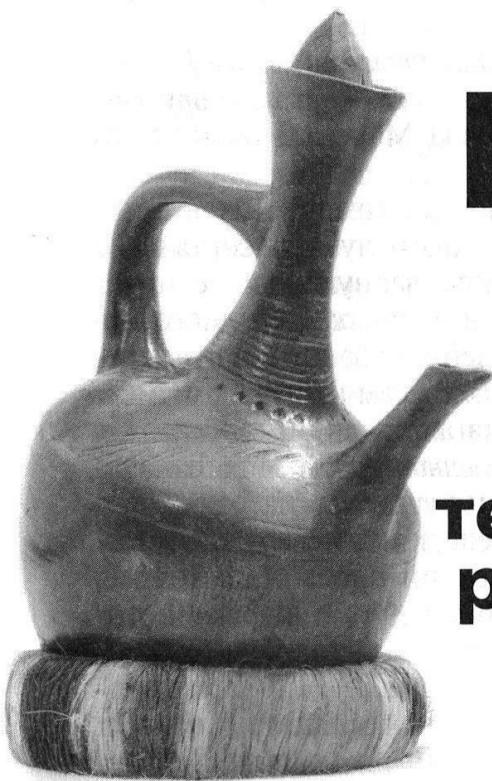


Татьяна Громова

Кофе как поворот для технической революции



Традиционная эфиопская керамическая джебена – самый древний вид кофейников



Бедуинские кофейники далла – один из старейших типов кофеварок



История превращения плодов кофейного дерева в напиток началась с настаивания целых ягод в холодной воде. Затем зерна стали отделять от мякоти и кипятить, получая своеобразную жидкость бледно-желтого цвета. К XIII веку в Эфиопии, откуда кофе начал завоевание мира, зерна научились сначала высушивать на солнце, затем обжаривать, измельчать в деревянной или каменной ступке и заваривать в специальном керамическом сосуде с узким горлышком и сферическим основанием. На амхарском языке, на котором говорят эфиопы и некоторые народности Эритреи, Сомали и Судана, он назывался *джебена*. Именно с появлением этого патриарха кофейников вполне справедливо связывается складывание у восточных народов традиций кофейной церемонии.

Голос ступки

Кочевники-бедуины, бывавшие по торговым делам в Аксумском цар-

стве, в которое входила в II–XI веках Эфиопия, переняли у местных жителей способ приготовления кофе, приспособив для этого *далла* – кувшины с длинным узким горлышком и изогнутым носиком, в которых обычно хранили воду. Со временем, когда кофе в бедуинских шатрах стали пить много и для его приготовления потребовалась отдельная посуда, название кувшина перешло к медному кофейнику, который, хотя и был похож на сосуд для воды, но несколько уменьшился в размерах. На протяжении столетий *далла* настолько широко использовалась в кофейной традиции Аравийского полуострова, Сирии, Ирака и других стран Ближнего Востока, что давно стала одним из символов арабской культуры. А зародившееся еще в Средние века ремесло изготовления бедуинских кофейников, украшенных изысканным чеканным орнаментом, превратилось в настоящее искусство.

Для кочевников кофе был не только любимым и необходимым напит-

ком, дающим силы в долгих переходах по пустыне. Кофепитие и все, что с ним связано, являлось важнейшим элементом общественной жизни. За чашкой кофе выясняли отношения, договаривались о взаимной поддержке и военных союзах, устанавливали границы пастбищ, заключали торговые сделки, совершали браки. Кофейная церемония служила символом гостеприимства, которое в жизни кочевников имело куда большее значение, чем простая вежливость и изъявление дружелюбия. Оно было гарантом безопасного передвижения по пустынным территориям и межплеменного мира, а, значит, самой жизни. Поэтому в системе бедуинских ценностей кофе и гостеприимство настолько тесно переплелись друг с другом, что составляли едва ли не синонимические понятия. Так, желая похвалить приветливого хозяина, бедуины говорили: «*Ты найдешь его кофейники над ямой для огня*». Тот же, кто не умел достойно принять гостей, по неписанным законам кочевников покрывал себя позором и заслуживал презрительного прозвища «*бахиль*» – «*скончайся*».

