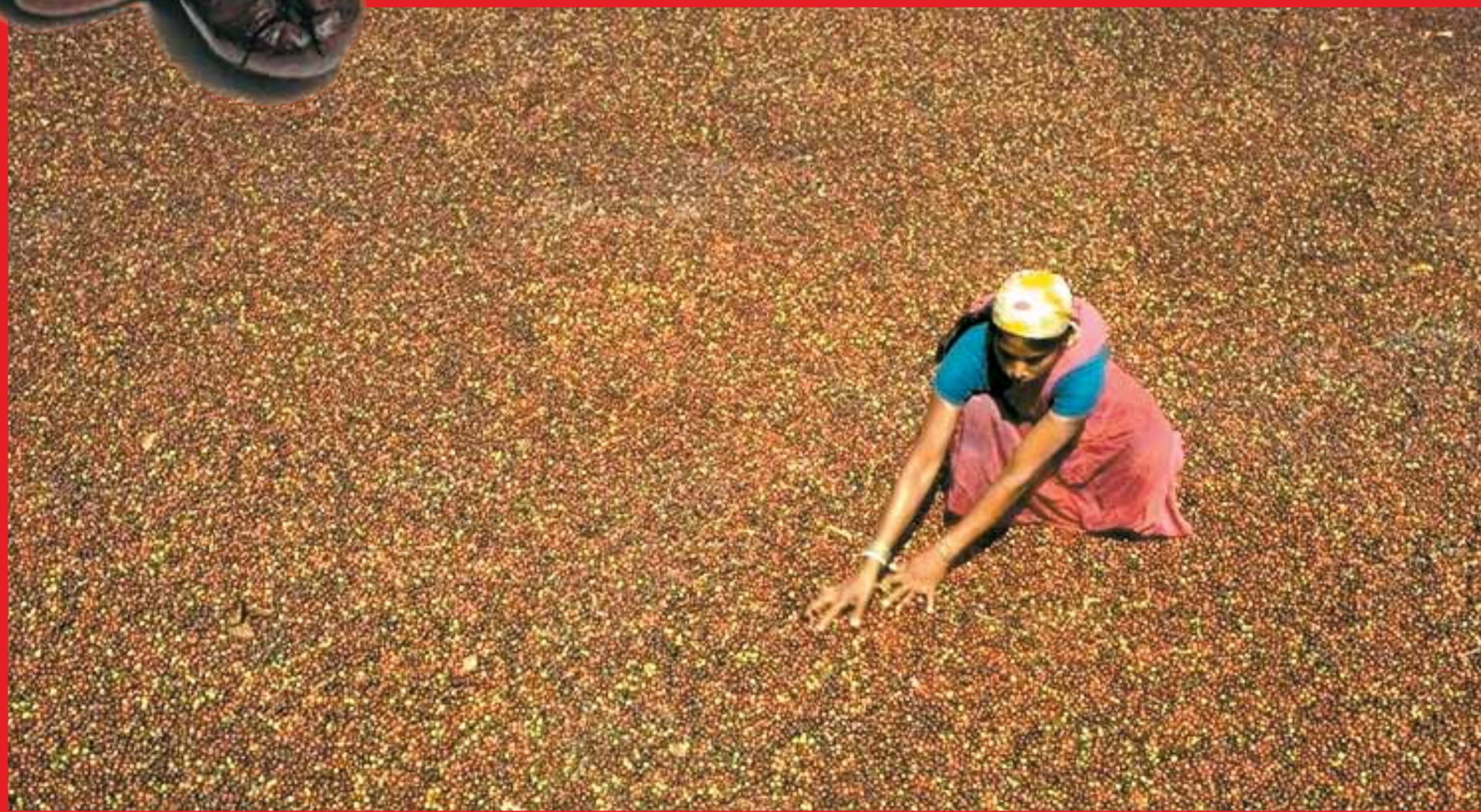


ETNOGRAFSKI MUZEJ U ZAGREBU

IDEMO NA KAVU!



