

Bönans väg till Sverige

Kaffetrådets vagga i Afrika

De första kaffeplantorna växte och växer fortfarande vilt i Etiopiens bergiga sydvästra delar i ett område som heter Kaffa. Därifrån har kaffet sedan spridits ut över världen.

När och hur själva upptäckten av kaffet verkligen ägde rum är däremot höljt i dunkel. Men det förhindrar inte att det finns en mängd historier om just denna upptäckt. Några forskare hävdar att det inträffade redan under 500-talet efter Kristus, andra menar att det skedde under Mohammeds tid på 600-talet och en tredje grupp anser att det var några sekler senare år 900–1 000. Ytterligare teorier finns också.

Berättelsen om getaherden är den som finns i flest versioner av alla. En av dessa lyder så här: Den etiopiske herden Kaldi såg sina getter äta av de röda kaffebrukerna och han märkte då att de blev ovanligt livliga. De hoppade omkring som tokiga. Kaldi smakade själv några frukter och kände genast hur mycket piggare han blev. Ryktet om frukternas stärkande effekt spred sig och traktens munkar började koka bönona som fanns i frukterna. De drack avkoket och lyckades på så sätt hålla sig vakna under den långa aftonbönen.

Mocka blir världens kaffecentrum

Även om det råder delade meningar om när kaffet spred sig utanför Afrika, är bedömare däremot ense om att kaffet först kom till landet Jemen på den Arabiska halvön. Det var där kaffetradet för första gången började odlas.

Staden Mocka i sydvästra Jemen kom att bli världens första riktiga kaffecentrum, med stora kaffeodlingar. Därifrån fraktades kaffet vidare på karavanvägar norrut, mot nordost och utefter Röda havets kust. Tidigt nådde kaffet också staden Aden i Jemen, till Iraks huvudstad Bagdad och till Persien, dagens Iran. Efterfrågan på kaffet ökade alltmer och kaffeplantagerna i Jemen växte i samma takt. Under några århundraden kom allt kaffe i världen att odlas i denna begränsade del – araberna ville nämligen behålla kaffeplantan för sig själva. Därför var utlänningar strängt förbjudna att besöka kaffeodlingarna. Och bönor som fördes ut från området måste antingen vara kokade eller upphettade. Risken att de skulle kunna gro någon annanstans vill de inte ta.

Genomslaget för kaffet bland araberna kom successivt. Mot slutet av 1400-talet hade det blivit en allmän och omtyckt dryck i städerna Mecka och Medina. I den vevan öppnades världens första kaffehus i Mecka. Men år 1511 satte den energiske egyptiske guvernören Kair Bey tillfälligt stopp för det ivriga kaffedrickandet i Mecka i samband med att större delen av den Arabiska halvön låg under egyptiskt herravälde.

Turkarna rycker fram

Den kraftfulla turkiska expansionen av det Osmanska riket, under tidigt 1500-tal, medförde att kaffet spreds med det. På så sätt kom kaffet till Främre Orienten, dagens Sydvästasien, och till Nordafrika. Kaffets värde och dragningskraft var stort redan då. När så den osmanske sultanen Selim I återvände hem 1517 till Konstantinopel,

nuvarande Istanbul, efter att ha erövrat Egypten hade han med sig två saker i krigsbyte: några strån från profetens skägg och kaffe.

Ännu skulle det dröja ytterligare några decennier innan kaffet fick stor spridning i nuvarande Turkiet. Men runt 1550-talet var kaffet i allmänt bruk i hela Främre Orienten och 1554 öppnade ett par köpmän de två första kaffehusen i Konstantinopel. Succén var given och inom kort slog flera kaffehus upp sina dörrar – en del mycket praktfulla, andra mer anspråkslösa. Kaffe började vid den här tiden också säljas ute på gatan av kringvandrande kaffekokare.

De turkiska kaffehusen kom att kallas för ”de bildades skola” och kaffet för ”schackspelarnas och tänkarnas mjölk”. Kaffehusen blev också männens naturliga samlingsplats där de gjorde affärer, lyssnade på nyheter, skvallrade, spelade schack och andra spel. På vissa ställen gick det till och med att få håret klippt och skägget ansat.

Kvinnorna däremot fick hålla till i hemmen om de ville dricka kaffe, men drycken ansågs som ändå så pass viktig även för kvinnorna att det instiftades en turkisk lag om detta. Nekades en hustru kaffe av sin man hade hon rätt att begära omedelbar skilsmässa.

Kaffets enorma popularitet fick till och med det utbredda opiummissbruket i landet att ge vika. Ceremonier runt kaffedrickandet kom också att utvecklas särskilt inom de finare familjerna och kretsarna. Och det blev ansett som oartigt att inte bjuda en besökare i hemmet på kaffe – lika oartigt var det att tacka nej till en kaffekopp.

