

# Kultura kave u Osmanskom Carstvu

---

Vaing, Dora

Master's thesis / Diplomski rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Zagreb, Faculty of Humanities and Social Sciences / Sveučilište u Zagrebu, Filozofski fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:131:904198>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-07-04**



Sveučilište u Zagrebu  
Filozofski fakultet  
University of Zagreb  
Faculty of Humanities  
and Social Sciences

Repository / Repozitorij:

[ODRAZ - open repository of the University of Zagreb  
Faculty of Humanities and Social Sciences](#)



Sveučilište u Zagrebu

Filozofski fakultet

Odsjek za hungarologiju, turkologiju i judaistiku

Katedra za turkologiju

Diplomski rad

# **Kultura kave u Osmanskom Carstvu**

Studentica: Dora Vaing

Mentor: dr.sc. Vjeran Kursar

Zagreb, srpanj 2023.

Izjava o autorstvu:

Izjavljujem pod punom moralnom odgovornošću da sam diplomski rad „Kultura kave u Osmanskom Carstvu“ izradila potpuno samostalno uz stručno vodstvo mentora dr. sc. Vjerana Kursara. Svi podaci navedeni u radu su istiniti i prikupljeni u skladu s etičkim standardom struke. Rad je pisan u duhu dobre akademske prakse koja izričito podržava nepovredivost autorskog prava te ispravno citiranje i referenciranje radova drugih autora.

# Sadržaj

1. Uvod.....	1
2. Porijeklo kave.....	2
3. Počeci korištenja kave.....	4
3.1. Legende.....	5
3.2. Kava među sufijskim redovima.....	6
4. Trgovina.....	8
5. Kava u svakodnevnom životu.....	12
5.1. Priprema turske kave.....	12
5.2. Pribor za posluživanje.....	15
5.3. Kava u privatnom prostoru.....	17
5.4. Kava u javnom prostoru.....	20
5.4.1. Kavane.....	20
6. Pitanje legalnosti.....	24
6.1. Zabrane osmanskih sultana.....	25
7. Utjecaj kave.....	28
7.1. Književnost.....	28
7.2. Stvaranje tradicije i običaja.....	29
7.3. Utjecaj na jezik.....	30
7.4. Utjecaj na Europu.....	31
8. Zaključak.....	35
9. Popis literature.....	36
9.1. Izvori.....	36
9.2. Internetski izvori.....	37
9.3. Vizualni izvori.....	39

## 1. Uvod

Kada kažemo kava, jedna od prvih asocijacija jest crni napitak intenzivna okusa pripremljen od biljke *Coffea arabica*. Iako je danas ovaj napitak poznat po cijelome svijetu, prije 600 godina nije bilo tako. *Coffea arabica* tada je bila biljka o kojoj se malo znalo, a svoj je veći krug poklonika dobila nakon što je prenesena s afričkog na azijski kontinent. Stotinjak godina kasnije, kada se pojavljuje na osmanskome teritoriju, doživljava pravi odjek. Kava je, od pojave u Osmanskom Carstvu, privukla veliku pozornost ne samo zbog svoje arome i korisnog utjecaja koji je ostavljala na čovjeka nego i zbog diskutabilnih svojstava. Kroz stoljeća je predstavljala egzotičnu i vrlo korištenu namirnicu koja je s vremenom prihvaćena među svim društvenim slojevima Carstva. Ušla je u kulturu cjelokupnoga društva, stvorila dugogodišnju tradiciju gostoprimstva, brojnih zanata i umjetnosti te postala jednim od simbola Republike Turske, prepoznatljivim pod nazivom turska kava.

U ovome će se radu prikazati kultura kave u Osmanskom Carstvu: što se sve promijenilo njezinom pojavom na osmanskome teritoriju, kako je postala duhovnim dobrom i društvenom normom srdačnosti i gostoprimstva, zašto se turska kava naziva upravo tako, koje su sve novine neposredno unijete njezinom konzumacijom te na koga i što je imala svoj utjecaj.

