barista

Dawno już minęły czasy, w których kawa była zwykłym dodatkiem do spotkania towarzyskiego lub napojem służącym szybkiemu pobudzeniu, wypijanym bezrefleksyjnie pomiędzy codziennymi czynnościami. Obecnie wokół kawy tworzy się prawdziwa kultura.

Maria Markowska

Kultura kawiarniana nie jest oczywiście wynalazkiem XXI wieku. A jednak to właśnie współcześnie przechodzi ona przemiany, w których to sama kawa zaczyna odgrywać podstawową rolę w kawiarni. Tak nie było chyba jeszcze nigdy. Od samego początku, czyli mniej więcej od połowy XVII wieku, kawiarnia była przede wszystkim obszarem życia towarzyskiego oraz różnych innych spotkań. Już w roku 1711 – w jednym z bardzo wczesnych, godnych polecenia artykułów poświęconych kawiarnianej społeczności – pisano, że miejsca te służą dwóm podstawowym celom: *prowadzeniu rozmów lub załatwianiu spraw* (The Spectator). Jak zawuaża Brian Cowan, autor znakomitej książki o historii kawy w Europie, *łatwo można się zorientować, czym była kawiarnia u schyłku osiemnastego wieku: miejscem, do którego przychodzili okoliczni mieszkańcy, żeby napić się kawy, poznać bieżące wiadomości, a także spotkać się z innymi osobami, z którymi mieli wspólne sprawy do omówienia* (B. Cowan).

Z czasem kawiarnie stały się również ważną przestrzenią życia kulturalnego. Pisarze, artyści, intelektualiści i dziennikarze gromadzili się w nich nie tylko po to, by ze sobą dyskutować, lecz także po to, by pracować. Tendencja ta uległa współcześnie upowszechnieniu, przenosząc się również na inne grupy społeczne. Jak wspomniałem w tekście poświęconym **hotspotowi**, u progu XXI wieku, wraz z powstaniem społeczeństwa informacyjnego oraz wzrostem popularności **freelancingu**, kawiarnie oferujące połączenie z internetem wypełnia się pracującymi osobami. Ci, którzy mogą wykonywać swoją pracę poza jednostką organizacyjną pracodawcy, często wybierają kawiarnię lub **coworking**, gdyż pragną uniknąć izolacji i samotności. Niedawno zaczęły nawet powstawać tzw. *workshop cafes*, nowoczesne lokale łączące funkcje kawiarni i biura.

W historii europejskiej kultury kawiarnianej kwestia samej kawy nierzadko schodzi na dalszy plan. Jak pisał w swojej autobiografii Stefan Zweig, *kawiarnia wiedeńska to swego rodzaju demokratyczny klub, do którego wstęp kosztuje jedynie niewielką cenę jednej filiżanki kawy* (S. Zweig). Opłata za filiżankę tego napoju okazuje się przede wszystkim opłatą za czas, który możemy spędzić w serwującym go lokalu. Ten stan rzeczy ulega jednak zmianie: kawa przeżywa współcześnie rozkwit i coraz częściej traktowana jest już nie tyle jako mało znaczący dodatek, ile jako główny cel, dla którego odwiedzamy kawiarnię. Narodziny tej nowej kultury należy łączyć przede wszystkim z pojawieniem się profesji **baristy**.

Samo słowo *barista* pochodzi oczywiście z języka włoskiego, w którym oznacza po prostu pracownika obsługującego bufet w barze. W języku angielskim, następnie zaś w różnych językach europejskich, zaczęto jednak używać tego słowa na określenie osoby, która zajmuje się

Copyright © Uniwersytet Warszawski
Wszelkie prawa zastrzeżone zgodnie z art.17 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych.
Teksty oraz zdjęcia zawarte w tym dokumencie nie mogą być publikowane bez wiedzy i zgody właściciela praw autorskich.

zawodowo parzeniem i podawaniem kawy. Potrzeba znalezienia odrębnej nazwy tej profesji odzwierciedla jej współczesne przemiany. Można powiedzieć, że współczesny barista łączy w sobie zdolności zręcznego barmana, który potrafi wykonać wszystkie drinki świata, i wytrawnego sommeliera, rozróżniającego między najrozmaitszymi rodzajami wina: jest zarówno koneserem kawy, jak i znawcą rozmaitych technik jej przygotowywania.

