

Университет пенни:



Кофейня в Каире.
Худ. Жан-Леон Жером. 1871 г.

первые кофейни в Европе

Тамара Позднякова



О кофе в Европе слышали еще в раннем средневековье – об этом необычном для европейца напитке рассказывали путешественники и купцы, бывавшие на Востоке, но на вкус его попробовали лишь в XVI веке. Как это бывает со всякой новинкой, черный и горький напиток по достоинству оценен был не сразу и не всеми. высказывались и пугающие мнения, как, например, в трактате ученого доктора Коломбо из Марсельского университета: *«Во множестве содержащиеся в напитке обгоревшие частицы обладают столь мощной силой, что разрушают всю лимфу и высушивают почки. Еще они угрожают мозгу, обезвоживая его и иссушая извилины. Кроме того, кофе открывает все поры человеческого тела и препятствует, таким образом, тому, чтобы к мозгу восходили несущие успокоение живительные силы».*

Лишь после того, как папа Климент VIII похвалил его и признал дозволенным христианам, Европу, что называется, понесло. Кофе стали пить все и повсюду, как подметил один французский журнал того времени: *«от самого убогого горожанина до лиц высшего света, никто не упускал возможности выпить его утром, более того, он подавался на всех приемах».*

Но если во Франции и Германии моду на экзотический восточный напиток завели короли Людовик XIV и Фридрих Вильгельм, сделав его непременным атрибутом королевских приемов, то в Англии история кофепития, напротив, весьма демократична. В Лондоне чашку кофе можно было выпить всего за 1 пенни, причем, без всяких церемоний, в веселой и непринужденной обстановке. Первая европейская кофейня, открывшаяся в 1635 году

Первая европейская кофейня, открывшаяся в 1635 г. в университетском городке Оксфорд, где собирались студенты и устраивались бесконечные научные споры, свое знаменитое прозвище «университета пенни» получила именно по стоимости чашки кофе.



Владелец первой венской кофейни Юрий Франц Кульчицкий (1640-1694 гг.)
Неизвестный художник. Конец XVII в.
Музей Чарторыйских, Краков.

Внизу:

Первая венская кофейня «Hof zur Blauen Flasche» – «У голубой бутылки», открыта в 1686 г. Юрием Францем Кульчицким.
Неизвестный художник. 1900 г.

в университетском городке Оксфорд, где собирались студенты и устраивались бесконечные научные споры, свое знаменитое прозвище «*университета пенни*» получила именно по стоимости чашки кофе. Этот демократический принцип нашел отражение в «*The Rules and Orders of the Coffee House*» – «*специальных правилах поведения в кофейне*», принятых владельцами самых известных кофейных заведений английской столицы.

Забавная история сопутствовала появлению в 1683 году первого кафе в Вене, по времени совпавшему с австрийско-турецкой войной. Открыл его польский шляхтич Франц Кульчицкий. Он много путешествовал по Османской империи, знал турецкий язык и сумел добыть для австрийской армии особо ценную информацию о численности и расположении войск неприятеля. В качестве награды шпион, проявив вдруг неожиданную «скромность»,





И.И. ЗАЖИЦЕК

Witzing-Dommayer

В качестве награды шпион, проявив вдруг неожиданную «скромность», попросил лишь брошенный отступившими турецкими войсками «верблюжий фураж» – странные, продолговатые коричневые зерна с сильным запахом.

попросил лишь брошенный отступившими турецкими войсками «верблюжий фураж» – странные, продолговатые коричневые зерна с сильным запахом.

Заполучив несколько мешков кофе, вкус которого Кульчицкий оценил еще во время странствий по Востоку, он открыл в 1686 году первое венское кафе – «Hof zur Blauen Flasche». Однако поначалу кофейня Кульчицкого пустовала – напиток

из «верблюжьего фуража» жители изысканной Вены находили весьма неприятным на вкус. Особенно их раздражала гуща на дне чашки. Чтобы спасти положение, и хоть сколько-нибудь вернуть из денег, потраченных на организацию предприятия, бывший шпион придумал новый рецепт: сваренный кофе стали процеживать и добавлять в него молоко и мед. Так бизнес пана Кульчицкого был спасен, «кофе по-венски»

Кофейни Вены. «Dommayer».
Худ. Карл Вентцель Зажицек.
XIX в.