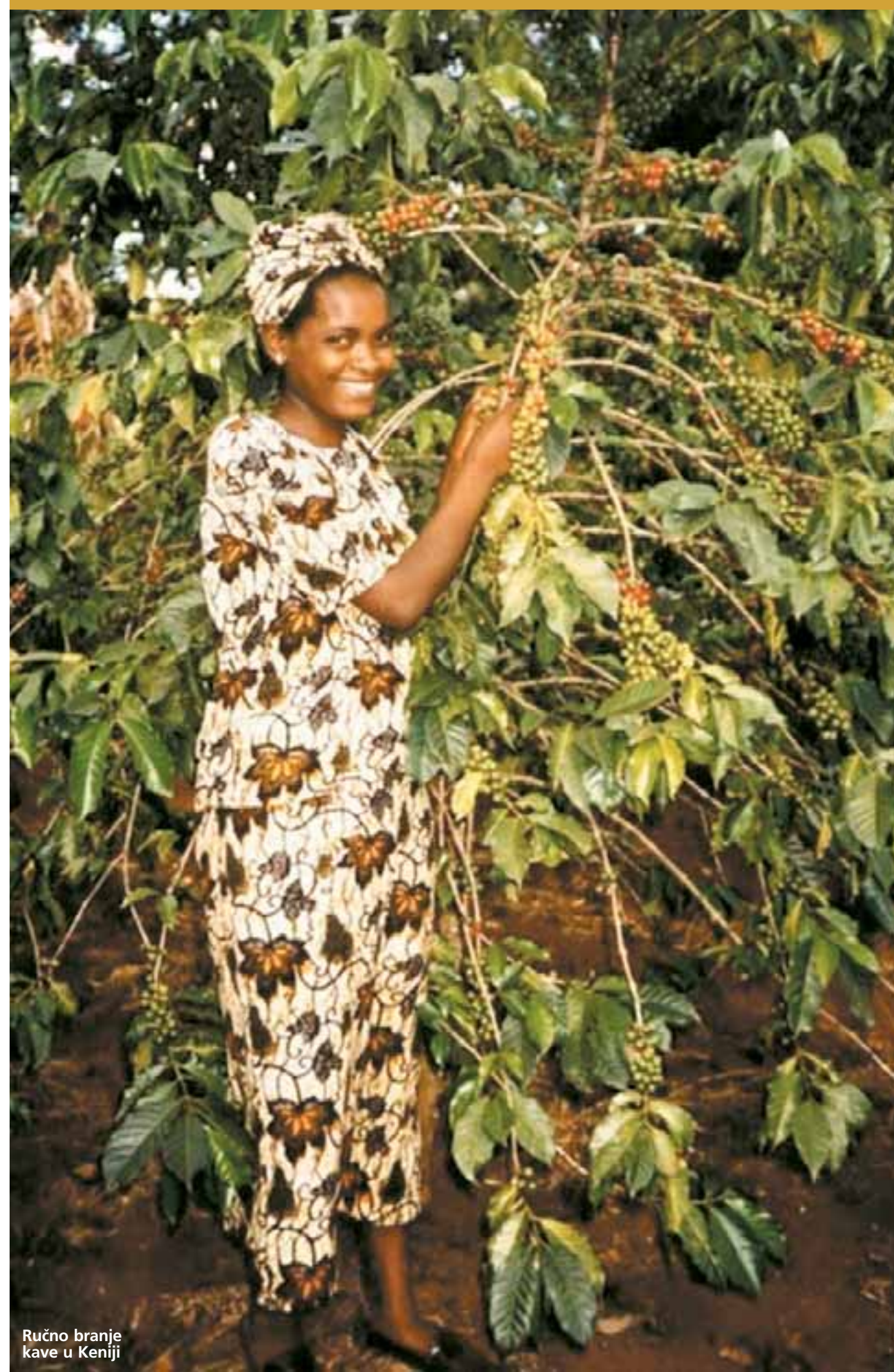
VJESNIK POD RUKU



I IDEMO NA KAVU!



IDEMO NA KAVU!



Ručno branje kave u Keniji

IZLOŽBA »Idemo na kavu! Pogled zagrebačkih poduzetnika na kulturu konzumiranja kave« u Etnografskome muzeju

PROJEKT EUROPSKE UNIJE

Izložba »Idemo na kavu! Pogled zagrebačkih poduzetnika na kulturu konzumiranja kave« u Etnografskome muzeju (od 8. svibnja do 17. listopada) nastala je kao plod dvogodišnjeg istraživanja koje je provedeno u sklopu rada na projektu Europske unije »Poduzetničke kulture i europski gradovi«.

Neposredan razlog za odabir te teme bilo je to što kavane i kafići kao mjesta pijenja kave nude zanimljivu perspektivu za proučavanje sadašnjeg života gradskih stanovnika i njihovih životnih stilova, kao jedna kulturna povijest grada.

U prvoj temi pod nazivom »Priča o kavi« prikazana je povijest kave od njezina uzgoja do proizvodnje, dolazak u Europu te mjesne posebnosti poput

obreda pripreme i pijenja etiopske, arapske i turske kave

Dolazak kave u Hrvatsku prikazan je i kroz glavna povijesna zbiljanja i osnatak tvornice »Franck«. Dio izložbe pod nazivom »Od kavane do kafića« nudi rekonstrukciju ambijenta gdje se nekada pila kava te film »Kavana Corso« kao zanimljivu povijest kavana od sredine 18. stoljeća do danas.

U dijelu izložbe »Pogled zagrebačkih poduzetnika na kulturu konzumiranja kave« prikazan je film »Idemo na kavu« kojim je istaknuta važnost inovativnosti pri osmišljavanju poslovanja i ponude zagrebačkih vlasnika kafića.

U zadnjemu dijelu izložbe - »Kava kao poticaj za druženje« prikazani su radovi nastali propitivanjem socijalno-

ga i društvenog značenja kave konceptualnim jezikom umjetnika, te su na otvorenu poznati multimedijski umjetnički predstavljeni svoje projekte.

Dalibor Martinis predstavio je svoj performans »Kava s precjednikom«, Maja Rožman »Napiatak za umjetnike«, a Jasenka Bulj i Vanja Zarić fotografski projekt »Kavica-Coffee«.

Posebna vrijednost projekta jest sudjelovanje sa zagrebačkim muzejima - Muzejom grada Zagreba i Muzejom za umjetnost i obrt te s Hrvatskom kinotekom i Imaginom IC iz Amsterdama.

Za vrijeme trajanja izložbe bit će organizirane raznovrsne aktivnosti vezane za kulturu pijenja kave - umjetnički performansi, predavanja, radionice i predstavljanja kave. [M.T.]

Jelena MANDIĆ-MUŠCET
jelena.mandic@vjesnik.hr

Bez šalice vruće kave mnogima je danas nezamislivo početi dan. U njoj podjednako uživaju mladi i stari, bogati i siromašni pojedinci iz različitih podneblja i kultura, pa se s pravom može reći da je nekoć nepoznat plod iz Etiopije tijekom nekoliko stoljeća osvojio cijeli svijet. Danas je ovaj moćni napitak dostupan svima, no na početku je kava bila simbol luksuza, namijenjena samo za imućne slojeve društva.

Prema pojedinim izvorima, riječ kava potječe od naziva pokrajine u Etiopiji - Kaffa, što na staroegipatskom znači biljka ili Božja zemlja. Drugi izvori kažu da dolazi od arapske riječi *gahwa*, što znači *vino islama*. Prema trećem etimološkom objašnjenju, koje stručnjaci smatraju najmanje vjerodostojnim, kava je zbog svoje okrepljujuće moći dobila naziv *gawwa*, što znači moć.

Legenda o rasplesanim kozama

Među brojnim legendama o povijesti kave autorica izložbe Zvezdana Antoš kao najpoznatiju izdvaja onu o rasplesanim kozama, koju je prvi zapisao Faustus Banešius Naironius u svojoj raspravi o kavi.

Autoru su, navodi, ispričali priču o abesinijskom pastiru koji je primijetio da su mu koze živahnije od ostalih i da nisu spavale ni tijekom noći jer su brstile plodove s grmova. Jedan je jarac tako samouvjeren poskakivao uokolo, da je i pastir poželio kušati nepoznate plodove. Njegov je pokus uspio i postao je »najsretniji pastir«, a kada su koze opet počele veselo poskakivati, i on je zaplesao s njima.

Švedski botaničar Carolus Linnaeus iz 18. stoljeća utvrdio je da drvo kave potječe iz porodice Rubiaceae, kojoj pripada više od 6.000 vrsta, uglavnom tropskog drveća i raslinja, no botaničari još nisu potpuno sigurni u tu klasifikaciju. Kava je zimzelena grmolika biljka koja može narasti metar i pol u visinu i četiri do deset metara u širinu.

Poznavatelji kave smatraju da postoje samo dvije vrste kave koje se uzgajaju. Najpoznatija je *arabica*, koja se uzgaja u Brazilu i Kolumbiji, te *canephora* (robusta), koja raste u zapadnoj i središnjoj Africi te jugoistočnoj Aziji i Brazilu, gdje je poznata kao *conillon*.

U procesu proizvodnje kave važne su sve faze, ali njezina konačna kakvoća ovisi o procesu prženja. »Prženjem se volumen zrna može povećati i do 60 posto. Proces prženja traje od 10 do 15 minuta, ovisno o tome kakav se okus kave želi dobiti, ali i o tome iz koje regije kava potječe.

