



13	КОФЕЙНОЕ ДЕРЕВО
47	КОФЕ И ЧЕЛОВЕК
75	КОФЕ-КОФЕИН
91	АРОМАТНОЕ ЗОЛОТО
113	КОНТЕКСТ МИРОВЫХ СОБЫТИЙ
133	СПЕШАЛТИ КОФЕ
161	КОФЕОЛОГИЯ
189	ПРАКТИКУМ

Предисловие

Глория Монтенегро

Семнадцать лет жизни я отдала своей страсти и безумному увлечению – кофе. Все началось с желания дегустировать кофе так, как дегустируют и обсуждают вина. Это и есть кофеология, которую я сначала почувствовала внутри себя, а затем стала о ней говорить. Мое желание вызвало у окружающих энтузиазм и даже страсть: я видела вокруг себя горящие глаза, чувствовала бьющиеся в унисон с моим сердца. Я писала стихи о кофе, он проник в мои сны.

И вот из снов и поэзии сформировалась утопия: мечта о мире, в котором усилия производителей вознаграждаются более справедливо; в котором потребители испытывают больше ощущений, мир, в котором царит сознательность, который всем дает возможность прикоснуться к лучшему. Светлый, честный, дружелюбный мир, где неважно, – с севера ты или с юга, где никто не чувствует себя ущемленным и смело смотрит в глаза собеседнику.

От утопии мы перешли к действиям и с головой окунулись в наш кофейный проект *La Caf  oth  que*. 15 сентября 2019 года исполнилось 13 лет, как в Париже существует это пространство. Сначала мы расположились в небольшом плавучем доме, пришвартованном у берегов Сены, а затем заменили его на баржу попросторнее. Приближаясь, вы чувствуете запах свежесобжаренного кофе, а зайдя внутрь, попадаете в другое измерение. Мне хотелось сделать так, чтобы моя мечта стала реальностью в этом месте. Чтобы здесь слушали, созерцали, чувствовали, пробовали и обсуждали кофе. Чтобы каждому сорту кофе давали название, и делали это с уважением. Чтобы бариста обязательно представлял каждый сорт и давал зернам возможность выразить историю той местности, где они выращены. И чтобы каждый посетитель выходил из нашего клуба просветленным, не таким как прежде.

Настоящее испытание – создать пространство, над которым не довлеет принцип массового производства с его тяжким трудом по перетаскива-



нию неподъемных мешков кофе; пространство без барной стойки, за которой намешивают безвестные горькие бодрящие смеси.

И утопия стала реальностью благодаря возможностям – прекрасным, многообразным, вдохновляющим меня каждый день, – которые реализовали мои ученики, четыреста энтузиастов, покоренные аутентичным кофе. Мечты приняли жизненные очертания при помощи журналистов, писателей, они вдохновили артистов, музыкантов, поэтов, которые приходят к нам каждый день, и благодаря которым мы заново проживаем эпоху Просвещения.

Написание этой книги – для меня, «поэтессы кофе», каковой я являюсь, – тоже вызов, но совершенно другого характера: я привыкла заниматься другими задачами, выступать на публике, изъясняясь на двух языках. Вот почему этот альбом, в первую очередь, – прекрасное человеческое и интеллектуальное приключение, которое мы пережили вместе с дочерью Кристиной, моей кофейной соратницей, тоже принявшей участие в его создании. Работать вместе – это читать чужие и свои тексты, перечитывать их, спорить, делиться мыслями, смеяться, мечтать, открывать что-то новое и расти. И делать это всегда в компании лучшего кофе.

Наше исследование не претендует на статус ни энциклопедии, ни научного издания. При его написании я руководствовалась своим сердцем, интуицией, чувствами, направленными на кофе. Эта книга лишь в незначительной степени приоткрывает завесу над темной историей ароматного золота. Это галерея, поэма, памфлет, размышление. Это выражение моей жизни в кофе, своеобразный жизненный эспрессо.

22 июля 2017 год, Париж.

Кофеология

Кофе рассказывает свою историю

Заходите.

Сначала исключим шум: вы должны находиться в тишине, еще важнее, чтобы тишина была внутри вас. А теперь к делу.

Отложите книгу, возьмите чашку.

Какая она? Маленькая чашечка итальянского эспresso или кофе, сваренного в турке; или, возможно, это чашка побольше – с лунго, или же большая кружка с темным и некрепким напитком?

Неважно, как приготовлен ваш кофе: во френч-прессе, через фильтр, в гейзерной кофеварке, эспresso-машине или в сифоне. Неважно и откуда родом кофейные зерна.