Prikazat će se put kave s izvornog afričkog staništa preko Arapskog poluotoka do Osmanskoga Carstva, a naposljetku i utjecaja koji je ostavila na ostatak svijeta. Objasnit će se početak njezine uporabe i njezin utjecaj u Osmanskom Carstvu s naglaskom na 16., 17. i 18. stoljeće, od njezine pojave i raširenije primjene sve do globalizacije. Upoznat će se proces prerade kave i pripreme napitka svojstvenog Osmanlijama čija se tradicija zadržala do danas, a vidjet će se i značaj sredstava i pribora za njezinu uporabu, koji u suvremeno doba čine dio vrijedne kulturne baštine Republike Turske. Objasnit će se i na temelju čega je društvena novina; kavana, koja je nastala upravo zahvaljujući kavi, postala plodnim tлом kako za pozitivne tako i za negativne reakcije koje su je pratile godinama. Na kraju će se prikazati utjecaj kave u brojnim drugim sferama, koji je još uvijek prisutan zahvaljujući duboko ostavljenom tragu kave u osmanskome društvu.

## 2. Porijeklo kave

*Coffea*, odnosno kava, biljka je koja raste u obliku drvolikog grma. Biljka *coffea* daje sjemenke od kojih se preradom, prženjem i mljevenjem, a naposljetku i kuhanjem, priprema jedan od danas najpoznatijih napitaka na svijetu. Postoje brojne vrste biljke kave koje se uzgajaju na različitim kontinentima i od kojih se danas kava proizvodi, kao što su *Coffea canephora*, *Coffea liberica* ili *Coffea stenophylla*. Među njima se nalazi i *Coffea arabica*, odnosno biljka kavovca, za koju se može reći da je jedna od najpoznatijih i zahvaljujući kojoj je kava kao napitak stekla svoju popularnost. Danas se uzgaja u Americi, Africi i na azijskom kontinentu, među ostalim zemljama i u Jemenu, gdje se uzgaja još od 15. stoljeća.

Dugo se nije znalo otkud *Coffea arabica* potječe. Izvjesno se vrijeme vjerovalo da je prvotno otkrivena u Jemenu s obzirom na to da se iz jemenske luke Moka, budućeg izvoznog trgovačkog središta,<sup>1</sup> sve do 18. stoljeća kava u velikim količinama izvozila po regiji Crvenog mora. No, utvrđeno je da je kava autohtona afrička biljka. Njezino je porijeklo etiopsko, odnosno smatra se da je otkrivena na tlu tadašnje Abesinije u regiji Kafa. Kako stoji u jednom pariškom rukopisu,<sup>2</sup> upotrebljavala se već u 9. stoljeću, dok u 15. stoljeću stiže do Jemena i prvih poklonika kave. Odatle se preko Meke, nakon što se udomaćila 1415. godine,<sup>3</sup> širi po Bliskom istoku, gdje se događa prava pomama za kavom, i kroz nekoliko stotina godina stječe svjetsku popularnost. Iako se ne zna koje je točno godine kava uvezena na teritorij Osmanskoga Carstva, izvori navode da se to vrlo vjerojatno dogodilo nakon 1517. godine, odnosno nakon što je sultan Selim I. osvojio Egipat i njegovu prijestolnicu Kairo te ukinuo Mamelučki Sultanat, a da se polovicom 16. stoljeća tijekom vladavine sultana Sulejmana I. Zakonodavca, kada je zabilježeno i otvaranje prve kavane u Istanbulu,<sup>4</sup> kava popularizirala među svim društvenim slojevima. Budući da su stanovnici osmanske prijestolnice postali velikim ljubiteljima ispijanja kave, vrlo je brzo doprla do svih dijelova Carstva. Tako se drugom polovicom 16. stoljeća uživanje u kavi proširilo od Jemena, gdje su je već odavno pili, do najzabačenijih anadolskih

---

<sup>1</sup> Aleksandar Fotić, "(Ne)sporno uživanje: pojava kafe i duvana," *Privatni život u srpskim zemljama u osvit modernog doba*, Clio (2005): 262, [https://www.academia.edu/364907/Ne\\_sporno\\_u%C5%BEivanje\\_pojava\\_kafe\\_i\\_duvana](https://www.academia.edu/364907/Ne_sporno_u%C5%BEivanje_pojava_kafe_i_duvana). Pristup stranici: 2.4.2023.