U trgovini kavom najcjenjeniji su okusi kiseli, gorki i slatki okusi

Ručna berba

Drvo kave obično raste u sjeni velikih tropskih voćki, poput drveta banane, koje ga štiti od jakog sunca.

Na pristupačnim mjestima berba se može obavljati strojno, ali podrazumijeva se da je ručno branje posebno cijenjeno, jer se na taj način mogu odabrati zrna posebne kvalitete.

Plodovi kave spremni su

POVIJEST KAVE Kako je moćni napitak osvojio svijet



Ručno sortiranje zrna kave u Etiopiji

BLUE MOUNTAIN

Najskuplja kava

Na izložbi je prikazan i razvoj najskuplje kave na svijetu - *blue mountain*, koja se počela uzgajati na Jamajci 1725. godine. Kavu je donio Britanac Nicholas Lewes, a za samo osam godina na tome su području počeli proizvoditi 375.000 kilograma kave, te je proizvodnja 1932. godine porasla na 15 milijuna kilograma. Od 1969. godine Japanci su im omogućili zajmove za poboljšanje kakvoće zrna kave i zajamčili im sigurno tržište, tako da je danas uzivanje u kavi *blue mountain* statusni simbol u Japanu, navodi Zvezdana Antoš. Prava kava *blue mountain* raste na najvišim nadmorskim visinama i u iznimno povoljnim mikroklimatskim uvjetima. Na plantažama su zajedno s kavom zasadena drva banane i avokada, koja kavu štite od sunca i daju joj posebnu noćnu aromu. Mnogi mali proizvođači kave imaju svoje posjede već 200 godina i na njima još beru kavu na tradicijski način jer im prirodni uvjeti ne dopuštaju uporabu mehanizacije.



Kava na tržištu

Sveto piće koje je služilo kao lijek



Mljevenje kave u mularu, Etiopija

Kava se širila svijetom iz Jemena preko Meke, u kojoj su brzo shvatili da »kava daje vedrinu duha i osjećaj društvenog blagostanja«

gorki i slatki, a pored toga poznati su i voćni, vinski i neutralni. Manje vrijedne okuse imaju kavine mješavine i instant kave«, navodi autorica izložbe.

Kako je kava stigla u Europu i proširila se cijelim svijetom? Prema pojedinim

izvorima, kavu su počeli uzgajati u Jemenu 575. godine, a svoj procvat doživjela je u 15. stoljeću, kada se počela širiti svijetom. Prema istraživanju slovenskoga etnologa Božidara Jezernika, kava se širila iz Jemena preko Adena, odakle je osvojila

susjedna područja. U Meki su brzo shvatili da »kava daje vedrinu duha i osjećaj društvenog blagostanja«, pa je proglašena svetim pićem.

Stanovnici Meke su u tome čarobnome napitku počeli uživati u kavanama, uz glazbu, ples i društvene igre, što je bilo protivno strogim vjerskim običajima. S obzirom na to da su kavane privlačile ljude jače nego džamije, vlast je počela zabranjivati ispijanje kave, napominje Antoš.

Nizozemci - prvi izvoznici kave

Zbog zahtjevnog prijevoza kava je u početku bila dragocjenost dostupna samo imućnom sloju. U njoj se nije uživalo svaki dan, nego su je rabili kao lijek.

Za širenje kave cijelim svijetom osobito su zaslužni Nizozemci (prvi izvoznici kave u svijetu), koji su donijeli sadnicu kave iz jemenske luke Moke i počeli je uzgajati u svojim kolonijama na Cejlonu, Javi i ostalim posjedima u Indoneziji. Nizozemci su zasadili kavu i na području Južne Amerike, koja je postala vodeći kontinent u svjetskoj proizvodnji kave.

Kako ističe Zvezdana Antoš, mnogim je zemljama kava danas jedna od glavnih gospodarskih perspektiva, jer se u proizvodnji kave zapošljava gotovo trećina njihova stanovništva. Iako se posao s kavom smatra iznimno unosnim, u njemu najgora prolaze berači i mali uzgajivači, koji pripadaju najsiromašnijoj petini ukupnoga svjetskog stanovništva.

KOPI LUWAK Najbizarnija kava na svijetu

Odnedavno, zahvaljujući Eli's baru, i u Hrvatskoj se mogla kušati *kopi luwak* - najluksuznija i najneobičnija kava u svijetu, koja se uzgaja na području Indonezije. Ta skupocjena i rijetka vrsta kave dobiva se »u suradnji« s luwakom, malom životinjom sličnoj mački koja obožava jesti plodove kave. Zrna kave u utrobi životinje prolaze kroz specifičan probavni proces u kojemu gube gorčinu. Indonezijska endemska mačka probavlja samo ovojniciu kave, a zrna izbacuje kroz izmet. Kava *kopi luwak* postiže vrtoglavu cijenu na japanskom, američkom, a u posljednje vrijeme i europskom tržištu, gdje se cijene jedne šalice kave kreću od 250 do 500 kuna. Ekstra visoka cijena posljedica je činjenice da se godišnje proizvede samo 450 kilograma kave. Na njezinu popularnost svakako je utjecala i svjetski popularna Oprah Winfrey, koja ju je spominjala u svom *showu*, a proslavio ju je Jack Nicholson u filmu »Imaš li petlju?« iz 2008. godine.





IDEMO NA KAVU!

POVIJEST KAVE U HRVATSKOJ

Kavu su u prvo vrijeme pili samo plemići i bogati građani

Vruće kao pakao, crno kao vrag, slatko kao ljubav

Marina TENŽERA

marina.tenzera@vjesnik.hr

Glutljaj kave uz cigaretu već je stoljećima glavni jutarnji ritual i eliksir kojim se budimo i pripremamo za tegobne kušnje dana.

Ako su cigarete »priateljice« svakog neurotika, onda je to svakako i kava, čiji nas miris i gorčina uzbuđuju poput kakve ljubavi. Uz kavu se može odlično snatriti, i to realno jer dok nas vino »diže« u stratosferu, kava nas »spušta« u dimenzije stvarnosti.

Kavane i kafići kao glavna okupljališta duša željnih malo razgovora i druženja nisu samo jedno od glavnih obilježja grada, za razliku od seoskih gostiona, već i tvore bitnu povijest gotovo svake zemlje.

Zanimljivom temom povijesti kave u Hrvatskoj bavi se opsežno na izložbi Mirjana Randić. Šalica kave je, kako ističe, oduvijek bila neizbježan dio gostoljubivosti. U svojim povijesnim istraživanjima Božidar Jezerić smatra da su kavu na Balkan donijeli Turci za vrijeme svojih velikih osvajanja u 16. stoljeću.