вошел в золотой фонд рецептов восточного напитка, а Европа научилась пить его со сливками.

В XVII веке аромат свежесжаренных кофейных зерен буквально наполнил улицы Лондона, Парижа, Марселя, Венеции, Рима, Вены, Бремена, Ганновера, Гамбурга. Сотни кофеен, появившихся по всей Европе, разительно отличались друг от друга. В парижских кондитерских и cabarets la caffè царили восточная обстановка и роскошь, кафешки итальянских портовых городов, где собирались матросы, мало чем отличались от обычной таверны, немецкие являли что-то среднее между пивной и рестораном.



Am Lusthause des Wiener Praters.
Nach der Natur aufgenommen von Theodor Bruidwifer in Wien.

Роднило всех одно – многолюдье и шум. В кофейни – лондонские, венские или римские приходили не только выпить кофе, но и отдохнуть, пообщаться, решить деловые вопросы, завязать знакомства и связи. Здесь собирались артисты и худож-

ники, интеллектуалы и купцы, банкиры и политики. За столиками, под чашечку кофе сочинялась музыка, и рождались литературные произведения, составившие затем славу мировой культуры. В римском «Cafe Greco», открывшемся еще в первые

десятилетия победного шествия кофе по Европе, завсегдатаями были композиторы Франц Лист, Феликс Мендельсон, Рихард Вагнер, писатели Артур Шопенгауэр и Анри Стендаль. Николай Гоголь создавал здесь свои «Мертвые души».

Великие и кофе

- Несмотря на титул и положение, король Франции Людовик XV варил себе кофе сам, не доверяя придворным поварам.
- «Крепкий кофе меня воскрешает», – говорил Наполеон I Бонапарт.
- Людвиг ван Бетховен, любитель кофе, был таким скрупулезным, что, когда варил кофе, пересчитывал его зерна – их должно быть 64 для каждой чашки.
- Мари Франсуа Аруз Вольтер считал: «...если кофе яд, то исключительно медленно действующий, поскольку сам я умираю от него более полувека» и выпивал за раз 5-6 чашек кофе.
- Иоганн Штраус не мог, не выпив несколько чашечек кофе кряду, сочинять музыку, рождавшуюся, по его словам, из запаха этого божественного напитка.
- Оноре де Бальзак выпивал ежедневно до пятидесяти чашек кофе.
- Дени Дидро и Жан Жак Руссо отдавали предпочтение сортам особенно крепкого кофе из Сан-Доминго.
- Фридрих Шиллер пил только кофе, привезенный из Аравии, и всегда из одной чашки, к которой не позволял никому прикасаться.

КОФЕЙНАЯ КАНТАТА

Одна из старейших в Европе – Лейпцигская кофейня «Zum Arabischen Coffe Baum» – «У арабского кофейного дерева». Первое упоминание о ней относится к 1556 году, но знаменитая вывеска, изображающая жителя Востока, который подносит мальчику чашку с кофе, что символизирует подарок Востока Западу, была создана позже, в 1720 году, и сохранилась до наших дней.

Эта кофейня служила местом встреч многих знаменитостей. Здесь бывали курфюрст Саксонии Август Сильный и император Наполеон



← На заднем плане кофейня Die Gartenlaube – «Беседка»
Гравюра 1875 г.

Парижское кафе.
Худ. Илья Репин. 1875 г.

Бонапарт, поэты Иоганн Вольфганг Гёте и Готхольд Лессинг, композиторы Иоганн Себастьян Бах, Ференц Лист, Рихард Вагнер.

