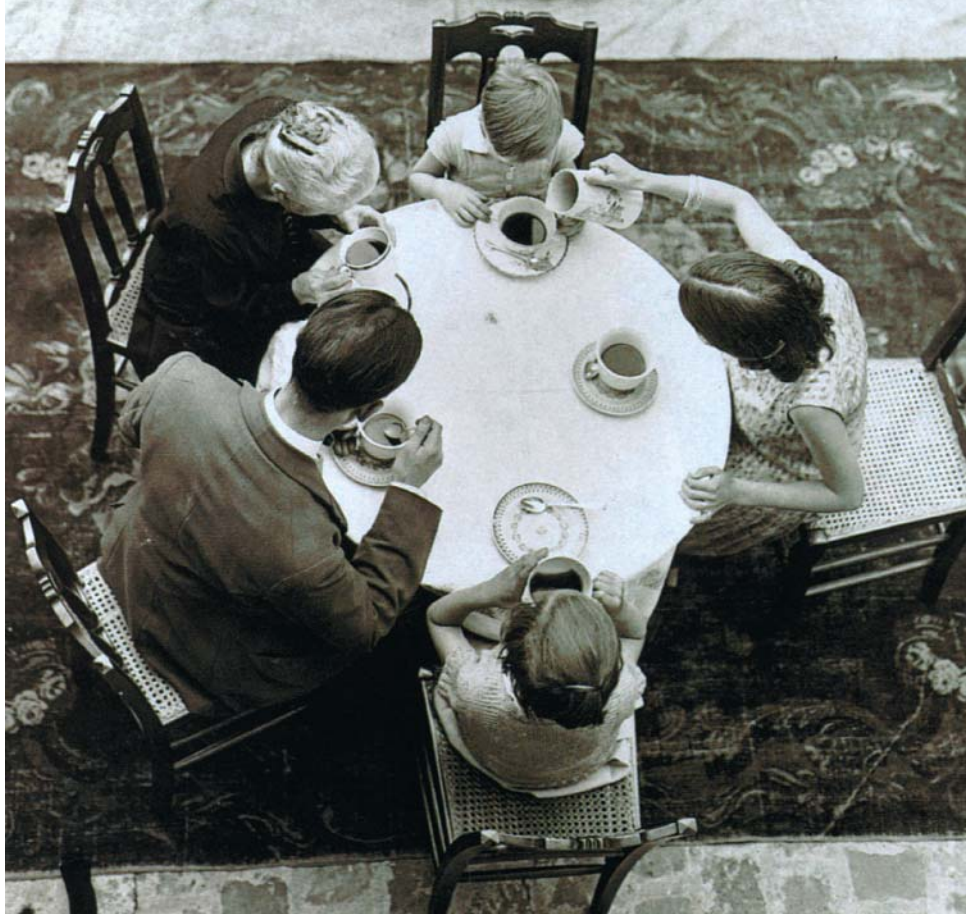


Эта пустая страница добавлена для облегчения
просмотра в режиме Facing Pages (разворот),
который даёт представление о том, как
выглядит печатная версия.

Ольга
Бибикова

СЛАЩЕ ПОЦЕЛУЯ, ВКУСНЕЕ БИСКВИТА В ВИНЕ...



Родиной кофе является побережье Красного моря. А само название «кофе» происходит от названия эфиопской провинции Каффа, где было обнаружено это растение. Бытует легенда, что козы, полакомившись кофейными плодами, стали прыгать, скакать и гоняться друг за другом. Пастухи также попробовали кофейных «ягод» и почувствовали прилив энергии. Кто-то решил, что это проделки шайтана и бросил зёрна в огонь. Необычайно приятный аромат побудил его отнести кофейные зёрна христианским монахам, которые и сварили из них напиток.

Знаменитый арабский врач Абу Бакр Мухаммад ибн Закарийя ар-Рази (865–925) в «Книге о пользе пищи и устранении её вреда» писал о пользе кофе при различных заболеваниях. О свойствах кофе писал также Авиценна.

Первое научное описание кофе на латинском языке было сделано только в 1592 г. А в 1820 г. немецкий химик

Ольга Павловна Бибикова – кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Института востоковедения РАН.