Kavane u kolima

Ispočetka je bila omiljeno piće muslimana, a poslije su ju prihvatili i kršćani, koji su živjeli uz njih. Pijenje kave među kršćanima najprije je zabilježeno u samostanima u 18. stoljeću. Kava se spominje u Dubrovniku na početku 17. stoljeća, u šaljivom epu »Derviš« Stjepana Đurđevića, u kojemu »uplakani dedo više neće jesti, ni kafu piti«.

Dragutin Hirc, pak, u knjizi *Stari Zagreb* navodi da su se sredinom 18. stoljeća na Harmici (današnjem Trgu bana Jelačića), blizu Manduševca, smjestile kavane na kolima, tzv. *Kaffe-buden*.

»Bila su to kola naličnima onima, što imadu cirkusi i panorame u koje se ulazi malim stubama i u kojima stanuju gospodari i tu si i kuhaju, a dim suklja kroz kratki limeni dimnjak. Takvim 'stengicama' ulazilo se i u 'Kaffe-buden', gdje se je dobivala dobra 'crna i biela kava', lončić po groš ili dva groša. Osim prostih žemica, bilo je tu i mlječnih pogāča, te orehnača, a gostova po vas dan.«

»Crne, bele, sve u četir fele«

U studiji *Kroz prošlost zagrebačkih kavana* Olga Maruševski piše da se kavanski obrt (*caffearius, cafeccor*) javlja sedamdesetak godina nakon spomena o prvom kavaranu u Beču. U dokumentima je prvi put zabilježen 1756. godine, kada je *caffearius* Valentinus

Oro (Harro), dobio pravo građanstva u Zagrebu.

Sajmište je 1830-ih godina preseljeno na današnji Zrinjevac, koji su nazivali Novim trgom. Na novom sajmu novotarja su bili bosanski kavanari, među kojima je bio poznat Mehmed. On je bio poznat Mehmed. On je svoju »kafu« preporučivao ovim riječima: »Vruće kao pakao, crno kao vrag, slatko kao ljubav, a njegov je susjed vikao: »Crne, bele, sve u četir fele - od ovamo, ne varaj se tamo!«.

U drugoj polovici 19. stoljeća Englezi su bili glavni dobavljači za balkanske ljubitelje kave. Kavu su, zajedno sa šećerom, prodavali na sajmovima u svim balkanskim mjestima, a uvozili su ju iz Italije preko Dalmacije.

Najvažnije skladište kave za Bosnu nalazilo se na otoku Visu, a popularno su ga nazivali malom Maltom. Austrijski putopisac Kurt

»Pojava prve industrije kave u Hrvatskoj povezana je s utemeljenjem poduzeća »Heinrich Franck Söhne« u Zagrebu 1892. godine

Faber na svojem putovanju iz Trsta po »Balkanu« 1924. godine zapisao kako mu je vrlo teško zamisliti granice balkanskog poluotoka, te za svojega boravka u Splitu piše: »Balkan počinje ondje gdje se elegantna austrijska kavana pretvara u kafanu prepunu muha...«

Drugačiji je dojam stekao engleski diplomat s kraja 19. stoljeća William Miller, koji je u svojoj knjizi o putovanjima jugoistočnom Europom zabilježio: »Elegantno odjeveni muškarci i žene, sjajne velike kavane i kazalište... opisuju današnji razvoj Splita.«

Servisi iz Beča i Češke

Sredinom 19. stoljeća kava postaje omiljeno piće bogatijeg sloja građanskoga društva. Stoviše, pod utjecajem pojedinih srednjoeuropskih regija, u Hrvatskoj u 19. stoljeću bidermajerski salon postaje mjesto okupljanja, a bidermajerski stolić, sofa i stolci središte društvenog života, koji nije moglo proći bez kave, o čemu svjedoče servisi za kavu koji su bili sastavni dio kućnog inventara.

Uobičajene šalice i tanjurići izradeni su prema bečkome uzorku, a potječu iz 18. stoljeća. Prema istraživanjima Stanka Staničića, najviše porculanskih servisa za kavu potjecalo je iz čeških, a posebno iz bečkih manufakturna. U doba naro-

Mlinac za kavu iz 19. stoljeća, Lika



Istraživanja upućuju na to kavu u naše krajeve donijeli Turci u 16. stoljeću - kava se spominje u Dubrovniku na početku 17. stoljeća



KAVU ZKUhati PA OPEcZI...

Recept iz daleke 1813. godine navodi: »Kavu zkuhati. Vzeti kavu, opeczi, ali vu kotlichku svezdily obrachajuch, ali vu ponvi meshajuch, tak dugo doksze potiti pochme, y koztanyeve farbe bude; zatem drobno vu melinczu zmelji, ali musaru ztucz, od ove zmeljene kave vzemi za 2 lota na shaliczu, vszipli vu chiziti lonchich gde vre chiz-ta voda kipi, puzi prekipeti, y kada van zkipeti hoche, odmekni, puzi malo ztati, zatoga vu kantu vlej; ako taki nevhizitise, priliej malo friske vode, ali deni falathec zczukora, onda ali z-vernyem pi bele, ali prez verhnya chernu z-czukoram.«



Servis za kavu, Manufaktura porculana Beč, oko 1826.



S izložbe u Etnografskome muzeju



RANKO MARKOVIĆ



PRŽILICE, TAVICE, KOGUME...

U zbirci kućnog inventara Etnografskog muzeja u Zagrebu čuvaju se maštovito izradene željezne pržilice za kavu s jadranskog područja, ali i iz Podravine. Za prženje kave služile su i različite dublje ili plićice tavice. Zrnje se zatim tuklo u drvenim mužarima (najbolji su bili oni od trešnjina drva), kakvih Muzej posjeduje veći broj. Kogume (kugome) zemljani su kotlići trbušasta oblika, s posebnim valjkastim izljevom, koji se uz pomoć žičanih obluka vješaju na lanac iznad vatre. Karakteristične su za jadransko područje, a Muzej posjeduje primjerke s otoka Iža.



ČIKARICE, BRUŠTULINI, MELINČEKI

Kultura pijenja kave mjerila se bogatstvom pribora. Primjerice, u Vrbniku na otoku Krku nabrajaju se laticice za cukar i kafe, čikarice za kafe pit, bruštulini za prženje sirova zrnja, na otoku Zlarinu kogume za kuhanje kave, a u Samoboru ponve za prženje zrnja i melinčeki za njihovo usitnjavanje. Opisujući navike Samoboraca, Ivan Lang kaže kako se bijela kava za zajutak pije obično sa žemlom, kiflom, kajzeržemlom, bijelim ili koruznim kruhom ili kukuruznim žgancima. Talog, zoc, koji ostane nakon kuhanja, preporučuje se preliti vodom i sutradan iskoristiti za novo kuhanje kave. Na hrvatskom priobalju kult pijenja kave vrlo se brzo širio. Tu se uz kafe konzumirao prepečeni kruh, baškot, i to kao jutarnji i kao poslijepodnevni obrok. Početkom 20. stoljeća Frano Ivanišević navodi za Poljica: »Po nikin boljin kućan u primorju naučili se sada pit kavu ujutro, onako šćetu (prostu), ulije se kapac rakije, da ojača, a niki piju kavu s mlikom; 'di nije mlika, ulije se žumance od jaja u cukar, s otin se pri-miša i pije se kava s mlikom.« [M. T.]



