

Fenomén káva

22.6.2023 - | Městská část Praha 7

Nevšední účinky tajuplného keře

Než se káva rozšířila po celém světě jako vycházející hvězda mezi horkými nápoji, neměla to vůbec snadné. Její počátky sahají k přelomu 13. a 14. století a s největší pravděpodobností do Etiopie. Podle legendy si zdejší pastevec koz všiml, že jeho svěrenkyně po pojídání plodů kávovníků nepotřebují spát. O své poznatky se podělil s tamějším mnichem, který neváhal a z plodů kávového keře připravil nápoj. Účinky pocítil i on a brzy se o tajemství podělil s dalšími mnichy. A tak se povědomí o kávovém elixíru pomalu šířilo dál.

Z východní Afriky se káva dostala do Arábie, pravděpodobně v rámci válečných tažení nebo s otroky. Na území dnešní Saúdské Arábie a Jemenu se kávovník začal kultivovat a pěstovat ve velkém a v 16. století byste ho již našli i v Persii, Egyptě, Sýrii a Turecku. Magický hnědý nápoj byl mezi lidmi čím dál populárnější a už od počátků jeho konzumace na veřejnosti byl prostředkem stmelování společnosti. Arabové u kávy konverzovali o společensky důležitých tématech, poslouchali hudbu nebo prováděli významné obchodní transakce. A jelikož pro ně v té době káva již byla zdrojem velkých příjmů, samozřejmě si ji chtěli nechat pro sebe. Svě „know-how“ střežili jako oko v hlavě a přísně zakázali vývoz kávových semen. Další možné praktiky, jež měly jakékoliv snahy o rozšíření kávové alchymie znemožnit, si můžeme s chutí domýšlet.

Trpký nápoj satana

I přes veškeré úsilí Arabů tomu chtěl osud jinak a kávovník se nakonec rozšířil i do Evropy. První zmínky o zvláštním nápoji tmavě hnědé barvy se na starém kontinentu objevují již v 16. století a první kávu dovezli obchodníci v roce 1615. I v našich končinách se lahodná káva rychle stala populární, měla ovšem i své odpůrce, kteří ji přezdívali „trpký nápoj satana“. Nakonec ale přece jen zvítězil tábor příznivců a brzy se uvolnila cesta pro vznik evropských kaváren, které se rovněž okamžitě staly centry nejrůznějších společenských aktivit – s oblibou se zde scházeli obchodníci, umělci, filozofové nebo politici.

Z Evropy se káva rozšířila například do Ameriky nebo dalších ostrovních států a na většině míst se z ní jako mávnutím kouzelného proutku stávala tekutá pochutina číslo jedna a významná obchodní komodita. Samozřejmě jí konkurovaly další důležité nápoje, ale stejně se zdálo, jako by ji obklopovala nějaká čarovná moc. Prosazení kávy napomáhaly i nejrůznější okolnosti, jako například legendární bostonské pití čaje (protest amerických kolonistů roku 1773 proti daním britského impéria, při kterém v moři v bostonském přístavu skončilo mnoho beden lisovaného čaje). I díky němu je v Americe káva dodnes oblíbenější než čaj.

Stačilo necelých dvě stě let a káva se jako významná komodita rozšířila po celém světě. Jelikož má ale každá mince dvě strany, v řadě evropských zemí pod povrchem věhlasu a obdivu k tomuto nápoji stejně čas od času probublával odpor a označení kávy jako „dávlova nápoje“ nebylo nijak ojedinělé. Nějakou dobu tak na stupnici oblíbenosti oscilovala mezi nebem a peklem, avšak kněží, jakožto tehdejší nositelé pravdy, si ji stejně nakonec většinou oblíbili a její vzestup se zkrátka nedal zastavit. Byla milovaná a mocná, a právě proto také mnohdy nenáviděná a zavrhaná.

