali na temat najnowszych teorii naukowych z taką pasją, że w końcu namówili się wzajemnie na założenie Towarzystwa Królewskiego w Londynie (Royal Society). Ożywiona, uczona debata na wysokim poziomie stała się tak nieodłączną częścią kawiarni, że zostały one przezwane „uniwersytetami za pensa” – tyle bowiem kosztowała filiżanka kawy.

Nic przypominającego kawiarnię nie funkcjonowało wcześniej w Europie. Było to miejsce, w którym człowiek mógł palić swoją długą glinianą fajkę, sączyć kawę, czytać biuletyny (wczesną formę gazety) lub wdać się w rozmowę z innymi gośćmi. Dziennikarstwo było jeszcze w powijkach, a system pocztowy funkcjonował nieregularnie i był źle zorganizowany, więc kawiarnie szybko stały się centrami komunikacji. Wysyłano do nich gońców, by donosili o najważniejszych wydarzeniach dnia, a gazety takie jak „The Tatler” czy „The Guardian” publikowały różne kolumny wiadomości i plotek pod nazwami poszczególnych kawiarni, które funkcjonowały jak czytelnie.

Biuletyny informujące o rejsach statków i notatki ogłaszające różne wyprzedaże oraz aukcje pokrywały ściany tych przybytków, dostarczających cennej wiedzy oraz darmowego papieru

* Gdy zbyt duża ilość substancji zostaje wypłukana z ziaren – przyp. tłum.

i tuszu dla biznesmenów, którzy prowadzili interesy, siedząc przy stolikach w swoich ulubionych kawiarniach.

W 1688 roku Edward Lloyd otworzył kawiarnię przy Tower Street w Londynie. Jej goście przeprowadzali tu pierwsze transakcje związane z ubezpieczeniami, a w końcu od nazwiska właściciela przyjęła swą nazwę założona w XVIII wieku jedna z najsłynniejszych instytucji ubezpieczeniowych. Klientami Edwarda byli głównie kapitanowie statków oraz kupcy, więc w ramach usługi dla nich Lloyd zaczął wywieszać informacje dotyczące żeglugi na tablicy ogłoszeń w kawiarni. Następnie zatrudnił gońców, by przynosili najnowsze wieści z doków – usługa ta zapewniała informacje tak aktualne i wiarygodne, że finansiści zaczęli polegać na nich przy ubezpieczaniu statków i ich towaru.

Czasami ryzyko ubezpieczenia okrętu lub jego ładunku było tak duże, że zamożniejsi klienci po przedyskutowaniu sytuacji – bez wątpienia przy filizance kawy – decydowali, by podzielić się odpowiedzialnością i podpisywali się jeden pod drugim na polisie jako gwaranci, podając jednocześnie sumę, jaką zgadzali się pokryć. W końcu grupa tych ubezpieczycieli zebrała się, tworząc instytucję Lloyd's of London.

Czarne złoto

Do XVII wieku popularność kawy sprawiła, że stała się ona równie cennym towarem jak najwspanialszy jedwab. Arabowie zazdrośnie utrzymywali monopol na jej uprawę, wyjaławiając ziarna kawy przez ich gotowanie lub ucieranie na proszek. Każdego, kto zostałby przyłapany na próbie eksportu płodnych ziaren lub sadzonek, czekała egzekucja – była to ponura perspektywa, która odstraszyła wszystkich poza Babą Budanem, indyjskim „Jamesem Bondem” kawy. Pod pretekstem pielgrzymki wyruszył do Mekki ze swego domu na południu Indii,

a w drodze powrotnej udało mu się przesznułować trochę płodnych ziaren kawy, które ukrył w materiale obwiązany wokół brzucha i później zasadził w Majsurze, na wzgórzach obecnie noszących jego imię.

Kiedy już monopol Arabów został przełamany, Holendrzy szybko przejęli część handlu. Do 1696 roku mieli już wystarczająco dużo sadzonek, by zacząć uprawianie kawy na wielką skalę na Sri Lance oraz indonezyjskiej wyspie Jawa. Handel był tak udany, że pojęcia „Java” i „Java Joe” stały się synonimami kawy.