I Turkiet, liksom tidigare på den Arabiska halvön, gick kaffets intåg inte helt smärtfritt. När prästerna upptäckte att besökarna i moskéerna blev allt färre, drev de på och fick igenom ett förbud mot kaffehusen. Men även under förbudstiden fick kaffet avnjutas i hemmen.

Arabernas kaffemonopol bryter samman

Kaffet höjdes till skyarna och anhängarna i världen blev bara fler och fler. Den arabiska världen försökte ändå enträget att bevara kaffeodlingens hemlighet. Men det blev allt svårare. Européernas resande ökade och det Osmanska riket kom att sträcka sig allt vidare omkring, vilket medförde att det till slut blev helt omöjlig för araberna att ha kvar sina skyddsmurar för den värdefulla handelsvaran kaffe. Under 1600-talet smulades arabernas kaffemonopol successivt sönder.

En historia om hur kaffet smugglades ut från Jemen, innan skyddsmurarna upphörde, handlar om den indiska pilgrimen Baba Budan. På väg hem från sin resa till Mecka år 1600 passerade han Jemen. Han utnyttjade då tillfället att smuggla ut sju stycken kaffebönor genom att binda fast dem runt sin mage. Väl hemma i södra Indien, utanför Mysore, planterade han dessa kaffebönor som utvecklades till riktiga plantor. Någon allvarlig konkurrent till Jemen blev de indiska kaffeplantagerna inte då – men däremot senare under 1800-talet.

Från Mocka spred sig sedan kaffeplantan ut i vida världen. Kolonialmakternas handelskompanier tog hjälp av duktiga botanister för att skapa egna kaffeplantager.

Ceylon, dagens Sri Lanka, blev första anhalten. Indiska kusten följde därefter och sedan långt bort till det som idag är Indonesien med bland annat ön Java.

Vid 1600-talets slut skickades en kaffeplanta den långa vägen från Java till Amsterdam där den sattes i växthus i den Botaniska trädgården. Från Amsterdam exporterades plantan, som hade förökats sig, vidare till Frankrike. Runt 1720 hade så kaffeplantan nått fram ända till ön Martinique i Västindien. Med Martinique som bas spreds den vidare ut till de andra västindiska öarna och norra delarna av Sydamerika.

Kaffet når Italiens Venedig

I början av 1600-talet gör kaffet sitt intåg i Europa. Det sker i den livliga handelsstaden Venedig, som hade mycket kommers med Orienten och besittningar i östra Medelhavet. Men inte förrän 1685 finns de första officiella noteringarna om ett kaffehus i Venedig. Och det kommer att följas av många fler.

Det finns berättelser om att påven Clemens VIII (1536–1605) fick sin nyfikenhet för kaffet väckt efter att några präster bett honom bannlysa drycken. Anledningen till bannlysningen skulle vara att kaffet kom från muslimerna – och då ansåg vissa att det också måste vara en Satans dryck. Påven bad då om att få bli serverad en kopp kaffe. Efter att ha smakat utbrast han: ”Denna Satans dryck är sannerligen så god att det skulle vara stor synd om bara de otrogna fick dricka den. Vi ska lura Satan och döpa den så att den blir en sant kristlig dryck, ofarlig för själen.” Därefter välsignade han kaffet.

Hur sanningsenlig denna historia är, liksom många andra kaffehistorier, råder det däremot tvivel om. Clemens VIII dog redan 1605 och vid den tidpunkten hade kaffet säkerligen ännu inte nått Italien.

De första kaffesändningarna som kom till Europa var dock mycket små och hade knappast någon större kommersiell betydelse. Men under de kommande 50–60 åren skulle kaffet bli väl spritt och känt i de europeiska länderna. Under den senare hälften av perioden skulle kaffehandeln öka i omfattning.

Europeiska kaffehus öppnar

Kaffet spred sig så vidare i Europa under mitten av 1600-talet till bland annat Frankrike och Storbritannien. I Frankrike blev kaffet så pass populärt att det traditionella vindrickandet tillfälligt minskade. I Storbritannien tog studenterna till sig drycken snabbt och de vid Oxfords universitet blev den första större gruppen kaffedrickare i landet. Därför kom de brittiska kaffehusen tidigt att bli en viktig mötesplats för intellektuella. Kaffehusen där gick under benämningen ”penny universities”, då man för 1 pennys inträde kunde gå dit och lyssna på diskussioner mellan lärda.

