

УДК 641.55
ББК 36.997
С80

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 : полный путе-
водитель / Тристан Стивенсон ; [перевод
с английского]. — Москва : Эксмо, 2023. —
224 с. : ил. — (Кофе и чай. Магия напитка).

ISBN 978-5-04-176633-7 (1 оф.)

ISBN 978-5-04-176632-0 (2 оф.)

«Большая книга кофе» выходит за рамки ба-
нального изложения способов приготовления
кофе, это увлекательное кофейное путешествие,
которое вы совершаете вместе с ее автором. Вы уз-
наете 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 пригото-
вления кофе, а также необходимое для этого обо-
рудование, приглашая читателя заглянуть за кулисы
кофейной сцены. Кроме того, в «Большой книге
кофе» содержится огромное количество хитростей
и полезных советов по приготовлению этого напит-
ка в домашних условиях не только начинающим, но
даже опытным бариста.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-176633-7 (1 оф.)

ISBN 978-5-04-176632-0 (2 оф.)

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2023

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

КОФЕ И ЧАЙ. МАГИЯ НАПИТКА

Стивенсон Тристан
БОЛЬШАЯ КНИГА КОФЕ
ПОЛНЫЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ

Ответственный редактор А. Сидорова
Художественный редактор М. Клава-Янат
Корректор Ж. Арутюнова

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндүрүш: «ЭКСМО» АКБ Баспасы.
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис: 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгісі: «Эксмо»
Интернет-магазин : www.book24.ru
Интернет-магазин : www.book24.kz
Интернет-дүкен : www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Домбровский көш., 3-өң, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-53-90/51/52; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат: сайтта: 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

Дата изготовления / Подписано в печать 31.10.2022.
Формат 82х100/16. Печать офсетная. Усл. печ. л. 21,26.
Тираж 3000 (1500 (1 оф.) + 1500 (2 оф.)) экз. Заказ

16+

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!



eksmo.ru

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

[eksmo](https://vk.com/eksmo)

[eksmo.ru](https://t.me/eksmo)



В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг



book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

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

ВВЕДЕНИЕ

Многих из нас вполне устроит знакомый вкус кофе, лишь бы напиток содержал необходимую долю кофеина и был горячим. Пережить рабочие будни намного проще с кружкой кофе возле монитора или бумажным стаканчиком в руке. Было бы неправдой сказать, что я никогда не испытывал и не восхищался тем бодрящим эффектом, которым обладает этот напиток. Отчасти именно благодаря этому появилась на свет книга, которую вы сейчас держите в руках.

Широкое распространение в течение последних 60 лет культуры итальянского эспрессо придало обычной «кружке джо»¹ совершенно новый смысл, превратив саму идею кофе в нечто выразительное, вдохновляющее и сексуальное. Даже в лексиконе самых brutальных мужчин появились такие модные словечки, как, например, «макиато». В свою очередь эспрессо-бары положили начало развитию сетевых кафе, и сегодня заведения подобного формата можно встретить на каждом шагу. Они стали чем-то средним между домом и офисом, отдыхом и работой, комфортом и функциональностью... Ну и еще там кофе подают, конечно же.

Сегодня мы имеем возможность наблюдать феномен, получивший название «третья кофейная волна», суть которого заключается в более осмысленном, в чем-то даже философском отношении ко вкусу кофе, его качеству и процессу приготовления. Одной из задач эспрессо-баров становится удовлетворение вкусов взыскательных посетителей, для которых хороший кофе не просто источник бодрости, а нечто более значимое. Многие делают для себя весьма неожиданное открытие — оказывается, кофе может иметь удивительный, необычный вкус. А вместе

¹ Кружка джо — американизм для обозначения чашки кофе. Прим. науч. ред.

с тем приходит и осознание того, что профессионалы, стоящие за каждой чашкой отличного кофе, достойны не меньшего признания, чем специалисты любой другой области кулинарного искусства. Такие бариста, как правило, обладают незаурядными знаниями в области кофе, а новые заведения всеми силами стремятся вовлечь своих посетителей в интересный диалог о происхождении напитка, существующих стилях обжарки и методах заваривания.