Ф.Ф. Рунге выделил из кофейных зёрен кофеин, который, как констатировали медики, придаёт бодрость, повышает работоспособность, улучшает настроение.

К роду кофе относится около 50 дикорастущих и культурных видов. В природе кофейное растение встречается в виде небольшого вечнозелёного дерева или кустарника, растущего на рыхлых почвах. Средний сбор урожая с одного дерева составляет 1 кг бобов в год. Кофейные зёрна надо освободить от плодовой мякоти и твёрдых внутренних оболочек. При сухом способе обработки плоды сушат на солнце или в сушилке, а затем механическим способом от-

деляют высохшую мякоть. При мокром способе плоды предварительно подвергают брожению.

В закрытых камерах зёрна обжариваются в течение 25–30 минут при температуре 180–200 градусов. При этом они теряют в весе, но увеличиваются в размере в 1,3–1,5 раза. Из серо-зелёных бобы становятся коричневыми. Одновременно в результате химического процесса образуется «кафеоль», придающий жареному кофе столь характерный аромат.

Арабы называют его *кахва*. Первоначально этим словом обозначали всякое возбуждающее средство, в том числе и вино. Этот термин использовали даже поэты, описывающие состояние влюблённости,



когда любовь сравнивалась с напитком, «мешающим заснуть».

Познакомившись с кофе в Эфиопии, арабы стали разводить его в районах, примыкающих к Красному морю. Одними из первых стали употреблять кофе йеменские суфии. Он помогал им выдерживать многочасовые медитации. Позднее йеменские паломники привезли кофейные зёрна в Мекку. В сказках «Тысячи и одной ночи» кофе фигурирует в меню трапез двора багдадского халифа.

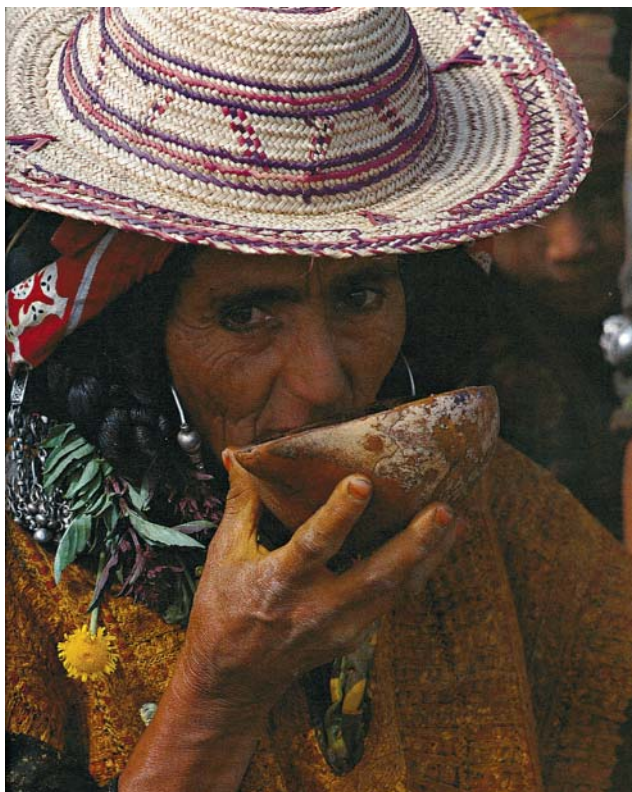
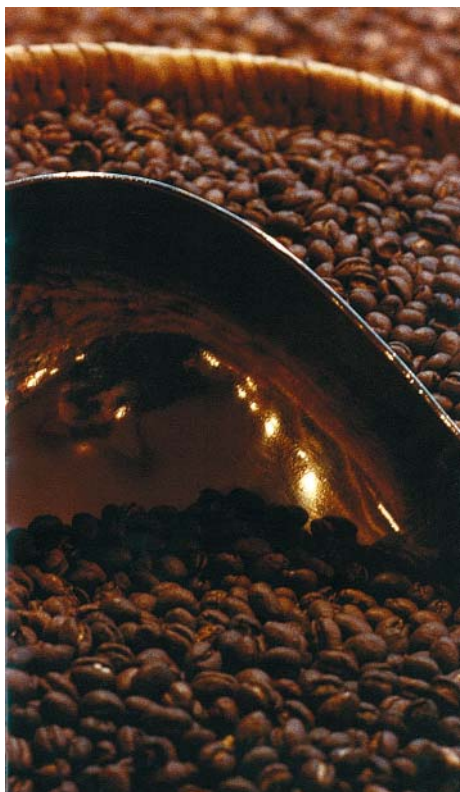
Любопытно, что в Йемене до недавнего времени не было ни одной кофейни, так как считалось, что обладающий возбуждающими свойствами кофе «придуман шайтаном». Вместо него йеменцы пьют *кишо* – напиток из кофейной шелухи, хотя многие мужчины по-прежнему