GATANJE IZ KAVE

Iz kave se i gatalo. Sedamdesetih godina 20. stoljeća u Zagrebu je na glasu bio stanoviti gospodin Vali koji se bavio gatanjem. Za susret s njim je bilo potrebno imati pouzdanu preporuku, a vrata njegova stana otvarala su se tek kad bi posjetitelj izgovorio konspirativnu lozinku.

dnoga preporoda u Hrvatsku su stizali proizvodi bečke manufakture, koji su se, vjerojatno prema narudžbi, izradivali za to tržište.

O interesu bečke manufakture za hrvatsko tržište svjedoči reklamni oglas u ilirskim *Narodnim novinama* iz 1838. o »kavinim šalicama« s rodoljubnim natpisima na hrvatskim natpisima.

Koliko se je ilirski pokret uvukao i u svakodnevicu, svjedoče šalice za kavu s domoljubnim natpisima i stihovima poput *Bože živi sve livre da se slože i rašire* ili s naslikanim ilirskim grbom.

Nada Premerl navodi da je popularno sastajalište iliraca bilo u Opatičkoj 21 u kući Josipe Vrance, koju su nazivali *mačicom Ilira* i u čijoj su kući uz crnu kavu književnici i političari razgovarali o svojim idejama.

Serviranje kave - dio bontona

Prema istraživanjima Marine Bagarić, ugostitelje i kućanstva keramičkim su posudom na prijelazu iz 19. u 20. stoljeće opskrbljivale mnoge trgovine, prodajući keramičke proizvode uglavnom uvezene iz Češke.

Hirc spominje da je u Gornjoj ulici dućan »lakatne robe« imao trgovac Anton Ausch, a zvaao se *K liepoj Dalmatinki*. U njemu je prodavao, među ostalim, porculanske predmete i robu od kamene.

Servis za kavu koji je bio u uporabi u plemićkim i bogatijim kućama na prijelazu stoljeća bio je jednak servisu za kavu iz sredine 19. stoljeća, koji je prema predaji pripadao obitelji bana Jelačića, a proizvela ga je tvornica Minton (Stoke-on-Trent) u Engleskoj.

Od prve polovice 19. stoljeća pa sve do međuratnog razdoblja u Zagrebu je bila vrlo razvijena kultura međusobnog posjećivanja u kućama odnosno stanovima. Pri tome su se poštovala pravila bontona, a odnosila su se, među ostalim, na serviranje kave, ali i na obvezatni uzvratni posjet.

Pravu kavu pili su bogatiji građani, koji su ju posluživali posebno cijenjenim, »boljim« gostima. Široka konzumacija zabilježena je tek nakon Drugoga svjetskog rata, ali mnogi autori i kazivači spominju da je u srednjem sloju građanstva i u selima bila rasprostranjena potrošnja nadomjestaka kave, tj. »Frankove« cikorijske, koju su u narodu popularno nazivali *bijelom kavom*.

Kava od cikorije

Pojava prve industrije kave u Hrvatskoj povezana je s utemeljenjem njemačkoga poduzeća »Heinrich Franck Söhne« u Zagrebu 1892. godine. Tvornica »Frank« ima vrlo zanimljivu povijest vezanu za mladoga njemačkog poduzetnika Johanna H. Francka, koji je 1827. godine prvi put uspio preraditi plemenitu cikoriiju u kavovinu i time je ušao u svjetsku povijest. Kako je u to vrijeme prava kava bila skupa i pili su ju samo aristokrati i bogati pripadnici društva, Johann H. Franck želio je pronaći prikladnu zamjenu za kavu.

Za vrijeme svojega boravka u Hrvatskoj bio je zadivljen načinom na koji su tamniji seljaci vrtnu biljku cikoriiju pretvarali u ukusan, topao i krepak napitak.

Nakon povratka u Njemačku, odlučio je cikoriiju pretvoriti u kavu »maloga i običnoga čovjeka«. Kupio je sadnice i zasadio plantaže, utemeljio tvornicu i pokrenuo posao. Tako je nastala prva kavovina.

Osposobio je tvornicu za preradu velikih količina cikorijske, te je u posao uključio cijelu svoju obitelj. Njegov sin Wilhelm proširio je posao izvan Njemačke osnovavši najsuvremenije tvornice kave u Belgiji, Italiji, Švicarskoj, Hrvatskoj i Americi.

Krajem 19. stoljeća »Frank« je postao prva multinacionalna korporacija na ovim područjima jedinstvene ambalaže i kvalitete.





IDEMO NA KAVU!

KULTURA PIJENJA KAVE Put do znaka urbanoga života

ETIOPSKA CEREMONIJA KAVE NIZOZEMSKI TREND

Etiopljani u selima piju kavu obogaćenu okusom biljke koju zovu *tenadam*, što znači *Adamovo zdravlje*. Način pripreme te kave je poseban. Kako navodi Zvezdana Antoš, zelena se zrna kave najprije lagano poprže na vatri, zatim se pospu biljkom tenadama, a potom se zdrobe u osobitoj vrsti mužara. Dobivena se kava stavi u vruć s vrućom vodom, a kava se naljeva u male šalice. Napitak se priprema na posebnoj ceremoniji, uz uporabu tradicionalnog pribora i uz specifičan način pijenja kave. »Etiopska ceremonija kave postala je poznata u Europi, a neki su mali poduzetnici iz Etiopije pokrenuli svoj privatni posao izvođeci ceremoniju na kojoj se koriste tradicionalnim priborom i educiraju goste o načinu pijenja kave. Takva je Maho Fantaye, poduzetnica iz Amsterdama, koja je nedavno pokrenula poduzetnički projekt Harar Koffie, predstavljajući etiopsku ceremoniju pijenja kave na privatnim i javnim domjenicima i proslavama te servirajući etiopsku kavu na tradicionalan način«, napominje Antoš, ističući da je etiopski način ispijanja kave danas vrlo moderan u Amsterdamu.



