

## Dekameron 2020

Beata Staniszewska

### KAWA CZY ....CZEKOLADA?

Jeśli traficie kiedyś na drugie piętro Muzeum Narodowego w Warszawie, poszukajcie tam koniecznie gabloty z metalowymi dzbanuszkami. Dla wielu miłośników kawy i czekolady stanie się to zapewne gablota ulubiona. Niejeden oglądając naczynia używane dawniej do parzenia obu napitków, z rozrzewnieniem przypomni sobie pandemiczne poranki, kiedy to w spokoju mógł delektować się poranną porcją ulubionego naparu, nie parząc jednocześnie języka w codziennej walce o punktualność. Być może ktoś odetchnie z ulgą na myśl o pierwszej kawie przy zdezynfekowanym biurku w pracy, z dala od dzieci, lekcji „na zoomie” i zebrań online, systematycznie przerywanych przez niedopieczzone zwierzaki domowe. Czekolady zapewne nikt nie wspomni, chyba, że będzie akurat z rzeczonymi dziećmi (zwierzaków niestety do Muzeum wprowadzać nie wolno). A szkoda, bo oba napoje były kiedyś w Europie nowinką, oba wzbudzały ciekawość oraz emocje i oba trafiły tu w tym samym czasie, bo w XVI wieku, choć z dwóch przeciwnych kierunków świata. Co więc je łączy, a co dzieli?

Kakao przywieźli do Europy Hiszpanie z Nowego Świata. Z początku zalewano je wodą, co dziś nam do kakao nie do końca pasuje, ale tak właśnie często pili je Aztekowie, przygotowując m. in. ostrą paprykę, wanilią czy miodem. Aztekowie nie hodowali kakaowców, mieszkali zbyt wysoko, by te rośliny czuły się dobrze, ale za to sprowadzali ziarna tej rośliny, jako towar luksusowy, a także pozyskiwali jako podatek nałożony na plemiona od nich zależne. Cenne ziarna wykorzystywali też jako walutę. Również w Europie czekolada trafiła wpierw na salony ludzi zamożnych i wpływowych. Wkrótce zaczęto dodawać do niej cukier, a później i inne przyprawy, jak goździki, czy

cynamon, ponieważ u progu swojej kariery napój z nasion kakaowca był gorzkawy. Kakao w trakcie przygotowywania trzeba było mieszać, aby od napoju nie oddzielał się tłuszcz. Robiono to za pomocą mąteвки umieszczonej w małym otworze w pokrywie czekoladziarki. W kawiarkach takiej myśli technologicznej brak, więc z pewnością jest to dobra wskazówka do rozpoznawania przeznaczenia, podobnie przecież wyglądających, naczyń. Kakao i masło kakaowe oddzielił od siebie dopiero w XIX wieku Caspar van Houten. Wtedy też intensywne mieszanie czekolady przestało być konieczne, a ona sama zaczęła już bardzo przypominać swojską (choć pierwotnie bardzo szwajcarską) czekoladę mleczną.

Kawa do Europy trafiła prawdopodobnie przez Bałkany i zarówno wcześniej, jak i później, był to marsz pełen przygód i nieoczekiwanych zwrotów akcji, ale też niezaprzeczalnie zwycięski (dla kawy oczywiście, dla niektórych polityków, duchownych, czy lekarzy już nie). W przeciwieństwie do kalorycznego kakao, czarny napój pojawił się nie tylko w królewskich komnatach, ale również w kubeczkach mniej dystygowanych konsumentów, nie wypełniając może ich żołądków, ale w magiczny sposób dodając energii i rozjaśniając umysły. Choć oczywiście najwybitniejsi i najznamienitsi również gustowali w kawie, a czasem nawet w sporych jej ilościach - podobno Balzac podczas pisania jadł tylko jajka na twardo, które popijał ogromnymi ilościami kawy, a porządny posiłek spożywał dopiero po ukończeniu nowej książki; natomiast Benedykt XIV kazał wybudować w swoim ogrodzie kawiarnię, w której mógł rozmyślać i podejmować dostojnych gości. I mimo że jedni kawę kochali, podczas gdy inni traktowali jako źródło zła wszelkiego, kawiarnie zaczęły pojawiać się w całej Europie, dając miejsce i pole do rozmów. Krążyły więc nie tylko filiżanki parującego napoju, ale również myśli, przez co wkrótce lokale stały się miejscem pełnym rewolucyjnych pomysłów, a co za tym idzie, niebezpiecznym. Jednak szeregi zakazów, nakładanie

kolejnych podatków, opłat i obostrzeń, kawy ani jej amatorów nie zniechęciło i do dziś wielu z nas nie wyobraża sobie bez niej poranka.

Choć wirus nie zniknął z naszego życia ostatecznie, choć czai się gdzieś tam, w miejscu, w którym ktoś zapomniał maseczki i rękawiczek lub nakichał na współpasażera, nie zakrywając przy tym ust, to kawie i czekoladzie wciąż możemy zaufać. Wciąż możemy sprawiać sobie i naszym bliskim małe przyjemności, być dla innych jak kojąca kosteczka rozpływającej się czekolady i dodawać energii niczym łyk espresso.