

ТРИСТАН СТИВЕНСОН

БОЛЬШАЯ

книга

КОФЕ

ПОЛНЫЙ
ПУТЕВОДИТЕЛЬ

ОТ ОПИСАНИЯ СОРТОВ И РАЗНОВИДНОСТЕЙ
ДО РЕЦЕПТОВ И СЕКРЕТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Tristan Stephenson
THE CURIOUS BARISTA'S GUIDE TO COFFEE

First published in the United Kingdom under the title
The Curious Barista's Guide to Coffee by Ryland Peters &
Small Limited

20-21 Jockey's Fields London WC1R 4BW

© Tristan Stephenson 2015

© Ryland Peters & Small 2015

All rights reserved

Стивенсон, Тристан.

С80 Большая книга кофе / Тристан Стивенсон ;
[пер. с англ. З. Тимофеевой]. – Москва : Эксмо,
2020. – 224 с. : ил. – (Вина и напитки мира).

Любите ли вы волшебный аромат только что приготовленного кофе? Современный человек уже не представляет свой день без чашечки этого бодрящего и согревающего напитка. Но много ли мы знаем о нем? Задумываемся ли мы о том, сколько преобразований предстоит кофейному зернышку, прежде, чем мы сможем насладиться любимым напитком? Что нужно, чтобы добиться того самого незабываемого кофейного вкуса и потрясающего аромата, который никого не оставит равнодушным? И почему вообще нам так сильно нравится кофе? Если только одна мысль об этом удивительном напитке заставляет ваше сердце биться чаще и вы просто не можете пройти мимо любимой кофейни, то «Большая книга кофе» знаменитого миксолога и настоящего знатока своего дела, имевшего опыт плодотворного сотрудничества с Джейми Оливером, Тристана Стивенсона станет для вас настоящей находкой!

«Большая книга кофе» выходит за рамки банального изложения способов приготовления кофе, это увлекательное кофейное путешествие, которое вы совершаете вместе с ее автором. Вы узнаете об истории возникновения вашего любимого напитка и о том, как он приобрел такую огромную популярность во всем мире. Тристан подробно и со знанием дела описывает все стадии приготовления кофе, а также необходимое для этого оборудование, приглашая читателя заглянуть за кулисы кофейной сцены. Кроме того, в «Большой книге кофе» содержится огромное количество хитростей и полезных советов по приготовлению этого напитка в домашних условиях, что особенно ценно, ведь после прочтения вы, безусловно, захотите угостить своих друзей самостоятельно сваренной чашечкой кофе! Но и это еще не все! Знаете ли вы, как найти идеальный френч-пресс? А как правильно выбрать кофе? На страницах «Большой книги кофе» вы не только узнаете самые вкусные рецепты кофе от Тристана Стивенсона, но и получите уникальные практические рекомендации, которые пригодятся не только начинающим, но даже опытным бариста.

Если вы хотите погрузиться в удивительный кофейный мир, то «Большая книга кофе» осуществит ваше желание! Наслаждайтесь чтением и не забудьте о горячей чашечке ароматного кофе!

УДК 641.55
ББК 36.991

ISBN 978-5-699-89069-9 (оф. 1)
ISBN 978-5-699-94423-1 (оф. 2)

© ИП Пухов, 2017

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ВИНА И НАПИТКИ МИРА

Тристан Стивенсон

БОЛЬШАЯ КНИГА КОФЕ

Ответственный редактор А. Сидорова
Корректор Ж. Арутюнова

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндiрушi: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесi, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгiсi: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz

Интернет-дүкен : www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

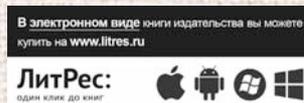
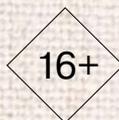
www.eksmo.ru/certification

Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 22.01.2020. Формат 82x100^{1/16}.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 18,22.

Доп. тираж 4000 (2000 (оф. 1) + 2000 (оф. 2) экз. Заказ



Перевод *Зинаида Тимофеева*

Редакторы *Надежда Кузнецова,*
Наталья Кутищева

Научный редактор *Сергей Куребеда*

Доработка макета, верстка
Антон Бельтиков



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 6

ГЛАВА 1. ИСТОРИЯ
И ПРОИСХОЖДЕНИЕ
КОФЕ 9

ГЛАВА 2. ВЫРАЩИВАНИЕ, СБОР
И ОБРАБОТКА КОФЕ 25

ГЛАВА 3. ОБЖАРКА КОФЕ 49

ГЛАВА 4. НАУКА И ВКУС 75

ГЛАВА 5. ПОМОЛ 91

ГЛАВА 6. ЭСПРЕССО 103

ГЛАВА 7. ЭСПРЕССО И МОЛОКО:
ИДЕАЛЬНОЕ
СОЧЕТАНИЕ 121

ГЛАВА 8. АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ
СПОСОБЫ
ЗАВАРИВАНИЯ 137

ГЛАВА 9. НАПИТКИ И ДЕСЕРТЫ
НА ОСНОВЕ КОФЕ 175

ГЛАВА 10. ПРИЛОЖЕНИЕ 197

СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ 218

БЛАГОДАРНОСТИ 221

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 222





ИСТОРИЯ И ПРОИСХОЖДЕНИЕ КОФЕ



История кофе, как и всей человеческой цивилизации, началась в Эфиопии. Удивительно, но одно-единственное открытие, случайно сделанное скромным пастухом коз, в дальнейшем повлияло на образование государств, революции и невероятные научные открытия. Не верите? Налейте себе чашечку хорошего кофе и читайте дальше...

 По чистой случайности кофе появился на Ближнем Востоке именно на рубеже IX–X веков, на заре удивительной эпохи просвещения и открытий. Возможно, тот факт, что за последующие тысячу лет распространение кофейной культуры в мире (от Турции до Британии, Франции, Испании, Португалии, Голландии и Америки), как правило, предшествовало всем значительным геополитическим переменам, — тоже простое совпадение.

