

МАГИЯ

— кофе —

ПОЛНАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ



ДЖОРДАН МАЙКЛМАН
ЗАХАРИ КАРЛСЕН

**Захари Карлсен
Джордан Майклман
Магия кофе. Полная
Энциклопедия
Серия «Библия напитков мира»**

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=48764722

Магия кофе. Полная энциклопедия: АСТ : Кладезь; Москва; 2019

ISBN 978-5-17-115404-2

Аннотация

Что вы знаете о кофе? На протяжении веков люди наслаждаются этим напитком, а история происхождения кофе уходит и вовсе в прошлые тысячелетия. Мы надеемся, что книга станет для вас путеводителем в магический мир современного кофе, который невозможно представить, не заглянув в его прошлое, а также в будущее напитка. В книге собраны пятьдесят пять правил, в которые мы включили самую полезную информацию – от советов до ответов на вопросы, чем же на самом деле является кофе и почему сейчас мы не представляем без него свой день. От книги вы получите не меньшее удовольствие чем от чашечки хорошего кофе.

Содержание

Введение	6
1. Всемирные правила приготовления кофе	8
Кофе – это фрукт	8
Регионы произрастания кофе, виды обработки и оттенки вкуса	13
Кофе – это глобальный продукт	21
У кофе колониальная история	23
Весь кофе выращивают люди	24
Конец ознакомительного фрагмента.	25

Джордан Майклман, Захари Карлсен Магия кофе. Полная ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Jordan Michelman, Zachary Carlsen

THE NEW RULES OF COFFEE: A Modern Guide for
Everyone

Crown Publishing Group

Публикуется с разрешения Ten Speed Press, an imprint of
Random House, a division of Penguin

Random House LLC и with Synopsis Literary Agency

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

© Джордан Майклман, Захари Карлсен, 2018

© Иллюстрации Келси Ротен, 2018

© ООО «Издательство АСТ», 2019



Введение

Кофе, какой же длинный путь ты проделал!

В кофе нет ничего нового. Люди наслаждаются этим напитком с момента знакомства с ним в XVI веке и по сей день, а история происхождения кофе уходит и вовсе в прошлые тысячелетия. Скорее всего, и вы выросли там, где пьют кофе, и помните, как все в вашей семье любили угощаться им. Со сливками или без... А может, это был сладкий кофе, который пили за завтраком, или в выходной, или, возможно, в качестве легкого перекуса с печеньем. Но за последний десяток лет с этим старинным напитком произошло нечто особенное: развитие качества и предпринимательской деятельности (воплощенное такими первоклассными кофейными компаниями, как Stumptown и Blue Bottle) было встречено большой волной общественного интереса и энтузиазма, что, бесспорно, привело к новой золотой эре кофе на радость его обожателям по всему миру. Кофе стал лучше на вкус и обрел большее значение, чем когда-либо. Никогда ранее не было столько способов его заваривания и употребления, и с каждым днем кофе занимает все более важное место в жизни общества.

В каком уголке нашей планеты вы бы ни находились, скорее всего, где-то поблизости прямо сейчас открывается новое местечко, где подают кофе. И это не случайность – это

нечто гораздо большее.

Вот чему посвящена книга под названием «*Магия кофе. Полная энциклопедия*». Мы надеемся, что она станет для вас путеводителем в чудесный мир современного кофе, который невозможно представить, не заглянув в прошлое этого напитка, а также в его будущее. Неважно, наслаждаетесь ли вы пряным тыквенным латте или редким и изысканным Вуш Вуш¹, приготовленным в аэропрессе, – лучшего времени для кофемана просто не найти.

Мы провели последнее десятилетие в Sprudge, каждый день рассказывая о кофе истории, собранные в наших домах в Портленде, в кафе, на кофейных фермах и международных фестивалях. Мы работаем с сотнями журналистов по всему миру, гоняясь за кофейными историями, и за эти годы успели узнать о кофе кое-что новенькое. Всем этим мы поделимся с вами на страницах «Магии кофе».

В книге собраны пятьдесят пять правил, в которых мы выкладываем перед вами все – от советов до основной информации о том, чем же на самом деле является кофе и почему сейчас он как никогда важен. Мы уверены, что эта книга станет причиной появления не одной навязчивой идеи о кофе, и надеемся, что прежде всего вы получите от нее удовольствие, наслаждение и возможность посмеяться и поразмыслить – точно так же, как от чашечки хорошего кофе.