<sup>2</sup> "Kava," Hrvatska enciklopedija, pristup stranici: 1.4.2023., <https://enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=30966>

<sup>3</sup> Cornelis Van Arendonk, „Kahwa," *The Encyclopaedia of Islam*, sv. 4, br. 3 (1997): 450. <https://ia801204.us.archive.org/10/items/EncyclopaediaOfIslamVol.4IranKha/Encyclopaedia%20of%20Islam%2C%20vol.%204%20%28Iran-Kha%29.pdf>. Pristup stranici: 3.12.2023.

<sup>4</sup> Robert Mantran, *La vie quotidienne à Istanbul au siècle de Soliman le Magnifique*, (Pariz: Hachette, 1990), 268.

gradića, a uskoro i do Rumelije, odnosno osmanskog Balkana.<sup>5</sup> Iz Osmanskog se Carstva posredstvom europskih putnika za novi fenomen proćulo po Europi polovicom 17. stoljeća, a ubrzo je pronađen i način izvoza te uzgoja biljke širom svijeta. Tako je kava krajem 17. i početkom 18. stoljeća postala dijelom svakodnevnih života čak i europskih građana, što u kulturnom, što u ekonomskom, što u jezićnom pogledu.

Arapska rijeć *qahwa* poslužila je kao osnovna rijeć za „crni napitak“ u mnogim drugim jezicima. Tako je u europske jezike arapska rijeć za kavu (eng. *coffee*, fr. *café*, niz. *koffie*, tal. *caffè*, njem. *Kaffee*, srp. *kafa*) prihvaćena posredstvom osmanskog turskog jezika. Međutim, etimologija ove rijeći izazvala je brojne polemike. Rijeć *qahwa* ima nešto dužu povijest uporabe s obzirom na to da je korištena kao jedan od epiteta za vino jer arapski korijen *q-h-w/y* nosi znaćenje onoga što umanjuje želju za nećim.<sup>6</sup> Neki smatraju da je najprije korišten samo za vino, kao piće koje smanjuje apetit. Tom se logikom zato isti korijen kasnije počeo upotrebljavati za više vrsta pića, uključujući i kavu, pa je shodno tome kava bila piće koje umanjuje želju za snom. S druge strane, neki tvrde da je kava, nakon što se Arapski poluotok susreo s ovim napitkom, dobila ime po etiopskoj regiji Kafa,<sup>7</sup> području koje se smatra izvorištem autohtone biljke kavovca. Naime, u etiopskim je jezicima već postojala distinktivna rijeć *bun*, rijeć koja je oznaćavala samu biljku i njezine plodove. Zatim je prihvaćena i korištena u arapskom jeziku kao *bunn* za drvo i plod *Coffea arabice*, dok je rijeć *qahwa* u arapskom jeziku oznaćavala napitak koji se kuha od kavinih plodova. Što se tiće turskog jezika, rijeć *kahve* ušla je u vokabular kao ime za napitak koji se priprema prokuhavanjem zrna iste biljke.<sup>8</sup> Razvojem specifićnog načina pripreme na teritoriju Osmanskog Carstva ovaj je napitak, poznatiji kao turska kava (tur. *türk kahvesi*), ušao u tursku kulturu i postao dijelom njezine tradicije.

Unatoć tome što se utvrdilo da kava potjeće s nekadašnjeg teritorija Abesinije, u procesu premještanja s afrićkog na azijski kontinent i njezinoj daljnjoj uporabi nastala su različita nagađanja je li se kava koristila prije 15. stoljeća ili je to po opisu ipak bila neka slična biljka

---

<sup>5</sup> Suraiya Faroqi, *Sultanovi podanici: kultura i svakodnevnica u Osmanskom Carstvu*, prev. Tatjana Paić-Vukić (Zagreb: Golden marketing - Tehnića knjiga, 2009), 73.