Počátky kávové kultury v Čechách

Je to překvapivé, ale prvním českým městem kávy nebyla Praha, nýbrž Brno, a to díky své výhodné pozici na cestě z Vídně. A trvalo celou dekádu, než se po první brněnské kavárně, otevřené v roce

1702, objevila první kavárna pražská. Její majitel, Armén Deodatus Damajan z Damašku, si ji roku 1714 otevřel v malostranském domě U Tří pštrosů. Od té doby postupně vznikaly další kavárny, především na Starém Městě. Pražské kavárny se brzy staly útočištěm českých vlastenců a podobně, jako tomu bylo v dalších evropských městech, místem k diskuzi nad nejrůznějšími tématy dané doby. Avšak byť se tato místa na první pohled tvářila velmi vznešeně, v řadě z nich podle dobových pozorovatelů kvetla prostituce a ovzduší bylo prostoupeno tabákovým dýmem v takové míře, že by si to dnešní kuřáci dovedli představit jen stěží. Jak prostituce, tak kouření však bohudík (alespoň pro většinu z nás) z pražských kaváren vymizelo, a to jak v centru Prahy, tak tady u nás, na Sedmičce. Kouření je v kavárnách a dalších podnicích oficiálně zakázáno od roku 2015, a pokud byste v některé z dnešních sedmičkových kaváren snad hledali placené povyražení s mladou servírkou, pravděpodobně byste velmi tvrdě narazili.

Ačkoliv ještě na přelomu 19. a 20. století obliba kávy stále rostla a po první světové válce se její konzumace dokonce stávala novým životním stylem, druhá světová válka tento rozmach nemilosrdně utnula. Komunistický režim po válce většinu kaváren znárodnil nebo zrušil, hojně se využívaly nejrůznější náhražky jako cikorka nebo melta a pravděpodobně i v této době začaly vznikat zajímavé „kávové fenomény“, jež se mezi mnohými konzumenty udržují dodnes, například „český turek“. Návrat kaváren tak, jak je známe i dnes, se pravděpodobně uskutečnil až po revoluci. Jako jednu z „devadesátkových“ kaváren na Sedmičce můžeme jmenovat například dnešní Ouky Douky Coffee, tehdejší kavárnu a knihkupectví Globe Bookstore & Coffeehouse, které v ulici Janovského 14 fungovalo mezi lety 1993 a 2000.

Normcore

Další sedmičkovou stálicí je kavárna Kumbál neboli Mléčný bar jen pár metrů od Ouky Douky v ulici Heřmanova 12. Společně s kavárnou Liberál (dříve hospoda U Baráčníků) tvoří velmi zajímavé trio, jež bych pracovně označila jako „old school“ – ať už vejdete do kterékoliv z nich, budete mít pocit, jako byste v čase odcestovali do minulosti, a okamžitě na vás dýchne duch inspirace. Myslím, že nebudu daleko od pravdy, když řeknu, že právě do těchto míst lidé ze Sedmičky míří za intelektuální činností nebo hlubokomyslnými diskuzemi. S majitelkou Kumbálu Annou Zamrazilovou jsme se shodly na tom, že ducha do kavárny vnášejí právě majitelé, jsou-li se svým podnikem dennodenně spjatí, což je přesně případ tohoto kavárenského tria.

Kumbál manželé Zamrazilovi otevřeli v roce 2006 a až na pár drobných změn se jeho styl dodnes téměř nezměnil. Tehdy byl kávový boom teprve v plenkách a baristické kurzy, kávové školy a výběrová káva nebyly samozřejmostí, jakou jsou dnes. Právě na kvalitní výběrové kávě majitelé Kumbálu od začátku stavěli a jednodruhovou arabiku původem z Kolumbie z přístavní pražírny Balírny Praha Holešovice mají na mlýnku dodnes. Jako jedinou. Kromě ní si návštěvníci Kumbálu oblíbili mléčné koktejly, domácí zákusky a cenovou příznivost. I v dnešní době drží Zamrazilovi stále poměrně nízké ceny, protože „káva by neměla být luxus,“ jak tvrdí Anna Zamrazilová. „V Itálii stojí espresso euro až euro dvacet a je lepší než v Čechách.“