Поэты доисламского времени прославляли щедрых хозяев, призывающих гостей «*голосом ступки*». (Сохранить божественный аромат и вкус кофе, по убеждению восточных людей, и сегодня может лишь порошок, полученный вручную, в медной ступке). В поэмах рассказывалось, какой путь проделал кофе, прежде чем оказаться на столике перед гостем, подробно описывался процесс приготовления напитка, начиная от обжарки зерен и до того, в какой очередности, в каком количестве и как следует его подавать.

*Когда он [кофе] настоится
в красивых чашечках
На украшенном подносе,
тогда подай его героям,
И вернись с ним к тому,
кто [остается] щитом
для беглецов,
К тому, кто смачивает [кровью]
свое копье в битве*

*Ради взора той, чьи локоны
спадают ниже талии,
Дочери вождей,
окрашающих [кровью]
свое стальное оружие.
(Перевод Максима Василенко)*

В стихах поэтов-кочевников предписывалось не жалеть лучшие сорта кофе для храбрецов, вернувшихся с победой из военного похода, удачного набега на соседей или защитивших караван, тогда как трусам и хитрецам вместо кофе полагалась лишь «*подогретая гуща, разбавленная водой*», что означало позор и изгнание из шатра.

За тысячелетия сложился огромный поэтический пласт – настоящая устная энциклопедия о кофе, в которой можно найти наставления старших младшим, как нужно варить кофе, какие специи добавлять и в каких количествах: «*Приправь его девятью зернами кардамона и добавь шафрана*». Не забыли поэты упомянуть даже то, что пряности доставлены из Индии в Йемен и Дамаск по морю.

Замечательно, что из «кофейных стихов» известно о разных видах посуды: кофейниках *далла* и *бакрадж*, сковородах для обжаривания зерен *ихмас*, ступках *ниджр*, а также о том, что бедуины Иордании и Сирии предпочитали маленькие чашечки без ручки, а аравийские кочевники – курейшиитские, «*подобные журавлям*» высокие бокалы, сильно сужающиеся кверху.

Традиции бедуинского кофепития соблюдались строго и за века изменились столь же мало, сколь мало изменились чайные церемонии у японцев. Процесс его до настоящего времени состоит из ряда действий, выполняемых в строгой последовательности, завершает которые ритуал, корнями уходящий в языческие времена: перед тем, как налить кофе гостям, хозяин должен пролить несколько капель напитка на землю. На Ближнем Востоке я слышала разные версии, кому предназначается это подношение: предкам, богам, шайтанам. Не исключено, что и тем, и другим, и третьим одновременно. Кочевники – народ с хитринкой...

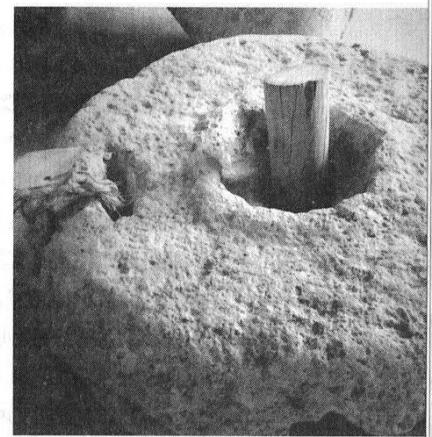
Поныне соблюдаются традиции и в подаче трех обязательных чашек кофе: *финджан аль дайфа* – чашка для почитания прибывшего гостя, *финджан аль саиф* – чашка для крепости меча и *финджан аль кайф* – чашка для настроения. Напитком каждая из них наполняется лишь наполовину, что связано как с крепостью кофе, так и с тем, что наливать чашку доверху считается верхом неучтивости к гостю. Тому также необходимо придерживаться определенных правил. Чашку с напитком он непременно должен держать в правой руке, так как с левой стороны, по восточному поверью, может стоять шайтан. Выпив напиток (обязательно до конца!), нужно демонстративно протянуть хозяину пустую чашечку с оставшимся осадком, сделав при этом врачающее движение рукой, иначе хозяин подумает, что гость желает еще кофе, и снова наполнит чашку. Лишь после этого кофейная церемония считается законченной и наступает время для беседы.

