Kávé - A fekete leves

A kávé története

Az egyik legnépszerűbb monda szerint a Kr.e. VI. században valahol Jemenben fedezték fel a kávét.

A Vörös-tenger partvidékén legeltették kecskéiket a nomád pásztorok, de a kopár homokdombokon hamar elfogyott a gyér növényzet, ezért az állatok felmásztak a meredek sziklákra, hogy a hasadékokban talált bokrokkal csillapítsák éhségüket.

Zrínyi Miklós Szigeti veszedelem című eposza harmadik énekében Szkender bég és Mehmet basa beszélgetését így írja le:

"Vánkosokra ketten ottan leülének,
Egymást közt sok dologról beszélgetének,
Kávét kicsin fincsánból hörpörgetének,
Osztán az után vacsorát is evének."

Estére azonban visszatértek a pásztorokhoz, akik éjszakára karámba zárták őket. Feltűnt a férfiaknak, hogy a kecskék rendkívül élénkek, s ahelyett, hogy lepihennének, mint máskor, most ugrálnak, mekegnek, hajszolják egymást, s ezért a pásztorok sem tudtak nyugovóra térni.

Másnap reggel felkeresték a közeli kolostort, és elmondták a szerzeteseknek a kecskék különös viselkedését, s hogy ennek okát a táplálékban gyanítják.

Néhány szerzetes egész napon át követte az állatokat, s egyszer csak csodálkozva fedeztek fel egy ismeretlen cserjét, amelynek piros és zöld gyümölcsét élvezettel fogyasztották a jószágok. Letörtek belőle néhány gyümölcsös ágat, amelyeket később a kolostor udvarán tűz fölött szárítottak, majd ezt követően a babszemeket, forró kövekre tették, hogy a szikkadás után porrá törhessék őket. Utána a fekete port forró vízbe szórták. Hirtelen egy eddig ismeretlen és elbűvölően finom illat töltötte be a levegőt. Kíváncsian kortyolgatták a zavaros, barna italt, és hamarosan azt tapasztalták, hogy hallatlan frissesség árad szét tagjaikban, szemükből eltűnik az álmosság, s olyan világosan tudnak gondolkodni, ahogy eddig csak nagyon ritkán.

Kávé - A fekete leves

A kávé elnevezése

Az első magyarázat szerint, a qava (quahva) arab szó tövének jelentése: valakinek valamire vonatkozó vágyát csökkenteni, semmissé tenni. Egy korabeli arab szótáríró szerint a bort azért illették a qava vagy quahva szóval, mert csökkente az éhségérzetet, "étel iránti vágyat". Ezt a gondolatmenetet a kávéra alkalmazva: a kávé csökkenti az álmosságérzetet, az "alvás iránti vágyat".

Lehetséges azonban az is, hogy a kávét először Etiópia Kaffa tartományáról nevezték el, majd hasonló hangzása miatt az egyébként a korábban borra alkalmazott qava, v. quahva kifejezésre cserélték a nevét.

A harmadik etimológiai magyarázat szerint eredhetett a quvva (quwwa), erőt, hatalmat jelentő szóból, ami a kávé serkentő hatására utalhatott.

A korabeli írásokból az alábbi általános szabályszerűségeket szűrhetjük le:

- A quahva szót általánosan használták a kávé gyümölcséből készült italra.
- A gyümölcsöt magát bunnnak, míg a gyümölcs két felhasznált részét, a magot és a maghéjat/gyümölcshúst mint bunn, illetve qishr említik.
- A quahva szót néha más formában olvashatjuk annak megfelelően, hogy a gyümölcsnek mely részeiből készült az ital, a gyümölcshúsból, a magból, vagy a kettő kombinációjából.

A kávé besorolása

- Zárvatermők törzse
  - Kétszikűek osztálya
    - Rubiales rendje
      - Buzérfélék családja
        - Coffeoidae alcsalád
          - Coffea nemzettség

1. Coffea arabica
2. Coffea canephora
3. Coffea liberica
4. Coffea excelsa

Leggyakoribb kávéfajták

- Coffea arabica
  - Typica
  - Bourbon
  - Margogype
  - Mokka

- Coffea canephora
  - Robusta
  - Uganda
  - Kouillon
  - Coffea liberica
  - Coffea excelsa
  - Coffea stenophylla

Arabika

A világ kávétermesztésének a *coffea arabica* teszi ki a kétharmadát. Egyharmadát a *canephora*, elterjedtebb nevén **robuszta**, mely elnevezés a faj ellenálló képességére, és a környezettel szembeni igénytelenségére utal. A belőle készült kávé szintén "robusztus", markáns ízvilágú, testes, magas koffeintartalmú, enyhén fémes ízű.

A *coffea liberica* és az *excelsa* részesedése a világkereskedelemben mindössze 1 %. A fentiek kávéfajok, melyekből sok különböző fajtát nemesítettek.