V Kumbálu je všudypřítomná obyčejnost, ovšem v tom nejlepším slova smyslu. Jak zmiňuje sama majitelka, „specifikem Kumbálu je to, že do něj chodí úplně všichni“. Hosty, kteří přijdou na snídani nebo pro kávu s sebou do práce, plynule vystřídají maminky s dětmi či pracující studenti a odpoledne děti před kroužky a po kroužcích nebo čekající maminky. A navečer plejádu hostů završí školní srazy a lidé všech věkových kategorií prostě jen tak na víno. Paní Zamrazilová je toho názoru, že dnešní „kyselé“ výběrové kávy zkrátka nechutnají každému a také ne každý provozovatel kavárny musí být zahroubaný do kávy jako předmětu zkoumání. „Naše filozofie na tomhle postavená není. Jsme obyčejní. Moje sestřenice tomu trefně říká ‚normcore‘.“ Ve zdech Kumbálu se zkrátka drží patina a jeho předností je zabydlenost a útulnost. Pokud hledáte právě tento styl, pak budete jistě spokojeni.

Kafičko na stojáka

Zcela opačným místem je Letec espresso bar v Šimáčkově ulici č. 17. Letec jako mladší bratr starší zkušené Letky z Letné brzy oslaví 5. narozeniny, a ačkoliv má ke kavárenské „dospělosti“ ještě daleko, už teď patří mezi nejoblíbenější podniky (nejen) letensko-holešovických hipsterů. „Lidé mimo Letnou názvu Letec většinou moc nerozumí, místní si naši leteckou tematiku naopak docela oblíbili,“ směje se provozní Veronika Vlčková. Letec je unikátní hned z několika důvodů, ale na první pohled určitě zaujme svou miniaturní velikostí, která zpočátku možná vyvolá lehce klaustrofobní pocit. Brzy ale zjistíte, že posadit se na legendární venkovní lavičku nebo si dát kafe na stojáka a v zimě se s horkým šálkem v ruce klidně trochu otužovat vůbec není špatné. Navíc Letec si podobně jako Kumbál buduje sousedskou základnu a lidé bydlící v okolí se v tomto stylu na kávu scházejí pravidelně.

Původním záměrem Letce bylo vybudovat skutečný espresso bar na vysoké úrovni s tou nejkvalitnější výběrovou kávou z pečlivě vybraných českých i zahraničních pražírén. Tedy místo postavené na nejmodernější kávové filozofii, nejnovějších poznatcích, neustálém dalším baristickém vzdělávání, zkrátka na kávě jako takové, ideálně do ruky s sebou. Žádné dlouhé vysedávání v křesílku a dumání nad smyslem života se v Letci konat nemá. Během covidu se každopádně ve velkém rozjela produkce domácího sladkého pečiva, založená na moravských receptech, a z původního espresso baru se zcela spontánně stala malá, avšak velmi výkonná pekárna, která zásobuje jak sesterskou Letku, tak nemálo letenských domácností. Byť je jeden její sladký produkt lepší než druhý, přední příčku zatím s přehledem zaujímá dvojctihodný koláček, samozřejmě s lahodným cappuccinem.

Letec má kávu a její alchymii na prvním místě. Když si objednáte espresso, dostanete „kyselejší“ variantu kávy, která vzniká světlejším pražením a v dnešní době v moderních podnicích frčí. Filtrovanou kávu neboli batch brew si můžete vybrat ze dvou variant, a jak zmiňuje Veronika, zákazníci už obvykle znají své preference a vědí, zda chtějí kávu zemitější nebo ovocnější, oříškovou či acidní. Na tom, zda si dáte flat white, filtr, nebo espresso, ale ve výsledku nesejde, v Letci to bude v každém případě zážitek a velmi pravděpodobně se brzy zastavíte znovu.