Не случайно и то, что «кофейный истеблишмент» раз за разом удивлял мир своим нестандартным взглядом на самые традиционные вещи, будоражил классовую систему и способствовал активному обмену знаниями этой области. Некоторые из величайших умов в истории человечества, от Исаака Ньютона до Бетховена, Наполеона и Стива Джобса, не просто имели возможность наблюдать за развитием культуры потребления кофе, но также сами были большими фанатами этого удивительного напитка. Иногда действия производителей кофе даже становились причиной значительных исторических событий: революций, гражданских войн и восстаний. Совсем несложно представить, как религиозные лидеры, короли и политики вершат судьбы целых народов и государств, попивая ароматный кофе.

В Европе кофе употребляют всего 400 лет. По ту сторону океана, в Новом Свете, он оказался еще позднее — 300 лет назад. И тем не менее кофе успел повлиять на образование государств, становление и сохранение рабовладельческого строя, развитие средств массовой информации и появление самых первых аналогов крупных торговых корпораций.

А также оказал влияние на формирование финансовых институтов с мировым именем.

Следы его многовекового влияния можно проследить во многих аспектах повседневной жизни, в том числе в политике, журналистике, науке и литературе.

ГДЕ ВСЕ НАЧАЛОСЬ

Наше путешествие начинается в Эфиопии. И хотя она традиционно считается родиной кофе, вполне возможно, что на самом деле эта страна просто была первым местом, где завезенные из Судана кофейные деревья смогли неплохо прижиться и разрастись в полную силу. Нам до сих пор доподлинно неизвестно, где впервые стали использовать кофейные листья, ягоды или зерна. Но мы точно знаем, что приблизительно 2000 лет назад кочевники племени Оромо, жившие на территории королевства Каффа (Эфиопия), лепили из перетертых кофейных листьев и ягод некое подобие маленьких пирожков. Они были похожи на кофейную тянучку, жуя которую человек испытывал кратковременный прилив сил и энергии. В V веке н. э. территория Северной Эфиопии и части Южного Египта входили в состав Аксумского царства, которое активно обменивалось товарами с Римской империей. Но, увы, письменных свидетельств того, что римляне когда-либо пили кофе, не существует...

Вполне вероятно, что кофе выращивался также и в царстве Химьяр (современный Йемен), после того как его территории были захвачены царством Аксум. Помимо этого, в VII веке н. э.

существенно укрепились политические, культурные и торговые связи между народами Эфиопии и Йемена, продолжалось распространение мусульманства — все это способствовало развитию кофейной культуры. В скором времени, благодаря налаженным арабским торговым путям из Йемена, большинство которых начинались в портовом городе Моха, кофе распространился по всему Ближнему Востоку.

Сначала стоит рассказать знаменитую легенду, которая гласит, что впервые кофейное дерево было обнаружено молодым эфиопским пастухом коз по имени Калди. Эта история прижилась лучше других, поскольку она довольно правдоподобна, но, как правило, каждый рассказчик добавляет в нее свои детали. Как-то вечером молодой Калди наблюдал за своим стадом и заметил, что козы грызут листья и красноватые ягоды какого-то дерева, после чего начинают вести себя необычайно резво. Заинтригованный, он решил сам их попробовать. Эффект был мгновенный — пастух ощутил прилив энергии и бодрости. Так Калди обнаружил кофеин — самое распространенное средство улучшения тонуса в современном мире. Как дальше развивались события — вопрос спорный, однако наиболее известная версия гласит, что Калди поделился обнаруженными плодами и листьями с монахами из монастыря поблизости.

В Йемене есть своя легенда о появлении кофе. Некий Омар был брошен умирать за городскими стенами Мохи (Мекки). Во время своих скитаний по округе, пытаясь найти какое-либо пропитание, он и обнаружил кофейное дерево. Попробовав его плоды, он ощутил в себе прилив энергии и сил, которые помогли ему добраться до города. Тот факт, что он не погиб в пустыне от голода, горожане сочли знаком свыше. С таким же уважением жители Мекки отнеслись и к обнаруженному Омаром дереву, из которого позже научились готовить напиток, прославивший их город по всему миру. Арабы называли его *qwaḥa*, что по-арабски значит «вино». И поскольку мусульманам запрещено



ВВЕРХУ Три благородные дамы наслаждаются кофе в одном из кофейных домов Вифлеема. Картина XIX века.

употреблять алкоголь, кофе позволяло ощутить им нечто отдаленно напоминающее пьянящий эффект дешевого вина.

АРАБСКИЙ И ТУРЕЦКИЙ КОФЕ

Дальнейшую историю кофе связывают с распространением ислама. Кофе использовался в религиозных обрядах, помогая молящимся не уснуть во время ночных служб. В эти же годы в средневековой Европе впервые высушили, обжарили и измельчили кофейные зерна, а затем приготовили напиток, в целом соответствовавший всем современным базовым принципам приготовления кофе. Он стал важной статьёй экспорта для арабских государств, и, по-видимому, самые первые заведения, где готовился и продавался этот напиток, появились в Йемене в конце XV века. Вот только некоторым высокопоставленным лицам пришлось не по душе стимулирующий эффект, который кофе оказывал на людей. В 1511 году правитель Мекки угостил кофе местного верховного судью, а затем велел ему запретить этот напи-

ток, поскольку был уверен, что «от него люди пьянеют и становятся более склонны преступать закон». Его старания возымели эффект — все запасы кофе были сожжены прямо на улицах города, а кофейные дома были вынуждены прекратить торговлю этим напитком.

Запрет продержался всего несколько месяцев и был отменен вышестоящим начальством. На протяжении последующих 200 лет султаны, правители, короли и местные власти многих арабских (и не только) стран неоднократно издавали подобные законы и так же быстро их упраздняли.

В 1517 году Йемен был захвачен Османской империей. Новому правительству потребовалось немного времени, чтобы понять, насколько кофе ценный товар. Были введены жесткие законодательные ограничения на экспорт зерна и контроль за нераспространением кофейных деревьев. Свежесобранные ягоды сначала ошпаривались кипятком или частично

обжаривались и лишь затем по морю переправлялись в г. Суэц (Египет). Оттуда товар доставлялся в Александрию, где его могли приобрести европейские покупатели. Несмотря на все предосторожности, кому-то все же удалось выкрасть заветные зерна. Легенда гласит, что один хитрец спрятал несколько зеленых зернышек в своем ремне. Именно так кофе попал в Индию.

