

Od Etiopii do Italii – 200 lat z historii kawy

25 lutego 2014

Zanim zaczęto delektować się kawą musiało minąć wiele wieków. Jej początki powiązane były z muzułmańskimi mnichami, którzy używali jej aby podtrzymać koncentrację w trakcie mistycznych uniesień. Dopiero w XVI wieku, kawa stała się nieodzownym elementem krajobrazu bliskowschodnich miast. Wkrótce ten gorzki, ciemny napój, zainteresował także europejskich podróżników i dyplomatów. Postanowili oni przywieźć kawę do Europy, gdzie początkowo można ją było kupić w aptekach...

Legenda związana z odkryciem i zaparzeniem pierwszej kawy, po raz pierwszy została przekazana w źródłach europejskich przez maronickiego mnicha Naironusa w siedemnastym wieku. Można było z niej wyczytać, iż w nieokreślonej przeszłości pewien jemeński pasterz kóz zauważył, że od dłuższego czasu jego stado było nad wyraz pobudzone. Zmartwiony poszedł do okolicznego klasztoru muzułmańskich duchownych, którzy postanowili udać się na miejsce wypasu. Spostrzegli, że zwierzęta konsumują owoce z nieznanego im dotąd krzewu. Niewiele się zastanawiając, duchowni postanowili zebrać kilka z nich i zagotować w wodzie. Ciepły, gorzki napar nie miał przyjemnego smaku. Spowodował jednak, że nie mogli zasnąć, pozostając w dobrej kondycji przez całą noc.

Ta legenda nie zaspokoiła ciekawości późniejszych historyków. Według innej opowieści, rozpowszechnionej szczególnie w świecie muzułmańskim, z kawą mógł mieć już do czynienia w siódmym wieku sam prorok Mahomet. Z kolei francuscy encyklopedyści w osiemnastym wieku uważali, że pierwsi w Europie pili kawę starożytni Spartanie, utożsamiając ją jednak błędnie z przygotowywaną na Peloponezie tzw. „czarną zupą”, czyli wywarem gotowanym na wieprzowinie. Obecnie wśród historyków zajmujących się dziejami „czarnej ambrozji”

dominuje pogląd, iż kawa, tak jak i zresztą jej nazwa, pochodzi od etiopskiej prowincji – Kaffy. Współcześni badacze datują pierwsze próby eksportu kawy z Czarnego Lądu do Jemenu na początek piętnastego wieku. Był to pierwszy etap procesu, w toku którego zaczęła się ona rozpowszechniać w całym świecie arabskim, a w późniejszych wiekach także na kontynencie europejskim.

„AMBROZJA TURECKA” W ŚWIECIE ISLAMU

Wspomniana legenda dotycząca pasterza kóz oraz ciekawskich muzułmańskich mnichów, którzy jako pierwsi mieli wypić wywar z owoców kawowca, miała w sobie ziarnko prawdy. Otóż rozwój spożycia kawy, zainicjowany na większą skalę w piętnastym wieku w Jemenie, był w swoich początkach ściśle powiązany z bractwami sufickimi. Mnisi, aby móc osiągnąć stan mistycznego uniesienia pili czarny trunek, uważając, że pomaga im podtrzymać siły i koncentrację tak niezbędne do wieczornych modłów. Także według osiemnastowiecznego angielskiego botanika oraz zoologa Johna Ellisa, kawa w swoich początkach była silnie powiązana z sufickim ruchem religijnym. Swoją tezę o właściwościach i pochodzeniu kawy Ellis oparł na przekazie arabskiego autora Schehabeddina Bena, pochodzącego z piętnastego wieku, który jako pierwszy wzmiankuje o tym trunku.