<sup>6</sup> Ralph S. Hattox, *Coffee and Coffeeshouses: the origins of a social beverage in the medieval Near East* (London: University of Washington Press, 1996), 18.

<sup>7</sup> „Kava,” Hrvatska enciklopedija, pristup stranici: 1.4.2023., <https://enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=30966>

<sup>8</sup> Birsen Yılmaz, Nilüfer Acar-Tek i Saniye Sözlü, „Turkish cultural heritage: a cup of coffee,” *Journal of Ethnic Foods* 4, br. 4 (2017): 214,

[https://www.researchgate.net/publication/321122660\\_Turkish\\_cultural\\_heritage\\_A\\_cup\\_of\\_coffee](https://www.researchgate.net/publication/321122660_Turkish_cultural_heritage_A_cup_of_coffee). Pristup stranici 1.4.2023.

koja se koristila čak i u medicinske svrhe. Postoje i različiti navodi od toga na koji se način jela u Africi do toga tko ju je i kada počeo pripravlјati kao napitak koji danas zovemo kavom.

### 3. Počeci korištenja kave

Iako je danas najpoznatija konzumacija kave u tekućem obliku, ustanovljeno je da su se dijelovi ili cijeli kavini plodovi izvorno koristili kao hrana u Abesiniji. Rana afrička plemena miješala su plodove i sjemenke kavovca sa životinjskom mašću i jela kao svojevrsne energetske grickalice.<sup>9</sup> Koristili su je poljoprivrednici, vojnici i ostali ljudi kojima je trebala dodatna energija pri napornom radu ili na dugim putovanjima. Druga poznata varijanta korištenja biljke kave kao hrane bila je usitnjavanje plodova u brašno koje se dodavalo u smjesu za pripravak kruha.<sup>10</sup> Međutim, prema etiopskoj usmenoj predaji, kava je imala i duhovnu ulogu u ceremoniji *buna-qala*,<sup>11</sup> koja se prakticirala tijekom vjenčanja, rođenja djeteta, tijekom vjerskih praznika i tako dalje. Miješala bi se s mašću i žitaricama te nudila sudionicama ceremonije, a također bi se služila kao dar duhovima zaštitnicima. Uzgoj kave tada nije bio poznat, nego se zapravo biljkom služilo ovisno gdje i u kojoj bi se količini pronašla. Kao samonikla biljka na afričkom kontinentu prenijeta je Crvenim morem u Jemen, gdje se u 15. stoljeću u pogodnoj klimi počela uzgajati, a također se po prvi puta uzgaja i u Etiopiji pod jemenskim utjecajem. U drugoj polovici istoga stoljeća počinje se spremati kao uvarak pripremljen od ljuski i pulpe ploda kave, takozvani *qahwa qishriya*, specifičan za jemensko podneblje,<sup>12</sup> dok je drugi, popularniji način pripreme, bio od samog zrna ili cijelog ploda kave, *qahwa bunniya*. Sama se priprema ipak najvjerojatnije razlikovala od regije do regije, a proces prženja zrna kave pojavio se kasnije i pripisuje se Perzijancima.<sup>13</sup> Običaj pripreme mljevene kave kao napitka proširio se zahvaljujući upotrebi samog zrna i od početka 17. stoljeća u potpunosti prevladava u konzumaciji. Otkriće se kuhane kave, dakle, povezuje s Jemenom gdje se i u većem opsegu najprije počela koristiti. Međutim, o tome tko je prvi pokrenuo ovu modu postoji mnogo izvora s kojima su povezane brojne legende i mitovi. U islamskoj se tradiciji pojavilo nekoliko priča koje opisuju na koji način, gdje i kada su je muslimani počeli pripremati. U mnogima se prožimaju slični ili isti

---

<sup>9</sup> „Coffee,“ Britannica, pristup stranici: 1.4.2023. <https://www.britannica.com/topic/coffee>

<sup>10</sup> Erbil Göktaş, “Osmanlı Döneminde Kahvehaneler, Kırathaneler ve Bunların İşlevleri,” *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi* (2010): 68; <https://paperity.org/p/215544600/osmanli-doneminde-kahvehaneler-kiraathaneler-ve-bunlarin-islevleri>. Pristup stranici: 20.2.2023.