W kawiarniach, w których pracują profesjonalni bariści, często możemy wybierać między mieszankami różnych gatunków kawy importowanej z różnych krajów i przygotowywanej w różnych palarniach. Gdy odwiedzimy po raz pierwszy taką kawiarnię, barista lub **baristka** wyjaśni nam, że dzisiaj może przygotować, dajmy na to, mieszankę z Kostaryki, Kenii lub Etiopii, a następnie przejdzie do opisania różnic smakowych między nimi. Równocześnie będziemy musieli oczywiście wybrać sposób podania kawy. Czy będzie to tradycyjne espresso? Albo jakiś mleczny napój kawowy? Cappuccino, **mocca**, **caffè latte**? A może chcielibyśmy spróbować jakiejś nowej wariacji na temat espresso ze spienionym mlekiem, na przykład **caffe cortado** lub **flat white**, które pojawiły się niedawno w polskich kawiarniach? Jeśli gość zdecyduje się na którąś spośród kaw należących do tej grupy, to barista zajmie się najpierw jej przygotowaniem (nierzadko łącząc perfekcyjną znajomość tradycyjnego przepisu z własnymi metodami parzenia i podawania), a następnie ozdobi swoje dzieło specjalnym wzorem „narysowanym" na wierzchu napoju przy użyciu łyżeczki i specjalnej techniki nalewania mleka. Warto zauważyć, że tworzenie takich wzorów stało się już formą sztuki znaną pod nazwą ***latte art*** (dosł. *sztuka kawy z mlekiem*). Specjalizujący się w niej bariści rywalizują ze sobą podczas różnych zawodów i konkursów, które nierzadko mają charakter międzynarodowy. Żeby zdać sobie sprawę z tego, jak wymyślne mogą być owe wzory, warto zajrzeć choćby do **tej galerii**.

Jak widać, wybór jest spory, a to wcale jeszcze nie wszystko. Dotychczas wymieniłem jedynie najpopularniejsze rodzaje kaw parzonych za pomocą ekspresu ciśnieniowego. We współczesnych kawiarniach z prawdziwego zdarzenia serwowane są jednak również wysmakowane wersje kaw przelewowych: przede wszystkim **drip**, **aeropress**, **frenchpress** i **chemex**, których przygotowanie wymaga zastosowania specjalnych narzędzi oraz technik. To właśnie w tej dziedzinie ujawnia się szczególny kunszt właściwy profesji baristy: zależnie od rodzaju przygotowywanego napoju i użytej mieszanki, oczekiwań gościa, a przede wszystkim własnej wiedzy, preferencji i metod, musi on zmielić kawę na odpowiednią grubość, odmierzyć właściwą wagę zmielonych ziaren i ustawić określoną temperaturę wody (kawy parzone w różnych temperaturach mogą znacząco różnić się smakiem). Zabiegi te wpływają nie tylko na smak i zapach kawy, lecz także na jej gęstość i barwę. Również one zyskały rangę sztuki, która stała się przedmiotem organizowanych na całym świecie konkursów i zwodów. Niektórzy bariści specjalizują się ponadto w przygotowywaniu słynnej „kawy parzonej na zimno", tzw. **cold brew**, czyli napoju przygotowywanego przez długotrwałe namaczanie zmielonej kawy w zimnej wodzie.

Nietrudno zauważyć, że parzenie i podawanie kawy stało się współcześnie zajęciem wymagającym nie tylko specjalistycznej wiedzy oraz umiejętności, lecz także doświadczenia i prawdziwej pasji. Choć wielu osobom profesja ta wciąż może wydawać się trywialna, to jednak wytwarza ona nową formę kultury, podpartą przede wszystkim wysokim kunsztem. Kultura ta opiera się na społeczności baristów i smakoszów kawy, mogących bez końca dyskutować o sowim ukochanym napoju. W czasach **prekariatu** i głębokiej alienacji panującej w tak zwanym sektorze usługowym, w którym praca nie daje już niemal żadnej satysfakcji ani poczucia spełnienia, lokalne kawiarnie stawiające na fachowych baristów stają się jednym z ważnych ośrodków wartości społecznych, które czynią pracę czymś więcej niż tylko sposobem na przetrwanie.

Jan Burzyński
publikacja: 30.08.2017, 13.53, ostatnia aktualizacja: 18.11.2017, 03.32

Źródła cytatów:

B. Cowman, *The Social Life of Coffee*, New Haven-London 2005.

The Spectator, nr 49, 26 kwietnia 1711, w: *The Spectator. Volume 1*, Boston 1809, ss. 219-223.

S. Zweig, *The World of Yesterday: An Autobiography*, Lincoln-London 1964.

Zobacz też:

hipster, prekariat

Copyright © Uniwersytet Warszawski
Wszelkie prawa zastrzeżone zgodnie z art.17 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych.
Teksty oraz zdjęcia zawarte w tym dokumencie nie mogą być publikowane bez wiedzy i zgody właściciela praw autorskich.