

MAŁA CZARNA...

Krzysztof Ruchniewicz



Fotobook

...PRZY PANTEONIE

Wstęp

Kilka lat temu, kiedy jeszcze można było swobodnie wchodzić do rzymskiego Panteonu, chętnie tam wstępowałem, zwłaszcza późnym popołudniem. Stawałem pośrodku antycznej budowli i spoglądałem w górę, wprost w okrągły otwór w szczycie kopuły. Nie przeszkadzały mi tłumy turystów, co jakiś czas uspokajanych przez strażników tego nie tylko zabytku, ale i narodowego miejsca pamięci Włochów.

Przez otwór można było dostrzec chmury, przelatujące ptaki, czasem nawet samolot. Okrągła budowla starożytnych architektów, doskonale zachowana, fascynuje od setek lat. Podziwiając ją byłem przedstawicielem kolejnej generacji cudzoziemców, wybitnych artystów i zwykłych podróżnych, niestrudzenie przemierzających Wieczne Miasto i podziwiających jego skarby. Ile osób spoglądało podobnie jak ja w górę kopuły Panteonu, obserwowało doskonałość konstrukcji, chciało choć przez chwilę, zamykając oczy, znaleźć się w dawno minionym czasie jego potęgi.

Gwałtowny rozwój masowej turystyki w ostatnich latach spowodował wprowadzenie znacznych ograniczeń w różnych miejscach w

Rzymie. Do Fontanny di Trevi można zbliżyć się tylko w rytm gwizdków obsługi, do Panteonu wejść po wykupieniu biletu, do kwadratowego Koloseum z epoki faszystowskiej w dzielnicy EUR podejść się nie da, bo ogrodzono go paskudną siatką (budynek i jego taras można zwiedzać tylko w wybrane dni). Być może taka jest kolej rzeczy, za chwilę pozostaną nam wspomnienia z wcześniejszych pobytów i stare zdjęcia. I pomyśleć, że na zalew podróżnych narzekał już pod koniec XIX w. amerykański pisarz, wielki admirator Italii, Henry James...

Tuż obok Panteonu, przy Via degli Orfani 84 znajduje się znana kawiarnia, [Caffe Tazza d'Oro](#) (Pod złotą filiżanką, jak moglibyśmy przetłumaczyć jej nazwę), na której zapleczu działa do dziś jedyna palarnia kawy w Rzymie. Założył ją w 1946 roku Mario Fiocchetto de Saint Arnaud. Był to dość ryzykowny krok. Zniszczone i zbiedniałe tuż powojenne Włochy, targane kryzysami politycznymi, nie były dobrym miejscem do otwierania nowych interesów, zwłaszcza związanych z pewnym luksusem i uzależnionych od importu.

Mario Fiocchetto nie był osobą nieznaną w Rzymie. Posiadał już trzy kawiarnie przy Via

Nationale. Wkrótce okazało się, że uruchomienie palarni było strzałem w dziesiątkę. Do sukcesu przyczyniło się także otwarcie przy niej małej kawiarni, gdzie można było przed ewentualnym zakupem paczki z ćwierć lub pół kilo wypalonych na miejscu ziaren spróbować zrobionych z ich użyciem moki lub cappuccino.

Kawę w tym czasie importowano bezpośrednio od producentów, właścicieli upraw krzewów kawy. Nie korzystano z pośredników. Fiocchetto odbył więc wiele podróży do Ameryki Południowej i spotykał się bezpośrednio z plantatorami kawy, u których wybierał najlepsze ziarna. Szybko stał się jednym z najlepszych znawców kawy w Rzymie. Eksperymentował, tworząc różne mieszanki gatunków i sposób palenia.

Najbardziej znana jest „La Regina dei Caffè”, która do dzisiaj cieszy podniebienia smakoszy. Rodzinna firma stopniowo rozwijała się, dzielnie znosząc różne turbulencje, których w najnowszej historii Włoch nie brakowało. Kawa to napój narodowy, który jest nieodzowny każdemu, niezależnie od poglądów politycznych i sytuacji materialnej. Do dziś kawiarnia i palarnia pozostają w rękach potomków Mario

Fiocchetto.

Niewątpliwie również lokalizacja mocno wpłynęła na popularność kawiarni. Zbliżając się do Panteonu wąskimi uliczkami, rzymianie i turyści byli przyciągani do lokalu zapachem świeżo palonej kawy. Nic dziwnego, że i dziś od rana do wieczora w kawiarni jest stale tłoczno. Zaglądają tu ludzie różnych profesji i kondycji, a w kolejce do kasy stoją grzecznie turyści z Azji i rzymskie panie domu na popołudniowej passeggiacie. Na ogół brak jest wolnych stolików, których jest zresztą niewiele, a przy ladzie stoi tłumek spragnionych wypicia filiżanki czystej energii.