предпочитают жевать листья ката, обладающие наркотическим действием.

Кофе не раз запрещали. В 1511 г. это сделал султан Мекки Хейр-бек, который посчитал, что кофе действует на человека, как вино, и, опираясь на соответству-

Кофейная плантация на о. Ява. Фото 1900 г.





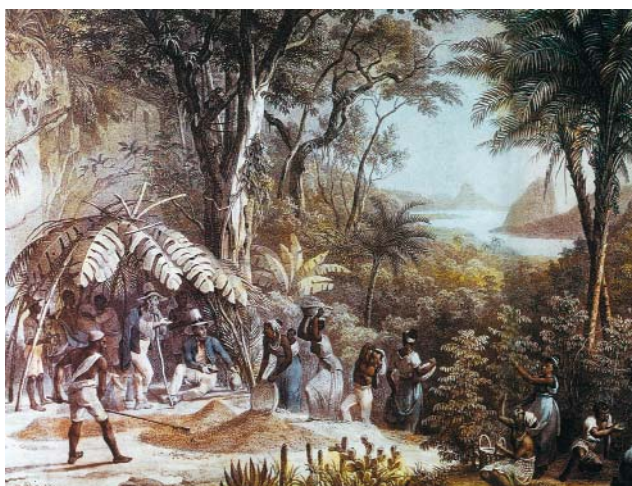
ющие суры Корана, потребовал от правоверных отказаться от столь пагубного напитка. Тогда же были сожжены все запасы кофе.

Однако отучить арабских мужчин проводить часть дня на террасах кофеен, где можно было ку-

рить кальян, пить чай или кофе, слушать слепых сказителей, рассказывающих о подвигах Антара или путешествиях Синдбада, оказалось невозможным. К тому же кофе понравился и мусульманским шейхам.

В арабской культуре радушие и гостеприимство считаются главными добродетелями. Поэтому чашечка кофе для гостя стала обязательной. Даже в самом бедном доме хозяин, отказывая себе в самом необходимом, имеет запас кофе. Поэтому, желая подчеркнуть чье-либо гостеприимство, арабы обычно говорят: «Его кофейник всегда полон».

В бедуинских становищах кофе готовят несколько раз в день. Обычно это делается за занавеской в гостевой



Сбор кофе на плантации в Бразилии. Середина XIX в. Гравюра М. Руженда.

палатке. Чудесный аромат способствует беседе. Когда гости помоют руки над тазом, которым их обносит слуга или кто-то из младших членов семьи, им предлагают выпить кофе. Обычно пришедших обслуживают двое слуг: один держит несколько сложенных в столбик фарфоровых чашечек без ручки, другой разливает кофе из кофейника. Маленькую чашечку иногда вставляют в латунный стаканчик, что сохраняет напиток горячим. Слуги вовремя подливают кофе или забирают ненужную чашку. Если это визит вежливости по поводу какого-либо события, то при появлении новых гостей те, кто пришел раньше, откланиваются. Но иногда часть гостей после кофе по приглашению хозяина остаётся обедать.

Многие путешественники отмечали, что из уважения к хозяевам им приходилось пить по пять-шесть чашек, что негативно сказывалось на их состоянии. Джиффорд Пальгрев, исследовавший Аравию в XIX в., писал по этому поводу: «В качестве человека, долго жившего на Востоке, я возмущаюсь невежеством, до сих пор господствующим на Западе, относительно столь важного продукта; а как доктор не могу с безмолвным равнодушием видеть, каким жестоким испытаниям подвергается нервная система моих ближних, как высыхают их слизистые перепонки».