Mlijeko šahista i mislilaca

Crna i gorka »turska« kava koju je u Istanbulu bio grijeh odbiti. Europljanima je isprva bila odbojna; prihvatili su je tek nakon što su tom napitku dodali šećer i mlijeko

Jelena MANDIĆ-MUŠEĆ
jelena.mandic@vjesnik.hr

Okusima ne vrijedi raspravljati, stara je poslovice koja se prigodno zrcali u šalici kave. Jedni su, naime, ljudi za talijanskim espresso, drugi ispijaju tursku kavu, a treći su više za pjenasti capuccino ili blagi nescafé. Mogućnosti su gotovo neograničene, a osnovne verzije glase: kratka, duga, dupla, sa šlagom, beskofeinska, sa smeđim šećerom ili natrenom, s hladnim ili toplim mlijekom...

Kad pogledamo te silne varijacije, uopće ne čudi podatak da su Europljani prihvatili kavu tek nakon što su tom napitku dodali šećer i mlijeko. Za Turke bi to bilo ravno zločinu. Kava je u Istanbulu bila crna i gorka, nazivana je »mlijekom šahista i mislilaca«, a priprema se po strogo određenim pravilima. Kako navodi autorica izložbe »Idemo na kavu« Zvezdana Antoš, pr-

ve kavane u Carigradu otvorene su 1555. godine. Kavane su poticale na društvenim, razgovaralo se o književnosti, čitale su se pjesme.

»Kapije naslade«

»Vrlo važan dio kavanškog života bile su i igre, među kojima su bili najpopularniji šah i triktrak, no nikada se nije kartalo jer je to u muslimanskoj svijetu bilo zabranjeno. Sve do 19. stoljeća kavane su u gradu nazivali kapijama naslade jer se u nekim kavanama udovoljavalo različitim seksualnim željama«, bilježi autorica izložbe.

Kava se u Istanbulu kuhala u manjim posudama i vrućom je ulijevala u šalice za serviranje, izradene od gline ili porculana. Pila se najmanje dva puta dnevno, no mnogi su je pili i češće. Odbiti kavu smatralo se grijehom. Premda žene nisu ulazile u kavane, u Osmanlijskom Carstvu jedno je vrijeme vladao zanimljiv običaj: mladoženja je morao obećati da nikada neće ostaviti ženu bez kave, a kršenje tog obećanja smatralo je legitimnom osnovom za razvod



PRIBOR ZA PIJENJE KAVE: Ibrik s fildžanima



ARAPSKI OBRED PIJENJA KAVE Odbijanje kave je grijeh

Prema Božidaru Jezerniku, obred pijenja kave u arapskom svijetu počinje vrstom geste, zahvale Bogu ili pitanjem o zdravlju. Serviranje, ali i sama priprema kave, odvija se prema čvrstim pravilima. Tako se male šalice pune vrućom kavom čak tri puta. Kava je simbol gostoljubivosti i veliki je grijeh ako se ne ponudi svakom gostu koji dođe u kuću, no jednako je veliki grijeh i odbiti šalicu kave! Kava se priprema odmah nakon dolaska gosta. Servira se u ibriku, iz kojega se dok je još vruća nalije u male šalice, uz koje su servirane i čaše s vodom. Voda se popije prije kave kako bi se oprala usta i postigao intenzivniji užitek u aromi kave. Osim kave, u arapskom se obredu poslužuje marmelada, koja se uzima malim žlicama, da se gosti između pijenja kave malo zaslade. Najprije se poslužuju ugledne osobe, potom najstariji gost i na kraju žene.



ti da nikada neće ostaviti ženu bez kave, a kršenje tog obećanja smatralo je legitimnom osnovom za razvod.

Kavane su bile vrlo popularne među muslimanima na Balkanu, pa Zvezdana Antoš navodi podatak da je već sredinom 17. stoljeća u Bitoli bilo otvoreno sedam kavana. O konzumiranju kave i svakidašnjem životu muslimana u Bosni u 19. stoljeću vrlo je slikovito pisao Antun Hangi, koji navodi: »...kako naši muslimani imaju svoje kmetove, koji rade umjesto njih, ne trebaju se oni toliko brinuti za svoju egzistenciju kao krš-

ćani i zato imaju dovoljno vremena za sijela i razgovore, a najmilija su im sastajališta kafane ili kahve, jer ih tako oni zovu... Nijesu to kafane kao što su na Zapadu, nego su to male čadave sobice, a u njima sjedi kod ognjišta kahvedžija i 'peče' kahvu.«

»Premda žene nisu ulazile u kavane, u Osmanlijskom Carstvu jedno je vrijeme vladao zanimljiv običaj: mladoženja je morao obećati da nikada neće ostaviti ženu bez kave, a kršenje tog obećanja smatralo je legitimnom osnovom za razvod

Krajem 18. stoljeća u Parizu je bilo 800 kavana, a do 1843. godine bilo ih je tri tisuće. Intelektualno piće demokracije, kako je napitak nazivan u Francuskoj, osvojilo je i Njemačku. Bečani ma se nije svjđela »turska« kava, pa su joj dodavali med i mlijeko.

Nigdje kave k'o u bosanskoj »kahvi«

Ugodne su kavanske stolove u drugoj polovici 20. stoljeća istisnuli bistroi, kafici u koje su navraćali gosti da bi brzo popili espresso. Kafici su postali simboli urbane kulture i suvremenog stila života.

Tim ne izgubi kafa ni jakosti ni mirisa, i zato je mnogo ugodnija samljevanja«, navodi Hangi, ističući da ni u najelegantnijem europskom hotelu ili kavani nema takve »kafe k'o u bosanskoj kahvi«.

Kava je često izazivala kontradiktorne reakcije. Tako su je, primjerice, neki nazivali vrazjim pićem, a papa Clement VIII. smatrao ju je pravim pićem kršćana. Iako je kava Europljanima isprva bila odbojna, u 17. stoljeću otvaraju se prve kavane koje su u 18. i 19. stoljeću dobile veliku ulogu u političkoj, umjetničkoj i ekonomskoj životu europskih gradova. Francuski izvori navode da je prva europska kavana otvorena u Marseillesu, dok Britanci tvrde da je Oxford pretekao sve ostale gradove. Venecijanska kavana Florijan smatrala se najboljom u Europi.

Ženska peticija protiv kave

U Londonu je otvoreno više kavana nego u Carigradu, što je izazvalo revolt žena koje su pokrenule peticiju protiv kave, u kojoj se žale da im »muževi provode vrijeme u kavani i da su zbog toga postali impotentni i neplodni. U peticiji mole da se strogo kazne svi koji uživaju u kavi. Kao odgovor na tu peticiju kralj Karlo II. zabranio je djelovanje kavana, a na kavu je uveo dodatni porez. Engleska *cafeomania* jednako je naglo nestala kao što je i počela«, navodi u katalogu Zvezdana Antoš.