W toku dalszego wywodu Ellis zauważył, iż także mufti jemeńskiego miasta Aden, zasmakował w kawie, co spowodowało, że „wino islamu” podbudowane jego autorytetem stało się popularnym napojem na Półwyspie Arabskim. Według relacji angielskiego botanika „wkrótce wiele osób parających się prawem zaczęło używać kawy”, aż w końcu ostatecznie zagościła ona u „kupców oraz rzemieślników, którzy musieli pracować o zmroku”. W drugiej połowie piętnastego wieku w Adenie jak i zresztą na całym Półwyspie Arabskim kawa zatraciła swój pierwotny religijny charakter, tak silnie powiązany z sufizmem. Stała się trunkiem szeroko używanym dla utrzymania dobrej kondycji fizycznej w trakcie nocnych prac przez elity

miejskie oraz kupców, pozwalając skupić się na prowadzeniu metryk i ksiąg. Ci ostatni, obok wędrujących mnichów, staną się głównym motorem popularyzacji kawy w całym świecie muzułmańskim.

W przeciągu 100 lat „czarna ambrozja” zagościła niemal w każdym zakątku świata arabskiego. Przez Mekkę i Medynę zawitała na stołach mieszkańców Kairu, a następnie, po wchłonięciu państwa Mameluków przez Imperium Osmańskie, dotarła do Stambułu. John Ellis w swoim traktacie opisuje, iż właśnie tam w 1554 roku, podczas panowania Sulejmana Wspaniałego, nastąpił kolejny przełom w kulturze konsumpcji kawy. Jak pisał: „dwójka ludzi, Schems i Hekim, pierwszy pochodzący z Damaszku, a drugi z Aleppo, wspólnie otworzyli kawiarnie w Konstantynopolu i zaczęli sprzedawać publicznie napój z kawy w pomieszczeniach urządzonych w wyszukany styl. Uczęszczali do nich ludzie nauki, a w szczególności poeci i ludzie chcący zagrać w szachy lub warcaby.”

W historii tegoż trunku był to kolejny przełom. „Kawowa konkwista”, która dokonała się w pierwszej połowie szesnastego wieku zrewolucjonizowała całkowicie muzułmańskie społeczeństwa doby Imperium Osmańskiego. Picie gorzkiej kawy po turecku lub arabsku, stało się pewnym obrzędem, natomiast kawiarnie – miejscem spotkań i wymiany najświeższych informacji, poczynając od polityki, a kończąc na lokalnych plotkach. Za niewielką opłatą, każdy mógł spędzić cały dzień w kawiarni na niekończących się rozmowach lub grając zaciekle w tryktraka lub szachy.

KROK PO KROKU DO EUROPY

Nowe zjawisko, jakim było publiczne picie kawy, zostało szybko zauważone przez europejskich dyplomatów przebywających w Imperium Osmańskim. Gian Francesco Morosini, Wenecjanin a także oficjalny przedstawiciel Republiki Weneckiej w Stambule w latach 1582-1585, w sporządzonym przez siebie raporcie opisuje fenomen kawy wśród Turków. Stwierdzał w nim, że „nie

tylko ludzie niskiego stanu, ale także ci z wyższych sfer, piją czarną wodę, rozgrzaną do granic możliwości. Napar ten otrzymuje się z ziaren które nazywają się Caveè, które jak mówią, mają moc pobudzającą człowieka”.

O kawie napisał także znany szesnastowieczny botanik Leonhard Rauwolf, który w trakcie swej podróży po Bliskim Wschodzie, opisał jak to mieszkańcy Aleppo często siedząc na ziemi lub na dywanach, popijają dziwny napój zwany Chaube, którego kolor był czarny niczym czernidło. W swoich rozważaniach nad właściwościami tegoż napoju podał także informację, iż był on dobrym remedium na niektóre choroby żołądkowe.