Само приготовление кофе у арабов превратилось в ритуал. Богатые шейхи имели слугу, который занимался только приготовлением кофе для хозяина и его гостей, а в свободное время чистил медные кофейники и прочую кофейную утварь. В Египте во времена правления мамлюков должность кофевара – *кахвагги* (на египетск. диалекте) была в иерархии султанской челяди довольно почётной.

Утрата кофейника, ступки, ложек с длинной ручкой для помешивания кофе рассматривалось как несчастье. Однажды у спутника Дж. Пальгрева Абу-Эйза сбежал слуга,



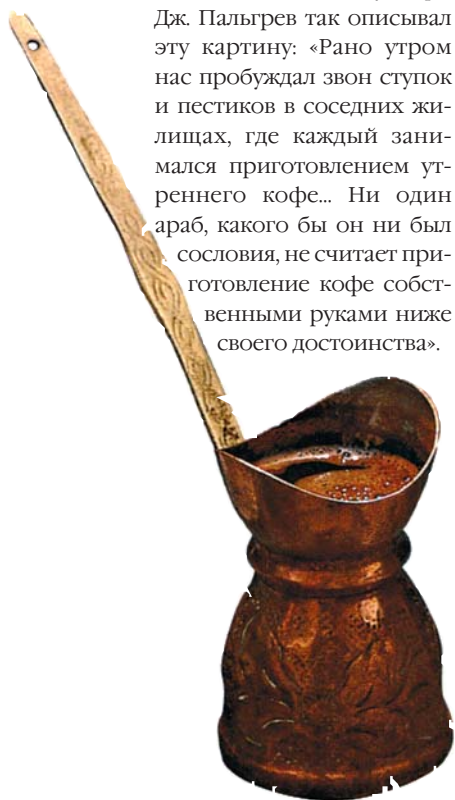
Э. Жирарде (1853–1907).
Арабская кофейня (деталь).

Гостиная в доме сирийца.
Пальмира, Национальный музей.



украшивший при этом большую медную ступу для кофейных зёрен. «Ступа эта была замечательно изящна, из превосходного металла, в действии она издавала мелодичный, подобно колокольному, звон и вследствие этого он особенно любил её и редко оставлял праздною... Пропажа ступки была неприятнее всего, и Абу-Эйза поклялся, что он получит её обратно, во что бы то ни стало».

Действительно, ступки, подобно кофейникам, были предметами, вид которых говорил о богатстве хозяина. До сих пор на рынках Дамаска и Каира можно увидеть ступки величиной с небольшое ведро. Они богато инкрустированы перламутром и металлическими вставками, а пестик, ручка которого достигает метра, плотно входит в ступку. Чаще всего используются медные ступки, звон которых, словно реклама, зазывает прохожих выпить чашечку кофе. Дж. Пальгрев так описывал эту картину: «Рано утром нас пробуждал звон ступок и пестиков в соседних жилищах, где каждый занимался приготовлением утреннего кофе... Ни один араб, какого бы он ни был сословия, не считает приготовление кофе собственными руками ниже своего достоинства».



// лето 2006 //



Турецкая миниатюра середины XVI в.

Хотя сегодня повсеместно используются механические и электрические кофемолки, многие предпочитают ступки, сделанные по старинным образцам. При покупке ступки обязательно обращают внимание на звучность ударов пестика об её дно. Сирийские женщины ухитряются на ступке (по-арабски «мехбадж») исполнять разные мелодии. Ритмичными звуками *мехбаджа* начинаются некоторые передачи Дамасского радио.

Кофе, предлагаемый гостям, бывает трёх видов: *кахва сада* – крепкий чёрный кофе без сахара, со стаканом холодной воды. *Кахва мурр* – горький кофе, также без сахара. *Кахва васит* – подслащённый. В Ливане предлагают также *кахва байда* – «белый кофе» (без кофеина).