Начиная с 1729 года, и в течение последующих десяти лет, по пятницам зимой и по средам летом в этой кофейне давал двухчасовой концерт оркестр Лейпцигского студенческого общества «Collegium musicum», которым руководил Иоганн Себастьян Бах. Концерты устраивались и в других городских кофейнях, но особенно часто они бывали в кофейне «Zum Arabischen Coffe Baum», хозяин которой Циммерман был большим ценителем музыки. В 1734 году, по заказу того же Циммермана Иоганн Себастьян Бах сочинил знаменитую «Кофейную кантату» по либретто Христиана Фридриха Генрици, с которым композитор часто сотрудничал, несмотря на репутацию, которую поэт подпортил себе в молодости

псевдонимом Picander – Сводник. У соавторов получилась этакая мини-опера о девушке Лисхен, которую отец, господин Шлендриан, как настоящий бюргер, предпочитающий пиво, пытается отучить от

употребления кофе. (К слову, это первое произведение искусства, посвященное кофе).

Господин Шлендриан придумывает для Лисхен разные наказания, но ради кофе она соглашается на

Знаменитая кантата стала не только музыкальным прославлением чудесного напитка, но и проявлением социального протеста против запрета, наложенного германским правительством на употребление кофе женщинами. Причина этого вмешательства во вкусовую зону поданных была в том, что германские медики пришли к заключению, что кофе делает женщин... стерильными.



Кондитерская на Елисеевских полях.
Худ. Жан Беро. 1889 г.
Городской музей истории Парижа.

Справа: В парижском кафе.
Иллюстрация из еженедельника «The Illustrated London News»,
17 сентября 1870 г.

любое неудобство. В конце концов, отец пригрозил, что не позволит девушке выйти замуж, пока она не откажется от напитка. Лисхен делает вид,

что соглашается, но потом рассказчик объясняет слушателям, что она не пойдет замуж за того, кто не позволит ей пить кофе, когда она захочет.

В кофейне Циммермана состоялась и премьера нового произведения. А ключевой в ней, естественно, была ария: *«Ах! Как сладок вкус кофе! Нежнее, чем тысяча поцелуев, слаще, чем мускатное вино!»*

Интересно, что знаменитая кантата стала не только музыкальным прославлением чудесного напитка, который полюбился композитору, но и проявлением социального протеста против запрета, наложенного германским правительством на употребление кофе женщинами. Причина этого странного вмешательства во вкусовую зону поданных была в том, что германские медики всерьез пришли к заключению, что кофе делает женщин... стерильными.

В 1665 г. во время эпидемии чумы, которая в одном только Лондоне унесла жизни 80 000 человек, стали появляться сочинения, в которых употребление кофе было рекомендовано в качестве основного средства профилактики заболевания, как, например, трактат доктора Ричарда Брэдли «Использование кофе во время чумы».



