

История кофе

Кофе не терпит равнодушия. Его можно обожествлять, считать отравой, предсказывать по нему будущее... Даже посвящать ему шедевры. Но легче всего получать от кофе удовольствие.

Спаситель или убийца?

"Все вспыхивает, мысли теснятся, как батальоны великой армии на поле битвы", - так описывал Бальзак свои впечатления от единственной чашечки кофе. А выпивал он их в день не меньше 20. Нашлись счетоводы, которые не поленились подвести итог: за годы написания своей "Человеческой комедии" толстяк Оноре выпил никак не меньше 15 000 чашек кофе, к концу жизни жаловался на здоровье и считал, что все недуги - от него, любимого.

Болезни часто случаются от удовольствий. Хотя Вольтер говаривал, что если кофе - это яд, то медленно действующий, потому что он умирает от кофе больше полувека.

Кофе между тем считали ядом и после Вольтера, но не отказывались от него - так же, как не представляли себе жизни без алкоголя или табака, смирившись с аксиомой, что приятная вещь полезной быть не может.

И ошибались. В Гарварде, например, только что доказали, что регулярное употребление кофе снижает риск возникновения диабета. Выпивая шесть чашек в день, можно снизить шанс заболеть диабетом на 54%, если вы мужчина, и на 30% - если вы женщина. Не будем заострять внимание на несправедливом распределении будущих благ между полами, лучше порадуемся за тех и других. И за курильщиков, которых те же шесть чашек в день могут избавить в будущем от проблем с сердцем, сосудами и печенью. Так что не зря свой последний фильм Джим Джармуш назвал "Кофе и сигареты": там много историй, но все объединяет общий любимый фон.

Слово "кофе", кстати, присутствует в названиях еще 72 фильмов. И знаменитой "Кофейной" кантаты Баха (BWV 211), известной своими начальными словами "Schweigst stille, plaudert nicht". Считается, что Бах посмеялся в ней над согражданами, сходящими с ума от кофе, - а может быть, и над самим собой?

Отметим лишь, что кофе все-таки не так страшен для здоровья, как сигареты. Кроме того, он вкуснее и, с какой стороны ни посмотри, достоин если не поклонения, так хотя бы любви.

Он, и только он

Любовь к кофе довела людей до того, что в 1995 году статистика признала кофе вторым по потребляемости в мире товаром после нефти. Но если нефть - всего лишь необходимое условие жизнедеятельности автомобиля, то кофе - средство существования и предмет любви человека.

Любовь к кофе требует навыка и понимания. И веры, прежде всего в то, что кофе - он. И хотя новые законодатели русского языка, подыграв демократическому большинству, присвоили-таки кофе средний род, грамотный родитель всегда скажет ребенку: кофе - он. И тем подчеркнет его исключительность. Может ли официантка, спросившая "Вам двойное эспрессо?", приготовить нормальный кофе? Да никогда! Потому что ничего про него не понимает. И не надо допытываться, почему род - мужской. Потому ли, что возбуждающий напиток ассоциируется у человечества с фаллическим символом, или просто так случилось. Какая разница - в это надо просто верить. Как в справедливость или теорему Ферма.

И не говорите, что вы кофе не любите. Кофе нельзя не любить - его можно не чувствовать и не понимать. Чем больше пьешь, тем больше понимаешь. И это уже - навык, позволяющий отличать эрзац от деликатеса.

Вишня с двойной косточкой

Если верить слухам, Бетховен варил кофе всегда из одного и того же числа кофейных зерен (якобы их было 64). Зная о привередливом характере гения, в это легко поверить. Но вот вопрос: какие это были зерна? И что

за сорт? Был ли этот кофе из Эфиопии или Йемена? А может, из Бразилии? Или Индии и Турции?

Последнее, учитывая близость Турции к Европе, выглядит самым правдоподобным.

Вообще же кофейные деревья растут в тропиках и живут чуть ли не 200 лет, хотя плодоносят всего 20-30. Плоды их, красные или желто-оранжевые, похожи на шарики или вытянуты как фасоль. И очень напоминают вишню - их даже называют кофейной вишней. В каждой "вишенке" два зерна. Если зерна высушить, обжарить, размолоть и сварить, получится главный напиток современности.

Не всегда кофе сушили и жарили. В Йемене, например, в VI веке варили "гешир" - напиток из высушенной мякоти кофейного плода, размолотого вместе с кожурой. Там и теперь его пьют - те, у кого нет денег на кофе.

А как люди догадались зерна жарить, история умалчивает. Скорее всего случайно: сжигая в костре дерево, в пепле люди находили обжаренные зерна, жевали их и возбуждались. И наверняка додумались до этого не в Йемене, а в Эфиопии.