<sup>11</sup> Charles G. H. Schaefer, “Coffee Unobserved: Consumption and Commoditization of Coffee in Ethiopia before the Eighteenth Century,” u *Le commerce du café avant l'ère des plantations coloniales : espaces, réseaux, sociétés (XVe-XIXe siècle)*, ur. Michel Tuhscherer (Kairo: Institut français d'archéologie orientale, 2001), 24.

<sup>12</sup> Hattox, *Coffee and Coffeehouses*, 84.

<sup>13</sup> William H. Ukers, *All About Coffee* (New York: The Tea and Coffee Trade Journal Academy, 1922), 15, <https://www.gutenberg.org/files/28500/28500-h/28500-h.htm>. Pristup stranici: 23.11.2023.



elementi, poput gladi, izlječenja, abesinijskog teritorija ili jemenskih gradova Moke i Adena, a njezina rana upotreba gotovo je uvijek povezana sa sufijskim redovima<sup>14</sup> i njezinim korištenjem u religijske svrhe. Isto tako, prvi autori koji spominju uporabu kave, a koji su djelovali u 16. stoljeću, različita su mišljenja o tome tko je zaslužan za njezino otkriće.

### 3.1. Legende

Vrlo poznata legenda u muslimanskom, čak i u kršćanskom svijetu, govori o pastiru Kaldiju, koji je jednoga dana primijetio neuobičajeno živahno ponašanje svojih koza te je takvo ponašanje pripisao plodovima s grma koje su pojele blizu hranilišta.<sup>15</sup> Svoje je saznanje prenio jednom redovniku koji je iste plodove odlučio osušiti i skuhati te je tako nastala kava. Radi njezina okusa i učinka koji je ostavljala, jer su s lakoćom mogli ostati budnima tijekom noćne molitve, počeli su je piti svi redovnici u zemlji.

Ipak, legende se muslimanskoga svijeta najviše vežu uz šejhove i sufijske redove, koji su zapravo bili i prvim učestalim korisnicima kave, a koji su je isto tako upoznali s većom populacijom ljudi. Jedna od tri persone islama, odnosno arapskih izvora koja se često asocira uz kavu jest al-Dhabhani, jemenski muftija i sufijski šejh koji je živio sredinom 15. stoljeća i koji je, prema nekima, zaslužan za uporabu i širenje kave po Jemenu.<sup>16</sup> Naime, al-Dhabhani morao je otići iz Adena u Etiopiju, gdje je uočio da ljudi koriste kavu, biljku o kojoj tada ništa nije znao. Po povratku u Aden, al-Dhabhani se razbolio i, sjetivši se kave, popio je te ozdravio. Primijetio je da kava podiže energiju, uklanja umor i tromost te je iz tog razloga, nakon što je postao sufijom, s ostalim pripadnicima reda u Adenu počeo piti kavu tijekom obreda. Tada se običaj ispijanja kave proširio ne samo među pukom nego i među učenjacima upravo zahvaljujući njima. Međutim, postoje i tvrdnje da je ipak netko drugi u Jemenu predstavio kavu, a da je al-Dhabhani, zahvaljujući svojoj podršci i pozadini koju je izgradio, pokrenuo običaj ispijanja koji se proširio Jemenom te odatle i u daleke krajeve svijeta.<sup>17</sup> Iako ne postoji mnogo podataka o njemu, 'Umar al-Shadhili poznat je po djelovanju kao šejh šadilijskog reda u Moki, a u hagiografskim je spisima proglašen zaštitnikom Moke, uzgajivača i konzumenata kave.<sup>18</sup> Zbog toga neki smatraju da je sufijski šejh šadilijskog reda prvi predstavio kavu i učinio je popularnom jer je uspio preživjeti boravak u pustinji koristeći jedino ovu biljku. Drugi pak

---

<sup>14</sup> Hattox, *Coffee and Coffeehouses*, 23.