ДЖЕНТЛЬМЕНСКАЯ КОФЕМАНИЯ

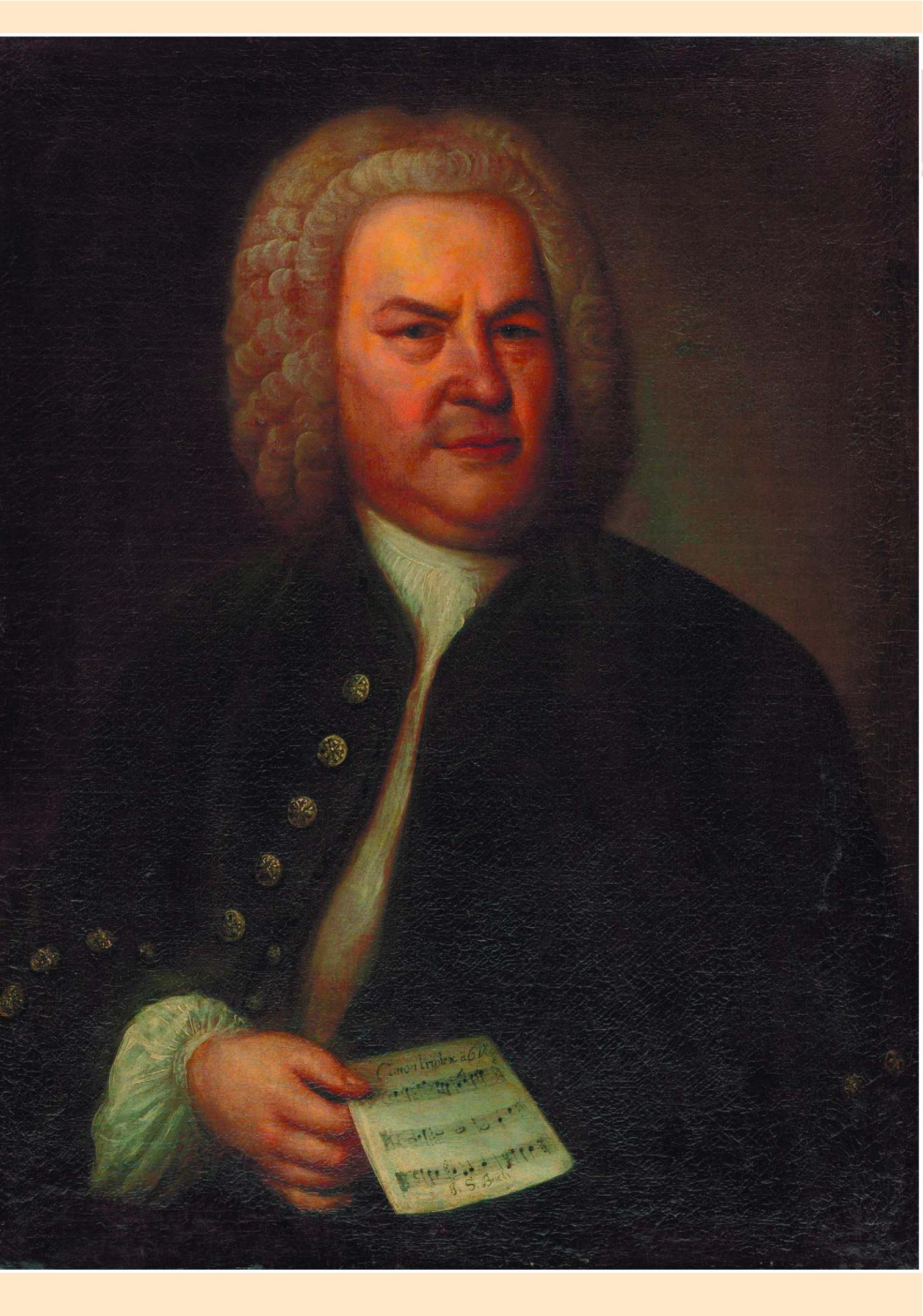
Невероятный успех кофеен в Европе вообще, и в Англии, в частности, способствовал тому, что на рубеже XVII-XVIII веков в Лондоне насчитывалось уже более двух тысяч подобных заведений. Горожане, словно мотыльки на огонь, стремились к тем зданиям, над которыми виднелась заветная вывеска: фонарь в форме кофейной чашки или кофейника или знак в виде головы

турецкого султана, означавший, что под нею можно получить сразу два удовольствия одновременно: чашку горячего кофе и замечательного собеседника. Поэтому для многих кофейни стали, что называется, вторым домом, а вопрос: *«В какой кофейне вас обычно можно найти?»* почти вытеснил столь привычный *«Где вы живете?»*

Казалось, весь город охвачен настоящей кофеманией. Кофе посвящались восторженные стихи и песни. Английские доктора прописывали

кофе от мигрени, усталости, слабости, боли в желудке, от похмельного синдрома. В 1665 году во время эпидемии чумы, которая в одном только Лондоне унесла жизни 80 000 человек, стали появляться сочинения, в которых употребление кофе было рекомендовано в качестве основного средства профилактики заболевания, как, например, трактат доктора Ричарда Брэдли «Использование кофе во время чумы».

Лондонские кофейни сыграли в жизни страны немаловажную



Слева:

Портрет Иоганна Себастьяна Баха.
Худ. Элиас Готтлоб Хауссманн.
1746 г.

Справа:

Вывеска 1720 г. над входом
знаменитой лейпцигской кофейни «Zum
Arabischen Coffe Baum».