Ближе к концу XVI века упоминания о кофе появились и в европейской литературе. Так в 1592 году в книге профессора Проспера Альпиниуса была представлена первая подробная иллюстрация кофейного дерева. Альпиниус также упомянул о том, что турки варили отвар из плодов этого дерева. В дальнейшем этим экзотическим растением и напитком заинтересовался голландский ученый Палюданус, он упоминает о нем в своих «Путевых заметках» (1596 г.):

«По утрам они пьют этот обжигающе горячий отвар на голодный желудок, непременно из глиняных кружек, [...] они говорят, что это укрепляет их силы и делает более страстными».

В 1610 году Константинополь (Стамбул), жемчужина Османской империи, был одним из самых крупных и богатых городов в мире. В то время самый популярный напиток назывался коффа и был «по цвету и по вкусу очень похож на копать». Европейцев заинтересовала необычная традиция турецкого народа. И неудивительно, ведь это была одна из величайших империй за всю историю человечества, простиравшаяся от берегов Северной Африки до Восточной Европы и обладавшая невероятным влиянием. В то время как само дерево коффа и его плоды тщательно изучались ведущими ботаниками и учеными Европы, практически любой желающий мог испытать на себе эффект от напитка, приготовленного на их основе.

СЛЕВА Употребление кофе всегда было связано с общением, что подтверждает эта иллюстрация арабского кофейного дома, 1870 год.



ЭКСПАНСИЯ КОФЕЙНЫХ ДОМОВ

К началу XVII века кофе достиг берегов Великобритании, и в 1652 году в Лондоне открылся первый в Европе кофейный дом. Заведение Паска Розы, правда, скорее напоминало простой прилавок, установленный во дворике церкви Святого Михаила, в двух шагах от популярного лондонского района Корнхилл. Принято считать, что Розы родился в начале XVII века на Сицилии. Он был дальновидным предпринимателем и, чтобы избежать недовольства и обвинений владельцев соседних пивных в том, что он здесь чужак, взял в долю Кристофера Боумана — настоящего британца. Предприятие имело огромный успех, и когда слух об удивительных свойствах кофе распространился по всему городу, кофейный дом переехал в отдельное большое помещение через дорогу.

По всему Лондону, словно грибы после дождя, стали появляться кофейни. Спустя десять лет после того как в кофейном доме Розы была сварена первая чашка чудесного напитка, в городе насчитывалось около ста кофеен. Подобные заведения также открывались в Оксфорде и Кембридже. На рубеже XVIII века их было уже свыше тысячи.

В то время кофе считался отличным средством для борьбы с похмельем, что в общем-то неудивительно, если учесть, что завтрак, как правило, состоял из порции пива, а на два пенни можно было напиться до беспамятства. Кофе избавлял от нежелательных последствий употребления алкоголя, включая притупление чувств и желание с кем-нибудь подраться. Этот турецкий напиток стимулировал внимание, способствовал возникновению дискуссий, превращал споры в настоящий ритуал, а также сближал людей, мыслящих одинаково. Как говорится в поэме неизвестного английского автора 1674 года: кофе — «отвар тот темный и терпкий/с ума не сведет,/но от ко-



ВВЕРХУ Одна из первых кофеен Лондона, посетители которой ведут жаркий спор.

лик избавит/и память улучшит,/и мыслить заставит,/печали развеет/и одного не оставит».

В таких кофейнях не нужно было бронировать столик заранее, там не было классовых предрассудков, а вход был запрещен только женщинам. Здесь могли оказаться бок о бок торговцы, политики, люди из высшего света, интеллектуалы, ученые, журналисты, философы, поэты и простые работяги. Иногда там обсуждались важные дела, но, как правило, люди просто наслаждались чашкой кофе и неторопливой беседой друг с другом, и все это под «звяканье чайников, молочников и ложечек на фоне урчания раскаленной плиты».

В своей книге «Характер кофе и кофейных домов» (1661 г.) Джон Старки дал весьма точное описание сложившейся на тот момент ситуации:

«Здесь совершенно не важен твой статус. Любой может прийти и занять местечко, и каждому будут одинаково рады. Такого рода всеобщее равенство и уважение можно было встретить разве что в эпоху возрождения, а теперь и в кофейных домах».

Кофейные дома были идеальным местом для того, чтобы перетирать косточки политикам. В подобных обсуждениях рождались идеи государственных переворотов и восстаний. Ко-



СЛЕВА Кофе на столе в кофейне. Англия, XVII в.

НА СТРАНИЦЕ СПРАВА В 1789 году кофе стал в прямом смысле «революционным напитком», когда Камиль Демулен вскочил на стол в парижском Café de Foy, призывая своих соратников к оружию.

был опубликован в 1687 году, и, как поговаривают, благодарить за это открытие надо Кембриджский кофейный дом, а вовсе не упавшее ему на голову яблоко.