Это ваш кофе, и важно только это.

Сначала возьмите чашку в руку. Почувствуйте ее форму, ее возможные неровности. Какая у вас чашка – фарфоровая, керамическая, стеклянная? Конечно же, она горячая, но обхватите ее целиком, поддержите ее, поиграйте с ней, рассмотрите ее. Попробуйте понять, как кофе выражает себя через эту чашку.

Внимательно посмотрите на кофе: он действительно черный? А может, скорее по цвету, напиток напоминает древесину, имеет оттенок плодородной почвы, отливает в охру с золотистыми отблесками по краям? Покрутите чашку. Напиток полупрозрачный, с тысячью бликов, или скорее густой, словно взвесь песка?

А теперь закройте глаза. Вдохните... Почувствуйте теплый аромат, исходящий от этой чашки, пусть он напрямую проникнет в ваш мозг. Понаблюдайте, как ваш рассудок, обычно такой рациональный, уже куда-то плывет... Он путешествует – во времени, в пространстве.

На подсознательном уровне этот напиток вызывает знакомые ассоциации о каком-то событии, ощущение формы, цвета... Возможно, их еще нельзя выразить эмоционально, но они уже есть.

Аромат этого волшебного напитка теперь вызывает к вашим вкусовым рецепторам. Только не открывайте глаза! Сделайте глоток, прислушайтесь к себе. Не проглатывайте сразу, подержите напиток во рту. Какой он? Маслянистый? Водянистый? Дайте языку прочувствовать напиток, пусть он погуляет по нёбу, по всей полости рта, спрячется под языком... Что вы чувствуете первым делом? Кислинку? Резковатый вкус? Сладость или горечь? Немного соленый вкус? Почему бы и нет. Давайте пойдем дальше... Забудьте, что мы обсуждаем кофе. Вкус этого напитка напоминает вам фрукт? Орех? Цветок? Прогулку по лесу? Десерт? Что-то печеное? Не останавливайтесь, не пытайтесь мыслить логически, дайте волю своей сенсорной памяти. Когда вы будете готовы, слова придут сами собой. В этом нет ничего странного. Запомните вкус вашего кофе, включите его в ваш мир вкусов, ароматов, ощущений.

А теперь, не открывая глаз, выпейте кофе. И вот напиток продолжил свой путь по вашему организму... Вы до сих пор ощущаете его привкус во рту? Аромат? Если да, – понаблюдайте, как меняется это ощущение, как оно понемногу проявляется, как вы начинаете замечать что-то другое, приближать забытые воспоминания.

Теперь можно открыть глаза.

И снова погрузиться в книгу.

Вы готовы.

Приятной дегустации!







КОФЕЙНОЕ ДЕРЕВО

ВЫ ЗНАЕТЕ, ЧТО ТАКОЕ КОФЕ?
НЕ НАПИТОК, ЗА КОТОРЫМ ВЕДУТ БЕСЕДЫ,
КОТОРЫЙ ПЬЮТ ПОСЛЕ ЕДЫ ИЛИ КОТОРЫЙ
ПОМОГАЕТ ПРОСНУТЬСЯ ПО УТРАМ, А САМИ ЗЕРНА,
КОТОРЫЕ МОЖНО ЖЕВАТЬ? ЭТИ ВОЛШЕБНЫЕ
ЗЕРНА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ТЫСЯЧЬЮ СПОСОБОВ,
ВЗАИМОДЕЙСТВУЮТ С ВАШИМ СОЗНАНИЕМ,
КРОВЕНОСНОЙ СИСТЕМОЙ, ЧУВСТВАМИ И ВАШИМ
ОРГАНИЗМОМ, ЧТОБЫ РАССКАЗАТЬ СВОЮ ИСТОРИЮ.

ВНАЧАЛЕ БЫЛ ТЕРРУАР

Представьте густой лес на склонах гор на территории современной Эфиопии. Мы перенеслись на тысячу лет назад, или на десять тысяч, или на сто тысяч лет. Или мы в современности. Неважно... Эпоха не имеет значения.

Здесь высокие деревья защищают нас от жары, от прямых лучей тропического солнца; от сырой земли даже веет свежестью. Перед нами деревья высотой в несколько метров с довольно длинными и гибкими ветками. Волнистые листья ярко-зеленого цвета растут на ветках друг напротив друга. Но, конечно же, наш взгляд притягивают ягоды – небольшие, овальной формы, растущие гроздьями на тех же ветках: зеленые, желтые, красные. Надкусываем одну ягоду – ту, которая выглядит наиболее привлекательно, ярко-красного цвета. У нее изысканный вкус, сладковатый, но столь тонкий! Внутри – два продолговатых зернышка. Они окружены оболочкой (или двумя оболочками?), которую нужно удалить.