роль. Их посетителей, как правило, знакомых друг с другом, объединяли общие интересы в бизнесе, или общие взгляды на политику и искусство, что делало кофейни учреждением важным для всех сфер английского общества. Лондонская кофейня «Button's» заодно служила редакцией тогдашних английских газет и журналов «Guardian», «Weekly Newes», «Tatler», «Spectator» и привлекала журналистов. В кофейне «Bradford's» на протяжении более ста лет собирались остряки и юмористы туманного Альбиона. Здесь, как писалось в английской газете «Expet» в 1750 году: «Шутки и остроты эхом прокатываются от

одной кабинки к другой, каждая отрасль литературы подвергается критическому анализу, а достоинства каждой публикации в прессе и каждой театральной поста-

новки оцениваются, и выносятся вердикт».

На протяжении XVII и XVIII веков особое место среди лондонских кофеен занимала кофейня «Grae-



Ноты BWV 245. Автограф Иоганна Себастьяна Баха.
Лейпциг, 1724 г.

Шоколадница.
Худ. Жан-Этьен Лиотар.
Около 1743-1745 гг.
Галерея старых мастеров, Дрезден.

сиан», завсегдаятами которой были президент Королевского общества сэр Исаак Ньютон, великий астроном Эдмунд Галлей, а также коллекционер сэр Ганс Слоун, антиквариату которого суждено было впоследствии заложить основу коллекций Британского музея.

В лондонских кофейнях родились обе английские партии: в «Cocoa Tree coffee house» – тори, а в «St. James» – виги, и закладывался фундамент английского бизнеса. Кофейный дом Эдуарда Ллойда, который посещали торговцы и морские страховые агенты, позже превратился в «Lloyd's of London» – самую известную страховую компанию в мире. «Jonathan's» где собирались торговцы акциями, положил начало первой английской фондовой бирже. Даже



Внизу:

Кофемолки XVII в. из лейпциской кофейни «Zum Arabischen Coffe Baum» – «У арабского кофейного дерева». Музей кофе, Лейпциг.





В Лондонском кафе.
1685-1686 гг.

правилами членства и поведения, своим возникновением также обязаны кофе. Первой из многих лондонских кофеен, преобразованных в клуб, стал основанный в 1693 году итальянцем Фрэнсисом Уайтом кофейный дом «White's Chocolate House». В апреле 1773 года это заведение сгорело при пожаре, а после реконструкции вновь открылось под названием «White's Club» – «Клуб Уайта». А чтобы покрыть расходы, его владельцы решили ввести фик-

в двадцатом веке, посыльных на Фондовой бирже продолжали называть «официантами», как во времена кофеен.