Till Centraleuropa och Wien kom kaffet något senare i samband med turkarnas misslyckade belägring av Wien 1683. De tvåhundra tusen besegrade turkarna tvingas då hals över huvud lämna hela sitt förråd av flera tusen kreatur och kameler samt mängder av säckar med exotiska livsmedel från Mellanöstern, däribland flera hundra kaffesäckar skulle det senare visa sig. Först trodde wienarna att kaffebönorna var kamelfoder, men polacken Franz Georg Kolschitzky som tidigare hade jobbat som

kurir i Mellanöstern kände väl till turkarnas kaffevanor. Han bad därför att få ta hand om säckarna och skaffade sig tillstånd för att öppna stadens allra första kaffehus.

En kritisk granskning långt senare av denna historia görs 1980 av Karl Teply. Han påpekade då att tidpunkten för kaffets ankomst till Wien är alltför sen, eftersom Wien och Konstantinopel på den tiden var två städer med nära ömsesidiga kontakter i såväl krigs- som fredstid. Att då tänka sig att det skulle ta hela 133 år från att kaffet introducerades i Konstantinopel tills att det når Wien verkar orealistiskt.

I Europa blommade kaffehuskulturen upp rejält, framför allt under 1700-talet. Kaffeställena blev bara fler och fler. I exempelvis London år 1715 fanns det hela 2 000 kaffehus och i Venedig trettio år senare kunde man räkna till 206 kaffehus.

Karl XII tar kaffet till Sverige

Första gången kaffet officiellt anlände till Sverige var 1685. Då registrerade Göteborgstullen införsel av ett halvt kilo kaffe. Två år senare fanns också kaffet upptaget på apotekets prislista, eftersom det till en början huvudsakligen användes som läkemedel mot allehanda krämpor. Till en början var därför mängden importerat kaffe till Sverige mycket måttlig.

Det är inte förrän Karl XII kom hem 1714 från sin femåriga vistelse hos den turkiske sultanen som det svenska kaffedrickandet tog fart. Kungen och hans följe hade blivit så pass passionerade kaffedrickare att de på sin återresa till hemlandet förde med sig en turkisk kaffekokningsapparat. Enligt uppgifter skulle det svenska följet med kungen i spetsen ha konsumerat hela tre och ett halvt kilo kaffe om dagen under exilen i Turkiet.

Bruket att dricka kaffe i Sverige spred sig så från hovet vidare till främst adeln och borgerskapet i de större städerna. Snart utvecklades bjudningar med det exklusiva kaffet till att bli en visitform inom högreståndskretsar. Det blev också populärt i dessa kretsar att efter maten dricka kaffe, liksom turkarna, i pyttesmå koppar.

På 1710-talet slog Stockholms första kaffehus upp sina dörrar. De låg vanligtvis en eller flera trappor upp i husen. Förutom kaffe serverades det även te, choklad, arrak och punsch. Gästerna som var män ur de högre stånden rökte, snusade, spelade schack, biljard och andra spel. Till de mer exklusiva ställena på den tiden hörde kaffeskänken i Normans paradgård i Torstensonska palatset vid nuvarande Gustav Adolfs torg, där för övrigt Utrikesdepartementet huserar idag.

Vid 1728 fanns det ett 15-tal kaffehus i huvudstaden enligt en adresskalender. De svenska kaffehusen kom dock inte att få samma stora omvälvande betydelse som i många andra länder. De upprepade kaffeförbuden senare under 1700-talet satte stopp för detta. När kaffeställena senare återuppstod igen, efter förbudstiderna, var det istället i form av konditorier där fokus kom att ligga mer på de söta bakverken än på kaffet.

Svenska kaffeförbudens tid

Från år 1717 förekom kaffet löpande i de svenska tullräkenskaperna. Mängderna ökade hela tiden. Kaffets växande popularitet oroade politikerna som införde en rad

kaffeförbud i landet. Men fortfarande var drycken en lyxvara och förbehållen det finare folket.

Första förbudet kom 1756. Det drevs igenom av bönderna i riksdagen och var en hämndaktion mot de andra stånden, eftersom de tidigare hade nekat bönderna fri husbehovsbränning av brännvin. Ett andra förbud kom 1766. Kaffet hade nu blivit så pass omtyckt att förbudet inte stod sig så lätt. Andra kaffeförbudet upphörde tre år senare.

Kaffemål kom upp i domstolarna. En man vid namn Hindrich Ljung anklagades i en sådan för att ha förtärt en dryck som genom lukt och utseende påminde om det förbjudna kaffet, men han klarade sig då han sade att det var gjort på bränt bröd. Sämre gick det istället för hushållerskan och jungfrun som togs på bar gärning med en varm kaffepanna. De fick böta hundra daler silvermynt – en betydlig summa på den tiden men helt normalt i sådana här kaffemål.