И все же, несмотря на устоявшиеся традиции, в разных местах кофе варят по-разному. В Сирии, Йемене и Саудовской Аравии в него часто

добавляется кардамон или инжир. Алжирские кочевники предпочитают другим пряностям чабрец, сильный дух которого, смешавшись с запахом кофе, придает ему какой-то волнующий аромат, египтяне кофе варят без каких-либо ароматизаторов, а инжир и кардамон предлагают гостю отдельно. В Саудовской Аравии кофе предпочитают пить без сахара, уравновешивая кофейную горчинку сладкими финиками, в Сирии и Иордании – сахар кладут, но в разных пропорциях, в зависимости от вкусовых предпочтений того, для кого он предназначался.

По разному обжариваются и кофейные зерна. В Сирии – до черноты, в Иордании, наоборот, предпочитают недожаренные, зеленые, зато больше добавляют кардамона. Несколько душистых кардамоновых семян здесь помещают для благоухания также в носик кофейника. Одним словом, единого рецепта бедуинского кофе как такового не существует, хотя практически повсеместно сохраняется его общее название – кофе далла – в честь медного кофейника.

Арабские женщины из Палестины измельчают кофе. Фотография 1905 года



Каменная бедуинская ступка для кофе



Парижский продавец кофе.
Художник Анн Клод де Келюс.
1746 год

Джезва, раква, ибрик

Открытие в XVI веке множества кофеен в Стамбуле, привело к изобретению самой знаменитой и широко используемой в мире кофеварки — *джезвы* — конусообразного сосуда с длинной ручкой, узким горльшком и широким дном. Появление подобной посуды было продиктовано уже устоявшимся на Востоке способом приготовления кофе, предполагавшим тончайший помол и густую консистенцию, что давало насыщенный вкус напитка и сохраняло его непревзойденный аромат. Традиционные джезвы, изготовленные из кованой меди, дополняла другая необходимая кофейная утварь — специальные поддоны для обжарки зерен, более удобные, чем ступки, кофемолки, длинные ложки для помешивания кофе и крошечные керамические чашечки *финджан*.

Любопытно, что в качестве названия за изобретением османских мастеров — «джезва» — прижилось арабское слово, к кофе непосредственно отношения не имевшее, так арабы называли горячее бревно или уголь.

Вместе с кофе, способами его приготовления и кофейной утварью, разошедшимися по миру, утвердился у любителей кофе и удобный турецкий кофейник. Однако у каждого народа он получил свое имя. В Болгарии, Боснии, Сербии, Хорватии и Словении, которые несколько веков входили в состав Османской империи, за ним сохранилось турецкое название *джезва*. В Египте — это *канака*. В Армении — *срджеп*. В Греции — *брики*. Последнее название часто используется в Соединенных Штатах и Австралии, куда было занесено греческими иммигрантами.

А вот вокруг принятого в Ливане и странах восточной части Средиземного моря названия кофейника — *раква* — возникла даже своя легенда. В ней рассказывается о том, что свое название эта посудина для кофе получила в честь султана Абу аль-Валида Раква, по заданию которого якобы и была впервые изготовлена. Человек с таким именем действительно существовал — о нем писал арабский средневековый историк Ибн Тагриберди: «а что касается упомянутого Абу Раквы, то имя его — ал-Валид и он — из потомков Хишама ибн абд ал-Малика ибн Марвана», но правителем он не был, да и в истории отметился не изобретением знаменитого кофейника, а как предводитель восстания, поднятого им в XI столетии против исмаилитского халифа из династии Фатимидов. На самом же деле арабское слово *раква* первоначально означало «кожаный мешок для воды», и лишь позже так стал называться еще и кофейник. Но мог ли любимый напиток человечества обойтись без легенд!

В России посуда для приготовления кофе, как и традиции кофепития, прочно ассоциировалась с Турцией, и потому кофейник, не мудрствуя лукаво, стал называться *туркой*. И простенько, и логично.