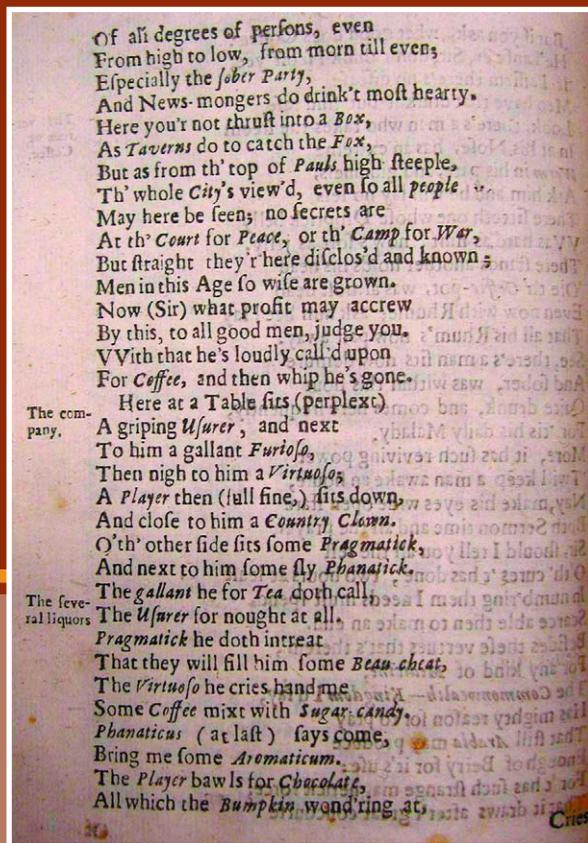
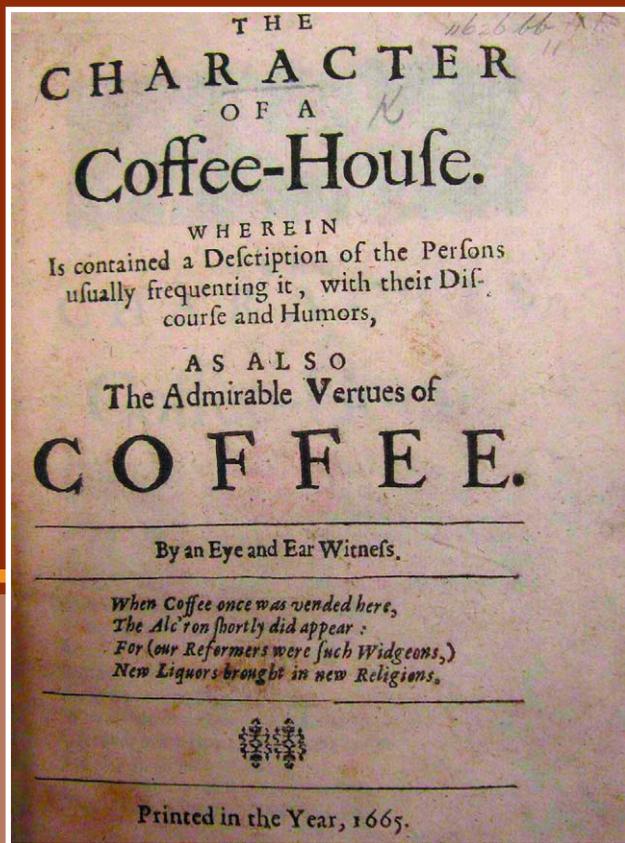
События из жизни лондонских кофеен, одно из которых произошло в 1706 году, а другое – в 1773, послужили возникновению двух самых английских вещей в мире – чайной традиции и клубов.

Конфуз, приключившийся с одной из кофеен – «Tom's», которую в 1706 году открыл в Лондоне, на Стрэнд Стрит, прогоревший на бирже торговец войлоком Томас Твайнинг, привел к основанию известной ныне чайной марки «Twinings». А случилось это так. Несмотря на отличное месторасположение, дела в кофейне шли плохо, и чтобы привлечь посетителей, ее владелец стал продавать кофе в зернах на вынос и по сниженной цене, чем нарушил существовавшие в Лондоне торговые договоренности между кофейными домами. Незадачливого хитреца судили, приговорили к огромному штрафу, и запретили впредь когда-либо торговать кофе не только ему, но и членам его семьи, и даже потомкам. Пришлось Томасу Твайнингу заняться чаем...

Знаменитые английские клубы, представляющие собой закрытые элитные сообщества со строгими



Завсегдатаи лондонской кофейни.
Гравюра XVII в.



Титульный лист поэмы «Нравы английских кофеен». Автор, завсегдатай лондонских кофеен, описывает великолепные достоинства кофе, которое помогает от всех болезней, в том числе и от похмельного синдрома.

сированный взнос за членство, доступный только состоятельным людям. Вместо возмущения, это привело лондонских джентльменов в восторг и положило начало созданию закрытых английских клубов.

Однако не все в жизни кофе было так лучезарно.

Женщины, как известно, в XVII-XVIII веках в кофейни не допускались, и чтобы насолить мужьям, они направили гневный письменный протест королю Карлу II, полное название которого звучало так: «Петиция женщин против кофе, где вниманию публики представлены серьезные испытания, выпавшие на долю представительниц их пола, в связи с чрезмерным употреблением этого иссушающего и лишшающего сил напитка мужчинами». Женщины, не жалея эпитетов,

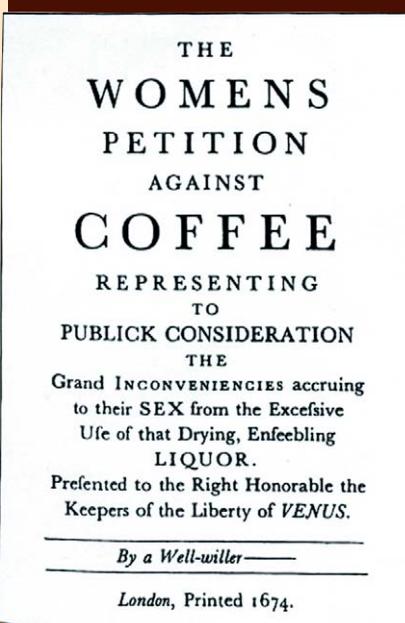
обрушились на «горький, тошнотворный и вонючий, точно вода из грязной лужи» напиток, из-за которого мужчины «без толку растрачивают время, пускают на ветер деньги и обжигают свои языки».