<sup>15</sup> Ukers, *All About Coffee*, 14.

<sup>16</sup> Hattox, *Coffee and Coffeehouses*, 15.

<sup>17</sup> Ukers, *All About Coffee*, 16.

<sup>18</sup> Éric Geoffroy, „La diffusion du café au Proche-Orient arabe par l'intermédiaire des soufis : mythe et réalité,“ u *Le commerce du café avant l'ère des plantations coloniales : espaces, réseaux, sociétés (XVe-XIXe siècle)*, ur. Michel Tuchscherer (Kairo: Institut français d'archéologie orientale, 2001), 9.

tvrde da 'Umar al-Shadhili ipak nije koristio biljku kavovca, već biljku kat čija se upotreba postepeno širila do grada Adena u vrijeme šejha al-Dhabhanija. S obzirom na to da u Adenu te biljke nije bilo, naredio je svojim sljedbenicima da isti napitak probaju skuhati od kave jer njezini plodovi posjeduju ista svojstva.<sup>19</sup> Treća osoba jest sufija al-'Aydarus, svetac zaštitnik grada Adena,<sup>20</sup> koji je tijekom svojeg života stekao ugled poniznog i gostoljubivog pripadnika šadilijskog reda. Prema legendi, on je na jednom putovanju prošao pored grma kave i najeo se njezinih plodova. U tom je trenutku shvatio da kava potiče budnost i motivira na obavljanje vjerskih dužnosti. Zato ju je počeo konzumirati kao hranu i piće, a nakon što je svoje sljedbenike uputio na isto, ta se praksa proširila cijelim Jemenom.

### 3.2. Kava među sufijskim redovima

Dakle, osim što se gotovo uvijek povezuje s Jemenom i pripadnicima sufijskih redova, ponajviše šadilija, u svim se pričama plodovi kave spominju u kontekstu pozitivnog učinka na tijelo koji potiču budnost i veselost. Upravo se zato stimulativna svojstva kave navode kao jedan od glavnih razloga njezine rane upotrebe. Zbog toga su sufijski redovi ti za koje se sa sigurnošću tvrdi da su prvi aktivno počeli koristiti kavu kako bi mogli duže ostati budnima i tako produžili izvršavanje noćnih obreda zazivanja i približavanja Bogu pod nazivom *zikr*. Iz tog razloga, kava za njih nije predstavljala obično piće. Štoviše, smatrali su je svojevrsnim blagoslovom pomoću kojeg su mogli bolje izvršavati svoje pobožnosti.<sup>21</sup> Šejh bi, dok su ostali recitirali uobičajene formule zazivanja Boga, nosio posudu s kavom ukруг počevši s desne strane kako bi svi sudionici obreda ispili gutljaj. Sam čin dijeljenja kave naglašavao je zajedništvo sudionika, stvarajući svojevrsni duhovno-bratski ambijent. S vremenom je ritual zajedničkog ispijanja kave tijekom vjerskog obreda počeo izlaziti iz religijskog okruženja i dobivati društvenu notu pa je njihova uloga u širenju i upoznavanju ljudi s kavom bila posebno važna. Naime, članovi sufijskih redova nisu živjeli isključivo povučeni životom, već su svakodnevno imali doticaj s ljudima različitih zanimanja, okupljajući i povezujući pojedince iz potpuno različitih društvenih i ekonomskih krugova.<sup>22</sup> Ponekad bi na njihovim obredima bili prisutni i oni koji nisu bili članovi reda te su tako dolazili u doticaj s toplim napitkom. Tu su specifičnost interakcije i svojevrsne društvene jednakosti kasnije prenijeli na kavanu, novu osmansku društvenu instituciju, i tako pomogli u promjeni kave iz sufijskog u općepoznati osmanski napitak.<sup>23</sup>

---

<sup>19</sup> Hattox, *Coffee and Coffeehouses*, 18.