¹ Вуш Вуш – разновидность арабики, найденная около 30 лет назад в Эфиопии, вблизи деревни Вуш Вуш, в честь которой и получила свое название. – *Прим. ред.*

1. Всемирные правила приготовления кофе

Кофе – это фрукт

ПРАВИЛО № 1

История обжаренного кофе, который мы перемалываем, варим и пьем, берет свое начало от зернышка, являющегося частью фрукта. Цветущее растение из рода *Кофейных деревьев* дает сладкие красные плоды, которые обычно называются кофейными ягодами. Семя внутри этого плода, так называемое кофейное зерно, развивается внутри мякоти точно так же, как косточка внутри вишни – именно его обрабатывают, поставляют в разные уголки планеты, обжаривают, заваривают и подают в качестве восхитительного бодрящего напитка. Жизнь вашей любимой чашечки кофе начинается именно с того момента, когда кофейное зерно больше походит на ягодку, которую вы скорее добавили бы в пирог, нежели стали бы заваривать в чашке.

Кофейное дерево принадлежит к семейству растений под названием *Мареновые*, объединяющему маленькие цветущие

щие деревья и кустарники. Среди них есть и несколько видов кофе, из которых мы выделим два самых распространенных в кофейной индустрии: *арабика* и *робуста*. Арабика – насыщенный и высококачественный кофе. Помните знаменитый рекламный лозунг «100 % арабика»? Он до сих пор используется, чтобы подчеркнуть элитарность напитка (хотя в хороших кофейнях действительно заваривают именно этот кофе, а потому и необходимости громко заявлять об этом нет). Арабика – прихотливый, подверженный заболеваниям и сложный в уходе сорт, но из него можно получить ни с чем несравнимую чашечку кофе.

Робуста – жизнестойкий, менее подверженный заболеваниям вид, который гораздо легче выращивать и в котором содержится в два раза больше кофеина, чем в арабике. В то же время этот сорт кофе обладает менее изысканным вкусом – именно он оставляет привкус жженой резины. Помните терпкие нотки в классическом итальянском эспрессо? Да-да, это робуста.

Жизнь вашей любимой чашечки кофе начинается именно с того момента, когда кофейное зерно больше походит на ягодку, которую вы скорее добавили бы в пирог, нежели стали бы заваривать в чашке.



Следуя основной идее этой книги, отметим, что прямо

сейчас агрономы и эксперты в области кофе по всему миру трудятся над улучшением качества и вкуса напитков, приготовленных из сорта робуста. В данный момент стандартом высококачественного кофе все еще является арабика, но кто знает, что будет уже через 10 лет?

Как и винные сорта винограда, арабика и робуста отличаются внутривидовым разнообразием. Арабика может самоопыляться и склонна к генетическим мутациям, поэтому при изготовлении высококачественного кофе все больше внимания уделяется характеристикам разных сортов арабики. К главным ее разновидностям относятся Бурбон, Типика, Катурра и Пакамара, а также другие, искусственно выведенные сорта. Так, Шардоне и Пино Нуар имеют разные вкусовые характеристики и лучше адаптированы к природным условиям, но и у них есть свои поклонники. То же самое можно сказать и о других видах: сейчас ценители кофе могут влюбиться в сорт под названием Гейша, в котором присутствуют жасминовые нотки; в Пач – естественную мутацию Типики, впервые обнаруженную в Гватемале; и даже в Вуш Вуш – редкий сорт кофе, найденный в Эфиопии, а сегодня благополучно произрастающий в Колумбии.

Несмотря на все это разнообразие, кофе любого сорта – всегда плод с зернами внутри.



Регионы произрастания кофе, виды обработки и оттенки вкуса

Кофе – это живучий кустарник, который выдерживает самые различные природные условия и прекрасно себя чувствует даже в качестве комнатного растения. Но плантации самого изысканного кофе располагаются вблизи экватора, в зоне от тропика Козерога² до тропика Рака³. Тропический климат и возвышенности – это идеальные условия для культивирования элитного кофе. Есть и другие места, где произрастают сорта более низкого качества, но кофе, собранный в Восточной Африке, Северной и Южной Америке и в Азиатско-Тихоокеанском регионе, является самым высококлассным. Именно его подают в элитных кофейнях.