Главным аргументом этого необычного документа стало обвинение в том, что кофе, якобы, неблагоприятно воздействует на мужскую потенцию, и теперь мужья не обращают на жен никакого внимания, а целыми днями пропадают в кофейнях. Главное требование его: «запретить тошнотворную бурду, от употребления которой наши мужья стали столь же бесплодны, как и песчаная пустыня, где эти злополучные зерна произрастают».

Эта жалоба стала формальным поводом для королевского указа 1675 года о закрытии кофеен, правда,

не по причине заботы о здоровье, а за «распространение лживых и злокозненных слухов».

Еще одну попытку кофейных репрессий в Европе предпринял в 1775 году прусский король Фридрих Великий. Он запретил импорт



«Петиция женщин против кофе», ставшая формальным поводом для королевского указа 1675 года о закрытии в Англии кофеен.



Правда, вскоре, визирю пришлось идти на попятную – запретить туркам собираться в кофейнях все равно, что запретить им дышать воздухом, и закрытие их грозило Османской империи куда большими неприятностями, чем критика, звучавшая в их стенах.

кофе, чтобы защитить немецких пивоваров, а также предотвратить отток национального дохода, уходившего на покупку кофе у иностранцев.

Но и в том, и другом случае общественное возмущение оказалось столь велико, что запреты, не продержавшись и месяца, были отменены. (Единственной страной, где запрет на кофе утвердился и продержался целых 74 года, была Финляндия).

Пришлось в свое время отменить приказ о закрытии константинопо-

льских кофеен и визирю Османской Империи Мехмед-паше Кёпрюлю (1656-1561 гг.) Кажется поразительным, но борьбу с кофе вели даже такие кофеманы, как турки. Собственно, как и европейские монархи, против самого напитка правители Османской империи, ничего не имели. Причина крылась в том, что в кофейнях Константинополя велись откровенные политические беседы. Прославившийся своей жестокостью Мехмед-паша, инкогнито посетил

«Клуб Уайта», первый закрытый английский клуб, в который преобразовался «Кофейный дом Уайта», открытый в Лондоне с 1693 г. Рисунок 1785 г.

несколько «злачных мест» и лично убедившись в царившем там свободомыслии, приказал немедленно закрыть все кофейни города. В первую же ночь были схвачены и казнены 146 человек, осмелившихся не выполнить приказ. Правда, вскоре, визирю пришлось идти на попятную – запретить туркам собираться в кофейнях все равно, что запретить им дышать воздухом, и закрытие их грозило Османской империи куда большими неприятностями, чем критика, звучавшая в их стенах.

Еще раньше, в 1511 году наместник египетского султана в Мекке Хайр-бек, основываясь на Коране, не позволявшем правоверным пить возбуждающие напитки, закрыл все кофейни, сжег запасы кофе и издал



Ассамблея при Петре I.
Худ. Станислав Хлебковский. 1858 г.

строгий закон, запрещающий употреблять этот напиток. При султানে Магомете IV поклонников кофе казнили, зашивая в мешок от кофейных зерен, и бросая в море. Но и сам кофе, и атмосфера, царившая в кофейнях, оказались слишком любимы народами, чтобы можно было от них избавиться запретами и указами.