Ett tredje, fjärde och femte förbud infördes i olika omgångar 1794–1817. Det femte och sista svenska kaffeförbudet upphörde så slutligen 1822. Den huvudsakliga orsaken till de många förbuden var nationalekonomisk. Allt för mycket valuta ansågs försvinna från landet i och med den ständigt ökande kaffeimporten, samtidigt som Sverige under långa perioder låg i krig under den här tiden.

Förbuden var impopulära och efterlevdes dåligt. Under förbudstiderna serverade många av kaffehusen den ädla drycken i smyg. Hemliga klubbar i städerna uppstod för invigda och det fina folket började successivt träffas även i hemmen för att dricka kaffe. I samband förbudet 1794 anordnades till och med skämtsamt begravningsfester för att hedra kaffet. När så fredsåren äntligen kom hade kafferepen blivit en etablerad och uppskattad umgängesform.

Kulturell smältdegel i Wien

I början av 1800-talet började man övergå till att benämna kaffehusen kaféer. Det är på den tiden också som de berömda Wienerkaféerna tar sin form och som kommit att bli så typiska för staden. I Wien sökte sig liksom i andra länder olika samhällsgrupper till särskilda kaféer: ämbetsmännen, kuskarna, köpmännen, konstnärerna, författarna och de intellektuella. Alla hade de sina egna kaffeställen.

I Wien fick särskilt de litterära kaféerna en avgörande betydelse för kulturens utveckling. De ansågs också ha fungerat som en slags politisk säkerhetsventil. Redan på 1700-talet kunde främlingar på dessa kaffehus bli förvånade över den frispråkighet som rådde där – inte minst i politiska frågor. Det höll i sig också under 1800-talet.

Mot slutet av 1800-talet kom Wien genom sin kaffekultur att bli en av Europas mest betydelsefulla städer för intellektuella och konstnärer. Liksom i andra europeiska länder har tillgången till tidningar spelat en avgörande roll i Wiens kaféliv. Ett av de mest kända, Café Central, hade år 1913 hela 251 prenumerationer på olika tidningar från hela världen. Med tidningsläsandet kom diskussionerna, debatterna och ifrågasättandet igång och blev på så sätt en naturlig grogrund för nya idéer och konstnärligt skapande.

Svenskarnas nationaldryck

Trots fem kaffeförbud gick det inte att få hejd på svenskarnas kaffedrickande. Från att kaffet tidigare varit förbehållet männen kom det så kallade kafferepet att under årens lopp bli en typisk umgängesform för kvinnor. Kaffets spridning utanför de finare salongerna fick också en avgörande roll när det gällde att konkurrera med den tidens andra stora sällskapsdryck, brännvinet, som i början av 1800-talet dracks i våldsamma mängder.

Successivt nådde kaffet även ut på landsbygden och till mer avlägsna delar. Nu blev kaffet en dryck för gemene man. Här i Sverige kom kaffet att mer än i många andra länder bli en gästfrihetens symbol. Varje gång någon besökare kom skulle det bjudas på kaffe eller åtminstone erbjudas. Det skedde oavsett när på dagen visiten inträffade eller hur väl eller illa beställt hemmet var.

Mot slutet av 1800-talet började kaféer med musikunderhållning att etableras i storstäderna som exempelvis Operakaféet och Berns salonger i Stockholm. Att ”gå på kondis” kom att bli populärt inte minst bland medelklassens damer. Ute i landet blev kaféerna mötesplatser speciellt för yngre och ogifta.

Runt 1900-talet kan man säga att kaffet blev svenskarnas nationaldryck – kaffet dracks till såväl vardag som fest. Drycken hade blivit en viktig del av livet. Dagen började med morgonkaffe, som sedan fortsatte med förmiddagskaffe även kallat elvakaffet, middagskaffe, eftermiddagskaffe och så vidare. Bryggkaffet från USA lanserades också i den här vevan och det fanns således också ett alternativ till långköraren kokkaffet.

Den svenska kaffekonsumtionen ökade stadigt i början av 1900-talet. Under åren 1871–1875 var importen i snitt 9 469 ton kaffe årligen. Ett kvarts sekel senare, 1896–1900, var siffran uppe i 24 183 ton och år 1911 hade den ökat till hela 35 523 ton.

Kaffeskräcken grep gradvis tag i det kaffeälskande folket. Allvarliga misstankar fördes fram om att kaffet kunde ge skador på folkhälsan. Kaffet kom att jämföras med alkoholens fördärv. Oron var dock inte helt obefogad. I en utredning som beställdes av 1912 års riksdag slogs det fast att kaffet i sig inte var direkt skadligt – däremot förekom ett missbruk av drycken inom de lägre samhällsskikten. Barnen fick kaffe istället för mjölk och de vuxna drack kaffe som alternativ till lagad mat, då drycken effektivt dövade hungerkänslorna. Därigenom blev kaffet indirekt skadligt för folkhälsan enligt utredningen.

