

LBRIS

We know
books

BRIAN WILLIAMS



FILOSOFIA CAFELEI



traducere de
Sabina Madgearu Stănilă



CETATEA DE SCAUN
EDITURA

CUPRINS

INTRODUCERE	7
ORIGINILE CAFELEI	9
CE ESTE CAFEAUA?	13
VINUL ISLAMULUI.....	19
CAFEAUA AJUNGE ÎN EUROPA	25
ASCENSIUNEA CAFENELEI.....	30
INTERZICEȚI-O! SUPRIMAREA CAFENELEI.....	37
FUGA DIN ARABIA	43
CAFEAUA SE RĂSPÂNDEȘTE ÎN JURUL LUMII.....	49
ASCENSIUNEA BRAZILIEI	55
MĂRIREA ȘI DECĂDEREA CAFELEI ÎN MAREA BRITANIE	61
PARTIDA DE CEAI DIN BOSTON	65
EXPLOZIA CAFELEI ÎN SECOLUL AL XIX-LEA	71
NAȘTEREA ESPRESSOR-ULUI.....	79
INTRĂ ÎN ACȚIUNE ESPRESSORUL	83
ITALIENII ȘI LONDRA POST-BELICĂ	87
PRIETENII ȘI NAȘTEREA MAGAZINULUI MODERN DE CAFEA	93
COMERȚUL CU CAFEA	99
CAFEAUA, O CULTURĂ GLOBALĂ	105
DE AICI ÎNCOTRO NE ÎNDREPTĂM?	109

ANEXA 1	
DAR CAFEUA NU ARE TOATĂ ACELAȘI GUST?	114
ANEXA 2	
PREPARAREA CAFELEI	117
LECTURI SUPLIMENTARE	123
MULȚUMIRI	125

INTRODUCERE

Acest volum nu își propune să fie o istorie bătută în cuie a cafelei, nici nu pretinde, dată fiind mărimea sa, a fi o autoritate în materie. Mai degrabă considerați-l ca pe o introducere, o șarjă scurtă și (sper eu) antrenantă a acestui subiect, de la umilele origini ale cafelei în nord-estul Africii, cu peste un mileniu în urmă, până la ceea ce este azi, un fenomen global de care se bucură toată lumea, la nivel mondial.

Se spune adesea că, după petrol, cafeaua este a doua cea mai tranzacționată marfă de pe planetă. Vom vedea mai târziu că acest lucru nu este chiar adevărat, dar cafeaua este fără îndoială o marfă de importanță globală. Potrivit International Trade Centre (Centrul Internațional de Comerț), aceasta bate cu mult ceaiul (piața de export pentru cafea este de aproximativ șapte ori mai mare decât cea a ceaiului) și se clasează astfel în rând cu alte droguri preferate (legale), cum ar fi vinul și tutunul, și la mustață înaintea ciocolatei...

În istoria civilizației umane, totuși, cafeaua a venit foarte târziu la petrecere (cu băuturi). În comparație cu vinul și berea, care există de cel puțin cinci mii de ani, și

chiar cu ceaiul, care datează de peste două mii de ani, cafeaua de-abia a ajuns în cel de-al doilea mileniu al său. Deci, cum a crescut această întârziată, într-o perioadă relativ scurtă de timp, pentru a deveni gigantul global de astăzi? Este prima întrebare la care această carte va încerca să răspundă.



ORIGINILE CAFELEI

Toată lumea este de acord că originea cafelei se găsește în zonele muntoase ale Etiopiei, descoperirea ei fiind atribuită unui umil pastor de capre. Nu avem dovezi scrise în acest sens, doar povești transmise din generație în generație, care, de-a lungul timpului, au devenit folclorul cafelei. Uneori se pretinde că Yemenul, de cealaltă parte a Mării Roșii față de Etiopia, este locul de naștere a cafelei. În ciuda rolului ulterior al Yemenului în răspândirea cafelei în întreaga lume, majoritatea experților sunt de acord că originea cafelei se află în Etiopia.

Povestea a fost spusă pentru prima dată în 1671 de Antoine Faustus Nairon într-unul dintre cele mai vechi tratate care au supraviețuit, dedicate cafelei, *De Saluberrima potione Cahue seu Cafe nuncupata Discurscus*. În zilele noastre, povestea este cunoscută pe scară largă sub titlul „Legenda lui Kaldi (și a caprelor sale dansatoare)”, iar evenimentele pe care le povestește sunt știute a fi avut loc între 800 și 1000 d.Hr. Sună cam așa.

Kaldi era un păstor de capre care a observat că, după ce mâncau boabele roșii dintr-un anumit copac, caprele sale deveneau zburdalnice. Mai mult, caprele erau atât de energizate, încât nu puteau dormi noaptea. Intrigat, curiosul Kaldi a decis să încerce el însuși boabele acestea și, după cum spune legenda, curând s-a alăturat caprelor sale în dansul lor vesel.