Мы привыкли думать, что вкусовые качества кофе привязаны к регионам – такая точка зрения была распространена благодаря Starbucks⁴ и их программе Coffee Passport⁵ в 1990-

² Тропик Козерога – самая южная широта, на которой солнце в полдень может подняться в зенит; одна из пяти основных параллелей, отмечаемых на картах Земли. – *Прим. ред.*

³ Тропик Рака – самая северная широта, на которой солнце в полдень может подняться в зенит. – *Прим. ред.*

⁴ Starbucks (англ.) – всемирно известная американская компания по продаже кофе и одноименная сеть кофеен. – *Прим. ред.*

⁵ Coffee Passport (англ.) – мобильное приложение, служащее карманным кофейным справочником. – *Прим. ред.*

х годах. На сегодняшний день она устарела, и хотя сорта кофе, произрастающие в Кении, Бразилии и других странах, отличаются разнообразием вкусов и ароматов, на современных кофейных фермах благодаря беспрерывно поступающей информации уже научились выращивать, обрабатывать и высушивать кофе. Теперь содержание влияет на качество сортов гораздо больше, чем регион их произрастания. Благодаря легко отслеживаемому экспорту мы видим, что вкус, который приобретает кофе, это дань не только условиям выращивания и микроклимату, но и способу обработки. И неважно, будь то Кения или Бразилия, – не бывает двух мастеров, одинаково выполняющих свою работу.

