

29 września – Międzynarodowy Dzień Kawy

Polskie smaczki „małej czarnej”

Takiej kawy jak w Polsce nie ma w żadnym kraju
W Polsce, w domu porządnym, z dawnego zwyczaju
Jest do robienia kawy osobna niewiasta
Nazywa się kawiarka; ta sprowadza z miasta
Lub z wicin bierze ziarna w najlepszym gatunku
I zna tajne sposoby gotowania trunku
Który ma czarność węgla, przejrzystość bursztynu
Zapach moki i gęstość miodowego płynu.

Adam Mickiewicz „Pan Tadeusz”

29 września obchodzimy Międzynarodowy Dzień Kawy i warto z tej okazji zauważyć, że w „małej czarnej” możemy odnaleźć całkiem sporo polskich „smaczków”.

Prawie każdy miłośnik kawy zna historię Franciszka Jerzego Kulczyckiego, którego bez wątpienia należy uznać za europejskiego prekursora zwyczaju picia aromatycznego naparu z ziaren kawy. Bo dwie pierwsze europejskie kawiarnie powstały w tym samym mniej więcej czasie w Wenecji („Cafe Florian” na placu świętego Marka, istnieje do dziś i jest jednym z najdroższych lokali na świecie) oraz w Wiedniu. I w stolicy Austrii przybytek z kawą założył właśnie Kulczycki!

- Musimy uważać, bo do tej barwnej postaci zaczynają sobie rościć prawa inne kraje – śmieje się Grzegorz Tomica, miłośnik kawy, zbieracz ciekawostek o niej i właściciel prywatnej palarni kawy - Franciszek Jerzy Kulczycki urodził się w Kulczycach na polskich Kresach Wschodnich. Dziś jest to Ukraina, więc oczywiście w tym kraju uważa się go za Kozaka. Austriacy określają Herr Kolschitzky’ego, jako Austriaka polskiego pochodzenia. Nawet Serbowie starają się go przedstawiać jako swojego krajana, bo w Belgradzie mieszkał i prowadził interesy przed przyjazdem do Wiednia. W stolicy Austrii uczczono go, nadając jego imię jednej z ulic. Ma pomnik w rodzinnych Kulczycach, oczywiście w Wiedniu i w muzeum kawy w Kobe w Japonii. Na Ukrainie 5 lat temu postawiono mu nawet drugi – we Lwowie. A w Polsce nie ma... Dobrze chociaż, że kilka lat temu Poczta Polska wydała okolicznościowy znaczek dla uhonorowania Kulczyckiego. Swoją drogę bardzo ciekawy, bo został pokryty specjalnym lakierem i... pachnie kawą!

Jerzy Franciszek Kulczycki to w ogóle bardzo ciekawa postać. Trafił do Wiednia jako pracownik austriackiej Wschodniej Kompanii Handlowej, w której robił szybką karierę ze względu na znajomość kilku języków obcych, w tym świetnie tureckiego. Podczas oblężenia miasta przez armię wielkiego wezyra Kary Mustafy wpadł na brawurowy pomysł – wykorzystując znajomość języka i kultury osmańskiej, w przebraniu przeszedł przez obóz wroga nucąc tureckie piosenki! Potem dotarł do księcia lotaryńskiego Karola V Leopolda, który zapewnił go o organizowanej odsieczy dla miasta i nadciągającej armii pod wodzą Jana III Sobieskiego. Kulczycki wrócił do Wiednia, przekazał informację i podniósł morale obrońców, którzy rozważali już nawet poddanie się. Po odparciu Kary Mustafy wiedeńczycy uznali go za bohatera i sprezentowali dom oraz sporą nagrodę w gotówce. Anegdota mówi, że Sobieski pozwolił natomiast Kulczyckiemu wybrać sobie dowolny podarunek spośród bogactw porzuconych w taborze przez uciekających w pośpiechu Turków – i sprytny kupiec nie sięgnął po złoto czy klejnoty, ale wybrał 300 worków kawy. Prawdziwsza jest chyba jednak bardziej banalna wersja, według której Kulczycki po prostu zabrał nikogo nie interesujące ziarna, przez innych uznane za... karmę dla wielbłądów. Na szczęście nasz rodak wiedział, co z nimi zrobić, bo spotkał się ze zwyczajem

parzenia gęstego, aromatycznego naparu podczas swoich handlowych podróży. Pieniądze od Austriaków zainwestował w otworzenie pierwszej w Wiedniu – i jednej z pierwszych w całej Europie! – kawiarni. Po roku przeniósł się w lepsze miejsce, przy centralnym Placu św. Stefana, a potem otworzył kolejny lokal – kawiarnię „Pod Błękitną Butelką”, którą zresztą często mylnie uważa się za tą pierwszą.

Niektórzy przypisują Kulczyckiemu także „wynalezienie” kawy z mlekiem, bo podobno wiedzieńcykom na początku nie specjalnie przypadł do gustu specyficzny gorzki smak nowego napoju i przedsiębiorczy Polak postanowił dodać do niej miodu i mleka. Można też spotkać się z taką wersją tej historii, według której w kawiarni Kulczyckiego zrodził się pomysł cappuccino - kiedy podróżujący włoski mnich zaciekawiony nowinką spróbował kawy i smak wydał mu się zbyt silny, więc poprosił o dolanie mleka. Uzyskany napój kolorem idealnie pasował do jego habitu, stąd na pamiątkę zakonu kapucynów ten wariant kawy nazwano właśnie cappuccino.