Krigsårens kaffe

Under andra världskriget blev kaffet återigen en eftertraktad lyxvara. Risken för att transportfartyg skulle sprängas i luften av utlagda minor bedömdes då vara så pass stor att transportererna av exempelvis kaffe till Sverige tidvis upphörde. Under det första världskriget kom kaffet också att ransoneras hårt, med start den 27 mars 1940. Kaffeförbrukningen under krigsåren sjönk med hela 42 procent jämfört med före krigsutbrottet.

Av den totala mängden kaffe i Sverige under ransoneringsperioden (107 000 ton) gick 20 procent till försvaret, näringsställen och allmänna inrättningar. Merparten, 80 procent, fördelades till enskilda hushåll. Sammantaget kunde en vuxen utan

tobakskort och utan extra tilldelning få köpa 15,25 kilo rostat kaffe under ransoneringen.

En helt ny marknad öppnade därför upp sig för olika ersättningsmedel till kaffe – kaffesurrogat. Hela 155 stycken olika sorter av mer eller mindre smakrika surrogat godkändes under den här tiden av myndigheterna. Uppfinningsrikedomen var stor och surrogaten eller surrogattillsatserna bestod av till exempel cikoria, råg, korn, ärtor, ekollon, äppel- och aprikoskärnor, sockerbetor och maskrosrötter.

Ett av alla dessa kaffesurrogat hette Kamo (Kaffe AB Martin Olsson). Det var en ung dansk vid namn Villads-Nielsen i Helsingborg som stod bakom surrogatet. Han lät grossistföretaget Martin Olsson testa det och de blev nöjda – surrogatet smakade bättre än många andra som hade skickats till dem. De slog därför till och skrev avtal med dansken. Försäljningen fick en rejäl skjuts när den dåvarande kronprinsen Gustaf VI Adolf smakade en kopp vid en Kamo-servering vid Ostermans marmorhallar. En omfattande annonskampanj drog igång, som gick ut på att få hela folket att ta efter kronprinsens frukostvanor; på morgonen drack han en blandning av 20 procent kaffe och 80 procent Kamo.

Trots ransonering och kaffesurrogat kom de svenska kaféerna under krigsåren att spela en viktigare social roll än de någonsin tidigare hade gjort. Slanguttryck för kaffesurrogatet blev också vanliga. Bönsoppa, bönvälling och ärtsoppa är några.

Så småningom lyckades Sverige få de krigförande ländernas tillåtelse att föra in några få båtlastar med varor till landet. Den dåvarande statsministern Per Albin Hansson bestämde att en del av den första lasten skulle bli kaffe – trots att det inte var en helt nödvändig vara. Men det gällde att hålla folket vid gott mod.

Kaffekedjornas inträde

Under slutet av 1900-talet har en helt ny amerikainfluerad kafékultur vuxit fram i Sverige. Ett flertal kaffekedjor har etablerats. Först ut var den finländska Roberts Coffee som 1992 startade sin första svenska kaffebar, eller coffee shop som det vanligtvis kallas, i Söderhallarna i Stockholm. De har följts av en rad andra: Waynes Coffee, Coffee cup, Coffeehouse by George och Espresso House. Kaffekedjor som ger intryck av att vara amerikanska men där flertalet är helsvenska.

Dessa nya kaffekedjors serveringar skiljer sig en hel del från de traditionella fikaställena. Inredningen, musiken och inriktningen påminner mer om en bar än ett kafé. Förutom en mängd varierande kaffedrycker brukar det erbjudas stora bakverk såsom jättemuffins och brownies samt matiga smörgåsar. De har etablerat sig över hela landet, men ökar kraftigast i storstadsområdena. Genom dessa coffee shops har kaffet kommit att bli lättillgängligt för väldigt många.

Mot slutet av 1990-talet startades Svenska specialkaffeföreningen, som ville sätta fokus på det i många fall bortglömda kvalitetsarbetet kring kaffet med bra råvaror och gott hantverk. Inspirationen hämtades här främst från de italienska espressotraditionerna. Vid millennieskiftet började så smått specialiserade espressobarer att dyka upp särskilt i storstäderna med kunniga så kallade baristor bakom diskarna. Tävlingar och utbildningar inom baristahantverket startade och har drivit på utvecklingen mot ett bättre kaffe.