На родине кофе, в Эфиопии чашечка «буна» – так здесь называют этот напиток – неперенный атрибут общественной жизни. Официальные церемонии (переговоры или встречи), а также семейные праздники или просто беседа заканчиваются кофе. Можно его приготовить и самому, предварительно купив зёрна *джимма*,

гома-футу, иллу-бабор и ещё десятка сортов, обжаренных и смолотых любым из 12 способов: по-арабски, по-турецки, по-американски и т.д. Характерно, что к кофе не подают сладостей, предлагают обжаренные зёрна кукурузы, пшеницы или полбы.

Но кофе не только пьют, но и жуют. Так, у народов *орамо* и *гарри* зёрна кофе являются символом удачного урожая и плодovitости скота. Для ритуала *буна кала* («приношение даров») зёрна сначала обжаривают до тёмно-вишнёвого цвета, а затем смешивают с маслом. Эту смесь предлагают в качестве угощения гостям, говоря при этом *Кума хорра!* («Пусть тысячекратно вырастет ваше стадо!») или *Кума бобаза!* («Пусть тысячекратно вырастет трава на вашем пастбище!»)

Церемония *буна кала* устраивается по разным поводам, например, для изгнания злых духов. Ею знаменуют все торжества, когда надо продемонстрировать единство и сплочённость по случаю радостных или печальных событий. А человек, отправляющийся в дальний путь, обязательно должен пригласить своих близких на *буна кала*.

В 1544 г. в Стамбуле появились первые две *кахвахане* (кофейни). К этому времени кофе на Востоке уже был достаточно популярен. Но уже скоро кофейни попали под надзор властей. Дело в том, что множество людей, в том числе философы, правоведы, часами рассуждали там о политике, нравах султанского двора и т.д. Среди посетителей кофейен бывали и религиозные лица. Шпионы стали доносить властям об опасных настроениях, в результате многие кофейни закрыли. Но совсем ликвидировать их было невозможно. Тем не менее, понадобилось достаточно много времени для того, чтобы культура кофейен прочно вошла в турецкое общество. В начале XVII в. в Стамбуле было уже более 600 кофейен. Их иронично называли *Мектаб-и-Ирфан* («Школа знаний»), ибо здесь можно было узнать все новости, услышать просвещённое мнение образованных людей, а также послушать сказителей, знавших старинные легенды. И хотя кофейни по-прежнему нередко закрывали, сам напиток стал популярен среди всех слоёв населения – от жён султана до дервишей.

Распространение кофейных заведений породило сопутствующие ремёсла – изготовление кофемолок, *джезв* (металлические сосуды с ручкой для варки кофе), специальных длинных ложек для помешивания кофе в *джезве* и, наконец, крошечных фарфоровых чашек *финджан* на три глотка крепкого кофе. Однако в Ираке, Иране и некоторых других странах с кофе всегда соперничал чай. Дело в том, что кофе там был достаточно дорог, а чай к тому же уже давно и прочно вошёл в быт.

Ещё со времён Средневековья – Кордовского халифата и крестовых походов – европейцы стали интересоваться восточной кухней, перенимали рецепты, способы консервирования или улучшения вкуса пищи. Многочисленные морские экспедиции задавались целью привезти в Европу специи и другие редкости с Востока, в том числе шёлк, ковры, фарфор и т.д. В список так называемых «колониальных товаров» попал и кофе.

В XVII в. началось вторжение кофе в Европу. Представитель Вест-Индской компании заинтересовался но-



Восточная церемония кофепития претерпела значительные изменения в Европе.





Кофейня в Салониках. 1885.



Терраса берлинского кафе. 1930.

вым товаром в йеменском порту Моха (от места отгрузки партий кофе и произошло название сорта «Мокко»). В 1616 году несколько кустиков кофе были вывезены голландским купцом Питером ван дер Бреком из Йемена и посажены в ботаническом саду в Амстердаме. Позднее именно голландцы стали устраивать кофейные плантации в своих азиатских владениях, в том числе и на Цейлоне (1658). В 1670 году в Амстердаме появилось первое кафе. Характерно, что голландские купцы открывали кофейни и в соседних странах.