Европейцы «перекрестили» джезву в *ибрик*, позаимствовав это слово из турецкого языка. В повседневной жизни восточных народов ибрик действительно был широко распространен, однако к кофе никакого отношения не имел — так назывался кувшин для воды, вина или масла.

На востоке, где к традициям всегда относились с большей бережностью, чем в суетливом западном мире, в кофепитии, давно превратившемся в некое ритуальное действие, мало что изменилось за сотни лет, поэтому все дальнейшие «кофейные» изобретения, технические и технологические новшества уже связаны с европейцами.

В течение долгого времени кофе в Европе варили восточным способом: в турках или другой подходящей посуде, доводя до кипения, выдерживая затем в течение нескольких часов в термосах, где он сохранял температуру и аромат.

Первыми усовершенствовать процесс приготовления кофе решили французы. В XVII веке они изобрели

Серебряный кофейник-бульотка.
Россия, конец XIX века



Голландская жестяная
коробка для кофе.
Середина XIX века

первые кофейники-бульотки, нагревающиеся на пламени спиртовки, а парижский архиепископ Жан-Батист де Беллуа придумал капельную кофеварку. В основу ее конструкции был положен метод процеживания: горячая вода капля за каплей проходила через размолотый кофе и стекала в другую емкость. Выглядело это следующим образом: на кофейник, куда попадал готовый напиток, устанавливали фильтр с молотым кофе, а сверху помещали сосуд с кипятком. После того как кофе был готов, две верхних секции снимали и подавали кофейник к столу. В 1819 году французский жестянщик Мориз усовершенствовал конструкцию де Беллуа, сделав капельную кофеварку переворачивающейся.

Следующее кофейное изобретение принадлежит англичанам. Британский морской инженер Роберт Напьер сконструировал кофеварочную машину, используя принцип вакуума: кофе переливали из нагревательного контейнера в приемный сосуд, пропуская через фильтр.

В 1827 году была изготовлена первая кофеварка гейзерного типа, появлением которой любители кофе обязаны французскому ювелиру Ганде, придумавшему заваривать кофе, многократно пропуская горячую воду через молотый кофе. Со временем конструкция гейзерных кофеварок усложнилась, появились электронагревательные элементы, клапаны и подвижные шайбы, но принцип действия остался тем же.

Французы, которые, похоже, не желали делить с кем-либо пальму первенства по части изобретения кофейного оборудования, вскоре предложили варить кофе при помощи уже не воды, а пара. *Большая кофеварочная машина*, которую в 1855 году изобрел Эдвард Лойзель де Сантэ, представляла собой несколько больших баков, в которых вода проходила через специальный клапан и с силой пропускалась через молотый кофе. На Парижской Всемирной выставке это изобретение вызвало настоящую сенсацию — при помощи такой кофеварки можно было приготовить две тысячи чашек кофе в час! Но владельцы кофеен радовались недолго — кофемашина Лойзеля де Сантэ оказалась слишком сложной и громоздкой, поэтому довольно быстро вышла из употребления, спровоцировав, однако, своим появлением развитие нового направления кофеварок, которые во Франции еще долго назывались «гидростатическими вазами Лойзеля».

Идея использовать давление пара при приготовлении кофе оказалась настолько плодотворной, что спустя несколько лет, в 1901 году, миланец Луиджи Беццера запатентовал кофеварку для баров, которая позволяла получать свежезаваренный напиток на глазах у заказчика. В 1903 году итальянский промышленник Дезидеро Павони приобрел лицензию на производство кофеварок Беццера и начал их массовое тиражирование.

К началу XX века конструирование кофемашин превратилось в Италии чуть ли не в национальный спорт. Именно здесь в первые тридцать лет XX столетия появились самые из-

вестные бренды кофейных машин — La Pavoni (1905, Милан), La Cimbali (1912, Милан), La Marzocco (1927, Флоренция).

После окончания Второй мировой войны, на время остановившей развитие кофеварок, в 1945 году итальянец Ахилл Гаджия сконструировал эспрессо-машину с поршнем, который создавал высокое давление, благодаря чему кофе имел слой пены. На этой машине можно было приготовить также и кофе *Capuccino*, который получил свое название по сходству цвета с одеждами монахов ордена капуцинов.