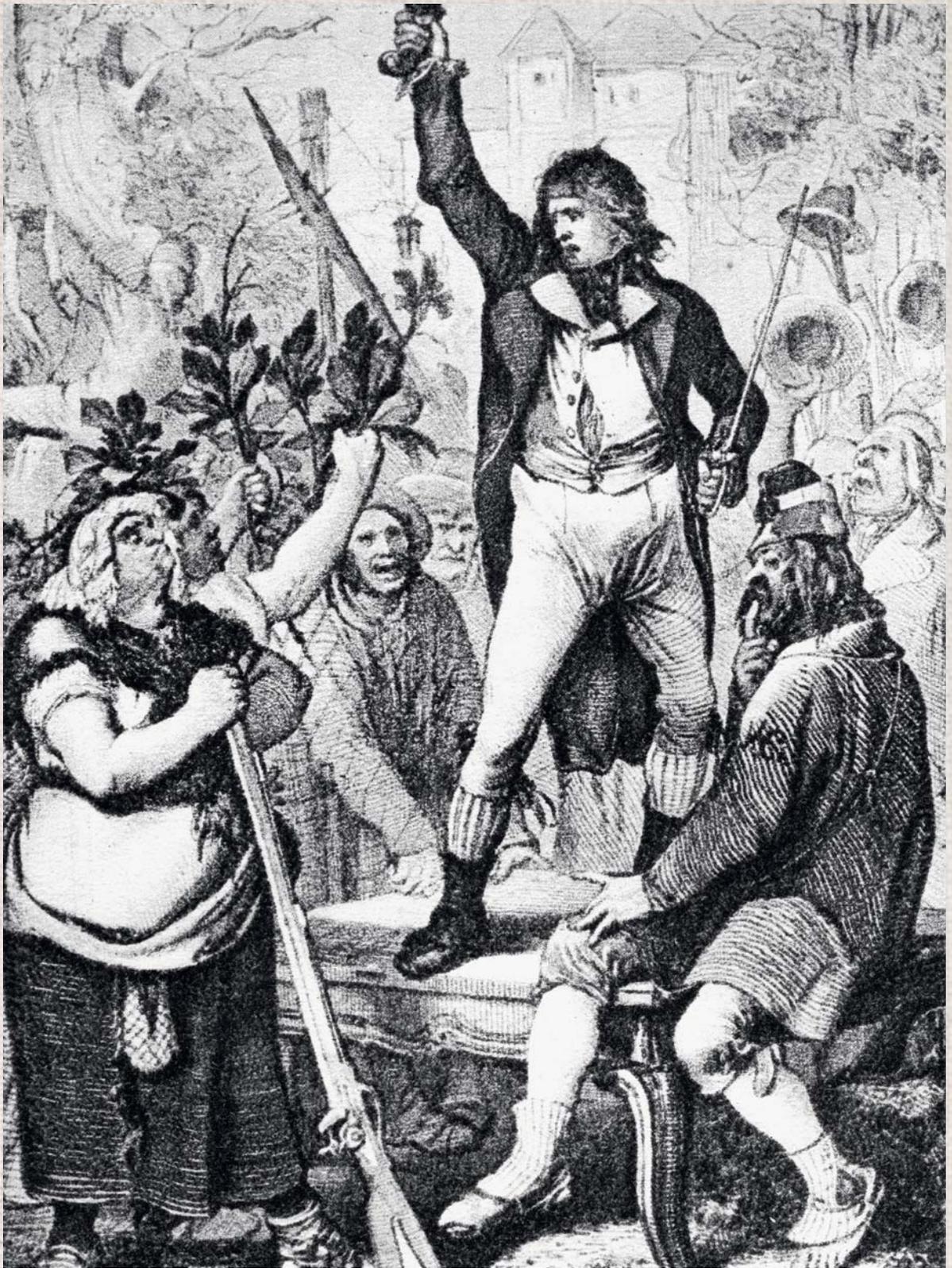
роль Англии Карл II (1660–1685) лично поручил своим шпионам пристально следить за происходящим в лондонских кофейнях. Вскоре он предпринял попытку запретить подобные заведения: его манифест, опубликованный 29 декабря 1675 года, гласил, что «люди проводят в них слишком много времени, которое могло и должно быть употреблено на пользу общества». Однако благодаря усилиям кофейных магнатов этот законопроект так никогда и не был принят.

К концу XVII века некоторые лондонские кофейни начали называть «университетами за гроши». Их атмосфера создавала прекрасные условия для развития радикально новых направлений научной мысли, была своего рода инкубатором для различных теорий и гипотез, а иногда и плацдармом для демонстрации и проведения экспериментов из области «натурфилософии».

Вскоре контингент многих кофейных домов стал относительно однородным. Их посещали представители определенных слоев бизнеса, журналисты, художники или интеллектуалы. Так, Кристофер Рен (архитектор собора Святого Павла) и видный английский ученый Роберт Хук бывали в основном в таких кофешопах, как *Grecian*, *Marine* и *Garraways*. В кофешоп *Marine* также частенько заходил один из первых ученых-знаменитостей Лондона — Джеймс Ходжсон. Фундаментальный труд Исаака Ньютона под названием «Принципы», в котором он впервые представил свою теорию гравитации,

Шотландский ученый Адам Смит написал большую часть своего труда «Исследование о природе и причинах богатства народов», возможно, важнейшую работу по экономике и финансам в истории человечества, сидя в лондонской кофейне *British*. Кофейные дома подобного типа, как правило, представляли собой небольшую гостиную, где в уютной атмосфере шли обсуждения вопросов международной торговли и коммерции. Все важные известия, полученные из заморских колоний, быстро распространялись по кофейням: мальчишки-посыльные бегали и делились новостями с посетителями. Например, кофейня *Jonathan's* была одним из таких заведений — популярной альтернативой Лондонской королевской бирже. Спустя 100 лет, в 1773 году, группа лондонских биржевых трейдеров открыла свою новую кофейню, получившую название *New Jonathan's*. Имя, правда, не прижилось, и вскоре заведение было переименовано в *Stock Exchange* (сейчас это *London Stock Exchange*).

История одного из крупнейших в мире рынков страхования *Lloyds of London* началась с кофейни. До сих пор работающих там швейцаров по традиции называют официантами. Знаменитые печатные издания *The Spectator*, *The Guardian* и *Tatler* также либо непосредственно зародились в кофейнях, либо были тесно с ними связаны. Благодаря им широкие массы получили возможность оперативно узнавать последние новости, что ранее было доступно лишь представителям интеллигенции. Подзаго-



ловки разделов в Tatler, когда он только вышел в 1709 году, даже назывались в честь главных кофеен Лондона.

А что же до самого напитка? По-видимому, его вкус оставлял желать лучшего. В опубликованной в 1661 году книге «Характер кофе и кофейных домов» Джон Старки описывал кофе фразами типа «кипяченая сажа», «со вкусом горелого хлеба», также можно было встретить варианты «лошадиное» или «горячее адское пойло». Безусловно, большинство кофейных домов сами занимались обжаркой зерна. Возможно, они предпочитали очень темную обжарку. Хотя причина горечи предлагаемых кофейнями напитков связана с весьма неоднозначными методами заваривания кофе «по-турецки», которые предполагали неоднократное кипячение кофе. В некоторых рецептах XVII века даже рекомендовалось использовать воду, предварительно прокипятив 15 минут и добавив в нее немного старого перемолотого кофе. Внешний вид напитка, по-видимому, ценился гораздо выше, чем его вкусовые качества. Тем не менее некоторые владельцы кофеен экспериментировали с различными способами фильтрации, используя для этих целей яичный белок и желатин (вещество, вывариваемое из плавательного пузыря рыб), стремясь уменьшить количество осадка в конечном продукте. При этом, как правило, весь кофе варился с утра и в течение дня по необходимости подогревался и подавался посетителям, что, естественно, не улучшало вкус напитка.