КАК ВСЕГДА, ДЕЛО в ПЕТРЕ I

В России первый кофейный дом открылся только в 1740 году по велению императрицы Анны Иоанновны, большой любительницы экзотического напитка. Но знали о нем на Руси еще с древности. В «Повести временных лет» говорится, что киевский князь Владимир Святославович часто употреблял напиток, называемый «кава». (К слову, такое название кофе сохранилось в современном украинском языке). Скорее всего, кофейные зерна при-

Широкое распространение в России кофе получил в эпоху правления Петра I. Пристрастившись к нему в Голландии, он ввел его на своих ассамблеях. Очередное европейское новшество, внедряемое в привычный многовековой уклад, не всем пришлось по вкусу, но терпели – и рука у царя была тяжелой, и на расправу скор.

возили арабские купцы, бывшие в славянском мире частыми гостями.

Еще одно упоминание кофе в России связано с именем английского врача Сэмюэля Коллинза, в течение девяти лет служившего лейб-медиком при дворе царя Алексея Михайловича. Когда в 1665 году царь занемог, Коллинз «прописал» венценосцу в качестве лекарства «вареное кофе, персиянами и турками знаемое, и обычное после обеда». Но Алексею Михайловичу средство «аглицкого дохтура», по всей видимости, не понравилось. А широкое распространение в России кофе получил, как нетрудно догадаться,

в эпоху правления Петра I. Пристрастившись к нему в Голландии, он ввел его на своих ассамблеях. Очередное европейское новшество, внедряемое в привычный многовековой уклад, не всем пришлось по вкусу, но терпели – и рука у царя была тяжелой, и на расправу скор.

Очень крепкий кофе пила Екатерина II. Чтобы сварить всего лишь пять чашек, придворные повара использовали 400 граммов молотых зерен – менее крепкий самодержка просто не признавала. В ее правление известны случаи, когда кофейными зернами выдавалась часть жалованья чиновникам.

Рекламный плакат «Кофе Т-ва Эйнем. Москва».
Конец XIX – начало XX вв.

Внизу:

Рекламный плакат «Женный кофе С. Сиу и К°».
Конец XIX в.

Кофе воспевал в стихах поэт XVIII века Гавриил Романович Державин:

**А я, проспавши до полудни,
Курю табак и кофе пью,
Преображая в праздник будни,
Кружу в химерах мысль мою.**

В XIX веке угощение кофе стало обязательным на светских приемах и балах, его пили в каждом российском доме, притом не по одному разу в день, в некоторых городах появились общества, способствующие распространению этого напитка в мещанских кругах.

В середине столетия кофе начали подавать в кондитерских, повсеместно открывались кофейни, ни в чем не уступавшие западноевропейским аналогам. И в России, как везде, кофейни быстро превратились в своеобразные «клубы по интересам». В одних за чашечкой кофе улаживали свои дела, обсуждали контракты, заключали сделки банкиры и купцы. В других собиралась



литературная и художественная богема. Привлекала в кофейни и возможность полистать свежие газеты, которые специально для привлечения публики выписывали их владельцы, и конечно же сам кофе.

Женская прислуга, поступаая на работу, оговаривала так называемое «кофейное довольство», включавшее в себя фунт





Кафе на втором этаже кинотеатра «Мажестик» на Невском проспекте. Начало 1917 г.

кофейного зерна в месяц, не считая того, что горничные и кухарки, конечно, «откушивали» и хозяйский кофе. Слово это употреблялось только в России, так как считалось, что чашка кофе вполне может заменить завтрак или ужин. Эти представления нашли отражение даже в словаре

Владимира Ивановича Даля, где есть фраза о том, что «кофе напиток», то есть «сытный», «питательный».

Русские люди далеко не сразу овладели правильным способом приготовления знаменитого напитка. Некоторое время, например, было принято одну и ту же молотую кофейную массу варить несколько раз – почему-то считалось, что напиток, полученный из повторно сваренной кофейной гущи, вкуснее, чем из свежего кофе. Первый мастер-класс был дан россиянам лишь

в 1884 году. В Петербурге открылась международная выставка садоводства, на которой всех желающих специально обучали искусству обжарки кофе и приготовлению этого напитка.

В начале XX века, несмотря на огромную популярность, кофе в России был очень дорогостоящим продуктом и являлся символом роскоши и богатства. Но в 40-е годы прошлого века он снова становится демократичным и окончательно утверждается в каждом доме.