- Co ciekawe do Polski kawa trafiła raczej nie z Orientu, ale z Zachodniej Europy, wraz z kupcami angielskimi i holenderskimi – wyjaśnia Grzegorz Tomica – Stąd pierwszymi, którzy na terenach Rzeczypospolitej mogli poznać specyficzny smak czarnego naparu, byli mieszkańcy hanzaatyckiego i multinarodowego Gdańska. Z niemiecka nazwane kafehauzy pojawiły się tam już koło 1700 roku.

Spopularyzowanie kultury picia kawy zawdzięczamy zaś Sasom, którzy zawitali na królewskim dworze wraz z dynastią Wettinów. Dworzanin Augusta II Mocnego - Francuz Henri Duval – w 1724 roku założył pierwszą kawiarnię w Warszawie. Mieściła się w dworku Za Żelazną Bramą i bywali tam przede wszystkim dworzanie króla.

Zwyczaj picia kawy rozprzestrzeniał się w Polsce szybko, czemu bez wątpienia sprzyjało, że uznano ją za niezwykle korzystną dla zdrowia, a nawet za lekarstwo. Dworzan i otoczenie władcy naśladowała arystokracja, od niej kopiowała zachowania szlachta - wkrótce kawa stała się popularna już nie tylko wśród mieszczan, ale także rzemieślników i ludu. A ponieważ ziarno było drogie, niższe warstwy radziły sobie... podróbkami. W „Spisie obyczajów za panowania Augusta III” ksiądz Jędrzej Kitowicz pisze, że na taką biedawersję składał się „łut kawy dla zapachu, cztery łuty pszenicy palonej, trochę faryny cukrowej, łyżka mleka roztworzonego wodą – smakowało to jednak prostactwu, nie znającemu smaku czystej kawy, dobrze sporządzonej”.

Miłośnikami aromatycznego wywaru z ziaren kawowca byli Jan III Sobieski oraz Bohdan Chmielnicki. Ale już na przykład Wacław Potocki i Jan Andrzej Morsztyn potępiali nowy zwyczaj. Uwielbiał kawę Ignacy Krasicki. Pierwszy w języku polskim podręcznik dla kawiarzy – dziś powiedzielibyśmy baristów - ukazał się w 1795, był przekładem z francuskiego i nosił tytuł „Krótka wiadomość o kawie i jej właściwościach i skutkach na zdrowie ludzi sptywających”. Bez popularności kawy w Polsce być może nie rozwinęły by się słynne manufaktury porcelany i fajansu w Ćmielowie, Żółkwi i Białej Podlaskiej!

W 1822 roku w Warszawie było 122, a w 1844 roku aż 180 kawiarni. W Krakowie mniej, bo nieco ponad pół setki.

- Mamy całkiem sporo odniesień do kawy w polskiej literaturze. W „Panu Tadeuszu” jest o niej kilka fragmentów – mówi Grzegorz Tomica – Adam Kazimierz Czartoryski napisał nawet komedię „Kawa”. Oczywiście wielokrotnie występuje też w wierszach, a nawet w wielu wypadkach jest ich główną bohaterką.

Antoni Słonimski w 1929 roku - gdy Brazylia postanowiła zniszczyć część zbiorów, by podnieść cenę – popełnił żartobliwy protest-wiersz: „Towarzyszu z Brazylii, który w porcie Santos / Wrzucasz do morza worki pachnącego ziarna / Powiedz swym plantatorom, kupcom, fabrykantom / Że potrzebna jest nam mała czarna”.

Agnieszka Osiecka zaś lakonicznie i poetycko zarazem o ulubionym napoju pisała: „*Filizanka czarnej kawy / z ukrytym na dnie cierniem / na lenistwo dla zabawy / filizanka codziennie i częściej*”.

Nawet w kultowym komiksie „Tytus, Romek i A'Tomek” Papcio Chmiel oddaje hołd kawie, przy okazji ujawniając swoje preferencje:

Grafik: *Co to za lura!? Kawa powinna być czarna, mocna, ostra i aromatyczna. Zrób mi drugą.*

Tytus: *Rozkaz!* [do siebie: *Kawa powinna być czarna... Carbo medicinalis, czyli węgiel drzewny powinien ją doczernić. ...mocna... Czy może być coś mocniejszego od spirytusu 95%? ... ostra i aromatyczna... Reszty dokona papryka, pieprz, jodyna i...dezodorant „Brutal”*].

Grafik: *O, teraz to jest kawa! To mnie postawi na nogi!*

Tytus: *Szkoda, że nie dodałem jeszcze dynamitu.*

Trudno też nie zgodzić się z naszym noblistą, Władysławem Reymontem, który w „Ziemi obiecanej” stwierdza „*Kawa zimna warta grosz albo patyk złamany*”.

* * *

Kontakt dla mediów:

Magdalena Lach

magdalena.lach@highlandersdigital.com

kom. 507 782 819