

Byśmy mogli pić kawę, papież musiał wydać specjalną bulle

Pierwszą krakowską kawiarnię założyła w 1775 roku Marianna Sendrakowska. Gotowała kawę w wielkich garach, serwowała ją przy stolikach, do których przytwierdzała łańcuszkiem łyżeczki – opowiada **ZOFIA DROHOMIRECKA**, właścicielka sieci pijalni kawy „Pożegnanie z Afryką”

ROZMAWIA Jolanta Ciosek



Z urodzenia warszawianka od dziesiątego roku życia mieszkająca w Krakowie. Absolwentka handlu zagranicznego. W 1992 roku, wraz z mężem Krzysztofem, założyła sieć stynnych sklepów i pijalni kawy „Pożegnanie z Afryką”. Jest ich w całej Polsce 16, wszystkie o takim samym wystroju, klimacie, zapachu. Serwują dziesiątki rodzajów kawy i od niedawna herbaty. Posiadają jedną z największych w Europie Środkowej kolekcji przedmiotów służących kawie. Zofia i Krzysztof zjechali niemal cały świat, by zwiędzić najlepsze plantacje. Dziś, po śmierci męża, Zofia prowadzi firmę z synem Łukaszem. Działa również jako wiceprezes w stowarzyszeniu Inicjatywa Firm Rodziny. O kawie wie wszystko. Na pytanie, czy można napić z mlekiem, śmietanką, cukrem, odpowiada: – Mówi się, że kawa nie lubi konkurencji smaków i zapachów. To prawda. Ale ja wychodzę z założenia, że picie kawy ma przede wszystkim sprawiać przyjemność. A więc jaką kto lubi, taką pije. Mam wielu miłośników kaw z dodatkami naturalnych przypraw: wanilii, orzech, czechołady, imbiru, mięty i kardamonu. Niektóre z nich mają właściwości lecznicze.

– Od czego Pani zaczyna dzień?
– Od filiżanki herbaty.

– ???

– Kawę piję późniejszą porą.

– Jaka jest najdroższa kawa, którą można wypić w pijalni „Pożegnanie z Afryką”?

– Jeszcze nie wypić, ale już kupić. To Kopi Luwak – wyjątkowa i najdroższa kawa świata. Zrobiła wręcz zawrotną karierę. Kilogram ziarenek kosztuje tylko... 1000 euro. Sprzedajemy ją w szklanym opakowaniu, po pięć deko, kupowana jest głównie na wytworne prezenty.

– Skąd ta cena?

– Z powodu sposobu pozyskiwania ziaren. Otóż w Indonezji żyje zwierzątko luwak, przesiłne, z rodziny łasowatych, spokrewnione z kotowatymi, które odżywia się owocami kawy, instynktownie wybierając najlepsze. To one są pierwszymi selekcjonerami owoców. Przetrawione przez enzymy luwaka i wydalone ziarna tubylcy pieczolowicie oczyszczają oraz przygotowują do sprzedaży. Produkcja jest minimalna, stąd koszt wysoki. Jeszcze przed kilkoma laty filiżanka tej kawy kosztowała 60 funtów. Co ciekawe, najlepsze są te ziarna, które zbierają i przeżuwiają dziko żyjące luwaki. Próbuje się hodować te zwierzątka, ale jakość ziaren już nie jest tak dobra jak od tych żyjących na wolności.

– Jaka kawa jest najlepsza?

– Rośnie na plantacjach znajdujących się powyżej 1600 m n.p.m. Krzewy obsypane są owocami podobnymi do naszych wiśni. Czerwony miąższ otacza zielone ziarno, które po wydobyciu, poddaniu wielu skomplikowanym procesom oczyszczania i paleniu stanowią podstawę tego boskiego napoju.

– Napoju zwanego również szatańskim.

– To prawda. Jak głosi legenda, pewien pasterz z Etiopii zauważył niespokojne zachowanie zwierząt po zjedzeniu przez nie nieznanego mu owocu. Zebrał je, zaniósł do pobliskiego klasztoru, którego przeor uznał ziarno za szatańskie. Nakazał wrzucić owoce do ogniska i wówczas wokół unosił się cudowny aromat wypalanej kawy. Od tej pory zaczęto ją w klasztorze parzyć, co dodawało mnichom energii do pracy, czym zasłynęli w okolicy. Ale trzeba pamiętać, że początkowo kawę spożywano na surowo: mielone owoce mieszano z miodem, przyprawami korzennymi i tak sporządzoną zjadano np. podczas długich wędrówek, aby pokonać zmęczenie. Przypuszcza się, że początek jej picia w postaci parzonego napoju datuje się na XI wiek i ma swój początek w Persji.

– Jak doszliście, wraz z mężem Krzysztofem, do perfekcji „w kawowym temacie”?

– Sporządziliśmy po świecie, odwiedzając największe plantacje kawy, śledząc proces zbiorów, palenia, dystrybucji. Bywam regularnie na międzynarodowych targach, gdzie spotykam się ze specjalistami. Zapewne niewiele osób wie, że na świecie istnieje ok. 100 krzewów botanicznych gatunków kawy, z czego uprawia się ok. 10, a z tego tylko dwa mają podstawowe znaczenie handlowe: popular-



Zofia Drohomirecka – pasjonatka kawy i podróży

na i gorsza robusta i szlachetniejsza arabika. Zasadnicza różnica między nimi polega na smaku i jakości.