Krajem 18. stoljeća u Parizu je bilo 800 kavana, a do 1843. godine bilo ih je tri tisuće. Intelektualno piće demokracije, kako je napitak nazivan u Francuskoj, osvojilo je i Njemačku. Bečani ma se nije svjđela »turska« kava, pa su joj dodavali med i mlijeko.

Ugodne su kavanske stolove u drugoj polovici 20. stoljeća istisnuli bistroi, kafici u koje su navraćali gosti da bi brzo popili espresso. Kafici su postali simboli urbane kulture i suvremenog stila života.

IDEMO NA KAVU!

OD KAVANE DO KAFIĆA Šetnja kroz povijest zagrebačke svakodnevice

Mjesta na kojima se pisala povijest

Martina KALLE
martina.kalle@vjesnik.hr

Uloga kavana u svjetskoj povijesti nije tek povijest svakodnevice, već dio »velike« povijesti, pozornica na kojoj su se, barem otkako je kava osvojila Stari kontinent, spremali događaji koji će mijenjati povijesne tijekove i otvarati nove horizonte. Francuski povjesničar Jules Michelet tvrdi, a prenosi Marija Živković u eseju »Od kavane do kafica: Šetnja kroz povijest zagrebačke svakodnevice« da je Francuska revolucija 1789. krenula iz - kavane.

Što je na Mediteranu pjava (trg), mjesto okupljanja, druženja i rasprava, na kontinentu su postale kavane pa Živković citira da je ka-

»Društvene revolucije, moderna književnost, arhitektura i umjetnost, Novi val i urbana kultura - svi su oni nezamislivi bez kavana i kafica

vana »...bila dom Londončana, a koji su nekoga tražili obično nisu pitali živi li u Fleet Streetu ili Chancery Laneu, nego zalazi li u 'Grčku kavanu' ili kavanu 'Rainbow'«.

Kulturne bečke kavane

Beč ranoga dvadesetog stoljeća, u vrijeme kada je, uz London i Pariz, bio ono što će nakon Drugoga svjetskoga rata postati New York - središte zapadnoga svijeta, nezamisliv je bez kavana, mjesta u kojima je cvao intelektualni život.

Na kraju devetnaestoga stoljeća i početkom dvadesetoga bečki su pisci u kavanama ne samo razmjenjivali misli nego i pisali romane. Mnoga djela Karla Krausa, Arthura Schnitzlera, Friedricha Torberga nastala su upravo u kavanama. Kavane su bile okupljalište i drugih intelektualaca, od slikara i glazbenika do arhitekata i političara. Kavane su dale velik doprinos kako kulturi, tako i razvoju novih političkih ideja. Poznata uzrečica »kavanski političar« upravo je u Beču imala svoje puno značenje.

Prva kavotočja na Harmici

Tradicija kavana počela je u Beču, raširila se u Prag i diljem monarhije K.u.K. i nije dugo trebalo da dođe i do Zagreba. Već prije kavana, u Zagrebu se pila kava, i to u kavatočjima - šatorima u kojima se još u 18. stoljeću točila kava. Kavatočja su bila smještena na zapadnoj strani Harmice, tadašnjega sajmišnog trga. Prve zagrebačke kavane spominju se koncem 18. stoljeća. Jedna od prvih bila je Kazališna kavana u starome Amadeovu teatru u Demetrovoj uli-



Ljudi s ulice, Tošo Dabac

Jedna od prvih u Zagrebu bila je Kazališna kavana u starome Amadeovu teatru u Demetrovoj ulici, otvorena 1794. godine



»Majmunjak«, Tošo Dabac, oko 1960.



Kavana Corso, 1907./8., Muzej grada Zagreba



Gradska kavana u objektivu Toše Dabca, vlasništvo zagrebačkog Arhiva Toše Dapca



ci, otvorena 1794. godine.

Imena prvih zagrebačkih kavana: »Drei Rabben«, »Zum Kaiserwirt«, »Zur Stadt Wiens«, »Jagerhorn« govore o duhu grada. Bilo je to kozmopolitsko mjesto u kojem se, zapisao je još 1880. August Šenoa, moglo čuti razgovor na jezicima »... Albiona, Franceza, Teutona, Toskanaca kao i magyar embera«.

Kavana je bila odraz građanskoga načina života i prostori nove intelektualne i građanske društvenosti, navodi Marija Živković, pa ne čudi da su nicalo u središtu grada. Za cijenu šalice kave tu su se moglo pročitati novine, saznati štogod o novoj

knjizi, ugovarati poslove ili sudjelovati u kakvoj političkoj raspravi.

Kavane su se dijelile i prema interesima gostiju. U kavani »Bijelom križu« na mjestu današnjega hotela »Dubrovnik« okupljali su se poslovni ljudi i trgovački putnici pa su je nazivali i »Zagrebačkom burzom«. Obliznja »Narodna kavana« bila je okupljalište iliraca, kao i uskoro otvorena i još uvijek postojeća »Palainovka« na Ilirskom trgu. Kavane »Zagreb« na uglu Zrinjeva i Berislavićeve ulice i »Bauer« u Frankopanskoj 2 bile su okupljalište slikara i književnika. U »Kazališnoj kavani« bilo je uredništvo

satiirnoga časopisa Kopri-ve, a kavane »Korzo« i »Pariz« bile su okupljalište visokih činovnika. Bez kavana ne bi bilo ni Matoša, Polića Kamova, Kreže i nezaobilaznoga Tina Ujevića.

Mjesta sa stilom

Unutrašnjem uređenju kavana pridavalo se veliko značenje. Jedan od najznačajnijih arhitekata ranoga 20. stoljeća Adolf Loos početkom stoljeća uređio je neke bečke kavane, a kako duhovito zamjećuje Marija Živković, njegove značajne rasprave o arhitekturi u jednoj od bečkih kavana slušao je tadašnji student Viktor Kovačić, koji će avangardne

ideje vodećih bečki arhitekata prenijeti u Zagreb.

Kavane su bile istinska mjesta sa stilom. Na jednoj fotografiji Toše Dapca ljudi pred Gradskom kavanom sjede na elegantnim Thonetovim stolicima, danas ikoni dizajna, a interijere su uređivali vodeći zagrebački arhitekti.

Prijelaz 19. u 20. stoljeće bilo je zlatno doba europskih kavana, a samo ih je u Zagrebu tada bilo 25. Njihov sjaj bljedi već nakon Prvoga svjetskoga rata, a konačni udarac klasičnoj kavanškoj kulturi početkom pedesetih dao je novi medij - televizija. S vremenom se promijenio i način provođenja slobodnoga vremena, automobili su postali dostupniji širokim masama, život se ubrzao, što je rezultiralo otvaranjem brzih espresso barova, preteča današnjih kafica.

