

## Stanisław Bonifacy Jundziłł

„O dawnych i nowych oszczędzenia Kawy sposobach“

Publikuota: Dziennik Wileński, Wilno, 1805, Nr. 9, s. 513-520

### *Apie senus ir naujus kavos taupymo būdus*

Iki XVII a. vidurio Europoje nežinoma kava po kelių dešimtmečių tapo iš pradžių turtingesnių žmonių klasės ištaigos dalyku, o vėliau jau ir visuotinio vartojimo ir prekybos objektu. Šiandien pasaulyje, rodos, nėra šalies, kurioje kava nebūtų daugiau ar mažiau vartojama, o kai kuriose provincijose ji tapo būtinu ir nepakeičiamu poreikiu.

Pasak gamtininkų, pirminė kavos tėvynė yra Arabija. Šis krūmas, kurį XVII a. viduryje olandai perkėlė į Bataviją, o prancūzai 1720 m. – į Martiniką, užima didelius plotus abiejose šiose pasaulio dalyse ir kasmet aprūpina Europą neišmatuojama gausybe vaisių. Visgi atsitiktiniai nederliai, karinės ir kitos prekybos kliūtys, muitų tvarkos, o svarbiausia – kasdien didėjantis vartojimas dėl vis plintančios prabangos ir priklausomybės, daro ją kartais pernelyg brangią ir, taip sakant, neprieinamą viduriniajai ir vargingesnei klasei. Todėl nuo pat jos atsiradimo pradžios buvo išbandoma daugybė kitų augalų karalystės vaisių, kurie galėtų ją pakeisti. Tad įvairių augalų šaknys, javų ir daržovių sėklos, medžių bei krūmų kauliukai ir vaisiai vienas po kito jau buvo skrudinami ir verdami kaip kava.

Tačiau reikia pripažinti, kad nė vienas iš iki šiol išbandytų produktų nepasižymėjo visomis esminėmis kavos savybėmis. Kvapas, skonis, o ypač toji stipriai veikianti žmogaus nervus ir organizmą savybė, yra būdingi vien tik kavai. Atrodo, kad gamta, neapsakomai dosniai kurianti ir įvairinanti savo kūrinis, kažkodėl yra šykšti dalindama tam tikras ypatybes; dažnai to, kuo išsiskiria viena rūšis, nerasi jokioje kitoje rūšyje. Taigi, nepaisant nuolatinių ekonomistų ir gamtininkų pastangų išrasti tinkamas medžiagas, kurios pakeistų arbatą ar šokoladą, pirmąją galime gauti tik iš tikro



arbatmedžio, o antrąją – tik iš kakavmedžio vaisių. Tad vietoj alyvuogių siūlomos sedulos, vietoj kaparių – pelkinės purienos (*Caltha palustris*) pumpurai gali būti paviršutiniškai panašūs į alyvuoges ir kaparius, tačiau burna, įpratusi skirti skonius, nenorės priimti šio dirbtinio ir tik regos pojūtį apgaunančio pakaitalo.

Jei kavos esmė priklausytų vien nuo įprastų dažu, bet kurios pusiau paskrudintos augalų dalys jau teiktų mums kavą. Ir išties, bent jau kiek anksčiau pažinojau pernelyg taupių žmonių, kurie vietoj kavos naudojo skrudintus vasarojaus grūdus. O šiandien kam gi nežinomi yra šio gėrimo padirbinėjimo cikorijų ar morkų šaknimis būdai daugelyje mūsų kavinių?

Užsienio, ypač vokiečių rašytojai, siūlo daugelį sėklų ir šaknų kaip kavos pakaitalą arba jos priemaišą. Pirmosios ir garsiausios šiuo požiūriu yra augalo, vadinamo *Cicer arietinum*, sėklos. Šis augalas sėjamas daugelyje pietų šalių ir nesunkiai išlaikomas net mūsų soduose. Tačiau iš savo patirties žinau, kad jo grūdai, paskrudinti ir išvirti kaip kava, teikia miltingo skonio gėrimą be jokio aromatinio kvapo, kuo yra visiškai panašus į paprastuosius žirnius, pupas ir pupeles. Kiti šiam tikslui siūlo kietas ir beveik suragėjusias šparagų ir kibiojo lipiko (*Gallium Aparine*) sėklas. Halės profesorius Sprengelis ne tik nerado šiose sėklose nė menkausio pėdsako to malonaus, aromatingo kavos kvapo, bet dar ir teigia jas esant karčiomis, tad kartu reikalaujančiomis daug cukraus pasaldinimui.