Впоследствии кофемашины совершенствовались и все более усложнялись, современная, например, берет на себя весь процесс изготовления напитка — от размалывания до заполнения чашки готовым кофе. От человека требуется только нажать кнопку.

В начале XX века ряды кофейных изобретателей неожиданно пополнила дрезденская домохозяйка Мелитта Бенц. Чтобы гуща не мешала наслаждаться любимым напитком, женщина придумала особый фильтр: продырявила дно горшка и положила туда промокательную бумагу из школьной тетради старшего сына. В 1908 году предпримчивая домохозяйка получила патент на свою придумку и основала фирму для производства кофейных фильтров, благополучно существующую и поныне.

В эти же годы в Германии научились удалять кофеин, не изменяя исходного аромата напитка. Причиной изобретения стала неудачная транспортировка кофейных зерен по морю. Немецкий импортер кофе Людвиг Розелиус, получив груз кофе, обнаружил, что он подмочен водой, и, не желая терять прибыль, отдал часть поступившей партии на исследование — вдруг хоть что-то удастся спасти. Оказалось, кофе потерял кофеин, но вполне пригоден для употребления. По вкусу от обычного он отличался мало, но сильного тонизирующего действия не оказывал. В 1905 году Розелиус запатентовал изобретение кофе без кофеина и стал продавать его под названием *Sanka*.

Кружка Джорджа

К началу XX столетия относится и появление растворимого кофе. «Придумал» его американский учёный японского происхождения Сатори Като, однако история этого напитка связывается с именем тезки первого президента США – Джорджа Константа Луиса Вашингтона. Интерес американца к изобретательству и новым технологиям проявлялся в самых разных областях: Вашингтон запатентовал более двух десятков открытий, связанных с фототехникой, освещением, производством пищевых продуктов. Но прославился он тем, что первым из предпринимателей наладил промышленное производство растворимого кофе, образцы которого появились на рынке под маркой *Red E Coffee*. Дела компании особенно процветали во время Первой мировой войны. Вашингтону удалось получить большой подряд на поставку нового продукта в армию, и растворимый кофе стал выдаваться в виде сухого пайка солдатам Канадского и Американского экспедиционных корпусов. Из-за легкости приготовления напиток быстро получил признание, и «кружка Джорджа», как прозвали его солдаты, по популярности почти не уступала бурбону. Но время растворимого, похоже, еще не пришло. Он обладал довольно невысоким качеством, был малоприятным на вкус, и после войны перестал пользоваться спросом. Джордж Вашингтон был даже вынужден продать свою компанию и уйти из бизнеса.

Возрождение популярности напитка связано со швейцарской компанией Nestlé, основанной в 1866 году фармацевтом Анри Нестле для производства детского питания. По просьбе бразильских производителей, озабоченных проблемой перепроизводства кофе в стране, специалисты Nestlé занялись исследованиями, результатом которых стал улучшенный растворимый кофе «Nescafe». Производство его было запущено 1 апреля 1938 года. Наименование напитку дала комбинация слов Nestle и Cafe. Качество



Итальянская кофеварка
эспрессо. 1950-е годы

выпускаемого швейцарцами продукта по сравнению с тем, что пили американские солдаты в начале века, не шло ни в какое сравнение. Совершенствование технологии, изобретение гранулированного кофе и усилия рекламистов изменили традиционный взгляд на растворимый напиток, и «Nescafe» быстро стал приобретать популярность во всем мире.

Технология производства растворимого кофе довольно сложна. Вначале кофейные зерна обжаривают, измельчают и обрабатывают горячей водой. Получившийся крепкий концентрированный напиток скрупулезно фильтруют и высушивают, превращая в порошок (порошковый кофе), либо замораживают и сушат в вакууме для получения сублимированного кофе. Повторное же увлажнение позволяло превратить его в гранулы (гранулированный кофе).

Что же касается рецептов домашнего приготовления кофе из зерен, то подобным изобретением может похвастаться каждый настоящий ценитель. Тем же, кто не столь предан этому чудесному напитку, можно предложить рецепт кофе с виски по-ирландски. Главное, не нарушить пропорцию: много виски – мало кофе.