

אני אוהב קפה ואני אוהב בתי קפה!

יש אנשים שבשביליםם לשבת בבית קפה זה זמן לבטלה ויש את אלו שבתי קפה בשבילים הם מקום מפלט, חנייה לנפש, סביבת עבודה תומכת ויצירתית. בחרתי לי כמה בתי קפה שאוהב, אני עובד בבתי קפה, נפגש עם אנשים שמפרים אותי, בהם אני קורא, כותב או סתם לוקח לי אתנחתא ממרוץ החיים. תמיד מספר שאני בחיפוש התמידי אחרי בית הקפה הטוב ביותר בעולם ובאותה הנשימה מספר שאני מקווה שלא אמצא אותו לעולם וכך החיפוש ימשך לעד.

אהרן אפלפלד אמר על בתי קפה: "כל בית קפה טוב הוא ישות חיה"



במהלך המסעות שלי בעולם אני נודד בין בתי הקפה בהם ישבו סופרים, משוררים, מהפכנים, יוצרים, אמנים והוגי דעות. אם הם בחרו לשבת באותם בתי קפה, כנראה שהייתה להם סיבה טובה. ויש מקומות שמחפש בהם בתי קפה הממוקמים במקום מיוחד, עם סיפור מעניין וגם את אלו שעושים כבוד לקפה והקפה שלהם משובח ושווה ביקור.

סיפור האהבה שלי לקפה ולבתי קפה החל בפריז, הגעתי אליה לאחר הצבא ונשארתי בעיר כשנתיים, שם גיליתי את טעמו האמיתי של הקפה, התמכרתי ונהגתי לבלות רבות בבתי הקפה של העיר, מאז ועד היום הבחירה שלי: אספרסו כפול, חלב חם בצד ורצוי כוס של סודה לפני הקפה.



ומידי פעם אני חוזר לקפה הטורקי, כן לימים אימצתי את הגישה הטורקית שאומרת "קפה צריך להיות: מר כמוות, מתוק כאהבה ושחור כשטן"



במסגרת עבודתי כצלם גיאוגרפי בכל פעם שמגיע לעיר זרה מחפש את אותם בתי הקפה הייחודיים לעיר, כל עיר עם הקפה שלה עם בתי הקפה שלה ואין ספק שבתי קפה הם טביעת אצבע של מקום.

תגלית מעניינת וחשובה הייתה כשהגעתי לראשונה לאתיופיה, שם גיליתי את מקורות הקפה, טקס מרתק וקפה חזק ומשובח שלא טעמתי מעולם.

את הקפה גילו לראשונה באתיופיה בכפר קטן בשם קפא, והאתיופים עושים כבוד לקפה, **בונה** הוא כינוי לקפה באתיופיה. וזה גם שמו של טקס שתיית הקפה המסורתי באתיופיה. לראשונה טעמתי את טעמו המשובח של הקפה האתיופי באדיס אבבה בבית קטן הסמוך לשוק. חוויתי את טקס הכנת הקפה שהוא תהליך מרתק שאורכו כשעה, והוא בן מספר שלבים. כשמגיע אורח רצוי מכינים לו קפה לפי כללי הטקס, ככל שהאורח רצוי יותר התהליך ארוך ומושקע.



בשלב הראשון קולים פולי קפה ירוקים וטריים, הקלייה היא אמנות המחייבת הקשבה לפולים המקפצים על המחבת, לדאוג שהם לא ישרפו יתר על המידה והבית מתמלא בריח נפלא של קפה קלוי. לאחר שהפולים מתקררים טוחנים את הקפה, ולקפה טחון ריח שונה. במקביל מניחים על גחלים ג'בנה (קומקום מסורתי) מלא במים, כשהם רותחים

מוסיפים לג'בנה את הקפה הטחון. הבישול בכלי חרס על גחלים הוא איטי ומוציא את הטעם המשובח של הקפה האתיופי.

בזמן בישול הקפה מדליקים קטורת ומכינים פופקורן שיוגש עם הקפה, חלל החדר מתמלא בריח מתוק ונפלא, שילוב של גחלים, קפה מתבשל, פופקורן וקטורת.

כשהקפה מוכן, מוזגים לאורחים לספלון קטן, החוויה מושלמת, הקפה משובח, חזק וטעים. אחריו נמזגים ברצף עוד שני ספלונים בזה אחר זה, סך הכל שלושה ספלונים הנקראים "אבול", "טונה" (או "טולה") והספלון השלישי הוא "ברכה". המסורת האתיופית, מספרת שאת פולי הקפה גילו שלושה רועים בשם אבון, טונא וברכה, ועל שמם ולזכרם עורכים את טקס הבונה הכולל שלושה סבבים, כסדר השמות. בין לבין מניחים את הג'בנה על הגחלים עם מים לרתיחה לסבב הבא.



הטקס מתקיים בדרך כלל פעמיים ביום: בבוקר, לפני תחילת יום העבודה, ובערב, בסיום יום העבודה.

טקס שתיית הבונה, הוא לא רק קפה, זו הזדמנות נפלאה להתכנס, לספר, לשתף, להתייעץ ולפעמים יש לי את התחושה שהקפה הוא רק תרוץ. יש הטוענים שלטקס יש גם כוחות להרחיק רוחות רעות ולרפא לאנשים חולים. כך או כך הבונה הוא אירוע חברתי נפלא ומלכד שיש לו חשיבות גבוהה בחברה האתיופית והאריתראית.

שיח עבד אלקדר אמר על קפה: **"קפה הוא הזהב של האדם הפשוט, וכמו הזהב הוא נותן לכל אדם את התחושה של העושר והאצולה"** וזו גם התחושה שלי בכל פעם שאני חווה את טקס הבונה.

לימים ברומא גיליתי את האספרסו האיטלקי, בוונה ישבתי בבית הקפה בו ישבו הרצל, קפקא לנין טרופקי ועוד רבים נוספים. שם למדתי שוינה היא אם כל בתי הקפה בעולם, אומרים שקודם נפתחו בה בתי קפה ואחרי זה סביבם בנו עיר. הופתעתי מבתי הקפה בפולין, גיליתי

שגם האמריקאים יודעים להכין קפה. בבודפשט מצאתי את אחד מבתי הקפה היפים בעולם, בבואנוס איירס לגמתי קפה דלוח בבית קפה שנחשב לאחד מהטובים בעולם. בבוקרשט ברומניה, בסמוך למרכז העיר גיליתי בית קפה שטוחן יחד פולי קפה אתיופי עם איטלקי ומשלב בספל קטנה עולם ומלואו. וגם אצלנו בארץ יש שפע של בתי קפה משובחים.



כששואלים אותי על בית הקפה בו שתיתי את הקפה הטוב ביותר, אז כן אני לא יכול לשכוח אותו, היה זה בית קפה נפלא בסמטה צדדית עם קפה משובח, אני לא ממש זוכר איך קוראים לו ואיפה הוא ממוקם, אבל היא הייתה כל כך יפה שלא אשכח אותו לעולם.

יואל שתרוג – אדמה יוצרת