

## История кофе. Легенды и мифы о кофе. Эфиопия — колыбель кофе.



История кофе темна и неоднозначна. Но наука и здравый смысл в историю кофе регулярно вносят поправки. Эфиопия — мать кофе, Йемен — отец, такие места заняли в истории кофе эти страны. В Эфиопии кофе арабика произрастает в диком виде и не просто, а образуя, порой, целые кофейные леса. Таких кофейных лесов, как в Эфиопии, нет больше на Земле, что позволило считать, именно, Эфиопию родиной кофе. Лес кофе в эфиопии — это уникальное явление. Здесь кофе собирали для употребления его в пищу, а затем и для приготовления кофейных напитков. Но культивировать кофе стали впервые не в Эфиопии.

Эфиопия — колыбель кофе, так записано во всемирной истории кофе, родина мать кофе. Отсюда, из Восточной Африки, кофе начал свое кругосветное путешествие, завоевывая новые страны, острова, континенты.

Хотя в кофе присутствуют более тысячи различных веществ и биологически активных соединений, основной и самый сильный физиологический эффект вызывает алкалоид кофеин. Химически он представляет собой триметилированный ксантин, или 1,3,7-триметил-2,6-диоксипурин. Он быстро окисляется и частично деметилируется в организме, выводится с мочой и не накапливается в тканях, поэтому его воздействие на нервную и другие системы кратковременно.

Согласно легендам, напиток кофе появился в Аравии еще до 13 в. Учитывая, что некогда Аравийский полуостров был частью африканского континента, наличие в Аравии кофейных деревьев не удивительно, а вполне естественно.

Историй и версий о том, как открыты были свойства кофе много. Рассказывают, что один арабский мулла, заметив, как козы, наевшись листьев и ягод кофейного дерева, начинают возбужденно скакать по холмам, стал давать настой кофейных зерен своим ученикам, чтобы они не засыпали во время вечерней молитвы. В некоторых версиях присутствую пастухи и даже шейхи. Однако, также известно, что в Эфиопии плоды кофе употреблялись в пищу, а позднее, в 16 – 17 вв. кофе распространился в Персии, Турции, Европе и Америке, но уже в качестве напитка. Этот напиток стал сопровождать многие церемонии. Некоторые народы подают кофе в знак гостеприимства. Бедуины наливают в чашку четыре глотка как знак гостю: «Пей и уходи». На Востоке кофейни по своей популярности превзошли мечети и были местами запрещены. Первой европейской страной, начавшей пить кофе, стала Италия. Вскоре после этого «кафе» появились по всей Европе. Карл II закрыл в Англии 3000 кофеен, назвав их «школами бунтовщиков», однако уже через несколько дней был вынужден отменить свой эдикт под нажимом общественного мнения.

## Кофе покоряет мир. Йеменский мокко.

Много споров ведется о том, как и когда кофе попал из Эфиопии в Йемен. Да разве это так важно? Скорее всего кофе в диком виде произрастал и на территории современного Йемена. И кто-то, живший или побывавший в Абиссинии начал здесь, в Йемене выращивать кофе, как культурное растение, употребляя в пищу сладкую мякоть ягод, а затем и его зерна после специальной обработки. Кофейное дерево стало сельскохозяйственной культурой, его оберегали и культивировали, расчищая под кофейные плантации участки горных террас. Согласно истории в Йемене кофе стали заготавливать впрок и хранить на случай неурожая. Для этого кофейные ягоды

после сбора сушили на солнце и в таком виде хранили. Напиток же готовили из молотой шелухи. В Йемене готовят до сих пор «гышр» так, как это делали много веков назад.

Как поступали с зернами в 13-15 веках, пока не совсем понятно. Возможно, желая ускорить процесс сушки, зерна сушили на огне. Однажды, случайно, в процессе сушки ягоды сожгли. Но чтобы не выбрасывать их, попробовали их размолоть, как шелуху кофейных ягод и сварить напиток из молотых подгоревших зерен кофе. Размолоть зерна труда не представляло, т.к. они были уже не прочны в отличие от зеленых зерен кофе. А напиток получился интересный и с похожими свойствами, более ароматный. И с тех пор кофейное зерно стали обжаривать, молоть и варить из него напиток. Все это происходило, по всей видимости, именно в Йемене. Хотя, возможно рецепт приготовления натурального кофе также пришел из Эфиопии следом за кофе. Но, именно с Йемена, кофе начал свое путешествие по миру. Из Йемена кофе попал в Европу и стал популярным напитком. Здесь же начали выращивать новые сорта. И Йемену прозвали Отцом кофе, а кофе выращенный в Йемене в мире стали называть Йеменский мокко. Это собирательное название кофе, который выращивается в разных провинциях Йемена, данное по имени порта, из которого кофе экспортировался в другие страны.

В 14-17 века кофе стал популярным напитком на Ближнем востоке, в Турции и Европе. До 17 века Йемен удерживал монополию на производство кофе. Но так или иначе, не смотря на запрет вывоза из Йемена зеленых зерен кофе, все же.