Тот kaleidoscope вкусов и ароматов, который раскрывается в чашке хорошего кофе, вдохновил многих углубиться в изучение его как явления. Оказалось, что за каждым глотком по-настоящему качественного напитка стоит целая история. То, благодаря чему кофе превратился в самый популярный напиток в мире, — часть этой истории. Прежде чем кофе окажется в вашей кружке, придется потрудиться многим специалистам по всему миру, а самому зерну предстоит проделать непростой путь. Именно из-за осознания исключительной важности каждого этапа этого пути и тем моментам, когда все кусочки пазла складываются воедино, и получается идеальный, сбалансированный напиток. Тогда труд всех, кто вовлечен в кофейное производство, приобретает особый смысл и значимость.

Ни сырье, ни обжаренный кофе никогда прежде в истории человечества не были столь высокого качества, как сегодня, а у людей, стараниями и профессионализмом которых движим успех кофейной культуры в целом, никогда прежде не было столько возможностей. Рынок кофе сейчас достаточно прозрачен и достать вкусный Спешелти кофе² не составляет особого труда. В этой книге мы расскажем, как кофе

² Спешелти кофе — зерно, прошедшее сертификацию одной из двух официальных организаций, контролирующих фермеров-производителей кофе: SCAE — Ассоциация Спешелти Кофе Европы и SCAA — Ассоциация Спешелти кофе Америки. Именно они решают, соответствует ли качество кофе всем стандартам и требованиям, позволяющим считать его Спешелти кофе. Прим. науч. ред.

достиг таких высот, вместе проследим путь зерна от дерева до чашки, поговорим о формировании вкуса, а также объясним различные аспекты и нюансы приготовления кофейных напитков.

О КНИГЕ

В первой части представлена удивительная история кофе. Много в современном мире напрямую или косвенно связано с ним: политика, экономика, философия и технологии — на протяжении вот уже более 500 лет кофе неизменно будоражит и питает умы лучших специалистов своего дела.

Далее объясняется каждый этап производства: от сбора и обработки ягод до искусства обжарки и помола зерен. Каждый шаг выверен путем проб и ошибок, на котором от единственного традиционного способа пришли к целой науке. Люди узнали, как эффективно использовать все нюансы для достижения наилучшего результата. Вкус напитка в вашей чашке — горький, невыразительный или высококласный Спешелти кофе — будет зависеть от того, с какой ювелирной точностью будут учтены все тонкости заварки. Кроме этого, я постарался раскрыть некоторые научные обоснования формирования вкуса кофе, подробнее изучив кофеин, качество воды, а также физические и химические процессы, протекающие при экстрагировании вкуса молотого кофе.

Следующая часть посвящена процессу помола и приготовления кофе (последнему аспекту отводится три раздела: эспрессо, напитки на его основе и различные методы заваривания). Сначала мы рассмотрим то, как разная степень помола влияет на вкус вашего кофе. Затем — доступные современному бариста всевозможные приспособления для заваривания напитка, каждое из которых особым образом отделяет сваренный напиток от мелких частиц



молотого кофе, а также способен подчеркнуть определенные нюансы вкуса.

Последняя часть книги — самая важная, в ней я постарался рассказать о самых разных напитках на основе кофе, которые разработал за время своей профессиональной деятельности. Одни из них — мои собственные оригинальные рецепты, другие — вариации знакомых напитков и лакомств. Эти рецепты совершенно разные, но у них есть кое-что общее — торжество восхитительного вкуса кофе.

В конце книги помещен раздел с приложениями, состоящий из двух частей. Первая посвящена сорока странам, занимающимся выращиванием кофе, и содержит краткий исторический экскурс, данные о размерах производства, а также стиле и качествах некоторых из наиболее примечательных сортов. Во второй части речь идет о различных сортах кофе, их характерных вкусовых особенностях и достоинствах. Как сорт винограда определяет будущий вкус вина, так и зерно разных сортов, которое даже выглядит по-разному, определяет особый вкус будущей чашки кофе.

Koffi-boom.





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 статьей 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 пришелся 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 нап

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 копоть». 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 Рози, правда, скорее напоминало простой прилавок, установленный во дворе церкви Святого Михаила, в двух шагах от популярного лондонского района Корнхилл. Принято считать, что Рози 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 Рози 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.

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,

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

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. Поваривали, 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 Прокоп»), 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 миль) 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,