Vardagsliv

Från Etiopien till var mans kopp

Det är en av världens mest spridda drycker och är en internationellt sett viktig handelsvara. Världen idag ger här hugade kaffedrickare en introduktion om kaffets historia och vilka roliga kemikalier som ger kaffets dess minst sagt annorlunda smak.

Anders Edström Frejman
redaktionen@varldenidag.com

FOTON: A CAMILLA FREJMAN

Modepryl. Espressomaskinerna har blivit en statuspryl. Som så mycket annat går den retroinspirerade designen att få i en mängd kulörer, allt för att smälta in i eller stå ut från omgivningen. Pris cirka 7 000 kronor.

Historien om kaffet börjar i de etiopiska bergstrakterna där herden Kaldi vallade sina helt vanliga getter en helt vanlig dag för cirka 1 500 år sedan. Den stackars herden blev vittne till att se sina getter genomgå en mindre personlighetsförändring efter att ha ätit röda bär från en buske. Hans fyrbenta varelser var nu inte längre bara getter utan också ovanligt pigga sådana.

Kaldi berättade sin historia för abboten i det närliggande klostret som genast blev nyfiken. Denne plockade några bär från busken, hällde kokhett vatten över dem och drack. När han märkte att han kunde hålla sig vaken flera timmar längre än vanligt fann han genast ett praktiskt användningsområde för den nya drycken.

Långa bönemöten

Antalet munkar som somnade under de dagliga aftonbönerna efter att ha druckit brygden minskade drastiskt och klostret kom inte helt oväntat att kallas ”det vakna klostret”.

Sanningshalten i berättelsen om världshistoriens första kaffekonsumenter är inte dokumenterad, men helt klart är att kaffet spreds till arabiska halvön via nuvarande Etiopien. Drycken sågs först som en religiös dryck och det var först på 1200-talet som man började rosta kaffebönor. Till Europa kom kaffet först i mitten på 1600-talet via handelsresande där bland annat studenterna vid Oxfords universitet kom att utmärka sig som storkonsumenter av den beska svarta drycken i sina intellektuella kaffehus.

Hot mot sprit

Kanske har vi kung Karl XII att tacka för att drycken med det extremt låga pH-värdet fick fotfäste i konungariket Sverige under 1700-talet. De turkiska kaffeleverantörerna kunde häpet konstatera att hovet sörplade i sig tre kilo kaffe om dagen.

Under slutet av 1700-talet började kaffedrickandet bli så populärt att brännvinshandlarna skyllde sin minskade försäljning på kaffet och med viss framgång började öva politiska påtryckningar. Ransoneringskorten under andra världskriget var också en hård tid för Sveriges kaffeälskare. Som surrogat fick de hålla tillgodo med krossad och rostad rot av växten cikoria, lika gott som det låter…

Denna tid glömdes emellertid snabbt bort av den vespa- och amazonburna konditoriungdomen under 50- och 60-talet. Efter några decennier i anonymitet (?) började branschen satsa på att föryngra kundbasen medelst produktutveckling och tv-baserad utbildning i kaffebryggning i händelse av oväntat besök. De senaste årens moderna och populära kaffehus med, för många ganska, fantasifulla kaffevarianter kan nog också förklaras med det ökande resandet och tätare kontakter med den sydeuropeiska matkulturen.

Espresso. Kaffe är en av de mest kemiskt komplexa livsmedel som finns.

Tre sorter

Men vad skiljer de olika kaffevarianterna åt? Rostning, blandning och förstås tillagningen i caféet eller på frukostbordet. Allt kaffe vi dricker består av någon av tre sorter liberica, arabica och robusta. De två senare är helt dominerande och vi svenskar dricker mest kaffeblandningar från Brasilien som baserar sig på neutrala arabicasorter. Även det colombianska kaffet som hamnar i svenska koppar är en arabicavariant, men med lite mer fyllig, kraftig och syrlig smak.

Java är ett indonesiskt arabicakaffe som enligt experterna har en speciell fyllig rund smak. Mocca-kaffet är en kryddig arabicavariant som ursprungligen kommer från hamnstaden Mocca i Jemen.

Robustabönorna rostas som regel hårdare, har en fränare, torrare och bittrare smak och används i espresso. Liberica förekommer i västra Afrika och har i dag ingen kommersiell betydelse.