В Париже первый кофейный дом появился на 20 лет позже, чем в Лондоне, в 1672 году. Поговаривали, что наш хороший знакомый Паска Рози приложил к этому руку. К сожалению, практически никаких документальных подтверждений существования этого заведения не сохранилось. Иначе обстоят дела с Café Procope («Кафе Прокopf»), основанным в 1686 году и вскоре ставшим одним из главных мест встречи деятелей эпохи французского просвещения: Руссо, Дидро и Вольтер частенько туда заходили.

Более того, именно там Вольтер, по слухам, выпивавший по сорок чашек кофе в день, задумал свою «Энциклопедию», первую в мире книгу такого рода. Нам также известно, что двое из отцов-основателей США, Томас Джефферсон и Бенджамин Франклин, назначали встречи друг другу в Café Procope, удивительным образом сохранившемся на том же самом месте и по сей день.

В другом популярном парижском кофейном доме, Café de Foy, зарождалось движение, которое в дальнейшем выльется во Французскую революцию. Именно там 12 июля 1789 года под пристальным взглядом полицейских шпионов, стоя на столе, размахивая своим пистолетом, Камиль Демулен обратился к собравшимся со своим легендарным призывом «К оружию, граждане!». Спустя два дня была взята Бастилия, и это было началом Французской революции.

И хотя волна повального увлечения кофе захватила в первую очередь Лондон, к концу 1670-х годов в большинстве крупных европейских городов было минимум по одной кофейне. Первая американская кофейня открылась в Бостоне лишь в 1671 году, и понадобилось еще 25 лет, прежде чем кофейные дома появились и в Нью-Йорке.

НАПИТОК НОВОГО СВЕТА

В начале XVIII века мода на кофе распространилась по всей Европе, и промышленники все больше стали задумываться о собственном производстве сырья, минуя арабских торговцев из Мохы. Первыми начали действовать голландцы, успешно культивировав некоторые сорта в регионе Малабар (Южная Индия), на территории Голландского Цейлона (ныне Шри-Ланка), а затем, в 1699 году переправив несколько растений в Батавию (старое



название столицы Индонезии — Джакарты), на острове Ява. Примерно через десять лет 360 кг (800 фунтов) качественного кофейного зерна было доставлено в Амстердам и продано за баснословную сумму. Таким образом арабская монополия на кофе была нарушена, и вскоре Голландская Ост-Индская компания уже поставляла более половины всего потребляемого Европой кофе напрямую из своих колоний на остров Ява, навсегда связав название острова с этим напитком. Примерно в то же время, когда голландцы начали выращивать кофе в Индонезии, французы переправили несколько молодых кофейных деревьев на остров Бурбон (в настоящее время — Реюньон) в Индийском океане, в 800 километрах (500 милях) к востоку от Мадагаскара. Существуют различные мнения о происхождении этих саженцев. Одни утверждают, что они были привезены с острова Ява, другие — что это был подарок султана Йемена или эти деревья изначально произрастали на острове. Как бы все ни складывалось, но факт появления саженцев на острове стал

ВВЕРХУ Знаменитая история: Габриель де Клей делится своим пайком пресной воды во время затяжного плавания через Атлантику в 1720 г.

решающим моментом в истории кофе, ведь эти кофейные деревья позднее дали жизнь новому сорту, известному как Бурбон.

Деревья сорта Бурбон дают в среднем на 20% больше плодов (см. стр. 27), и когда в 1711 году один из высокопоставленных французских чиновников приехал с визитом на остров Бурбон, он обнаружил там «дикие кофейные деревья, 10–12 футов в высоту, усыпанные спелыми плодами». Понадобилось еще 150 лет, прежде чем этот сорт был завезен в Бразилию, но и по сей день он остается одним из самых уважаемых в мире, в первую очередь благодаря той чистой кислотности и сбалансированности, которой славятся его разновидности (сегодня их насчитывается более двадцати, включая различные гибриды и культивары).

Голландцы, скорее всего, также были первыми, кто начал выращивать кофе в Вест-Индии,

еще в 1713 году переправив саженцы кофейных деревьев в одну из своих колоний в Гвиане — Суринам (на северо-востоке Южной Америки). Однако более распространенная версия легенды о том, как именно кофе попал в Центральную и Южную Америку, гласит, что это произошло на 7 лет позже, когда Габриель де Клей, французский морской офицер, перевез одно-единственное кофейное дерево через Атлантический океан. Эту историю он подробно описал в своем личном дневнике, опубликованном в 1774 году в *Année littéraire*.

Повествование вполне могло бы лечь в основу сюжета голливудского блокбастера независимо от того, правдиво оно или нет. Де Клей верно предположил, что регионы с оптимальными условиями для выращивания сахарного тростника подойдут также и для кофе. Поэтому неудивительно, что его выбор пал на французский остров Мартиника. Увы, у нашего героя не было собственных саженцев, и ему сначала необходимо было их заполучить. В этом и состояла проблема — во Франции всего лишь одно кофейное дерево находилось в Королевском саду в Париже, — подарок мэра Амстердама Людовика XIV.

Пустив в ход свое обаяние, де Клей убедил некую «великосветскую даму» соблазнить одного из придворных врачей. Неспособный сопротивляться просьбам любимой, он выкрал драгоценный саженец из оранжереи и передал предприимчивому офицеру. Надежно спрятав тайный груз в заранее подготовленном терриуме, де Клей отправился на остров Мартиника на борту французского корабля. Мы никогда не узнаем наверняка, какие испытания выпали на его долю за время плавания. Дневниковые записи гласят, что, помимо прочего, было несколько страшных бурь, нападение тунисских пиратов и морских чудовищ, голод и попытка голландского шпиона выкрасть бесценный саженец (ему, очевидно, удалось оторвать пару листочков). Кроме того, питьевой воды катастрофически не хватало. На протяжении не-

скольких недель де Клей жертвовал часть своей доли на поливку украденного растения. Но все закончилось благополучно, и многострадальное дерево высадили на Мартинике. Уже через 9 лет на острове насчитывалось около 3 миллионов деревьев этого сорта.