На амхарском языке - государственном языке Эфиопии - кофе звучит как "бан" или "бани". А выращивать его начали в районе Каффа. Поэтому вполне вероятно, что "coffee bean" (по-английски "кофейное зерно") произошло от искаженного "kaffa bun" (по-амхарски "кофе из района Каффа").

Богоугодный кофеин

Согласно самому распространенному мифу, козы, которые паслись на горных склонах провинции Каффа на юго-западе Эфиопии, наткнулись однажды на низкорослые деревца с красными ягодами. И объели их. И пришли в такое возбуждение, что пастух не мог их успокоить. Догадался он, в чем дело, - и съел ягоды. Он не пришел от них в восторг, но потом не мог заснуть.

Его открытием (которое историки относят к 850 году) воспользовались монахи и сделали напиток, не дававший спать во время молитв. Из одного эфиопского монастыря слава о кофейных зернах проникла в другой, оттуда - в третий и так дошла до Йемена. Слово "мокко", которым называют сегодня один из лучших сортов кофе, тоже родом из Йемена и произошло от названия города Моха. Два века Йемен держал монополию на кофе, пока не пришло время делиться с миром славой и доходами.

Иран, Ирак, Сирия, Турция, Ливан, Египет - все эти страны стали со временем кофейными державами, даже несмотря на временные запреты. В 1511 году законоведы в Мекке прокляли кофе, а правитель Мекки Хаир-бей закрыл все кофейни, сжег запасы "африканского зелья" и запретил его пить. Надолго - но ведь не навсегда. В Турции так тоже было: заявив "Пророк запретил пить одурманивающие напитки", султан Магомет IV приравнял кофе к алкоголю. А послушавшимся его повелел вырывать язык или казнить - зашивать живьем в мешок из-под кофейных зерен и кидать с обрыва в пучину морскую. Но потомок его, Сулейман III, закон все равно отменил. И в 1475 году именно в Константинополе открыли первый в мире магазин кофе.

На Цейлон и Яву кофе доставили голландцы - представители The Dutch Indies Company, укравшие несколько саженцев в Йемене. За голландцами последовали французы: в 1714 году магистрат Амстердама преподнес кофейное деревцо Людовику XIV в подарок. Деревцо посадили в Марли, оно прижилось, но не расплодилось.

Тогда королевские подданные похитили несколько кофейных саженцев из ботанического сада Амстердама, посадили их в Парижском ботаническом саду и вырастили снова одно дерево. Король дал его капитану Габриэлю де Клие и отправил обоих на Мартинику, где в 1778 году росло уже 16 миллионов таких деревьев. Де Клие на Мартинике поставили памятник.

Французский кофе стал расти на Гаити, Ямайке, Кубе, в Пуэрто-Рико и Тринидаде. И только в начале XIX века один португалец отвез кофе в Бразилию, которой потребовалось всего 100 лет, чтобы стать главным кофейным поставщиком в мире.

Выпустили пар

Способов приготовления кофе едва ли не больше, чем его сортов. На Востоке по старинке варят в турке на медленном огне, а лучше - в горячем песке, в Италии для этой цели давно изобрели гейзерную кофеварку, в которой кипяток пробулькивает через кофейную массу, во Франции придумали френч-пресс - стеклянный кофейник с поршнем, которым спрессовывается кофейный порошок. В Германии и Прибалтике кофе всегда варили в банальных кофейниках с длинным носиком снаружи и без особых премудростей внутри. А если бы кто-то спросил лет 100 назад у добропорядочной бюргерши, что она предпочитает выпить за завтраком - кофе

или чай, она скорее всего не поняла бы вопроса: что такое чай? Мы не в Англии. В той же Германии, кстати, с начала XIX века кофе пили не только утром, но и днем. И называли его Kaffeeklatsch - полуденный кофе.

Правда, теперь уже и в Англии, и в Италии, и в Германии с Голландией основной способ приготовления кофе - эспрессо-машина (она же - кофейная машина) - продукт изобретательских талантов итальянских кофеманов.

И хотя первый опытный образец такой машины был создан еще в 1822 году во Франции, массовое производство освоило выпуск этой техники именно в Италии, в 1905-м. И лишь в 1945 году, когда Европа пожинала плоды победы над фашизмом, Ахиллес Гаджиа создал первую современную эспрессо-машину с поршнем, способным нагнетать высокое давление, чтобы взбивать молоко для капучино.

С тех пор никто кофейные машины не создает, все их только совершенствуют. Устанавливают манометр, чтобы контролировать давление пара. Облекают в дизайнерские формы, чтобы поставить в модную кухню. Или в старомодный латунный корпус - для интерьера ар деко. Но давно никто уже не сомневается в том, что это предмет самой первой необходимости - и не в кафе, а в собственном доме.