Na początku XVIII wieku – z niejasnych do dziś powodów – Holendrzy podarowali sadzonkę kawy królowi Francji Ludwikowi XIV, który rozkazał zasadzić ją w Jardin des Plantes, królewskim ogrodzie botanicznym w Paryżu. Legenda głosi, że kilka lat później na przepustce w tym mieście przebywał Gabriel Mathieu de Clieu, młody oficer marynarki wojennej stacjonujący na Martynice, francuskiej kolonii na Karaibach. Był on przekonany, że Martynika może stać się francuskim odpowiednikiem Jawy i poprosił o odnóżki z królewskiego krzewu, ale nie otrzymał pozwolenia na ich zabranie. Niezniechęcony de Clieu zdecydował się na nocne podchody. Wspiął się na mur Jardin des Plantes, ukraść młodą sadzonkę kawowca z cieplarni i popłynął na Martynikę. Ogrodzenie ogrodu było zaledwie pierwszą z wielu przeszkód, jakie musiał pokonać. Podczas podróży „niegodnie zazdrośny” pasażer, jak opisał go de Clieu w swoim dzienniku, „nie będąc w stanie odebrać mi rośliny, odłamał jedną z gałęzi”. Kolejne niebezpieczeństwo stanowili piraci, którzy niemal pochwycili okręt, a wkrótce potem został on prawie zatopiony przez sztorm. Zapasy wody na statku były poważnie uszczuplone, a de Clieu użył połowy swego przydziału do podlewania zagrożonej rośliny. W końcu pod okiem uzbrojonej straży młody krzew wyrósł i ostatecznie rozplenił się, tworząc las drzewek kawowca, które w trakcie 50 lat pokryły większość Martyniki.

Historia o przemyśle kawy, którą lubię najbardziej, opowiada o tym, jak kawa dotarła do Brazylii. Tak, wierzcie lub nie, był taki czas, kiedy największy na świecie eksporter kawy nie dysponował jej ziarnami.

W 1727 roku Jan V Wspaniałomyślny, król Portugalii, a jednocześnie cesarz Brazylii, został poproszony o mediację w sporze dotyczącym granicy przebiegającej między Gujaną Holenderską* a Gujaną Francuską. Chcąc wykorzystać potencjalną okazję do zdobycia pilnie strzeżonych francuskich sadzonek kawy, cesarz chętnie się zgodził i wysłał podpułkownika Francisca de Mello Palheta, dziarskiego oficera wojskowego i znanego kobieciarza – by rozstrzygnął spór. Palheta przypochlebiał się gubernatorowi Gujany Francuskiej, a co ważniejsze, nawiązał gorący romans z jego żoną. Kiedy spór o granice został zażegnany i nadszedł czas, by królewski wysłannik powrócił do domu, żona gubernatora podarowała mu bukiet kwiatów. W środku ukryte były dwie sadzonki kawowca, z których wyrosło ogromne kawowe imperium brazylijskie. Do 1800 roku rekordowe zbiory kawy w Brazylii zamieniły elitarny przysmak w codzienny napój.

Kawiarniana kultura

Pierwszą kawiarnię w stylu europejskim otworzono w Wenecji w 1645 roku, ale to Café Florian, założona w 1720 roku przez Floriana Francesconiego pod arkadami pałacu zwanego Prokuracjami Nowymi (Procuratie Nuove) na placu Świętego Marka w Wenecji jest najstarszą nadal istniejącą kawiarnią. Pierwszą pielgrzymkę do niej odbyłem 10 lat temu, tylko po to, by odkryć, że jest zamknięta na czas renowacji. Byłem więc zachwycony, mając możliwość ponownego jej odwiedzenia podczas pracy nad tą książką.

* Obecnie Surinam – przyp. tłum.

Dotarłem do Café Florian kilka minut po 11 w chłodny październikowy poranek. Noszący muszkę kelner w wykrochmalonym białym surducie uzupełnionym złotymi epoletami poprowadził mnie do jednego z luksusowych wyłożonych czerwonym aksamitem boksów i podał mi menu. Na zewnątrz na placu kwartet smyczkowy grał Vivaldiego, podczas gdy składałem zamówienie i chłonałem wystawny wystrój. Piękne, ręcznie malowane sceny, oprawione w ramy z orzecha i palisandru, zdobiły ściany, a podłogi wyłożone drewnianymi klepkami rozciągały się pod bogatymi w zdobienia, marmurowymi sklepieniami przejściami. Historia tchnęła tu z każdego pęknięcia w pokrywającym ściany tynku. To tutaj Byron, Dickens i Rousseau sączyli włoską kawę, a legendarny kochanek Giovanni Giacomo Casanova szukał nowych zdobyczy. (Była to jedyna kawiarnia, która w połowie XVIII wieku pozwalała na wstęp kobietom).

Napój mądrości?