<sup>20</sup> Geoffroy, „La diffusion du café,“ 9.

<sup>21</sup> Hattox, *Coffee and Coffeehouses*, 74.

<sup>22</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,“ 269.

<sup>23</sup> Gwendolyn Collaço, „The Ottoman Coffeehouse: All the Charms and Dangers of Commonality in the 16-17th Centuries,“ *Lights: The MESSA Journal*, A University of Chicago Graduate Publication 1, br. 1 (2011): 62,

Također, njihovi su se redovi granali po većini muslimanskih država i kava je vrlo brzo, već tijekom 15. stoljeća, došla do Meke. Budući da se u svetom gradu na hodočašću svake godine skupljao velik broj ljudi iz različitih muslimanskih zemalja, iznimno se brzo pročulo za ovu novinu, koju su hodočasnici donijeli u Kairo krajem 15. ili početkom 16. stoljeća. Ubrzo se počela prodavati na ulicama neposredno oko džamije i otvoreno se pila ne samo u krugu teološkog kompleksa al-Azhar, nego i u većem dijelu ostatka Kaira.<sup>24</sup> Zatim, preko sirijskog grada Damaska, u koji kavu najvjerojatnije donose hodočasničke karavane iz regije Hidžaz<sup>25</sup> desetak godina kasnije, put kave konačno vodi do Istanbula, jednog od važnih središta kulture kave. Usporedno s otvaranjem istanbulskih kavana 50-ih godina 16. stoljeća, kava postaje fenomenom u cijelom Osmanskom Carstvu i ovisnošću u kojoj su uživali i sultani i obični ljudi.<sup>26</sup>

---

[https://www.academia.edu/1123874/The\\_Ottoman\\_Coffeehouse\\_All\\_the\\_Charms\\_and\\_Dangers\\_of\\_Commonality\\_in\\_the\\_16th\\_17th\\_Centuries\\_Lights\\_The\\_MESSA\\_Journal\\_A\\_University\\_of\\_Chicago\\_Graduate\\_Publication\\_1\\_No\\_1\\_Fall\\_2011\\_61\\_71](https://www.academia.edu/1123874/The_Ottoman_Coffeehouse_All_the_Charms_and_Dangers_of_Commonality_in_the_16th_17th_Centuries_Lights_The_MESSA_Journal_A_University_of_Chicago_Graduate_Publication_1_No_1_Fall_2011_61_71). Pristup stranici: 25.2.2023.

<sup>24</sup> Hattox, *Coffee and Coffeehouses*, 28.

<sup>25</sup> Geoffroy, „La diffusion du café,” 11.

<sup>26</sup> Gábor Ágoston i Bruce Alan Masters, *Encyclopedia of the Ottoman Empire* (New York, Facts on File, 2009), 138.

## 4. Trgovina

Nakon što su Arapi otkrili kavu na području Abesinije, prenijeli je u Jemen i popularizirali njezinim promicanjem kao napitka,<sup>27</sup> razvili su uspješnu trgovačku mrežu preko koje su muslimanski svijet opskrbljivali kavom, namirnicom koja je s vremenom postala dragocjenom robom međunarodne trgovine.

Regijom Crvenog mora kava se iz Adena i Moke kretala preko Hidžaza do Kaira, otkud se, zahvaljujući uspješnoj trgovini i brojnim trgovcima, prenosila do Istanbula i drugih osmanskih gradova poput Ankare, Izmira, Soluna, Tripolija, Antalye i Jafe, a nešto kasnije, kada se pojačalo europsko zanimanje za ova crna zrnca, do Venecije, otkud se širi po ostatku Europe. Dva su grada dominirala u tranzitnoj trgovini regije Crvenog mora: grad Moka, glavna jemenska luka za izvoz kave, i egipatski grad Kairo, glavno trgovačko središte, gdje se već stvorio krug ljubitelja kave i zahvaljujući kojima se kava vrlo brzo popularizirala po osmanskim teritoriju.