Slavni »duhanski put«

Ipak, kavane su se pokazale kao žilave institucije. Kulturne kavane »Korzo« i »Medulić« život su nastavile kao pizzerije, ali u svijesti ljudi ostale su okupljališta kulturne elite, što su ostale još i u sedamdesetima.

Nasljednici kavana - kafici nisu više bili mjesta na kojima se piše velika povijest, ali neka mjesta ostala su duboku brazdu u popularnoj kulturi. Rane osamdesete tako su nezamislive bez, pomalo već mitškoga, »duhanskog puta« - »Blato« - »Zvečka« - »Kavkaz«, neglednih kafica u zagrebačkoj Masarykovoj ulici gdje su se sastajali protagonisti Novoga vala - glazbenici, novinari Poleta, književnici koji su pisali novu urbanu književnost i svatko tko je bio netko u to doba. Kako ilustrator Mirko Ilić često zna reći - »to je bio naš internet. Sve su se informacije tamo mogle doznati.«

Nekad »Korzo« i »Medulić«, potom Duhanski put, danas subotnja špica u Bogovčicevoj i Gajevoj, kavane i kafici odolijevaju vremenu i novim načinima druženja. Nema te društvene mreže na internetu koja može nadomjestiti neposredno druženje i razgovor. A i važno je biti viden. Uživaj.



IDEMO NA KAVU!

FENOMENI Noviji običaj okupljanja u središtu Zagreba nastao je uz ispijanje kave

Dašak Zapada na špici

Romina PERITZ

romina.peritz@vjesnik.hr

Zagrebačka špica, kako je poznato, u prošlih desetak godina pretvorila se u pravi fenomen. Obilazak kafića u središtu metropole svake subote postao je dio života mnogih građana, a naročito onih željnih da budu viđeni.

Ispijanje kave na špici prešlo je na neki način mnogima u naviku, no otkad zapravo seže taj fenomen, koji se polako proširio i na druge hrvatske gradove?

Bojan Mucko u svome eseju donosi niz zanimljivih podataka i priča vezanih za fenomen ispijanja kave na špici.

Štoviše, upoznaje nas s ugostiteljskom scenom koja je od početka osamdesetih polako unosila promjene u zagrebačku sredinu, a te promjene vezane su upravo za ritual ispijanja kave, što je urodilo fenomenom špice.



Zagrebačka špica, Preradovićeve ulice

Obilazak kafića u središtu metropole svake subote postao je dio života mnogih građana, a naročito onih željnih da budu viđeni



» Zagrebačka špica sada obuhvaća Tkalcicevu ulicu, Trg bana Jelčića, Gajevu, Bogovićeve, Petrićeve, Margaretsku, Varšavsku i Preradovićeve ulice te Cvjetni trg



Kava arabica

Otkriva, zapravo, kako su nastali današnji kafići i kako je talijansko umijeće pripremanja dobre kave, među ostalim, postalo nešto danas sasvim normalno, no nekad je bila prava novost i dašak Zapada.

Kod Krole dolazili umjetnici i političari

Mucko priču o zagrebačkoj špici započinje s poviješću kulturnog Buffeta MK, koji je početkom osamdesetih otvorila obitelj Krole, te je danas taj kafić i poznat po tom imenu. Iz današnje perspektive doista nevjero-

jatno, no 1981. godina kada se otvarao Krole, u Radićevoj su postojala samo dva kafića, a u Tkalcicevoj tri!

Kava se u to vrijeme, navodi Mucko, prema pričanju vlasnika, pila na stoječki, i to uglavnom kava i kava sa šlagom. Ni je bilo drugih opcija, osim što se uz kavu često pio i Badelov konjak, koji se od mljva nazivao cujzecom.

Kod Krole su se, prema sjećanju vlasnika, skupljali brojni pisci, umjetnici i političari poput Ranka Marinkovića, Eneša Kiševića, Ive Štivičića,

Borisa Dvornika, Tončija Nalisa, Bobija Marottija i Petra Dapca. »U jednom trenutku našeg razgovora gospođa Marija je primijetila da sjedim na Mesićeve mjestu«, navodi autor teksta.

Izraz tranzicijske kulture

Dok su početak osamdesetih obilježile nestašice kave pa su se mnogi vlasnici, pa tako i obitelj Krole, snalazili na sve moguće načine, konačno su sredinom toga desetljeća stupili na zagrebačku kavansku scenu glasoviti macchiato i capucci-



Fotografski projekt »Kavica - Coffee« Jasenke Bulj i Vanje Zarić

no, što je bila posljedica, piše Mucko, učestalih odlazaka u Trst u ono vrijeme.

Doznajemo i da nakon Univerzijade 1987. godine i revitalizacije Tkalciceve ulice 1990-ih započinje masovno otvaranje kafića i postupna preobrazba Tkalciceve u današnji izgled produžene terase.

Tih se godina, ističe autor, otvaraju i terase u Bogovićevoj te se preuređuje Cvjetni trg i time se postupno stvara tzv. zagrebačka špica koja obuhvaća Tkalcicevu ulicu, Gajevu, Bogovićeve, Petrićeve, Margaretsku,

Varšavsku i Preradovićeve ulice. Autor donosi i zanimljivu definiciju špice:

»Špica je kompleksan fenomen tranzicijske kulture, povezan s ritualom ispijanja kave. Ritmizirana izmjenom godišnjih doba i dana u tjednu, vezana je za kult Sunca, magiju plodnosti i moć neoliberalnog tržišta u tranzicijskom kontekstu te pruža snažna identitetna iskustva.

Riječ je o pomalo nadrealnom prizoru u kojemu se svake subote za sunčanih proljetnih i ljetnih dana, od 11 do 15 sati, terase kafića užeg središta stapaju u nešto vrlo nalik na modnu reviju. Prizor uključuje pistu, mode, publiku, kamere i fotografe«, zaključuje.

Špica kao hedonizam

Popularizaciji fenomena špice prema mišljenju autora pridonijeli su mediji, prije svega nekadašnja tjedna emisija HTV-a »Glamour caffè« koja je redovito donosila izvješća sa subotnje špice, a tu praksu kao što znamo i danas nastavljaju brojne emisije i tzv. lifestyle i celebrity rubrike.

Mucko primjećuje da dok je Bogovićeve više orijentirana prema poznatima, Preradovićeve je mjesto okupljanja kulturnjaka koji svoje kave ispijaju u Pifu, KIC-u i drugim obližnjim mjestima. »Tu možete naići na slikare, posrednike umjetnika, boeme, književnike, arhitekta, dizajnere, općenito, na avangardniji dio jutarnje subotnje scene.«

Uglavnom, kako primjećuje Bojan Mucko, bez obzira na profil gostiju, špica za njih čini čisti hedonizam, što se ne bi moglo reći za konobare, koji tijekom špice moraju pripremiti poprilično velik broj kava u vrlo kratkom vremenu.