Káva s přesahem

Zcela unikátní kavárenský koncept se sociálně prospěšným podtextem najdete v Bistru Mezi řádky, které už přes dva roky úspěšně funguje na radnici městské části Praha 7, v ulici U Průhonu 38. Sít kaváren a bister Mezi řádky, kterých je po celé Praze několik (z velké části v důležitých administrativních budovách nebo například na Filozofické fakultě Univerzity Karlovy) spadá pod hlavičku společnosti Etincelle, jejíž zakladatel Jakub Kněžů si od počátku svého podnikání klade za cíl podporovat lidi s handicapem v důstojném profesním vyžití. A není to jen prázdná fráze. V kavárně na radnici tento koncept můžete pozorovat dennodenně a lidé s mentálním postižením, duševním onemocněním nebo jiným handicapem opravdu dokážou pracovat efektivně a s radostí, dali se jim dostatečný prostor, péče a zázemí.

Takový přístup není samozřejmostí a člověk k němu musí mít předpoklady, například trpělivost a silné sociální citění. „Já jsem záměrně hledal práci v sociální oblasti zaměřenou čistě na kávu a místo baristy, potažmo asistenta v kavárně Mezi řádky mě oslovilo i proto, že taková práce má velký přesah. Jednoduché to ale není. Naše práce by se dala přirovnat k práci s dětmi, handicapovaní lidé ale mají svůj strop toho, co dovedou vstřebat, a musíte to respektovat. Práci, kterou by zvládl jeden zdravý člověk, tak musí v tomto případě dělat třeba tři a vy je musíte umět všechny zkoordinovat,“ dodává Jiří Šimek, barista a jeden z provozních. „Každopádně naše kavárny už fungují dlouho a mají určitý vzhlas. Kdo sem jde, obvykle ví, co očekávat, a respektuje, že jsou naši kolegové občas pomalejší nebo zmatení.“

Specifická obsluha není jedinou raritou, jež kavárně Mezi řádky vtiskla punc jedinečnosti. Další přidanou hodnotou je soběstačnost v oblasti produkce výrobků, na nichž si mohou zákazníci v kavárně pochutnat. Sít bister a kaváren Mezi řádky má vlastní pekárnu v Kladně a nově také v Praze

a dokonce si z velké části sama zajišťuje i primární suroviny jako vajíčka z vlastní farmy nebo domácí chleby. V posledních dvou letech funguje také vlastní pražírna kavárny, jež je součástí jednoho malebného šumavského penzionu. I zde je kladen důraz na výběrovou kávu, která se na mlýnku neustále střídá. „Teď máme třeba na všech pobočkách brazilii, na filtr používáme kolumbii, někdy u nás najdete i etiopii,“ vysvětluje Jiří Šimek.

Kontejner s velkým K

Další kavárenské doupě, tentokrát ryze holešovické, je pro změnu specifické především designem. Kontejneru na Ortenově náměstí 169 si prostě nejde nevšimnout. Robert Báša a Nela Šulcová, kteří stojí za jeho realizací a provozem, v hroživé době covidové posbírali tři oprýskané námořní kontejnery a ve spolupráci s architekty z dejvického studia Collarch vytvořili nenapodobitelnou kavárnu v srdci Holešovic, jejíž industriální estetika má odkazovat k místní průmyslové historii a současně navazovat na proměny čtvrti z dělnické v prosperující, moderní a stylovou.

Původ objektu, ve kterém si dnes můžete pochutnat na výběrové kávě z liberecké pražírny Nordbeans a třeba avokádových toustech k snídani, se nezapře ani v názvu. „Asi se to nezdá, ale přemýšleli jsme o něm opravdu dlouho. Nakonec jsme si ale řekli, že to pro každého už napořád bude ten kontejner v parku, takže proto jednoduše Kontejner s velkým K. Sice nám občas někdo volá, že by si chtěl objednat kontejner na stavební odpad, což je vtipné, ale neměnili bychom,“ svěřuje se s úsměvem Nela. Průmyslový design rovněž láká pestrou klientelu, od učitelů a žáků okolních škol přes architekty až po zvědavé cizince. Možná i díky firmě Baťa, která si Kontejner vybrala pro svou asijskou reklamní kampaň.

