

Олексій Мустафін

НАПІЙ ЗМІН

Як кава
створила
сучасний
світ



Харків
«ФОЛІО»
2018

Кава до появи кави



Навряд чи знайдеться напій,
універсальніший за каву



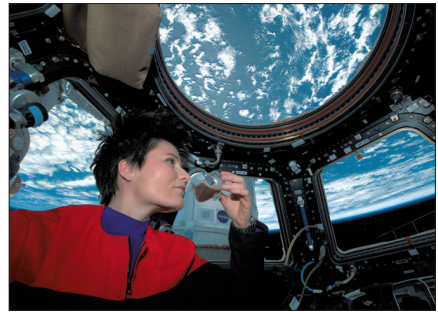
Кавове дерево



Ї його плоди

«Бувають дні, коли горнятко кави змінює всесвіт», — стверджував поет. Митцям дозволено перебільшувати. Щоб реальний світ став іншим, навряд чи вистачить одного горнятка — та одного дня. Але кави і справді має дивовижну властивість. З часу своєї появи — а це вже більше п'ятисот років — цей запашний, гіркий на смак напій супроводжує мало не кожну революційну подію в історію людства. Збуджує цілі народи. Надихає найталановитіших. Бадьорить найзавзятіших. І іноді справді здається, що саме завдяки йому світ змінюється з такою шаленою швидкістю.

З чашки кави — маленької чи великої — починають сьогодні свій день мільйони людей на всіх континентах Землі, до Антарктиди включно. Бага-



*Її п'ють і звичайні робітники, і політики світового рівня,
і не лише на Землі, але й у космосі*

тьом з них навіть важко уявити, яким було життя без неї. Однак серед поширених в усьому світі напоїв кава насправді є наймолодшим — якщо, звичайно, не враховувати новітні газовані трунки. Попри наполегливі намагання окремих дослідників «удревнити» її історію, немає жодних більш-менш певних свідчень про вживання напою з кавових зерен до середини XV сторіччя. Хоч як дивно, але навіть вогнепальну зброю та книгодрукування люди винайшли раніше, аніж навчилися варити каву.

Це виглядає справжньою загадкою, адже дике кавове дерево зовсім не є рідкісною рослиною. В Африці на південь від Сахари його можна зустріти майже всюди — від узбережжя Червоного моря до Атлан-



Кавове дерево на березі озера Тана — біля витоків Блакитного Нілу

тичного океану. Тонізуючі властивості плодів цього дерева були відомі принаймні з VI сторіччя. Першими на них звернули увагу племена галла — сьогодні ця народність відома під іменем *оромо* і мешкає в Ефіопії, Кенії та Сомалі. Вже за сивої давнини вояки галла робили з кавових ягід та тваринного жиру кульки, які брали з собою, щоб підтримувати сили в далеких переходах.

Досить рано — під назвою *бун* — кавові ягоди стали відомі й арабам, принаймні тим, які жили в Ємені, зовсім поруч із Ефіопією. Можливо, це відбулося в тому ж VI сторіччі, коли Ємен був приєднаний до ефіопської держави Аксум, — хоча жодних підтверджень цієї версії так і не знайдено. Зрештою, не можна виключати, що дикі кавові дерева в давнину росли й в Аравії.



Вояки галла. Фото XX сторіччя

З науковців першим їхні плоди ще на початку X сторіччя описав перський лікар та алхімік Мухаммад ар-Разі, в Європі відомий під іменем Разес. Він, зокрема, стверджував, що бун корисний для шлунку. Ще через століття одноплемінник Разеса — видатний мусульманський вчений Хусейн ібн Сіна, більше знайомий нам як Авіценна, розповідав про



Разесівський «Загальний виклад медичної науки».
Латинський переклад XIII сторіччя



Авіценна

властивості напою з буну, або ж бунхуму. За його словами, цей напій «зміцнює тіло, очищує шкіру і висушує вологу».

Втім, дещо в описі Авіценни, без сумніву, вразило б багато кого з сучасних кавоманів. Виявляється, що «кращий бунхум має легкий приємний аромат і лимонний колір!» Хіба може натуральна кава мати лимонний колір?

Але ж ніхто і не стверджував, що бунхум — це кава. Щоб зрозуміти, як його виготовляли, варто згадати,



Обкладинка трактату Авіценни «Канон лікарської науки» із зображенням лікаря та його пацієнта

що взагалі пили араби й перси за доби Разеса й Авіценни. Коран суворо забороняє мусульманам вживати



Приготування напою. Арабська мініатюра XIII сторіччя



Ефіопка з кошиком, повним кавових зерен



Кавові ягоди, їхня кожура та зерно

не лише вино та інші алкогольні напої, але й будь-який трюнок, від якого людина може сп'яніти, — навіть якщо йдеться про один ковток. Натомість «дозволений» напій можна зробити навіть з винограду — адже, за переказами, сам пророк Мухаммед втамовував спрагу водою із вичоченими у ній родзинками. Питво, створене подібним чином, араби називають *набізом*. Ще один вид набізу виготовляють як відвар чи компот — тобто варять свіжі або ж сушені ягоди. Якщо йдеться про плоди з кісточками, використовують їхню м'якоть (або кожуру). Такий напій має іншу назву — *гешир*.

Звісно, гешир може бути різним, залежно від того, які фрукти є під рукою. Десь це абрикоси чи курага, десь фініки, а в Ємені варили кавові ягоди. Точніше — їхню кожуру. Зварений таким чином напій еменці вживають і зараз. Іменують його саме геширом. Вочевидь, це і є бунхум Авіценни. Бо він справді має лимонний або ж лимонно-брунатний колір.



В Ефіопії каву і зараз називають «бунною»



Гешир і фініки

Зміст

•

Кава до появи кави	5	«Напій революції»	83
Легендарна доба: диво-птахи, кози-стрибунці і винахідливі суфії	10	Кавовий націоналізм	92
Напій здобуває назву	14	Підкорення бульварів	100
Перші кав'ярні і перші заборони	17	В тіні поступу	113
Таємна зброя Османів	22	Доба індустріалізації. Еспресо	119
Заспокійливий збудник	27	Розчинна кава, війна і мир	127
«Витверезник народів»	33	Стимули винахідливості	136
«Мищанський напій» і дух капіталізму	39	«Суспільство споживання» і «барна революція»	142
Політика на кавовій гущі	45	«Антирадянський» напій в країні більшовиків	153
Шлях до «вищого світу»	50	Цінові гойдалки, крах СРСР і «справедлива торгівля»	163
Розумники і розпусники	58	Від «кави на ходу» до «третього рідного місця»	171
Перегони крадіїв	68	Напій креативного класу	178
Німецька заощадливість та «одомашнення» кави	77	Кава для вас	184