Чопорная и бережливая Германия долго сопротивлялась вторжению дорогостоящего напитка. К этому времени появились уже негативные оценки свойств кофе и высказывания медиков против его употребления. Вероятно, слухи об этом достигли Германии, и немцы встретили кофе скептически, а Фридрих Великий сразу стал его противником. Зато он обожал суп из пива. В 1775 г. король вступился за пивоваров и пытался запретить кофе. Но приверженность немцев пиву уже тогда превратилась в проблему. Поэтому в кофе увидели возможность отучить часть населения от хмельного зелья, которое многие пили с утра до вечера.

В Центральную Европу кофе попал в 1683 г., когда после второй осады Вены турецкими войсками среди трофеев был найден мешок с кофейными зёрнами. Какой-то польский авантюрист, некогда служивший в Стамбуле, а теперь попавший в плен, научил венцев варить кофейный напиток. Жители Вены – большие любители давать всем новшествам свое авторство (венский вальс, венский стул, венская булочка), тотчас придумали новый рецепт приготовления кофе «по-венски» – со сливками, так как вкус кофе показался им несколько горьковатым.

В 1687 году Франц Кольчицкий открыл первую кофейню в Вене. Для придания восточного колорита к миниатюрной фарфоровой чашечке кофе прилагался рогалик в форме полумесяца. И всё же вкус кофе, в отличие от запаха, нравился не всем. Появилась масса экзотических рецептов. Например, австрийская императрица Мария-Терезия обожала кофе с апельсиновым соком. Но наиболее популярным стал кофе, к которому добавляли молоко или сливки, что способствовало выработке определённого ритуала, для которого в кофейный сервиз был введён специальный сосуд для сливок.

Немецкие города «сдавались» натиску кофе не сразу: в 1679 г. открылась кофейня в Гамбурге, в 1684 – в Лейпциге, в 1687 г. – в Кёльне, в 1713 г. – в Аугсбурге, в 1721 – в Берлине. Но против кофе выступила церковь. Разгорелись нешуточные страсти. В богобоязненных семьях кофе не употребляли, а молодежи, падкой на всё новое, не позволяли посещать кофейни. Однако кофе пили украдкой, жевали его зёрна, тем более что мнение о возбуждающих свойствах кофейных зёрен медиками не отвергалось. Правда, некоторые немецкие врачи считали, что чрезмерное употребление кофе приводит к женскому бесплодию.

Суэта вокруг кофе весьма неожиданно отразилась в музыке того времени. Кофе было посвящено несколько произведений, в частности «Кофейная кантата», которую Иоганн-Себастьян Бах сочинил в 1734 г. В тот период Германия была самой музыкальной страной



в Европе, придворные композиторы откликались на все события. Первая немецкая кантата о кофе появилась в 1716 г. А в 1727 г. Христиан Фридрих Хенрици, будущий либреттист И.-С. Баха, известный под псевдонимом Пикандер, опубликовал первый том своих сочинений, среди них новеллу, в которой он высмеял распространившуюся страсть к кофе.

Главный персонаж новеллы Пикандера папаша Шлендриан (его имя по-немецки означает «рутина», «старый обычай», в русском переводе С. Городецкого он назван Стародумом) хочет отучить свою дочь Лизхен от кофе. «Отец, не будь так строг, – умоляет она. – Не выпив трижды в день по чашечке кофе, я стану тощей, как пересушенное жаркое». Свои мольбы она подкрепляет задорной арией во славу чёрного напитка. Однако отец продолжает брюзжать. В конце концов, поняв, что уговоры бесполезны, он меняет тактику – пытается соблазнить дочь то прогулкой, то покупкой нового кринолина, вошедшего только что в моду, затем предлагает праздни-

ный чепец, отделанный серебряной лентой и, наконец, мужа. И здесь Лизхен сдаётся. Она соглашается, но при условии, что мужа ей предоставят сегодня же. Отец уходит на поиски мужа, а Лизхен поёт арию, в которой весело клянётся, что «ни один жених не войдёт в этот дом, пока не запишет в брачном договоре, что разрешит мне варить кофе, когда я захочу».