– Jeśli zawiąże Pani oczy i podam dwie różne kawy, rozrózni Pani gatunki?

– Wchodząc do kawiarni czy mieszkania, gdzie parzona jest kawa, rozróznię, jaki to gatunek – to zbroczenie zawodowe. Smak robusty jest dość płaski, porównywalny do smaku skóry, drewna czy ziemi, natomiast arabiki jest bogaty, zawiera mniej kofeiny. Wysoko oceniane są arabiki afrykańskie i środkowoamerykańskie pochodzące oczywiście z dobrych plantacji. Bo nie kraj pochodzenia decyduje o jakości kawy, lecz sposób uprawy i obróbki.

– Które plantacje zrobiły na Pani największe wrażenie?

– Jedną z najpiękniejszych podróży była ta na Jamajkę, gdzie pojechalśmy zwiędzić największe plantacje jednej z najlepszych i najdroższych kaw – Blue Mountain. Uprawa nie należy do łatwych. Krzewy wymagają odpowiedniego roślinnego towarzystwa, nasłonecznienia i ocienienia. Nazwa Blue Mountain pochodzi od pasma gór, wśród których rozciągają się kawowe pola. Słońce mgła, a więc ciepło i wilgoć panująca w tych niezwykłych górach, nadają tej kawie niepowtarzalny smak i aromat. Zbiera się ją ręcznie i wówczas następuje pierwsza selekcja najdroższych owoców. Kolejno pod ciśnieniem wody zdiera się miąższ, a wydobyte ziarno suszy na wielkich platformach wysta-

wionych na słoneczny żar. Potem następują kolejne etapy ręcznej selekcji, by do ziaren nie dostały się najmniejsze zanieczyszczenia. Metodą laserową określa się wielkość, ciężar i kolor ziarna, by znów, tak wyselekcjonowane, trafiło do rąk ludzi. Miliony ziaren rozspuje się na stolach, przy których dziesiątki kobiet przeglądają owoc po owocu. Przez ich ręce każdego roku przechodzi ok. 900 ton Blue Mountain.

– Jak smakuje ta niezwykła kawa?

– Jest najbardziej zrównoważona pod względem smaku, zapachu, kwasowości i tzw. body. Bo kawa, jak wino, posiada rozległy bukiet smaków. Według światowych ekspertów osiągnęła niemal idealny we wszystkich aspektach. Porównuje się ją z hawajską Kona. Niezwykłe rzadka jest kawa z Jemenu – należymy do niewielu miejsc w Europie, gdzie można jej się napić.

– Skąd kawa przywędrowała do Europy?

– Przez Istanbul, najpierw do Włoch, gdzie powstały pierwsze kawiarnie. Ponieważ część kleru chciała uznać kawę za napój szatański, jeden z papieżów musiał wydać bulle zezwalającą na wypijanie malej czarnej.

– Gdzie mieści się najstarsza europejska kawiarnia?

– Pierwsze powstały w Wenecji w latach 40. XVII wieku, natomiast najstarszą wciąż istniejącą jest wenecka Cafe Florian. Powstała w 1720 roku, na placu św. Marka. Niedaleko położona jest o kilka lat młodsza Cafe Quadri. Pierwszą krakowską kawiarnię założyła w 1775 roku

Marianna Sendrakowska. Gotowała kawę w wielkich garach, serwowała ją przy stolikach, do których przytwierdzała łańcuszkiem łyżeczki. Było to w kamienicy na rogu Szewskiej i Ryńku. Interes nieźle musiał się kręcić. Szeffowa dorobiła się dwóch kolejnych kamienic.

– Jakie zasługi w propagowaniu kawy ma nasz rodak Franciszek Jerzy Kulczycki?

– Najpopularniejsza opowieść o Kulczyckim mówi, iż w podziękowaniu za zasługi położone w bitwie pod Wiedniem cesarz Leopold I spełnił marzenie naszego rodaka i obdarzył go przywilejem otwarcia kawiarni w Wiedniu. I tak w 1685 roku Kulczycki otworzył „Pod Błękitną Płazką”, parząc kawę w wielkich cynowych dzbanach i słodząc miodem.

– Jak powinniśmy parzyć kawę?

– Najważniejsza jest jakość. W domowych warunkach jeśli parzymy w tygielku – robimy to trzykrotnie, bez zagotowania! Świętą nową metodą, przebojem zdobywającą w ostatnich latach świat są aeropresy. Kupujemy kawę w ziarnach, mielimy na bieżąco, przechowując ją w szklanych pojemnikach w suchym miejscu. Parząc w niektórych urządzeniach, uważnie pilnujemy temperatury wody i czasu zaparzenia naparu. Krzysztof zwykł mawiać, że różnica między zwykłą kawą, a wysokogatunkową jest taka jak pomiędzy burgundem a winem „marki wino”.