Jednak źródłem europejskim, które najobszerniej opisywało początkowe rozprzestrzenianie się kultury picia kawy była relacja włoskiego podróżnika Pietro della Valle, który w pierwszej połowie siedemnastego wieku odbył podróż m.in. po Imperium Osmańskim. W swojej relacji napisał, iż Turcy piją gorącą kawę „siorbiąc ją po trosze, ale nie w trakcie posiłku, lecz dla zabawy i rozrywki podczas konwersacji”. Opisując sposób przyrządzania tego nieznanego Europejczykom napoju podkreślał, iż każde spotkanie odbywa się przy kawie, a gościom rozgrzaną „czarną wodę” podaje się w porcelanowych filiżankach. Autor dużo swojej uwagi poświęcił także osobom serwującym ten znakomity trunek, którzy byli odpowiedzialni przede wszystkim za jego odpowiednią temperaturę. Włoski podróżnik stwierdził także, że „sporządza się ten napój [kawę], jeśli dobrze pamiętam, z nasion lub z owoców, które pochodzą z pewnego drzewa znajdującego się w Arabii w okolicy Mekki”. Była to dosyć enigmatyczna informacja, ponieważ w tym okresie sprowadzano kawę z jemeńskiego portu Mokka znajdującego się w sporej odległości od świętego miasta islamu.

Pietro della Valle w jednym ze swoich listów, napisanym jeszcze w Stambule w 1615 roku stwierdza, że „kiedy będę wracać, wezmę kawę i rozpowszechnię ją we Włoszech ponieważ, jest ona tam nieznana”. Zatem można uznać rok 1626, czyli datę

powrotu Pietro della Valle do Italii, za kolejną ważną datę w dziejach kawy. Tym razem przekroczyła ona kolejną granicę – Morze Śródziemne – i dotarła w krąg kultury europejskiej, szybko podbijając gusta elit. „Ambrozja turecka” będąc początkowo lekiem na różne dolegliwości, począwszy od problemów żołądkowych, a kończąc na grypie, była dostępna głównie w ówczesnych aptekach. Jednak postrzeganie kawy pod koniec drugiej połowy XVII wieku uległo zmianie. Stała się ona trunkiem powszechnym wśród ówczesnych mieszczan, a kawiarnie zostały poważną konkurencją dla tradycyjnych szynków...

Autor: Łukasz Majewski

Źródło: Histmag.org

Licencja: [CC BY-SA 3.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)

BIBLIOGRAFIA

1. An Historical Account of Coffee with an Engraving, and Botanical Description of the Tree, London 1774.
2. Castellani A., Dal diario inedito di Pietro della Valle, Miscellanea di storia delle esplorazioni, t.XXI, 1996.
3. Della Valle P., Viaggi Di Pietro Della Valle, Il Pellegrino, t.II, Brighton 1843.
4. Krusiński T., Pragmatographia de legitimo usu Ambrozyi tureckiej to jest: opisanie sposobu należytego zażywania kawy tureckiej, Warszawa 1769.
5. La relazioni degli ambasciatori veneti al senato durante il secolo decimosesto, t.III, serie III, Firenze 1855.
6. Promptuarium medicum empiricum, to iest krótkie opisanie prawie chorób, Kraków 1716.
7. Rauwlof L., A collection of curious Travels and Voyages containing Dr. Leonhard Rauwolf's Journey into the Eastern Countries, vol. II., London 1738.

8. Braudel F., Kultura materialna, gospodarka i kapitalizm XVI – XVIII, t.1, Warszawa 1992.
9. Brzeziński T., Historia medycyny, Warszawa 2000.
10. Fernandez – Armesto F., Wokół tysiąca słów czyli historia jedzenia, Warszawa 2003.
11. Hrankowski H., Kawa, surowiec, technologia, Warszawa 1976.
12. Jezernik B., Kawa, Wołowiec 2011.
13. Rum L., Kawa, legenda, historia, anegdota – receptariusz, Wrocław 2000.
14. Tarasiewicz K., Przygoda z kawą i herbatą, Warszawa 2000.
15. Toussaint – Samat M., Historia naturalna i moralna jedzenia, Warszawa 2000.
16. Wendland E., Kawa, herbata i czekolada. Nowe napoje w osiemnastowiecznej Rzeczypospolitej – ich wpływ na życie codzienne, Toruń 2008.