

## *Despre arborele și boabele de cafea*

*L*egenda spune că pe undeva în secolul al IX-lea î.H., un tânăr cioban abisinian (etiopian) numit Kaldi remarcă faptul că popriile-i capre devin neastâmpărate atunci când se hrănesc cu niște mici fructe roșii, un fel de bace (din it., lat. *bacca*, fruct cărnos cu pielița subțire și miezul cărnos și zemos, în care se află grăunțele, precum la boabele de strugure sau de coacăze). Ciobanul nostru ar fi lăsat întâmplător pe foc o ramură din arbustul cu pricina, care astfel i-ar fi dezvăluit însușirile alese și îmbietoare ale boabelor aflate în fructele cărnoase.

Cu vremea, cafeaua s-a dovedit a fi o băutură psiho-activă dobândită din boabe de arbore de cafea, grăunțe prăjite care conțin un alcaloid (cafeină) „făcut” să ne țină treji sau să ne scoale din mahmureală... Arborele de cafea este de fapt un arbust din regiunile tropicale ale lumii (genul *coffea*, familia rubiacee) care face fructe cărnoase, roșii, violete sau galbene, numite „cireșe de cafea”, care conțin, fiecare, doi sâmburi centrali cu câte o boabă de cafea înconjurată de un înveliș (tegument) aderent argintat, închis la rândul lui într-o coajă (pergament) transparentă semi-rigidă corespunzând peretelui sâmburelui. *Coffea arabica*, din punct de vedere istoric cel mai vechi arbust de cafea cultivat, face niște fructe din a căror boabe

se dobândește o cafea aleasă și aromată; are însă nevoie de un climat mai rece decât *coffea canephora (robusta)*, care „dă” o cafea mai bogată în cafeină. Drept urmare, *caffea arabica*, mai gingașă și mai puțin productivă, este cultivată pe terenuri mai degrabă muntoase, pe când *caffea canephora*, mai „robustă” și cu randamente mai înalte, se mulțumește cu câmpiile...



# *Scurtă istorie a cafelei*

## *Legende...*

*Nepenthe* este un cuvânt grecesc care desemna, în *Odiseea* lui Homer (sec. VIII î.H.), un remediu magic contra tristeții. Carl Linné (1707-1778), botanist, zoolog și fizician suedez, dar și părintele taxinomiei (știința legilor clasificării) și tatăl ecologiei moderne, studiind o plantă carnivoră din Sri Lanka, se gândi euforic la Homer și la *Odiseea*, în care Elena din Troia se folosea de un drog, numit *nepenthe*, pentru a atenua frământările sufletești ale soldaților și, poate, ale sale... „Dacă acest lucru nu este *nepenthe* folosit de Elena,

el va fi pentru toți botaniștii”, era convins Linné. În 1737, genul botanic primi numele de *nepenthes*. Mai înainte vreme, celebrul călător italian Pietro della Valle (1586-1652) vedea în remediul *nepenthe* folosit de Elena nu altceva decât cafeaua...

Legenda spune că, atins de insomnie, Mahomed ceru lui Allah să-l ajute. Allah îi trimise prin arhanghelul Gabriel o tărtăcuță plină cu o poțiune fierbinte și neagră precum „Kaaba de la Mecca”. Arhanghelul îi arătă profetului virtuțile și felul în care se pregătește poțiunea. Mahomed se simți revigorat și putu învinge patruzeci de cavaleri și onora tot atâtea femei... Tot legenda spune că această băutură fu numită de Mahomed *quawa*...

## *Etimologii...*

Numele arab de *qahwa*, care desemnează această „licoa-re magică” bogată în cafeină „sosită”, probabil, din ținutul etiopian Kaffa, se „preface” în *qahvè* în limba turcă, devine apoi *caffè* în italiană, și, prin filieră renascentistă (către 1600), *café* în limba mândrilor *gourmets*...

## *Cafeaua în lumea musulmană*

Arbustul de cafea pare să fie de fel din Etiopia (ținutul Kaffa), de unde ar fi ajuns în Peninsula Arabică în secolul al VI-lea, în Yemen, în împrejurimile portului Moka de la Marea Roșie, de unde se exporta o cafea renumită în secolele XVII-XVIII.

Arheologii, care preferă legendelor spusele nescrise ale pământului, sunt de părere că savuroasa cafea n-ar fi fost „domesticată” înainte de secolul al XV-lea, procesul lung și întortocheat de „schimbare la față” a boabelor de cafea fiind explicația întârzierii apariției îmbietoarei licori.

Revenind la oile noastre, și pentru a împăca și capra și varza, să ne folosim de Sylvestre Dufour, un neguțător francez de mirodenii care în 1685 scria: „Dintre toate locurile din lume, nu cred să existe un altul care să producă cafea ca în Yemen... El <arbustul de cafea> crește pe vaste câmpii din Sud, fără cultură <fără îngrijire> [...]. Odată <cafeaua> culeasă, este dusă la Moka, la Louyala și alte porturi de la Marea Roșie, unde este

transportată pe mici ambarcațiuni pentru a ajunge la Gedda (Djedda) <port la Marea Roșie, în Peninsula Arabică, nu departe de Mecca>, unde



## Cuprins

<i>Despre arborele și boabele de cafea</i>	<i>3</i>
<i>Scurtă istorie a cafelei</i>	<i>6</i>
<i>Legende...</i>	<i>6</i>
<i>Etimologii...</i>	<i>8</i>
<i>Cafeaua în lumea musulmană</i>	<i>8</i>
<i>Cafeaua în lumea creștină</i>	<i>16</i>
<i>Cafeaua în Lumea Nouă</i>	<i>32</i>
<i>Cafeaua în coloniile europene din Orient</i>	<i>38</i>
<i>Cafeaua pe meleagurile românești</i>	<i>41</i>
<i>Cultura arborelui (arbustului) de cafea și pregătirea grăunțelor de cafea</i>	<i>64</i>

<i>„Apa neagră”: modalități de pregătire a cafelei, varietăți de cafea și proprietăți gustative și terapeutice ale cafelei</i>	71
<i>Modalități de pregătire a cafelei</i>	71
<i>Varietăți de cafea și cafenele</i>	76
<i>Proprietăți gustative și terapeutice ale cafelei</i>	80
<i>Negoțul de cafea</i>	83
<i>Anexă</i>	
<i>Lista speciilor și varietăților de boabe de cafea</i>	87
<i>Specia arabica (coffea arabica)</i>	87
<i>Specia robusta (coffea canephora)</i>	93
<i>Alte specii</i>	95