Do Tvarohu, do sklepení, do Cultu

Pokud by člověk žijící mimo Prahu 7 slyšel pořadí slov Kumbál, Letec, Kontejner a Tvaroh, který je další stylovou sedmičkovou kavárnou, pravděpodobně by jen stěží odhadl, že se ve všech případech jedná o gastronomické podniky. Do Tvarohu ve Šmeralově ulici můžete zavítat nejen na výběrovou kávu berlínské pražírny Fjord Coffee Roasters a dát si populární filtr (alias batch brew) nebo oblíbené cappuccino, ale pravděpodobně vaše smysly oblaží i tradiční lívance nebo tiramisu. V létě jistě potěší krásná zahrádka ve vnitrobloku a celkově klidná a příjemná atmosféra – i díky ní je Tvaroh přesně tím místem, kde budete klidně trávit dlouhé hodiny. Kavárnu provozuje spolu se svým týmem majitel Jakub Nečas a nově se ve sklepeních Tvarohu rodí projekt Cult, listening bar, jenž má otevřeno ve večerních hodinách v pátek a sobotu. Hraje se především z vinylů a můžete vidět tuzemské i zahraniční hosty, kteří se postarají o nevšední poslechový zážitek, k němuž bezpodmínečně patří míchaný drink.

Jak jste asi po přečtení článku sami pochopili, každá jmenovaná kavárna je zcela jedinečná a v mnohém jsou si vybraná místa vzájemně přímými protiklady. Na jednom se ale všichni majitelé a provozovatelé shodli: káva má jednoznačně samé výhody a žádné nevýhody, snad jen pokud to jako barista s jejím množstvím opravdu nepřepísknete...

ZAJÍMAVOSTI O KÁVĚ

Jedním z mála národů, které káva zpočátku nijak zvlášť neokouzila, byli Němci. Dnes se ovšem řadí mezi její přední konzumenty.

První veřejná místa pro pití kávy, tedy v dnešní terminologii „kavárny“, se objevila pravděpodobně v Jemenu.

V době, kdy káva přišla do Evropy, se na trh dostávaly i další dva nápoje – horká čokoláda a čaj.

Proslavení kávy napomohly divadelní hry, ve kterých byl tento nápoj často opěvován.

KARTIČKY JAKO SYMBOL POSPOLITOSTI

V Kumbálu, Letci a několika dalších sedmičkových kavárnách si pravidelní zákazníci mohou obstarat věrnostní kartičky pro sbírání razítek na poslední kávu zdarma. Tento oblíbený způsob, jak se zákazníci navázat důvěrný vztah, se v rámci Prahy 7 uchytil i vzhledem k jejímu komunitnímu charakteru. „Někteří mají

6 kartiček najednou a na každé dvě razítka, je to taková zábavná hra,“ směje se provozní Letce Veronika Vlčková. „Spousta lidí sbírá razítka na více kartiček a jednou za čas si jdou vyrazit z kopýtka a celý týden si pak kupují kávu zdarma,“ vysvětluje majitelka Kumbálu Anna Zamrazilová.

PŘIJĎTE NA KAFE

Kontejner www.kontejner.cafe

Tvaroh www.tvaroh.cafe

Letec www.instagram.com/letecespressobar

Kumbál www.kumbal.cz

Mezi řádky www.etincelle.cz/kavarny-a-bistra

Zmínit se o všech úžasných sedmičkových kavárnách v jednom článku zkrátka není možné, takže jsme byli nuceni vybrat jen několik míst. Dočetli byste se o některém kávovém podniku rádi víc? Napište nám do redakce na e-mail RykrovaD@Praha7.cz.

<https://www.praha7.cz/fenomen-kava>