Вслед за успехом Мартиники на других французских островах тоже стали выращивать кофе. Количество плантаций в Карибском море и Центральной Америке росло в геометрической прогрессии. Кофе начали культивировать в Колумбии в 1723 году, в Бразилии в 1727 году (по слухам, ростки кофейного дерева были частью букета, подаренного женой губернатора Французской Гвианы некоему бразильскому подполковнику), на Ямайке в 1728 году, в Венесуэле в 1730 году, в Эспаньоле (сегодня это Доминикана и Гаити) в 1735 году, в Гватемале в 1747 году и на Кубе в 1748 году.

Таким образом, к 1780 году практически весь кофе в мире производился в Центральной и Южной Америке. Одни только плантации Санто-Доминго (Гаити) обеспечивали не менее половины спроса. И все это началось с одного единственного дерева, посаженного в 1713 году в оранжерею короля Франции Людовика XIV.

МИРОВОЕ ГОСПОДСТВО

В начале 1800-х повсеместное выращивание сахарной свеклы привело к обвалу цен на сахарный тростник — самую надежную сельскохозяйственную культуру Нового Света. Тем временем спрос на кофе в Европе продолжал расти, в связи с чем многие колонии в Центральной и Южной Америке увеличили масштабы производства и поставок зеленого зерна. Если одного Бостонского чаепития 6 декабря 1773 года было недостаточно, чтобы Америка окончательно перешла на кофе,



СЛЕВА Китай знаменит своими чайными традициями, но вездесущий Starbucks добрался даже в отдаленные переулки г. Чэнду.

то война 1812 года сделала свое дело. В этот период временно были прекращены поставки чая и наблюдалось поголовное увлечение всем французским, в том числе и кофе. Этого оказалось достаточно, чтобы превратить его в главный напиток всей страны.

Бразилия, где выращивание кофе рассматривалось, скорее, как целая индустрия, нежели просто отрасль сельского хозяйства, выиграла от этого больше других стран. И в наши дни она следует тому же принципу. Огромные территории в районе реки Параиба-ду-Сул близ Рио-де-Жанейро были заняты кофейными плантациями. Там работали легионы рабов, приумножая богатство кофейных баронов. К 1920 году Бразилия обеспечивала почти 80% мирового спроса на кофе, сегодня этот показатель составляет всего 35%.

Увы, такие явления, как рабовладельческий строй, неравенство и капитализм, были характерны не только для истории бразильского кофе. На протяжении XIX–XX веков европейцы, а следом за ними и американцы, укрепляли свою

экономическую мощь за счет торговли черным золотом, без зазрения совести манипулируя странами — производителями кофе и угнетая их. Для многих из этих стран кофе стал своего рода оковами, которые удерживали их на начальных стадиях развития. Старания не приносили им прибыли, она доставалась западным государствам. Колониализм на долгие годы затормозил развитие британских и бельгийских колоний в Африке, основной отраслью хозяйства которых было выращивание кофе. Некоторые из них, например Кения и Малави, не владели собственными плантациями и никаким образом их не контролировали. В Бурунди же ситуация обострялась еще хуже: в 1933 году каждый фермер этой центральноафриканской бельгийской колонии был обязан выращивать минимум 50 кофейных деревьев.

Даже после окончания Второй мировой войны, во время деколонизации, многие ведущие страны — производители кофе продолжали переживать гражданские волнения, различные социальные потрясения, серьезный экономический спад, политическую нестабильность и влияние ограничений на торговлю. К этому списку нужно также добавить непрерывную борьбу с листовой ржавчиной¹ (см. стр. 30), нестабильными ценами на рынке кофе и периодическими засухами. К тому же зачастую новые правительства в этих странах были ничем не лучше своих предшественников. Этот период в истории кофе знаменит весьма печальными фактами. Так, например, коренное население Гватемалы насильно переселяли с их исконных территорий, дабы разбить на их месте новые плантации. А в Эль-Сальвадоре мелкие фермеры зарабатывали мизерную или вообще не получали никакой

¹ Листовая ржавчина — грибковое заболевание, поражающее нижнюю часть листа, в результате чего дерево теряет всю листву и, соответственно, перестает плодоносить. *Прим. ред.*



В прохладной влажной тени отборное кофейное зерно, скрытое под слоем ярко-красной мякоти ягод, приобретает свой богатый и насыщенный вкус, за который американцы так любят и ценят Кофе Chase&Sanborn

Удивительный вкус «кофе, выращенного в тени»

Поэтому люди чаще стали выбирать именно кофе Chase&Sanborn

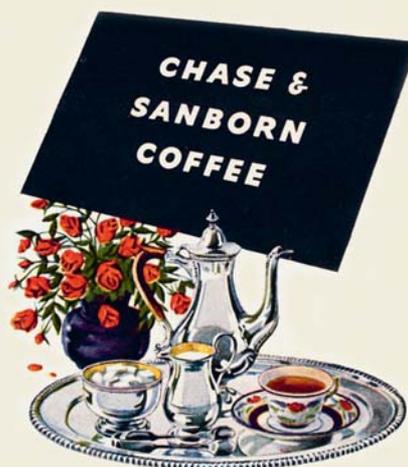
«Выращенный в тени» значит выращенный не спеша. Он налился соком и стал по-настоящему вкусным.

Тень от деревьев позволяет кофе полноценно созреть на плодородной тропической почве, благодаря чему он приобретает свой божественный вкус.

Именно кофе, «выращенный в тени», придает blendу Chase&Sanborn особую прелесть. Именно поэтому вкус кофе Chase&Sanborn такой мягкий... такой деликатный... такой насыщенный!

Именно поэтому в прошлом году покупатели гораздо чаще, чем раньше, отдавали предпочтение кофе фирмы Chase&Sanborn!

И именно поэтому сотни семей по всей Америке ежедневно влюбляются в удивительный вкус кофе Chase&Sanborn, «выращенного в тени»!