Beethoven był miłośnikiem kawy i był tak wymagający, jeśli chodzi o ten napój, że zawsze odliczał 60 ziaren do przygotowania każdej filiżanki. Jan Sebastian Bach z kolei tak namiętnie pił kawę, że uczcił swój ulubiony napój, komponując *Kantatę o kawie* w 1732 roku. Filozofowie Immanuel Kant oraz Jean-Jacques Rousseau także uwielbiali ten przysmak. Honoré de Balzac, słynny dziewiętnastowieczny francuski pisarz, wypijał do 40 filiżanek kawy dziennie, a Wolter ponoć delektował się aż 50 filiżankami każdego dnia!

Nie ma jednak sposobu, by udowodnić, że kawa jest „napojem mądrości”. Nikt nie wątpi, że podnosi ona poziom pobudzenia mózgu i opóźnia nadejście snu, ale czy oznacza to, że rozjaśnia myśli i wzmacnia kreatywność, to kwestia dyskusyjna.

Podczas gdy sączyłem mój perfekcyjnie podany pięćdziesięciomililitrowy „strzał” espresso, łatwo mi przyszło wyobrazić sobie siebie u zmierzchu XVIII wieku obserwującego weneckich handlarzy targujących się na rynku z nabywcami, którzy chcą

kupić ostatni ładunek ziaren kawy, by dostarczyć go nowym kawiarniom Europy.

Dwa miesiące później znalazłem się ponad 600 kilometrów dalej na północ od rejonu śródziemnomorskiego, w Wiedniu, stolicy kawiarni, czekając na przyjazd mojej ekipy filmowej. Wiedeń to miasto, które chełpi się swą kawiarnianą kulturą, gdzie można kupić kawę i przesiedzieć przy jednej filiżance cały dzień, a kelner nie wyprosi takiej osoby z kawiarni. Niektórzy mówią, że jest to tradycja, która rozpoczęła się w czasach, gdy w domach nie było centralnego ogrzewania i wiedeńscy opuszczali swe zimne mieszkania, by ogrzać się w lokalnym *kaffehaus*. Za cenę espresso mogli tam zostać cały dzień, czytać darmowe gazety, grać w szachy lub brać udział w uczonych dyskusjach.

Najbliżej mojego hotelu w Wiedniu znajdował się *kaffehaus* o nazwie Café Central, i trafił chciał, że była to jedna z najsłynniejszych kawiarni w mieście. Jak wyjaśnił mi schludny, ubrany w smoking *oberkellner* (starszy kelner), w Café Central przez te wszystkie lata obsłużono wielu sławnych klientów. Tu swoją *café crème* sączyli Rotszyldowie, podobnie jak psycholog Alfred Adler, podczas gdy jego bardziej znany mentor, Zygmunt Freud, preferował obsługę w pobliskim Café Landtmann.

Angielskie słowo *tip* („napiwek”) stworzono w tamtejszych kawiarniach. Goście pragnący szybkiej obsługi i lepszych miejsc wrzucali monety do puszek z napisem „To Insure Prompt Service”^{*}.

Mówi się, że Lenin, Trocki i Stalin planowali rewolucję komunistyczną w Rosji, przesiadując w Café Central nad filiżankami Java Joe. Lew Dawidowicz Bronstein, bardziej znany jako

Lew Trocki, był tu tak częstym gościem, że według anegdoty tuż przed wybuchem rewolucji minister spraw zagranicznych Austro-Węgier wybuchnął śmiechem, gdy powiedziano mu, że komuniści zamierzają zbuntować się przeciwko carskiej Rosji. Podobno zapytał: „A kto, pozwólcie że zapytam, przeprowadzi tę rewolucję? Pan Bronstein, który cały czas gra w szachy w Café Central?”

Czekając, wziąłem do ręki kopię *Café Central Treasury* Andreasa Augustina i zacząłem przerzucać kartki. To, co przeczytałem, sprawiło, że dreszcz przebiegł mi po plecach. W 1907 roku młody Adolf Hitler bezskutecznie próbował dostać się na wiedeńską Akademię Sztuk Pięknych. Według Augustina aktor Rudolph Foster wspominał, że był akurat w Café Central, kiedy Hitler chodził od jednego gościa do drugiego, próbując sprzedać swoje obrazy. Został zignorowany. Spojrzałem znad książki na mosiężne obrotowe drzwi kawiarni nad głowami wiedeńskich biznesmenów pogrążonych w rozmowach przy eleganckich stolikach przykrytych wykrochmalonymi lnianymi obrusami. Zastanowiło mnie, jak inaczej mogłaby potoczyć się historia XX wieku, gdyby młody Adolf Hitler przeszedł przez te drzwi, a klienci Café Central kupili kilka jego obrazów...

^{*} By zapewnić szybką obsługę – przyp. tłum.