KALDI AND HIS DANCING GOATS
THE LEGENDARY DISCOVERY OF THE COFFEE DRINK

Kaldi și caprele sale dansatoare
LEGENDARA DESCOPERIRE
A BĂUTURII DE CAFEA

Și, pe scurt, așa a fost descoperită cafeaua. Bineînțeles, cu excepția faptului că povestea ridică mult mai multe probleme decât răspunsurile pe care le dă, cea mai

importantă fiind aceea că acele capre mâncau boabele – adică altceva decât băutura pe care tu și cu mine am recunoaște-o ca fiind cafea. Cum am ajuns de la un păstor de capre (și caprele sale) care mănâncă boabe la băutura pe care o cunoaștem și o iubim astăzi?

În această privință relatările diferă ușor, dar opinia majorității este că Islamul a jucat un rol cheie. Potrivit unei versiuni a legendei, Kaldi a dus boabele la un călugăr Sufi dintr-o mănăstire apropiată, dar călugărul, nefiind de acord cu efectul lor îmbătător, le-a aruncat în foc. O altă versiune îl prezintă pe călugăr care face o băutură din boabele respective, constată că au un gust îngrozitor și aruncă boabele rămase în foc. Indiferent de motivația precisă, boabele și-au găsit drumul spre foc, rezultatul fiind că ele au emanat o aromă încântătoare. Dezgustul a devenit rapid aprobare, călugării au recuperat boabele (acum prăjite) și așa s-a născut cafeaua ca băutură.

Într-o altă versiune a legendei, călugărul Sufi este cel care l-a abordat pe Kaldi, după ce a auzit despre energicele sale năzdrăvanii. Conform acestei versiuni, călugărul tot adormea în timpul rugăciunilor sale și, intrigat de puterile boabelor lui Kaldi, le-a încercat singur. Au avut același efect asupra călugărului, care ulterior a venit cu ideea de a le transforma într-o băutură gustoasă, care s-a dovedit curând populară printre colegii săi călugări.

Indiferent de versiunea pe care o preferați, legătura a fost făcută între boabele roșii cu care se ospătau caprele și băutura pe care o cunoaștem acum sub denumirea de cafea. Cu toate acestea, ai fi iertat dacă ai întreba ce legătură au aceste mici boabe roșii cu boabele maronii care intră în prepararea ceștii zilnice de cafea.

Deloc surprinzător, răspunsul este mult mai complicat decât simpla aruncare a boabelor în foc.



CE ESTE CAFEAUA?

Legenda lui Kaldi omite mai degrabă întregul proces de trecere de la boabele unui copac la băutura de care ne bucurăm astăzi. Acesta este de fapt un proces destul de complex, mult mai complicat decât ne-ar face să credem legenda.

Revenind la principiile de bază, cafeaua este, de fapt, un fruct, care crește într-un un copac (sau tufiș). Procesul de trecere de la o cireașă de cafea coaptă (adică boaba roșie din legendă) la boaba finită, prăjită este foarte complex. Este cu siguranță mai complicat decât fermentarea vinului sau a berii și, în comparație cu cafeaua, este floare la ureche să ajungi de la plantă la ceașcă atunci când vorbești despre ceai, toate acestea putând explica de ce a durat atât de mult descoperirea cafelei.

Cafeaua provine dintr-un copac din familia botanică *Coffea* care crește în principal în regiunile tropicale, la diferite altitudini. Un copac tipic, crescut din semințe, are nevoie de trei până la cinci ani pentru a se maturiza într-o plantă cu flori, florile maturizându-se o dată sau de două ori pe an în cireșe coapte.



Deși folosesc termenul de boabe de cafea, ele sunt, la drept vorbind, semințe; iar primul pas, după recoltarea boabelor coapte este extragerea acestor semințe. În timp ce cireșele de cafea au mărimi diferite, toate au o structură foarte specifică. Mai întâi, există coaja exterioară a cireșei, în interiorul căreia se află pulpa dulce și fructată. Acesta conține de obicei două semințe emisferice (cu excepția cireșelor de cafea tanzaniană, caz în care există doar una). Semințele în sine sunt înfășurate într-un strat subțire numit membrană, care la rândul său este înconjurat de un strat protector cunoscut sub denumirea de pergament.

Problema este să scoți semințele din aceste învelișuri protectoare (membrana, pergamentul, pulpa și pielița exterioară), o tehnică cunoscută sub denumirea de prelucrare sau măcinare. Există trei metode principale: spălată, naturală și naturală prin decorticare, fiecare afectând aroma boabelor rezultate. Cea mai veche metodă, care își are originea în Etiopia și este încă utilizată pe scară largă astăzi, este metoda naturală. Cireșele întregi sunt lăsate să se usuce la soare, fermentația naturală descompunând cireșa, care este îndepărtată (prin spălare) la sfârșitul procesului. Cafelele procesate natural tind să prezinte arome puternice, fructate, dulci, de înaltă calitate.

Principala alternativă este metoda spălată. Prin această metodă, pielița exterioară este îndepărtată