Az **arabikát** gyakran nevezik hegyi kávénak is, mert csak 1000-2000 méteres magasságban tud jó minőséget adni, ahol évente 1500-2000 mm csapadék esik, 20 fok körüli az átlaghőmérséklet és alacsony a hőingadozás. Koffeintartalma alacsonyabb, mint a **robusztáé**.

Bár sok fajtája létezik az arabika kávénak, a *Coffea arabica var. typica* és a *var. bourbon* voltak az elsők. A többi mind ezekből származik. A **bourbon** kávét a franciák vitték Amerikába, ahol az a mai napig virágzik. Bár a világon jellemzően ezt a két fajtát termesztik, vannak más fajták is, amelyek világszerte jelentőséggel bírnak.

A **typica fajtát** a gyarmatosítások során a hollandok vitték Ázsiába és Latin-Amerikába, így ez az alap, amiből a legtöbb fajta kifejlődött. A belőle kifejlődött példányok kúp alakúak, fő törzsük függőleges, másodlagos törzseik enyhén dőltek. A **typica** növénye magas: eléri a 3,5-4 métert. Az oldalsó ágak a vertikális rendszerrel 50-70 fokos szöget zárnak be. Alacsony a hozama, de kiváló az érzékszervi minősége.

A **bourbon** az Indiai-óceánról, Réunion szigetéről, a korabeli francia gyarmatról került Latin-Amerikába. Hozama 20-30%-kal nagyobb, mint a **typicáé**, de kisebb, mint a legtöbb fajtáé. Kevésbé kúp alakú, több másodlagos ága van. A törzs és a másodlagos ágak bezárt szöge kicsi, kevés köztük a hely. A levelek szélesek, szélük hullámos, a gyümölcs viszonylag apró és sűrű. A cseresznyék gyorsan érnek és fennáll a lehetősége, hogy erősebb szélnek, vagy esőnek kitéve lehullnak. A **bourbon** a legjobbját 1100-2000 méter között adja. Az érzékszervi minőség kiváló, hasonló a **typicáéhoz**.

Robuszta

A **robuszta** tudományos megnevezése: *Coffea canephora varietas robusta*. A **robuszta** név tehát rendszertanilag egy variánst jelöl, de általában egy fajta megnevezésére használják.

Felfedezése valamivel több mint 100 évvel ezelőttre tehető. Az 1800-as évek végén, a Nílus expedícióban részt vevők fedezték fel a jóval nagyobb tűrőképességű **robusta** kávéfajt az Egyenlítő mentén. Mindaddig a kávét az **arabica** kávéfaj jelentette. Innentől megkezdődött a verseny az ellenállóbb, nagyobb hozamú és koffeintartalmú **robusta** és a sokkal magasabb érzékszervi minőségű **arabica** között.

Ma a világ kávétermelésében a **robuszta** része körülbelül a teljes termelés egyharmada. A versenyben máig a fogyasztó országok ízlésvilága a meghatározó. Van, aki a 100% **arabika** keverékekre, van aki az **arabika** – **robuszta** keverékekre esküszik.

A **robuszta** megjelenése új lendületet adott a kávétörténetnek. Átformálódtak a piacok és a fogyasztói ízlések. Kelet-Afrikai gyarmatai és jól kiépített észak-afrikai kereskedelmi kapcsolatai segítették Olaszországot a **robuszta** kávé behozatalában. Az olcsóbb **robuszta** kávé mindenki számára megfizethető volt. Az így megnövekedett felvevőpiac gyorsabb és hatékonyabb kávékészítési technológiát követelt. Fejlődésnek indult az espresso-technológia, megnyíltak az első olasz kávébárok.

A kávéházak

Konstantinápolyban 1554-ben nyitottak meg az első kávéházak. Itt fejlődött ki először a városi kávézásnak az a három szintje, ami a mai napig is kultúrától függetlenül jellemző a világ minden táján. Az első a vásári kávésbódé. A kész italt vagy helyben itták meg, vagy egy szolga vitte el a vásárlónak. A második típusban a környékbeliek gyűltek össze. Amolyan törzsvendégek kávézója volt. A harmadik pedig a nagyobb vonzáskörzetű, gazdag kialakítású, szélesebb vendégkörű kávéház.

A kávéház ekkor, mint társadalmi intézmény volt jelen. Minden társadalmi osztály a saját kávéházában gyűlt össze. Az üzletek nagy tudású történetmondókat alkalmaztak, aki a vendégekkel történelmi, művészeti, jogi témákban beszélgetett. Már akkor is gondosan ügyeltek arra, hogy a politikai témákat kerüljék.

A kávé legyen fekete, mint az ördög, erős, mint a halál, és édes, mint a szerelem

(Török közmondás)

Az ember lelke nem kávéra, s nem is kávéházra vágyik; az ember barátra vágyik - a kávé csupán ürügy

(Török közmondás)