Некоторые уголки мира, где произрастает кофе

Боливия

Бурунди

Бразилия

Коста-Рика

Колумбия

Эквадор

**Демократическая
Республика Конго**

Эфиопия

Сальвадор

Гаити

Гватемала

Гондурас

Гавайи

Индонезия

Индия

Кения

Ямайка

Никарагуа

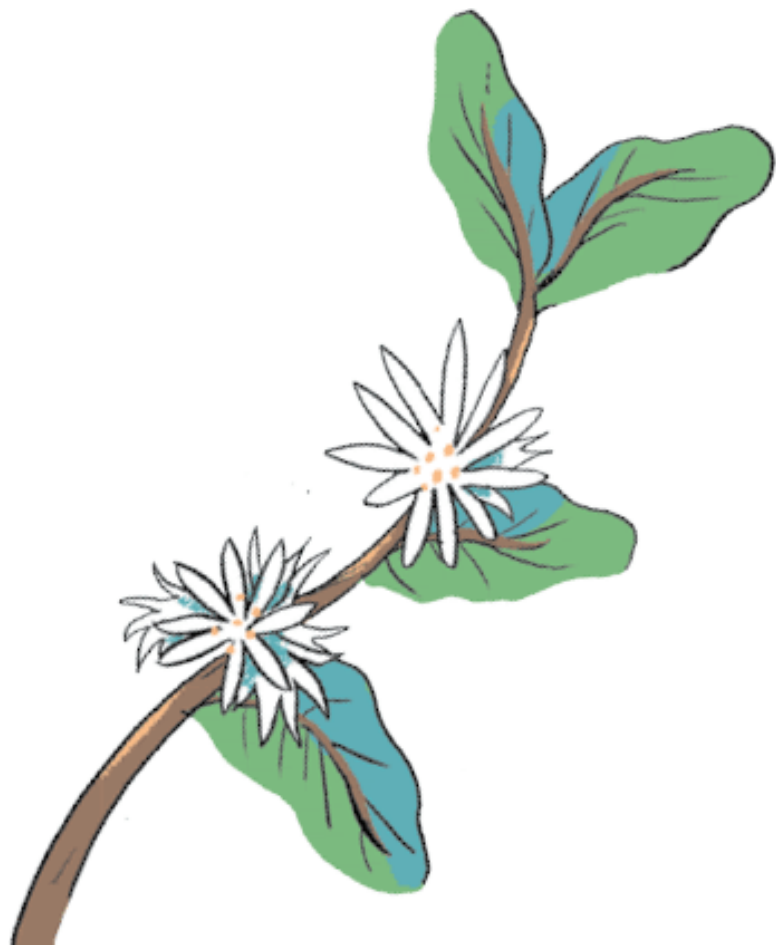
Мексика

Папуа-Новая Гвинея

Перу

Руанда





ЭФИОПИЯ



АВСТРАЛИЯ

Зайдите в вашу любимую кофейню и посмотрите, какие виды кофе есть в наличии. Что-нибудь заметили? Эфиопия. Кения. Колумбия. Руанда. В чашке любой кофе имеет один и тот же вид – жидкость коричневого цвета. Но, мы уверяем, не все сорта кофе одинаковы. Поразительно, насколько на самом деле развита сеть поставок сельскохозяйственной продукции, которая делает возможным потребление кофе в XXI веке. Нет ничего особенного в том, что в крупных городах по всему миру пьют кофе – на месте происходит лишь процесс обжарки. Другие виды обработки осуществляются вдали, на фермах и хозяйствах, где кофе выращивают, аккуратно обрабатывают, а затем грузят на огромные торговые суда. На них кофе поступает в ближайший крупный порт, откуда отправляется на продажу в сыром «зеленом» виде для обжарки в местных кофейнях.

На пути кофе может встретить множество препятствий. Все что угодно может пойти не так – от появления проблем с инфраструктурой до температур перевозки. Повлиять могут даже тарифы на ввоз. То, что кофе попадает в наши чашки, проделав такой длинный путь, иначе как чудом и не назовешь. Потребление кофе – это одна из самых глобальных вещей, которые мы делаем каждый день.

Кофе – это глобальный продукт

ПРАВИЛО № 2

Потребление кофе – самая колониальная вещь, которую вы делаете каждый день, не считая заправки автомобиля углеводородным топливом. Кофе – глобальный продукт, потому что благодаря своей колониальной истории он распространился по всему миру, и теперь история его культивирования неразрывно связана с некоторыми темными периодами в истории человечества.

Потребление кофе – это одна из самых глобальных вещей, которые мы делаем каждый день.

Начиная с XVI века, кофе превратился из местной сельскохозяйственной культуры Эфиопии и Йемена в глобально экспортируемый сельскохозяйственный продукт. Связано это было с представлениями империй о новой элитарной культуре общества. Голландцы привезли кофе из Эфиопии в свои заморские колонии в Индонезии. Французы доставили его с островов Мадагаскара в собственные колонии на Карибах, включая Гаити, где в настоящее время возрождается торговля кофе. А благодаря португальцам кофе оказался

в Бразилии, где его успех помог вдохновить крупных землевладельцев на посадку и выращивание кофе по всей Латинской Америке.

У кофе колониальная история

ПРАВИЛО № 3

Кофе – это фрукт, который растет далеко от мест его потребления, и большое количество людей вовлечено в это его путешествие.

Легко представить себе процесс колонизации кофе как своеобразную игру, где на кону были сельскохозяйственные культуры, а в качестве игрового поля выступала карта мира. Однако при таком сравнении не учитывается человеческий вклад в производство кофе. Изменилось не только сельское хозяйство, но и жизни людей, вовлеченных в процесс его культивации. Кофе – это фрукт, который растет далеко от мест его потребления, и большое количество людей вовлечено в это его путешествие.

Для более глубокого погружения в эту волнующую историю, где фигурируют самые разные персонажи, от танцующих козлов до ворующих монахов, мы рекомендуем вам прочитать книгу Марка Пендерграста под названием «*Таинственный эликсир. История кофе и рассказы о том, как он преобразил наш мир*».

Весь кофе выращивают люди

ПРАВИЛО № 4

Мы часто забываем о вкладе человека во все, что мы потребляем в пищу, которую едим, в одежду, которую носим, и в книги, которые читаем. Вот против чего сегодня объединяется большая часть современных кулинарных движений – они пытаются восстановить связь потребителей еды и напитков с людьми, которые производят эти продукты, варят нам пиво, пекут нам хлеб. Часто они живут недалеко от нас, буквально на соседней улице, или приезжают с близлежащей фермы, чтобы продать свой товар на рынке. И эту связь легко ощутить.

Но кофе выращивают в тысяче миль от мест его потребления, а потому связь любителя кофе с тем, кто его выращивает и наоборот, ощутить уже не так просто. Правда, за последние 20 лет этот разрыв заметно сократился – величайший триумф современного кофе.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.