Fortfarande dricker vi svenskar det mesta kaffet antingen på jobbet eller i hemmet, även om kaféet eller coffee shopen i Sverige gradvis håller på att få rollen som det tredje rummet. En liknande funktion som puben eller baren har i andra länder. Kaffedrickandet håller på att bli en livsstil för svenskarna, åtminstone för den yngre generationen. Och kurser och kaffeprovningar för privatpersoner anordnas för att svara upp mot det återigen växande kaffeintresset.

FAKTA/Några årtal från kaffehistorien

1511 – Sultanen av Egyptens guvernör Kair Bey utfärdar världens första kaffeförbud i staden Mecka i Jemen.

1554 – Konstantinopels, nuvarande Istanbul, två första kaffehus slår upp sina portar och får stor framgång.

1616 – Första större kaffelasten anländer till Europa direkt från den Arabiska halvön.

1644 – Kaffet gör sitt intåg i Frankrike genom att introduceras i hamnstaden Marseille.

1650 – I universitetsstaden Oxford öppnas Storbritanniens första kaffehus.

1652 – Londons första kaffehus i Cornhill välkomnar sina premiärgäster.

1655 – En av världens äldsta vetenskapliga akademier Royal Society startar som en regelbunden studentträff på kaffehuset Tillyards och går först under namnet Oxford Coffee Club.

1657 – Under sin tid i Konstantinopel är det kungliga sändebudet Claes Rålamb en av de första svenskarna som smakar på kaffe.

1665 – Danmark får sin första införsel av kaffe.

1669 – Turkiske ambassadören Soliman Aga lär framgångsrikt ut konsten att dricka kaffe till den franske kungen Ludvig XIV:s hov.

1679 – Första tyska kaffehuset öppnas av en britt i hamnstaden Hamburg.

1683 – Turkarnas belägring av Wien har misslyckats och de lämnar kvar säckar med kaffebönor som blir startskottet till stadens första kaffehus på Domgasse 6.

1685 – Venedig får sitt första kaffehus enligt officiella noteringar.

1685 – Läkaren Sieur Monin från franska Grenoble rekommenderar uppkokt mjölk i kaffet och får äran av att ha upfunnit drycken café au lait.

1685 – Ett halvt kilo kaffe bokförs av tullen i Göteborg och det är därmed första gången som kaffe bevisligen finns i Sverige.

1686 – Sicilianaren Francesco Procopio Dei Coltelli öppnar Paris första mer varaktiga kaffehus Café Procope, som med tiden får berömda besökare som Voltaire, Rousseau och Diderot.

1687 – Kaffe finns med i svenska apoteks prislistor.

1696 – The Kings Arms öppnar och blir New Yorks första kaffehus.

1699 – De europeiska kolonierna runt ekvatorn börjar plantera kaffe.

1715 – London har nu hela 2 000 kaffehus, där varje grupp av människor går till sitt särskilda kaffehus.

1727 – Brasilien får sin första kaffeplanta från Cayenne i Franska Guyana via en brasiliansk officer i den portugisiska kolonialarmén.

1728 – Stockholm har ett femtontal kaffehus, där några av de förnämsta ligger vid eller i trakten av Stortorget och Riddarhustorget.

1732 – Johann Sebastian Bach komponerar ”Kaffekantaten” för att driva med den växande tyska paranoian kring kaffeberoendet.

1733 – Förordning om öppethållande för svenska kaffehus införs – klockan sju är det stängningsdags förutom under sommaren, då får man hålla öppet till tio.

1737 – Carl von Linné är först med att vetenskapligt beskriva kaffesläktet *Coffea* i verket ”Genera Plantarum”.

1740 – Ett skålpund (0,425 kilo) kaffeböner kostar i Sverige 50 daler kopparmynt – lika mycket som en dräng får i årslön.

1753 – Vanligaste kaffearten, *Coffea arabica*, får sitt namn och beskrivs noggrant av Carl von Linné.

1756 – Bönderna driver igenom i riksdagen det första kaffeförbudet i Sverige.

1760 – I Rom öppnar en grek Caffè Greco, som fortfarande än idag finns kvar på Via Condotti 86 vid den berömda Spanska trappan.

1773 – Boston Tea Party, ett uppror mot skatter på te, äger rum och bidrar till att göra amerikanerna till ett kaffedrickande folk.

1777 – Fredrik II av Preussen ger ut sitt ”Öl- och kaffemanifest” för han tycker att alltför mycket pengar går ut från riket via det myckna kaffedrickandet, istället ska det drickas inhemsk öl.

1790 – Carl Michael Bellmans divertissemang ”Kaffehuset” har urpremiär på Drottningholm, skrivet på uppdrag av kung Gustav III för att hylla brodern Karl XIII för segern i Hogland.