Wystrój lokalu pochodzi z lat 50. XX w. i jest na tle współczesnych kawiarni mocno retro, w dobrym tego słowa znaczeniu. Jest autentyczny i bezpretensjonalny. Symbolem firmy i kawiarni jest postać młodej kobiety o egzotycznej urodzie, która szczerze rozsiewa ziarna kawy nad Rzymem. Motyw ten szybko stał się rozpoznawalny, odnajdujemy go na szyldzie, opakowaniach kawy, filiżankach używanych w lokalu. Czasem wzbudza pewne dyskusje, bo żyjemy przecież w czasach krytycznego podejścia do fundamentów zachodniej kultury,

postrzegania roli kobiet czy tropienia śladów kolonializmu. Nie wydaje się jednak, by coś mu groziło.

Nazwa „Tazza d’Oro” ma również ciekawą historię. Mario Fiocchetto nie chciał lokalu nazwać szampowo, np. od nazwiska rodziny, gdyż uważał, że może to ograniczać promowanie kawy. Za pomocą „złotej filiżanki” chciał podkreślić szlachetność trunku i doskonałość produkcji, *wyjatkowość* chwili, gdy ją pijemy. Złota minuta... wyjątkowa chwila nawet podczas szarego, zwykłego dnia. Dzisiaj można w kawiarni (i na [stronie www](#)) kupić filiżanki do różnych rodzajów kawy, także w złotym kolorze (seria limitowana i bardzo droga).

Dziś lokal specjalizuje się w 10 rodzajach kaw. Latem dużym powodzeniem cieszy się kawa mrożona z bitą śmietaną. Warto również wspomnieć o napoju zwanym Monachella, kawie w dużej filiżance pokrytej bitą śmietaną lub o Parfait de Café, nadal przygotowywanej według tradycyjnej receptury, odgrzebanej po latach zapomnienia.

Ceny kaw są umiarkowane, jak na tak prestiżowe miejsce w Rzymie. Także zwolennicy herbaty nie wyjdą z kawiarni zawiedzeni.

Oferuje ona kilka rzadkich i cennych herbat z Chin, Indii i Japonii.

Po wejście do kawiarni zapoznajemy się z ofertą, udostępnioną na wiszącym na ścianie menu (litery są dość małe, a plansza niespecjalnie eksponowana, jak gdyby zakładano, że i tak wszyscy wiedzą, co chcą zamówić...), zamawiamy i od razu płacimy przy kasie za wybraną kawę, potem z paragonem w rękę udajemy się do jednego z kilku baristów przy ladzie nieopodal.

Możemy także zakupić w ten sam sposób jedną z wielu mieszanek kawy w różnej postaci (kawę paloną, mieloną oraz ... w kapsułkach) i którąś z filiżanek lub innych akcesoriów do zaparzania kawy. Bariści, elegancko ubrani i pod muchą, z dużą wprawą na naszych oczach przygotowują zamówiony napój. Spożywa się go najczęściej właśnie przy ladzie, na stojąco, przypatrując się jak pracownicy kawiarni sprawnie obsługują kolejnych klientów, zbierają opróżnione filiżanki, a w wolnej chwili wesoło rozmawiają ze sobą lub znajomymi, którzy wpadli na małą czarną.

W czasie ostatniego pobytu w Rzymie zaglądaliśmy do kawiarni kilka razy, zawsze z przyjemnością wypijając espresso, czasem

podwójne. Wszystkie drogi prowadzą do Wiecznego Miasta, a nasze w nim, jak się przekonaliśmy na plac Panteonu i do „Złotej filiżanki” ...

Po silnej, aromatycznej kawie i chwili odpoczynku można z werwą maszerować aż do Kolosseum. Zafascynowała mnie atmosfera tego miejsca, duży, ale nie nerwowy ruch, mieszanka wielu języków. Wszyscy smakosze kawy (od urodzenia lub od czasu przeczytania rekomendacji w socialmediach) stali karnie w długiej kolejce, by spróbować wychwalanego napoju. I nie zawadzili się, jak sądzę (a kawę lubię i chyba się trochę na niej znam).

Kawa smakuje wyjątkowo, jest gęsta jak lawa, niezwykle aromatyczna, pozostaje przez dłuższą chwilę na naszym języku i podniebieniu. Jej intensywny zapach i smak towarzyszą nam długo po wypiciu.

Postanowiłem uchwycić na zdjęciach wrażenia z jednego z moich ulubionych miejsc w Rzymie. Zrobiłem ich oczywiście dużo i musiałem wybrać. Tym razem zdecydowałem się na zdjęcia czarno-białe, by były łącznikiem między starymi a nowymi czasami. W mojej

walizce musiało się znaleźć miejsce nie tylko na charakterystyczne wysokie filiżanki do espresso z logo kawiarni, ale także paczka ziaren wyśmienitej „królewskiej” mieszanki kawy.



























































Zdjęcia robiłem przez kilka dni w Rzymie na początku lutego 2025 roku. Użyłem Leica M11 Monochrom i obiektywu stałogniskowego 35mm. Ponieważ ISO aparatu daje duże i kreatywne możliwości fotografowania w zaciemnionych, a nawet ciemnych pomieszczeniach, skorzystałem z tego w pełni.

Wykonywałem je o różnych porach dnia na otwartej przystłonie.

Edycję ograniczyłem do minimum, poprawiłem jedynie krzywizny oraz zmieniłem nieco kontrast.

Rzym-Miłoszyce 2025

© **Krzysztof Ruchniewicz**