Возбуждая Европу

"В одном из египетских садов видел я дерево, приносящее семена, всем здесь известные... Из них арабы и египтяне приготавливают любимый свой напиток, а называют его кофе. Семена его привозят из счастливой Аравии. Деревцо похоже на бересклет, но листья толще, жестче и вечно зелены. Настой пьют для укрепления желудка, для возбуждения пищеварения, от завалов и опухоли печени и селезенки". Так писал на родину Проспер Альпинус, итальянский врач, сопровождавший в 1591 году венецианское посольство в Египет и вернувшийся домой с грузом кофе.

Не все его дар оценили. Темные европейские лекари сплетничали, что кофепитие - пагубная страсть, что у одной принцессы от кофе в желудке выросло 100 нарывов, и принцесса умерла, а французский министр Коблер сжег себе кофе желудок...

Но полтора веков хватило, чтобы итальянцы не просто привыкли к кофе, но полюбили его вечной любовью.

Влюбиться в автомат

Кофейные машины слишком недавно вошли в наш домашний быт, чтобы превратиться в предмет поклонения. Поэтому рискну привести историю, случившуюся с одним юным славистом из Германии, которому его американский папа в качестве подарка по случаю развода прислал сказочно дорогую эспрессо-машину Gaggia. Ее можно было не выключать целый день, когда он прислонялся к ней, она всегда была теплой и полна кофе. Она источала любимый запах, который тут же распространялся по квартире. В письмах к автору этих строк мечтательный славист писал о том, как щедра и мила его машина, как она ему дорога, и как он с ней счастлив. Отлучаясь из дома, он тосковал по электрической подружке, как никогда не тосковал по бывшей жене. А женившись и переехав в Москву, страдал без машины больше, чем без родины. Тогда он поехал на родину. И вернулся с ней - к жене и маленькому сыну. И познал семейное счастье.

Вклад ордена

28 апреля 2003-го папа римский Иоанн Павел II объявил о своем намерении канонизировать монаха Марко д'Авиано - капуцинского проповедника, сумевшего в 1683 году сплотить протестантов и католиков на великую Венскую битву с турками. И, видимо, еще за то, что монах сей изобрел капучино. Если верить мифу - после победы жители города Вены обнаружили брошенные мешки с турецким кофе. И сварили. Он показался им таким крепким, что венцы разбавили его сливками и медом. И назвали его в честь капуцинов - кофе был коричневым, как их рясы. Теперь, правда, мед в капучино не добавляют. Как, впрочем, и сливки давно заменили на вспененное молоко.

Екатерине - покрепче

В Россию кофе попал еще при Алексее Михайловиче - но любим и популярен стал при Петре I, который попробовал его в гостях у амстердамского бургомистра Николая Витсена и ввел в употребление дома. А Екатерина Великая довела эту любовь до страсти. В отличие от Людовика XV, который всегда варил кофе сам - боялся, что его отравят, императрица доверяла этот процесс подданным. Она пила очень крепкий кофе - на пять чашек требовалось не менее фунта порошка, с сахаром и густыми сливками. Придворные брали с нее пример - и кофе стал при Екатерине II самым дорогим продуктом России. В вышедшем в 1786 году печатном труде "Экономический магазин" о кофе можно было узнать все.

Кофейная хронология

1554 год - в Константинополе открыли первые кофейни

1600 год - кофе появился в Европе

1607 год - капитан Джон Смит привез кофе в Новый Свет

1652 год - открылись первые кофейни в Англии - "университеты пенни": пенни стоит вход и пенни - чашка кофе

1664 год - в Италии открылась первая кофейня

1688 год - Эдвард Ллойд открыл свою кофейню и положил начало страховой компании Lloyd

1727 год - в Бразилии стали выращивать кофе

1822 год - во Франции продемонстрировали опытный образец эспрессо-машины

1908 год - Mellita Bentz делает бумажный фильтр для кофе

1938 год - компания Nestle изобрела первый растворимый кофе Nescafe

"Вишни" странновоста

Самый дорогой кофе - "Сивет" - получил название от родственника мангуста по имени Civet Cat - он же пальмовая куница или виверра, или странновост, который водится на Филиппинах, в провинции Кавит, что к югу от Манилы. Кофеманы были бы поражены, узнав они о происхождении драгоценных зерен. Пищей странновосту служат кофейные "вишни", которые он глотает, не разжевывая. А зерна добывают потом из его экскрементов.

Автор: Ирина Мак © Известия науки ГЕО, РОССИЯ 👁 2407 17.10.2005, 12:49 📌 124

URL: <https://babr24.com/?ADE=25150> Bytes: 13312 / 13235 Версия для печати

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)