Альберт Швейцер, изучая творчество И.С. Баха, отмечал, что подобный сюжет, наверное, был бы более характерен для Оффенбаха, нежели для «старого кантора церкви святого Фомы в Лейпциге». Вероятно, Бах взялся за этот сюжет как раз потому, что дискуссия вокруг кофе захватила все слои немецкого общества.

В Италию кофе проник благодаря стараниям Пьетро делла Вале, посла Папы в Персии, который в 1626 году привёз эти зёрна в подарок. Папе кофе понравился, и он благословил этот напиток. В 1646 г. открылась первая кофейня в Венеции. Она разместилась под сводами аркады на площади Святого Марка.

Иначе появился кофе во Франции. Сначала Карамехмед, посол султана Мехмеда IV в Вене (1665 г.), а затем его коллега Сулейман-ага, аккредитованный в Париже, стали предлагать гостям на посольских приёмах отведать кофе. Не все были в восторге от ароматного зелья, но в тот период Европа переживала моду на восточные диковинки, поэтому никто не хотел прослыть несовременным. В 1775 г. в Марсель было доставлено 19 000 центнеров кофе. Так началось его победное шествие по Европе.

Рассказывают, что после приема в турецком посоль-

стве Людовик XIV дал указание внести кофе в меню Лувра. Более того, Король-Солнце сочинил трактат, в котором не только отмечал положительное воздействие кофе на человека, но и предлагал своим подданным готовить его по придуманным им самим рецептам. Король вообще любил новшества и строго следил за тем, чтобы придворные придерживались утвержденных им ритуалов.

Постепенно кофе стал проникать и в другие слои общества. Почувствовав перспективу, открыл своё кафе бывший повар турецкого посла, но, увы! — не смог конкурировать с предприимчивым сицилийцем Франческо Прокопио, также открывшим кафе в Латинском квартале в 1686 г. Умелой рекламой он сумел составить обширный круг клиентов, в основном из числа парижской богемы. Прокопио стал предлагать им не только кофе, но и шоколад и мороженое. Любопытно, что его кафе облюбовали также дуэлянты, местом встреч которых был обширный пустырь неподалёку от кафе.

Это кафе существует и сегодня. Оно по-прежнему носит название «Прокоп» по имени своего основателя.

Как правило, завсегдатаями кофейен были мужчины. И кофе манил их не только запахом, но и возможностью пообщаться, поспорить, обсудить городские новости. Большим любителем кофе был Бальзак, который, как рассказывают, за время написания «Человеческой комедии» выпил более 15 тыс. чашек кофе.

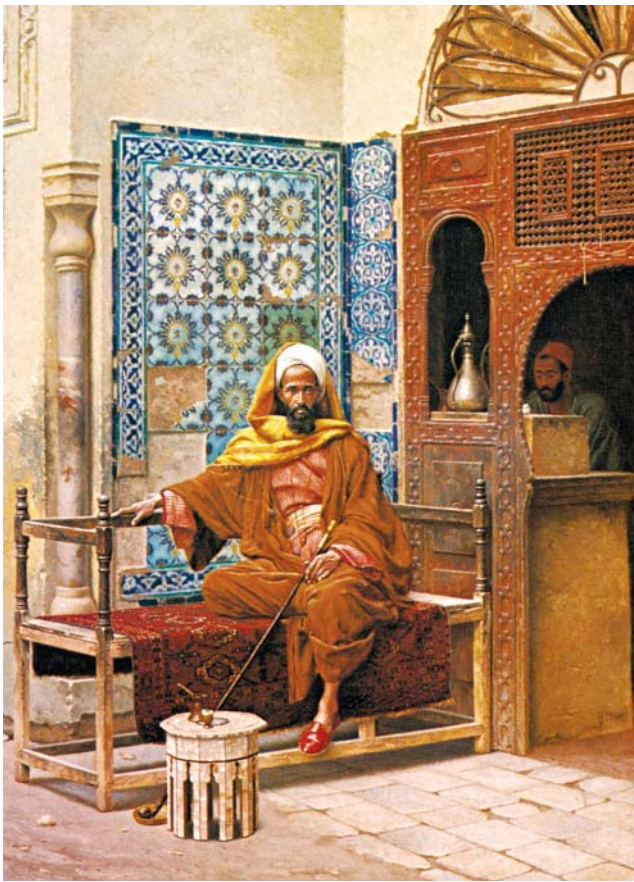
На первых порах считалось, что кофе благотворно влияет на умственную деятельность. Поэтому особенно популярными стали кофейни в универ-