НА СТРАНИЦЕ СЛЕВА Среднестатистическому потребителю кофе в XX веке предоставлялось гораздо больше информации, чем большинству из нас сегодня. Это подтверждает рекламный проспект кофе марки Chase & Sanborn.

компенсации за свои хозяйства, которые национализировались для последующего выращивания на них кофе.

Конечно, не все было исключительно печально и беспросветно, но историй невероятного успеха в тот период оказывалось мало. Так, в Центральной Америке самой передовой страной в области кофе считалась Коста-Рика. Во многом это заслуга правительства, которое на протяжении почти 200 лет непрерывно поощряло граждан заниматься производством кофе: в какой-то момент кофейные зерна и земля для выращивания раздавались бесплатно всем желающим!

В целом XX век ознаменовался существенным ростом мирового спроса на кофе. Потребление этого напитка в США увеличивалось год от года, и к 1946 году в среднем каждый американец потреблял около 1 килограмма (2,2 фунта) кофе в месяц, что в два раза превышало показатели 1900 года. Популярность растворимого кофе способствовала увеличению американского импорта. В результате этих событий рынок обратил внимание на более дешевый кофе — робусту (см. стр. 26), и это привело к появлению на кофейной карте мира новых производителей, например Вьетнам.

За те 200 лет до появления растворимого кофе существенно изменилось соотношение производимого зеленого зерна и количества потребляемого кофе. Изначально кофе считался экзотическим напитком, который можно было попробовать только в кофейнях, и лишь позднее люди начали обжаривать и заваривать его дома. На переход к покупке необжаренного кофе потребовалось гораздо больше времени, чем можно было предположить. Во многом это происходило из-за опасения покупателей от-

носительно фальшивок — под видом кофе нередко продавали цикорий, бобы, кукурузу... да в общем-то все что угодно. Поэтому в 1875 году в Германии приняли важный закон, запрещающий торговать «суррогатными» кофейными зернами под видом настоящего кофе. Некоторое время рынок в Германии наводнился контрафактным и некачественным кофе. А один журнал для домохозяек в 1845 году даже советовал мыть зерна, прежде чем их перемалывать, чтобы проверить, не станут ли с них сходить чернила. Изменения в законодательстве способствовали укреплению доверия покупателей к кофе, который продавался в магазинах сразу в обжаренном виде. И вскоре потребители стали отказываться от домашней обжарки в пользу промышленной.

Кто-то может счесть лицемерием нашу радость по поводу кончины традиций домашней обжарки в книге о том, как правильно обжарить кофе в домашних условиях (см. стр. 67–69), но мне кажется вполне очевидным тот факт, что очень многое существенно изменилось с тех времен. Важно отметить, что Германия, вероятно, оказалась первой страной, сумевшей наладить промышленную обжарку кофе, при этом вкусовые качества оставались главным приоритетом. Возможно, именно в этом кроется разгадка, почему немецкие ростеры считаются самыми лучшими.

РОСТ ПОПУЛЯРНОСТИ КАФЕ

В последние 50 лет именно распространение по всему миру культуры потребления эспрессо способствовало популяризации идеи распития кофейных напитков вне дома. Итальянцы со всей своей страстью подошли к приготовлению кофе. Первые эспрессо-бары появились в 1950-х в Лондоне, Мельбурне, Веллингтоне

и Сан-Франциско. Многие изначально сочли их вычурными, неаутентичными, чрезмерно стилизованными и откровенно странными. Социолог Ричард Хоббарт описал атмосферу одного из лондонских эспрессо-баров, как «духовное и моральное разложение в окружении запаха кипяченого молока». Как правило, посетителями подобных заведений были представители молодого поколения, которых в принципе считали «дикими, ведущими беспорядочную половую жизнь и безответственными», хотя это просто извечная проблема отцов и детей. Я рискну предположить, что посетители эспрессо-баров имели возможность не только познакомиться с совершенно новым видом кофе, но и испытать примерно те же ощущения свободы и грядущих перемен, что и завсегдатаи кофейных домов XVII века.

В будущем это инстинктивное неприятие эспрессо-баров сменилось на всеобщее признание. В то время все, что можно было назвать «континентальным», стало считаться признаком благородства, а эспрессо-машина — символом нового времени и хорошего вкуса.

Тем не менее формат оригинальных эспрессо-баров, в которых за 60 секунд посетители успевали сделать заказ, выпить и расплатиться за свой кофе, не сядя за столики, так никогда и не прижился за пределами самой Италии. Идея была упрощена и адаптирована с учетом вкусов представителей среднего класса, деловых кругов, секретарш и многих других, в чью привычку вошло в обеденный перерыв заглядывать в подобные заведения. В последние годы мало кто вспоминает об итальянских корнях эспрессо. Хотя когда-то он и считался новым видом кофе, вот только его вкус имел мало общего со вкусом настоящего кофе (но, конечно же, владельцы эспрессо-баров стремились заставить вас думать иначе).

Рост популярности «американских» сетевых кофейен вылился из движения за натуральные продукты и против господствующего класса, набравшего популярность на западном побережье США в конце 1960-х годов. Их экс-

пансия продолжается и по сей день, а кофейни типа Starbucks уже давно заплотнили улицы городов по всему миру. Распространение идеи «кофе с молоком и сахаром» привело к тому, что многим начинает казаться, будто все города мира стремительно превращаются в картонные копии друг друга, с неизбежными кафе на каждом шагу (с одинаковыми вывесками и интерьерными). Какая ирония, учитывая изначально стремление создателей эспрессо представить миру нечто уникальное.

Разумеется, подобный успех вызван огромной популярностью кофейен, и многие из нас рады таким переменам. В первую очередь это связано с тем, что подобные заведения представляют собой нечто «промежуточное» между домом и офисом: они надежны, неизменны и доступны в любое время. И хотя сетевые кофейни, как правило, лишены индивидуальности, во многих отношениях они все же следуют принципам кофейных домов XVII века. По-прежнему кофейни — это заведения, где можно насладиться вкусом хорошего кофе и узнать самые последние новости. Судите сами: сидя за столиком в Starbucks, вы имеете возможность пообщаться с разными людьми, у вас есть неограниченный простор для творчества и проведения научных или социокультурных исследований, доступ к любым данным. Все, что вам нужно, — это ноутбук и доступ к WiFi. И кофе — вовсе не обязательный атрибут этого ритуала, что подтверждает и логотип этой сети: когда-то надпись на нем гласила Starbucks Coffee, однако со временем слово «кофе» исчезло.