Что это за сокровище, которое столь хорошо защищено? В любом случае пожевать эти зерна нефритового цвета нельзя, они слишком твердые... И мы их выбираем. Через несколько лет на этом самом месте вырастет другое кофейное дерево.

Сейчас мы уже знаем, что это дерево (или крупный кустарник) – *Coffea Arabica*,

эндемик¹ Восточно-Африканской рифтовой долины. Оно растет на затененных участках в долинах, окружающих озеро Тана, вдоль горных рек, впадающих в Голубой Нил², и в мифическом регионе Каффа³. Это дерево живет в гармонии с другими растениями, его плоды ценят птицы и животные, размножающиеся здесь без всякого участия человека вот уже 27 млн лет.

Восточно-Африканская рифтовая долина – геологическое, микроклиматическое и биологическое чудо. Это земля-прародитель человечества, первая, мистическая земля. Ее связывают с начальными этапами эволюции человечества, она же связана и с рождением кофе. Между прочим, есть поразительное сходство ДНК человека и кофе: 46 хромосом у человека, 44 у *Coffea Arabica*. Это дерево – одно из 10 тысяч представителей, составляющих обширную ботаническую семью

¹ Специфическая составная часть растительного мира этого региона. *Прим. перев.*

² Река в Эфиопии и Судане, приток Нила. *Прим. перев.*

³ Исторический регион на юго-западе Эфиопии, от названия которого произошло слово «кофе». *Прим. перев.*



ПУТЕШЕСТВИЕ В АРАВИЮ ПЛОДОРОДНУЮ
ЖАН ДЕ ЛА РОК, 1716

На рубеже XVII–XVIII веков Йемен посетила экспедиция французских корсаров. Местные проводники показали им первые в мире кофейные плантации. Вернувшись во Францию, корсары поделились впечатлениями с шевалье Жаном де Ла Роком, публицистом, путешественником и гуманистом, жившим в Марселе. Его поразили рассказы корсаров, и он решил их задокументировать. В 1716 году записки путешественников увидели свет. Они хранятся в Национальном музее естественной истории в Париже. Это ценное свидетельство эпохи начала выращивания кофе.

Мареновых (*Rubiaceae*). *Coffea Arabica* – один из 70 известных на сегодняшний день подвидов *Coffea*.

Два наиболее распространенных вида кофейных деревьев – *Coffea Arabica* и *Coffea Canephora*, более известны как Арабика и Робуста. Недавние научные исследования¹ показали, что геном кофейного дерева удивительно схож с геномом растения-прародителя, от которого появились все виды, дающие цветки. Возраст этого растения – порядка 140 млн лет. Это лишнее доказательство исключительной стойкости кофейного дерева.

Несмотря на то что некоторые виды кофейных деревьев в высоту могут достигать 15 м, максимальная высота *Coffea Arabica* – 8 м. Во время цветения его ветви покрываются небольшими белыми душистыми цветками, которые по форме, цвету и запаху напоминают жасмин (между прочим, в 1717 году французский ботаник Антуан Лоран де Жюссье, которому мы обязаны первой естественной

системой классификации растений, объединил их в одну категорию). Со временем цветки превращаются в овальные ягоды – кофейные вишни, созревающие постепенно и неравномерно. На вкус зрелая мякоть, хоть ее и немного, – настоящий мед. Внутри, как близнецы, сидят два зернышка серо-зеленого цвета. Они защищены двумя оболочками: пергаментной, которая слущивается механически перед фасовкой в мешки, и серебристой пленкой, которая отделяется от зеленого зерна в момент обжарки. Именно эти зерна, обработанные производителем кофе, обжарщиком и тем, кто кофе готовит, станут настоящим наслаждением в нашей чашке и раскроют секреты своего терруара²! Но до этого момента мы пока не дошли... Скорее, наоборот, мы от него еще очень далеки.

Сейчас же мы рассмотрим условия созревания в природе Арабики, предка всех других разновидностей кофейных деревьев. С незапамятных времен

¹ Chauveau L. Le génome du café a été séquencé // Sciences et Avenir. – 2014. – Septembre. Прим. авторов.

² Совокупность климатических и почвенных условий. Прим. перев.