Kaffe kan kokas, filtreras, bryggas, perkuleras eller tillredas i vacuumbryggare. Även mer eller mindre fantasifullt designade espressomaskiner börjar så smått bli statusprylar såväl i faluröda stugor som trendiga vindsvåningar. En del konsumentmaskiner är helautomatiska och har till och med inbyggd kvarn för rostade kaffebönor. Allt för att espresson, cappuccinon och det helt vanliga kaffet skall kunna avnjutas så färskt som möjligt. ◆

FAKTA/Några roliga ingredienser i kaffe

Tillsammans med tobak lär nog kaffe vara en av de mest komplexa substanser som våra mänskliga kroppar kan utsättas för om man ser till antalet ingående föreningar (över 7000). Här följer de mest aptitliga: Svavelföreningar är viktiga för smaken och aromen, men förekommer endast i några mikrogram per kilo kaffe. Ett 15-tal ämnen med s k pyrididringar har identifierats i kaffe och bidrar med en starkt skämd smak. Som tur är finns även furfurylalkoholer som ger kaffet dess speciella bittra och brända smak. Mest känt är väl ändå, det bland studenter så populära, koffeinet som stimulerar hjärnan, får hjärtat att slå snabbare och kraftigare samt framförallt motverkar sömn. ◆

Helautomatisk. För entusiasten finns även maskiner med inbyggd kvarn och mjölkskummare. Allt för att espresson, cappuccinon eller det helt vanliga kaffet skall smaka så färskt som möjligt. För cirka 16 000 kronor kan du även få en maskin som du kan instruera om din personliga kaffesmak direkt från din dator…

Källor till mer kunskap

- **Svenska kaffebranschens** officiella sajt med otaliga länkar: www.kaffeinformation.se
- **En djupgående kemisk analys** av den svarta drycken med glimten i ögat: www.dd.chalmers.se/~kf95anha/kaffi/kaffe1.html
- **Våga Vägra Kaffe:** http://home.swipnet.se/~w-51007/

FAKTA/Kaffesorter

Café au lait – Lika delar kaffe och varm mjölk.
Caffè con panna – Espresso med vispad grädde.
Caffè freddo – Kallt starkt kaffe med mjölk och socker.
Caffè latte – 1/3 Espresso, 2/3 ångad mjölk, lite eller inget skum. Innehåller mer mjölk än cappuccino.
Caffè mocha – Lika delar espresso, varm choklad och ångad mjölk, ev. vispgrädde.
Caffè romano – Espresso med spiralformad citronskalsstrimla.
Cappuccino – Lika delar espressokaffe, ångad mjölk och mjölkskum.
Cappuccino chiaro – Cappuccino med mer mjölk.
Cappuccino freddo – Cappuccino med is.
Cappuccino scuro – Cappuccino med mindre andel mjölk.
Cortado (espresso på spanska) – Lika delar espresso och ångad mjölk.
Doppio – Dubbel espresso.
Espresso – Liten mängd (2–4 cl) mörkt fylligt kaffe täckt av ett fast skum (crema).
Espresso macchiato – Espresso med lite ångad mjölk på toppen.
Latte macciato – Ångad mjölk med lite espresso.
Lungo – Espresso med större mängd vatten.
Melange – Dubbel espresso med varm choklad toppad med skummad mjölk.
Ristretto – Koncentrerad espresso gjord med normal mängd kaffe men mindre mängd vatten.
Vanilla latte – Ångad mjölk samt espresso spetsad med vanilj.

Källa: www.kaffeinformation.se

Krypto vecka 41

1	2	3	■	4	■	5	1	6	■
■	7	8	9	10	11	12	13	■	14
15	8	16	■	17	■	2	1	5	1
1	■	9	18	17	19	2	■	■	15
20	■	2	■	■	13	1	8	5	1
20	8	12	21	14	1	■	19	■	9
19	■	22	■	23	2	16	13	13	1
8	12	13	12	11	■	■	19	■	8
24	■	■	25	1	17	19	2	■	1
19	2	12	15	■	26	■	17	19	22
15	■	2	19	14	15	12	10	22	■
■	20	1	8	■	19	■	14	1	8

KONSTRUKTÖR: LEOPOLD LANDSTRÖM

Lös kryptot med hjälp av de givna bokstäverna till höger. Varje siffra motsvaras av en bokstav.

A=1 I=12
R=8 T=15

Senast fredagen den 17/10 2003 behöver vi ha din lösning.
Världen idag, Box 6420, 751 36 Uppsala
Märk kuvertet: **Krypto v 41**

1-3 pris: t-shirt med Världen idag-logga
Om jag vinner vill jag ha: ❑ S ❑ M ❑ L ❑ XL

Namn: .....

Adress: .....

Postadress: .....