1802 – Franska apotekaren Descroisilles i Rouen uppfinner kaffebyggaren.

1820 – Tyske kemisten Friedlieb Ferdinand Runge upptäcker koffeinet i kaffet.

1822 – Femte och sista svenska kaffeförbudet upphävs.

1842 – Ordet ”påår”, i betydelsen en andra kopp, finns belagt i skrift av författaren Carl Jonas Love Almqvist.

1869 – Svampsjukdomen kafferosten börjar angripa kaffeodlingarna på ön Ceylon, en världens största kaffeproducenter vid den här tiden.

1879 – Centralamerikanska El Salvador börjar odla kaffe i större skala i samband med att indianernas jord konfiskeras.

1882 – Kaffebörsen i New York etableras.

1887 – Kaffet Jamaica Blue Mountain grundlägger sitt goda rykte under den stora kolonialutställningen i London.

1889 – Av världens kaffeproduktion sker 57 procent i Brasilien.

1901 – Italienaren Bezzema konstruerar en maskin som bygger på espressoprincipen.

1906 – Tysken Ludwig Roselius får det första patentet på koffeinfritt kaffe.

1908 – Melitta Bentz, tysk husfru, ledsnar på sumpen i kaffet och uppfinner kaffefiltret som hon patenterar.

1911 – Kaffeimporten till Sverige uppgår till 35 523 ton.

1912 – Riksdagen tillsätter en utredning om kaffets effekter på folkhälsan.

1917 – Ransoneringen av kaffet i Sverige startar, under den första perioden utlämnas tre hekto kaffe per månad.

1919 – Svenska kafferansoneringen upphör i augusti.

1920 – Första kaffeblandningarna lanseras som märkesvara.

1930 – Kriminalromanernas drottning Agatha Christies pjäs ”Black coffee” sätts upp i London.

1938 – Sången ”Kaffe utan grädde” med Gösta Jonsson blir en landsplåga och svartlistas av Radiotjänst för att vara reklam för Mjölkcentralen, nuvarande Arla.

1940 – Svensk kafferansoneringen införs på grund av det pågående kriget.

1942 – Nestlé lanserar snabbkaffet Nescafé i Sverige.

1943 – På svarta marknaden kostar vid jul ett kilo kaffe 50 kronor, att jämföras med butikspriset på 5,70 kronor.

1945 – I slutet av året kan man köpa kaffe igen utan ransoneringskort.

1946 – Moderna espresson föds då italienaren Achilles Gaggia lanserar den första masstillverkade espressomaskinen med nio bars tryck och äkta crema.

1951 – Senaste svenska kafferansoneringen hinner både införas och avslutas under året.

1953 – Frostkatastrof i Brasilien leder till höga kaffepriser, vilket gör att ett flertal länder inleder stora nyplanteringar av kaffe.

1952 – Cirkelkaffe lanserar den högvakuumiserade kvartskilosburken.

1959 – Colombianskt kaffe marknadsförs internationellt – ”100 % Colombian Coffee”.

1962 – International Coffee Organization (ICO), med säte i London, skapas med främsta syfte att stabilisera kaffets världsmarknadspris.

1965 – Kokkaffet dominerade fortfarande i de svenska hemmen, 78 procent av allt sålt kaffe utgörs av kokkaffe.

1966 – Gevalia är det marknadsledande kaffet i Sverige.

1971 – Amerikanska kaffekedjan Starbucks, världens största idag och som stått modell för många senare kaffekedjor, öppnar sitt allra första kafé i Seattle.

1971 – Första utländska förvärvet av ett svenskt rosteri sker då den amerikanska livsmedelsindustrin General Foods köper det svenska familjeföretaget Gevalia.

1973 – Första rättvisemärkta kaffet importeras till Europa från Guatemala.

1975 – Återigen slår frosten ut stora delar av Brasiliens kaffebuskbestånd.

1982 – Amerikanska specialkaffeföreningen bildas, en föregångare till SCAE Sweden.

1985 – Mjölkjätten Arla lanserar kaffedrycken café au lait som blir en stor succé på kaféer och restauranger.

1986 – Gevalia inleder den uppmärksammade reklamkampanjen ”När du får oväntat besök”.

1992 – Finska kaffekedjan Roberts Coffee öppnar sin första butik Sverige i Söderhallarna i Stockholm och startar därmed den svenska ”coffee shop”-kulturen.

1994 – Cafe Organico, från Svenska kyrkans bolag Sackeus AB, blir Sveriges första Kravmärkta kaffe.

1994 – Första svenska kaffekedjan Waynes Coffee slår upp sina dörrar på Kungsgatan 14 i Stockholm.