Tarp augalų, kurių šaknys naudojamos vietoj kavos arba kaip jos priemaiša, cikorija užima pirmą vietą. Cikorija gali turėti neginčijamų privalumų kaip vaistinis augalas; tačiau kodėl ji vartojama su kava, kas ją išgarsino ir išpopuliarino, nežinia. Net ir nedidelė jos priemaiša yra aiškiai juntama dėl savo nemalonaus skonio; didesni kiekiai kelia šleikštulį ir koksumą; ir net meistriškiausiai paslėpta ji visada suteikia kavai drumzliną ir pilkšvą spalvą.

Valgomosios viksvuolės (*Cyperus esculentus*) šaknys, t. y. vadinamieji žemės migdolai, iš kurių neseniai mums buvo žadamas aliejus, šokoladas, oršadas ir t. t., taip



pat tapo vartojamos su kava. Šių migdolų gyrejai vertina jų malonų skonį ir aromatingą kvapą kavoje. Savo botanikos sode kasmet turėdamas gausų derlių šių migdolų, bandžiau šį mišinį daug kartų ir įvairiomis proporcijomis; tačiau turiu pripažinti, kad nepajutau nei išgirto skonio, nei aromatingo kvapo, priešingai, man visada atrodė, kad tikrasis kavos skonis būdavo mažiau ar daugiau prislopintas.

Galiausiai, cukriniai runkeliai (*Beta Cicla*, *Runkelrüben*) kurie prieš kelerius metus teikė viltį aprūpinti cukrumi visą Europą, nesugebėję išpildyti didžiųjų Achardo pažadų, buvo pradėti naudoti kaip kavos pakaitalas arba bent jau puikus jos taupymo būdas. Medikus, Sprengelis ir kiti šiuo atžvilgiu juos labai giria, o daugybė periodinių leidinių garsiai tas pagyras kartoja. Norėdamas patikrinti šiuos rimtus teiginius, stengiausi kuo kruopščiau laikytis visų šių šaknų rinkimo, džiovavimo, deginimo ir laikymo taisyklių; tačiau, jei mano pojūčiai manęs neapgauna, gavau visiškai priešingą rezultatą. Atgrasus net esant menkiausiai priemaišai runkelių kvapas, žemėtas, šlykščiai saldus skonis, sukelia nenugalimą pasibjaurėjimą tokia kava. Taip pat gumbinių pelėžirnių (*Lathyrus tuberosus*) šaknys kavoje turi kaštonų ar keptų bulvių skonį.

Tai yra pagrindiniai siūlomi kavos keitimo ir taupymo būdai. Turime būti išties dėkingi tiems vyrams, kurie, aukodami savo darbus bendram labui, ieško maistinių savybių įvairiuose gamtos vaisiuose. Nūdienėje padėtyje kava, kaip anksčiau minėta, daugelyje šalių jau yra vienas iš būtinųjų žmogaus poreikių. Tad jos pakaitalo ar bent jau taupymo būdo atradimas žmonijai būtų itin svarbus išradimas.

Kodėl tad anksčiau minėtos šaknys ir sėklos sulaukia vienu pritarimo ir pagyrimo, o kiti jas niekina ir atmeta? Čia, mano nuomone, pasitvirtina senovinė patarlė: *de gustibus non est disputandum*; o toliau išdėstyta pastaba gali bent iš dalies išspręsti šį klausimą.

Mūsų artimi kaimynai, kurie kavą pradėjo vartoti ir anksčiau, ir plačiau, suvartoja jos neapsakomai daug; kai kuriose vietovėse netgi darbininkų klasė įprastai ja



pasistiprina ryte. Dėl šios priežasties, ir dėl vietinių aplinkybių, kava šiose šalyse niekada negali būti pakankamai pigi. Tad visuotinai paplitęs silpnos ir vandeningos kavos virimas. Todėl visur įprasta pakartotinai virti tirščius (lenk. *podkawik*). Prie to pridėjime šios kavos saldinimą cukraus sirupu, kuris slopina ir naikina likusį jai būdingą skonį, ir iš viso to nesunku padaryti išvadą, kad didžioji dalis tenykščių gyventojų, neturinčių net supratimo apie gryną, stiprią ir skoningai paruoštą kavą, noriai priima bet kokį mišinį, kuris teikia jiems lengvą ir nebrangų pasistiprinimą.

Kun. Jundzilas

*Iš lenkų į lietuvių kalbą išvertė Karolina Malinowska*

2024-02-08