Что точно изменилось за последние 20 лет, так это наши вкусовые предпочтения и требования к кофе. Сам процесс выбора напитка в кафе стал неким средством самовыражения, при помощи которого мы сообщаем окружающему миру о своих вкусовых предпочтениях и осведомленности в данном вопросе. Для современного человека подобный опыт значит немало. Как правило, любая сетевая кофейня предлагает посетителям 6–7 позиций напитков, 4 вида мо-

лока, 2 или 3 варианта эспresso, полдюжины сиропов и порции трех размеров. Итого: более 1000 различных сочетаний на выбор. Секрет кроется в дизайне меню! Его составляют таким образом, чтобы посетители тратили как можно меньше времени на выбор и заказ напитка. И хотя, как правило, мы знаем, чего хотим, еще до того, как переступить порог кофейни, все же удивительно — как быстро мы сводим 1000 возможных вариантов к одному-единственному, когда перед нами встает такой выбор.

Еще совсем недавно идеи ограничения потребительского выбора придерживались исключительно лучшие кафе в мире. Сегодня же подобную идеологию развивают кофейни новой волны, уже полюбившиеся хипстерам всего мира и уделяющие внимание в первую очередь качеству продукта. Именно в таких кофейнях, как правило, с минималистическим дизайном и расположенных в неприметном закутке где-то в центре города, формируется и набирает обороты контркультура. В таких заведениях кофе ставится во главу угла. И пусть иногда от этого страдает обслуживание, но качество, знание своего дела и внимательность к деталям ценятся здесь превыше всего, а в работе используется только самое лучшее зерно. Многие из таких кофеен сами занимаются обжаркой кофе, тем самым заведомо направляя выбор посетителей в сторону кофе конкретного сорта, определенного типа обработки зерна и способа заварки. Тем не менее в большинстве случаев вкус готового кофе зависит именно от опыта бариста. И благодаря этому кофе превращается из простого напитка с некоторой дозой кофеина или способа выразить свою индивидуальность в напиток, обладающий столь же утонченным вкусом, что и хорошее вино или отменный стейк. В результате мы начинаем замечать и ценить подобные нюансы в каждой чашке выпитого кофе.

СПРАВА Ручная работа, прозрачность процесса и узкие джинсы — три столпа кофеен новой волны.

Сложно сказать, как в будущем будет развиваться судьба кофеен, но, несомненно, в выигрыше останутся все. Безусловно, сетевым кофейням придется каким-то образом учитывать влияние малых независимых кофеен с их озабоченностью происхождением кофе и контролем над полным циклом его приготовления. Как мне кажется, корпорациям будет необходимо уделять больше внимания вопросам подготовки бариста, а также качеству сырья. В свою очередь, независимые кофейни (особенно в США) могли бы многому поучиться у некоторых крупных сетей в плане качества обслуживания посетителей. У некоторых из наиболее популярных кофеен, к сожалению, сложилось ложное представление о собственной элитарности, подкрепляемое верой в то, что более глубокое знание предмета гарантирует им некое превосходство. А ведь это нередко воспринимается как снобизм (а-ля «Не желаете ли отведать медовую пакамару, заваренную в сифоне?») или же как простая грубость. Хочется верить, что через несколько лет подобного не будет.





**ВЫРАЩИВАНИЕ,
СБОР
И ОБРАБОТКА
КОФЕ**

2

ВИДЫ И СОРТА

Кофе растет на деревьях. Кофейных деревьях. Конечно же, это очевидный факт. Все кофейные деревья принадлежат к роду вечнозеленых растений семейства Мареновые (*Rubiaceae*). Если быть точным — к роду Кофе (лат. *Coffea*), насчитывающему на данный момент более 120 видов, от крошечных кустиков до гигантских 18-метровых деревьев. Различные представители этого рода произрастают в диких условиях во многих тропических регионах мира, и ученые продолжают обнаруживать новые экземпляры. Строго говоря, только два вида кофейных деревьев специально выращиваются для производства кофе: Кофе арабийский (арабика) и Кофе конголезский (закрепившееся название — робуста), однако некоторые страны, например Филиппины, выращивают в небольших количествах третий вид — Кофе либерийский, преимущественно для местного потребления.



Около 70% ежегодно производимого в мире кофе (примерно 7 миллионов тонн обжаренного зерна) представляют собой различные сорта арабики. Все остальное — робуста, большая часть которой выращивается в Индии, Индонезии (о. Ява и о. Суматра) и Вьетнаме. Именно Вьетнам поставляет свыше половины всей робусты в мире и фактически по объемам производства уступает только Бразилии.

Как следует из названия, «робуста» — более устойчивый к различным заболеваниям из двух видов кофейных деревьев. Частично это связано с повышенным содержанием кофеина в его зернах, отпугивающего мелких вредителей. Как правило, робуста приносит больший урожай. Кроме того, его плоды после созревания остаются на ветках, что отличает их от арабики, ягоды которого необходимо собрать до того, как они опадут на землю. Однако зерна робусты меньше и не такие продолговатые, как у арабики, к тому же обладают более горьким вкусом, хотя это, скорее, отрицательная характеристика. Именно поэтому в небольшом количестве робусту часто добавляют в эспрессо-смеси, а итальянцы так высоко ценят за насыщенность и хорошую пенку крема (см. стр. 117–118), а также за высокое содержание кофеина в каждой порции.

В таком случае какие же плюсы у арабики? И ответ, безусловно, — вкус! Из арабики получается кофе с более утонченными и разнообразными вкусовыми оттенками (шоколад, орехи, цветы и т. д.). Кроме того, сортов этого вида значительно больше, и каждый из них существенно отличается как по внешнему виду, так и по своим вкусовым характеристикам. Большинство сортов — результат мутаций или гибриды двух естественных (возникших в природе) разновидностей кофе: Типики и Бурбона.

СЛЕВА Цветная гравюра XIX века, подробно изображающая плоды, цветки и зерна арабики.