1997 – Svenskt Kyrkkaffe, också från Sackeus AB, blir det första Rättvisemärkta kaffet i Sverige.

1997 – Kaffekedjan Coffee cup blir först ut med att introducera pappmuggen med lock.

1998 – Svenska baristamästerskap arrangeras för första gången med deltävlingar runt om i landet.

2004 – Tidskriften The Economist introducerar ”Tall Latte Index” för att visa hur valutors växelkurser kan översättas i verklig köpkraft och baseras på priset i dollar på en stor latte på kaffekedjan Starbucks.

2004 – ”Vuxenvälling” som en skämtsam benämning på caffè latte är månadens ord under mars på Svenska språknämndens hemsida.

2005 – Granskningsorganisationen Swedwatch kommer ut med en kritisk rapport om kaffebranschen: ”Kaffe från Brasilien – en bitter smak av orättvisa”.

2006 – Kaffekedjan Waynes Coffee börjar servera Rättvisemärkt kaffe.

2006 – Sveriges första oberoende akademi för utbildning och träning av baristor, Barista Center, startar.

2006 – Ordet ”latteliberal” med betydelsen alltför liberal eller oäkta liberal finns med på Svenska språknämndens nyordslista detta år.

2006 – Postens släpper frimärksserien ”Hett kaffe” av Ingela P Arrhenius med fyra kaffemotiv.

2006 – Organisationen ”Common Code for the Coffee Community Association” grundas för att skapa en långsiktigt hållbar utveckling för produktion, förädling och handel med kaffe.

FAKTA/Kaffets gastronomiska utveckling

Den uppiggande kaffeväxtens olika delar har flitigt använts av människan under årens lopp. Men det tog många hundratals år innan man fick fram något som påminner om våra dagars kaffe. Här får du en överblick hur kaffe blev vad vi idag menar med kaffe.

1. Som körsbär och kat. Det första folket i Etiopien som träffade på kaffeträdet någon gång på runt 500-talet åt både frukterna och bladen. De mogna och saftiga frukterna smaskade man i sig, medan kaffebönorna (egentligen frön) spottades ut.

Kaffebladen tuggades på samma sätt som den stimulerande växten kat, idag klassad som drog i Sverige.

2. Energirika fettbollar och kakor. Snart kom de tidiga kaffekonsumenterna underfund med att kaffebönorna också gick att använda. Hela frukter och blad maldes eller stöttes då till ett mjöl som blandades med animaliskt fett. Därefter rullades smeten till bollar stora som biljardklot. Kakor bakades också på mjölet. Bollarna och kakorna utgjorde på den tiden proviant för kameldrivare och karavanresande.

3. Avkok på blad – senare frukter. I flera hundra år kokades och åts sedan dekokter på kaffeträdets blad och frukter. Det första kaffet kokades på bladen, ungefär på samma sätt som för te. Senare började också torkade frukter, skal, fruktkött och bönor att tillagas. Det blev en dekokt som länge uteslutande användes som medicin då den ansågs uppiggande, allmänt stärkande och bra för magen.

4. Svagt kaffe på rostade hinnor. Inte förrän på 1200-talet kom någon klok på att det gick att rosta delar av kaffeväxten. Nu går det så smått att prata om kaffe som dryck. Det första som rostades var bönans omgivande hinnor, fruktkött och skal. Dessa kokades i vatten runt en timme. Resultatet blev en svag dryck: blekgul till färgen och söt till smaken. Den förekommer än idag på vissa håll och kallas för sultankaffe.

5. Kokade rostade hela bönor. Lite senare på 1200-talet blev det kaffebönornas tur att bli rostade. Hela och rostade lät man dem ligga i kokande vatten minst en halvtimme.

6. Stötta rostade bönor med tre uppkok. Omkring år 1300 kom förmodligen någon i Persien på idén att stöta de rostade bönorna i en mortel. Det är inte förrän nu det verkligen börjar likna dagens kokkaffe. De krossade bönorna hälldes i kokande vatten som fick koka upp tre gånger. Därefter skulle det drickas omedelbart, väldigt hett. Att kaffet skulle stå och sjunka till botten var det däremot inte tal om ännu.

KURIOSA/Världens dyraste kafferep

Hösten 2006 såldes Bror Hjorths tavla "Kafferep vid Långsjön" till ett nytt rekordpris – 12,5 miljoner kronor – vilket gör den till en av de dyraste moderna svenska verken någonsin. Det skedde på auktionsfirman Bukowskis Moderna auktion. I tavlan hyllar konstnären minnet av en lycklig dag med nära och kära på 1930-talet i Kambo vid Långsjön där han bodde och hade sin ateljé.