

Lietuvos kavos istorija



Lietuvą, kaip ir kitas Europos šalis, kava pasiekė XVI amžiaus pabaigoje dar būnant Abiejų Tautų Respublikos dalimi. Tačiau kava išpopuliarėjo tik XVII amžiaus antroje pusėje. Kaip ir visų gastronominių naujovių, taip ir kavos atsiradimas mūsų krašte buvo didžiulė retenybė. Tik atsiradusi kava buvo vadinama vaistu nuo visų ligų.

Bendraujant su lietuvišką gastronomijos istoriją tyrinėjančiu profesoriumi Rimvydu Laužiku, jis minėjo rankraštinę ano meto knygą „Namų vaistinė“. Jos autorius rašė, kad pupeles primenantys užjūrio žirnėliai, paskrudinti krosnyje ir sumalti į dulkes, užplikomi vandeniui ir geriama nuo įvairiausių – skrandžio, krūtinės, galvos, kraujo, akių, dantų – ligų. Profesorius teigia, kad knygelės autorius suklydo nurodydamas kavos kilmę. Ji pas mus atkeliavo ne iš užjūrių, o iš Osmanų imperijos. Abiejų Tautų Respublikos pasiuntiniai savo ataskaitose ne kartą mini, kaip turkai priėmimuose juos vaišindavę kava. Tačiau tokia kavos kilmė iš pradžių tapo trukdžiu šiam gėrimui plisti. Kilo kone teologinis klausimas: ar doras katalikas gali gerti mahometonišką gėrimą? Kavai reabilituoti mūsų krašte pasitarnavo graži istorija.

Pasakojama, kad kavos išpopuliarėjimas Abiejų Tautų Respublikoje susijęs su vienu visai Europai ypač svarbiu istoriniu įvykiu. 1683 metais didžiulė Osmanų kariauna apsiūtė dabartinės Austrijos sostinę Vieną. Miestui į pagalbą judėjo ir Abiejų Tautų Respublikos kariuomenė, vadovaujama gana ryškios asmenybės Lenkijos karaliaus ir Lietuvos didžiojo kunigaikščio Jono Sobieskio. Husarų būriai pralaužė turkų gynybą, privertė juos atsitraukti ir bėgti. Mūšis buvo laimėtas, Viena išlaisvinta. Bet Vienos mūšis buvo svarbus ne vien politikos, bet ir kulinarijos istorijoje.

Per Vienos apsiaustį priešindamasis turkams pasižymėjo ir toks Jerzy Franciszek Kulczycki. Pasak legendos, po pergalės jam atiteko didžiulės turkų kavos pupelių atsargos, ir šiame mieste J. F. Kulczycki atidarė pirmąjį „kaffenhauzą“ – šiuolaikinės kavinės pirmtaką. Iš Vienos panašios įstaigos plito ir Lenkijoje, ir Lietuvoje. Nėra žinoma, ar J. F. Kulczyckio istorija visiškai tikra, bet galime neabejoti, kad Vienos mūšio nugalėtojas Jonas Sobieskis buvo didis

kavos mėgėjas, o jo laikotarpiu šis gėrimas išpopuliarėjo ir Lietuvoje, ir Lenkijoje. Tokia valdovo meilė tamsiajam gėrimui persidavė ir didikams, ilgainiui – bajorams ir miestiečiams. O ir pati kava po pergalės prie Vienos tapo nebepavojinga krikščionių tikėjimui. Ir ypač tada, kai XVIII amžiuje ją pradėta importuoti iš Nyderlandų bei Prancūzijos.

Keliaudami iš Vilniaus į Uteną, maždaug 75 kilometrai nuo sostinės, pravažiuojame dabar nežymų kaimą, vadinamą Kapanauza. Tai tolimas priminimas apie anų laikų „kaffenhauzą“, stovėjusį prie XVII–XVIII amžiais svarbaus kelio iš Vilniaus į Rygą. Šią Lietuvos kavos istorijai gana simbolišką vietą teko pačiam aplankyti su žmona. Deja, ten nepavyko rasti jokių kavinei būdingų pastatų, tik kelias privačias sodybas. Vis dėlto mėgaudamiesi situacija nutarėme patys išsivirti kavos ir bent neoficialiai aplankyti kadaise egzistavusią kavinę.

Natūralu, kad pirmieji kavos pertraukėlių madą pagavo turtingieji dvariškiečiai. Šiandien randamuose istoriniuose šaltiniuose minima, kad kai kuriuose dvaruose buvo net atskiras kavininko etatas. Kava ir pats kavos specialistas tuo metu buvo ištisai prabangus ir prestižinis dvaro virtuvės komponentas. Kuo įspūdingesnis ir įvairesnis būdavo stalas, tuo labiau dvarininkas nustebindavo, pamalonindavo savo svečius ir, žinoma, taip pasikeldavo savo įvaizdį tarp kitų.

Amžininkai, prisimindami kavos gėrimą Aleksandros Ogińskos Palenkės Siedlcų dvare, rašė: „Apie penktą įnešama didžiuliai indai kavos ir grietinėlės, o kartu su jais kalnai riestainių arba garsių Siedlco bandelių. Visam paraudui vadovavęs kavininkas pilstė užjūrio gėrimą, ir tie, kurie troško jo paragauti, privalėjo nesnausti, nes dažnai nieko nebelikdavo tiems, kas pavėluodavo.“

Ką ir kaip valgė bei gėrė žmonės praeityje, labai priklausė nuo jų užimamos vietos to laikotarpio visuomenėje. Dvaruose dirbantys, bet negalintys





Juk sunokusius vaisius ar uogas retai vadinate rūgščiais. Tiesiog sakote: „Mmm, skanu.“ Taip turėtų būti ir geriant kavą.

Rūgštų kavos charakterį lemia trys esminės rūgštys – citrinų, obuolių ir acto – jų kavoje randama daugiausia. Ir jeigu jos malonios, suderintos – skaniau nebūna. Pažįstu žmonių, kurie į kavą įmeta citrinos griežinėlių arba įspaudžia jos sulčių. Sako, jiems taip skaniau. Taip, skonis – labai asmeniška, tačiau vėlgi pradėjus gilintis į kavos regionų specifiką galima sau rasti ir natūraliai rūgštesnių kavų. Mėgstantiesiems ar norintiesiems susipažinti su tokiomis rekomenduoju panardinti savo liežuvį į švelniai skrudintas Afrikos kavas. Dėl jų įspūdingų aromatų atrodo, kad vaikštai po egzotiškų gėlių ir žiedų pilną sodą. Arba uostai ir geri egzotinių vaisių gėrimą.

Kokybiška, skani rūgštelė tikrai ne erzins jus, o bus tik dalis puodelio tamsiojo gėrimo magijos.

Palankumas kavos rūgštei atsiras ir tada, jei net nekils minčių, kad geriama kava yra rūgšti. Kaip nekyla minčių valgant sunokusias vynuoges, obuolius, vyšnias, serbentus ir panašias gamtos dovanas. Prisirpę vaisiai ar uogos turi pakankamai saldumo, kuris puikiai jungiasi su rūgščiomis natomis. Būtent taip pasiekiamas skonio balansas, apie kurį, manau, visi ir svajojame.



Ikoniškasis
mokos
kavinukas