ситетских городах. В частности, в 1636 г. кофейное заведение появилось в Оксфорде. Чашка кофе здесь стоила один пенни, поэтому кофейни прозвали «грошовыми университетами». В 1668 г. в Лондоне открылся кофейный дом Ллойда для торговцев и морских страховых агентов, а уже много позже на его базе была создана знаменитая страховая компания. Как и повсюду, мнения о кофе у англичан были взаимоисключающими. В 1674 г. королю была подана петиция, в которой жители Лондона утверждали, что кофе оказывает неблагоприятное воздействие на здоровье.

Одновременно кофе и кофейни стали завоевывать Новый Свет. В 1660 г. открылись первые кофейни в Нью-Йорке (тогда Новый Амстердам), в Бостоне, а затем и в других городах Северной Америки.

Популярность напитка побудила европейских колонизаторов заняться не только закупками, но и выращиванием кофе. В 1715 г. появились плантации кофе, организованные французами на Реюньоне (остров Бурбон),



Л. Дойч (1855–1928). В арабской кофейне.

в 1719 г. — во Французской Гвиане. Впоследствии этот опыт был использован в Бразилии, бывшей тогда португальской колонией. Уже в 1726 г. из Реюньона был доставлен первый урожай коричневых зёрен. Не отставали от французов и голландцы, которые стали разводить кофе в Суринаме и на Цейлоне.

Россия открыла для себя кофе в петровские времена. И хотя кофе привозили с Востока неоднократно, всё же мода на употребление кофе пришла с Запада. В 1665 г. придворный лекарь рекомендовал Алексею Михайловичу, отцу Петра I, употреблять «варёное кофе, персиянами и турками известное, и обычное после обеда... изрядное есть лекарство» в качестве средства от простуды и головной боли. Любопытно, что, среди вещей сестры Петра I Натальи Алексеевны, опись которых была составлена в 1717 г. в связи с её кончиной, вместе с юбками, корсетами и головными украшениями хранилась «кофь молотая».

Сам Пётр пристрастился к этому напитку в Голландии, где впервые отведал кофе у амстердамского бургомистра. Вернувшись в Россию, Пётр сделал кофе непременным атрибутом своих ассамблей. Бояр заставляли «откушать кофий» чуть ли не насильно. Но с внедрением западного образа жизни привычка пить кофе — обычно после обеда — всё более распространялась. Эта

традиция укрепилась после войны с Наполеоном.

В 1884 г. в Петербурге состоялась Всемирная выставка. В павильоне Бразилии посетителям предлагали бесплатно чашку кофе. Очередь в павильон выстраивалась с утра. В 1913 г. Россия уже закупала 800 тыс. пудов кофе.

В России кофе варили также, как в Германии, в высоком кофейнике, подавали с молоком или сливками, семьи победнее пили суррогаты. Однако кофейные заведения европейского типа в России не привились. Простой люд шёл в чайные, а те, кто мог позволить себе кофе (заграничная привычка была не всем по карману), пили его дома или в гостях.

Противоборство между кофе и чаем не закончилось и в наши дни. Более того, нас можно разделить на тех, кто предпочитает чай, и тех, кто не может жить без кофе. Кофе в России так и не стал напитком общения. Скорее всего, традиция угощать гостя маленькой чашечкой кофе входит в противоречие с русским гостеприимством, когда на столах всего должно быть в изобилии.

И всё-таки многие из нас начинают день с чашечки чёрного напитка. Ведь кофе, как поёт Лизхен в «Кофейной кантате» И.-С. Баха, «слаще поцелуя, вкуснее бисквита в вине...»



В оформлении статьи использованы иллюстрации из книги:
Alains l'ABC daire du Café. Paris, 1998,
и материалы, предоставленные автором.