



Israelere elsker kaffe



Av Elin Elkouby

Norge ligger som nr. 2 i verdens sammenheng i forhold til kaffekonsum pr. voksne innbygger med 10 kg / år Israel lå på 19. plass før korona-epidemien med 4.4 kg/år. Dette økte til det dobbelte i løpet av det siste året.

Når jeg vokste opp var det vanlig med kaffekanne og kokekaffe som skulle trekke. Man drakk den enten svart eller med fløte. Da jeg besøkte Israel i 1976 ble kaffeforståelsen endret. I Israel drakk man enten «sølekaffe» eller frysetørret kaffe som begge ble tilberedt ved at man helte kokende vann over ønsket mengde kaffe i en kopp. «Kaffe botz» eller «sølekaffe» fikk navnet fordi at det så ut som om koppen var full av søle når den var ferdigdruppet. Jeg har pleid å si at det er den eneste måten å drikke kaffe på som krever tannpirker etter nytelsen.

Dersom man var på besøk hos beduiner fikk man et lite «eggeglass» med sterk, bitter kaffe og hos andre arabere ble den helst tilberedt ved å bruke en «findjan». Finmalt, tyrkisk kaffe ble blandet med sukker og vann i en høy, smal kjele med skaft. Kjelen ble satt over varme og man fulgte nøye med på oppvarmingen. Da det begynte å suse i kjelen, og rett før det kokte over, ble kjelen dradd til side. Etter at den hadde roet seg ble den satt tilbake over varmen til det igjen suste og den ble trukket vekk. Dette ritualet ble gjentatt tre til fire ganger før innholdet endte opp i koppene i en lang stråle fra en halvmeters høyde over koppen.

Utviklingen i Norge gikk videre via filterkaffe og kaffepresse til kapsler. I Israel gjorde man et hopp rett til kapslene. De gamle formene for kaffetilberedning eksisterer ennå, men moderne varianter av kaffenytelse har tatt over på de fleste kafeer og restauranter.

Opprinnelseslandet for kaffe er Etiopia. Derfra ankom den Jemen hvor den ble drukket både med og uten brenning av bønnene. Jemenittiske jøder har fremdeles sin egen måte å drikke «hvit» kaffe på. Ubrent kaffe har høyere innhold av koffein og den tilsettes krydderblanding «hawaij» som ekstra smakstilsetning sammen med sukker.

Kaffebønnenes vandring fra Etiopia startet på slutten av 1400-tallet via Jemen og derfra til Mecca, Medina og Kairo. Det var muslimer som hjalp til med spredningen p.g.a. den stimulerende effekten som koffein ga når religiøse ritualer ble langvarige. Til slutt fant de også veien til Jerusalem. Midt på 1500-tallet fikk sultanen i Istanbul tilsendt en skriftlig bekymringsmelding over at det hadde blitt etablert serveringssteder for kaffe i Jerusalem. Bekymringen gikk ut på at folk satt å drakk kaffe istedenfor å be 5 ganger om dagen. Sultanen svarte med å si

at saken skulle etterforskes og etterhvert ble det utformet et skriftlig forbud mot å gå på serveringsstedene ført i pennen av det muslimske rådet i Jerusalem. Problemet hadde blitt vridd fra å gjelde drikken til å ha med «bråket» som fulgte med. Kaffe brakte menn sammen og den stimulerende effekten gjorde at de satt oppe lenger og diskuterte. Jøder hadde vin som sosial drikk, men det var kaffe som fikk muslimske menn til å gå fra familien og sette seg på kafe om kveldene. Sånt sett fikk drikken store konsekvenser for folks sosiale atferd. Sammen med kaffe ble det musikk, diskusjoner og røyk fra brenning av kaffebønner.

Det var i Safed at det første jødiske serveringsstedet ble åpnet i 1560. Den kjente rabbineren Isaak Luria, med tilnavnet «Ari», gikk sterkt imot nytelse av kaffe og forbød det, men menigheten tok det ikke til følge. Deretter ble rabbinerne opptatte med praktiske forhold som hadde å gjøre med hva slags velsignelse man skulle bruke i forbindelse med at man drakk kaffe og hvorvidt det var farer forbundet med at jøder og muslimer satt og drakk kaffe sammen. De gikk videre med å diskutere hvorvidt det var greit å drikke kaffe dersom en ikke-jøde tilberedte den på sabbaten og andre helligdager.

Etterhvert ble det vanlig å nyte kaffe og tobakk og folk begynte å utvikle avhengighet til de stimulerende stoffene. Rabbinere måtte derfor forholde seg til spørsmål om hvorvidt det var greit for en jøde å gå inn på et muslimsk kaffehus hvor folk røykte for å være passiv røyker.....

I 1590 var det registrert 6 serveringssteder i Jerusalem, men det tok ikke lang tid før den kunne kjøpes av unge menn som bar en «ibbrik», kaffebeholder, på ryggen og som vandret rundt og tilbød kaffe til alle som var

ute. Etter hvert lærte folk seg å tilberede kaffe i hjemmene. Det er ingen andre drikker som har hatt en så variert og differensiert utvikling m.h.t. hvordan man tilbereder, hva man tilbereder i og hva man serverer den fra og drikker fra, som kaffe. og utviklingen fortsetter.

I Israel har vi mange forskjellige serveringssteder for kaffe. De mest kjente er Aroma Espresso Bar, Arcaffe, Cafe Cafe og Cafe Greg. Disse er så populære at giganten Starbucks ikke greide å få fotfeste i Israel.

Etterhvert som kapslene inntok markedet er det mulig å tilberede like god kaffe hjemme som på serveringsstedene, men ettersom israelere er veldig sosiale så foretrekker de fleste å nyte sin kaffe sammen med andre på et utested.