Jemen je na području Crvenog i Sredozemnog mora držao monopol nad uzgojem i proizvodnjom kave sve do sredine 18. stoljeća. Također je zaslužan za prvi izvoz kave izvan regije Crvenog mora zbog čega su Osmanlije duži period Jemen smatrali izvornim proizvođačem kave.<sup>28</sup> Radi potencijalne velike koristi koja se pružala, Osmansko je Carstvo pokušalo uspostaviti kontrolu nad Jemenom, u čemu je djelomično uspjelo 1538. godine od kada Jemen djeluje kao autonomni sultanat pod Osmanskim Carstvom. Kao i raniji režimi, osmanski su namjesnici, odnosno egipatski begovi, osim Sane, uglavnom vladali južnom obalnom regijom, posebno oko administrativnog glavnog grada Zabida i dviju luka - Adena i Moke.<sup>29</sup> U unutrašnjem je pak dijelu Jemena otpor pružala šijitska dinastija zaidita čiji je imam protiv Osmanskog Carstva 1566. godine proglasio džihad. Problem je bio u tome što se kava uzgajala u teško dostupnim gorskim predjelima u unutrašnjosti Jemena te je bilo potrebno uspostaviti kontrolu kako bi Osmansko Carstvo imalo nadzor i nad uzgojem i nad prijenosom do jemenskih luka, a zatim i nad samim izvozom. Unatoč velikim naporima koje su Osmanlije uložili, 1636. godine ipak su otjerani s jemenskog teritorija. Iako su prihodi Osmanlija u jednu ruku bili smanjeni, trgovina kavom, a time i financijska dobit, nije se zaustavila. Dapače, Egipat i Jemen nastavili su održavati vrlo dobre poslovne veze, a trgovina kavom, koja se sve brže

---

<sup>27</sup> Ukers, *All About Coffee*, 5.

<sup>28</sup> Ágoston i Masters, *Encyclopedia of the Ottoman Empire*, 138.

<sup>29</sup> Jane Hathaway, „The Ottomans and the Yemeni Coffee Trade,“ *Oriente Moderno* 86, br. 1 The Ottomans and Trade (2006): 162. <https://www.jstor.org/stable/25818052>. Pristup stranici: 14.12.2023.

razvijala, doživjela je vrhunac tridesetak godina nakon osmanskog protjerivanja.<sup>30</sup> S vremenom je grad Moka, kao jemensko izvozno žarište Arapskog poluotoka, u tolikoj mjeri opskrbljivao bliskoistočno i europsko tržište da je na Zapadu postao sinonimom za visokokvalitetnu vrstu *Coffea arabice*.<sup>31</sup>

Osim grada Moke, veliku je ulogu odigrao i grad Kairo koji je, nakon 1517. godine, preko dva stoljeća držao status glavnog grada egipatske provincije pod Osmanskim Carstvom i bio poznat po iznimnoj trgovačkoj mreži. Uz lokalna dobra poput riže, pamuka i šećera, kairska se unosna trgovina temeljila i na začinima, posebice indijskom papru, dok je trgovina kavom krajem 70-ih godina 16. stoljeća još uvijek bila marginalna te je uključivala ograničen broj trgovaca.<sup>32</sup> Međutim, na samom kraju istoga stoljeća trgovina je kavom doživjela svoj ubrzani rast sukladno sve rasprostranjenijoj konzumaciji, a uključivanjem Nizozemaca u uzgoj začina nakon osvajanja indonezijskih otoka Jave i Sumatre, trgovina je u regiji Crvenog mora doživjela preokret. Kairova vodeća uloga luke u međunarodnoj trgovini začinima oslabila je početkom 17. stoljeća, a kada je uvoz rutom Crveno more – Mediteran zaustavljen, uvoz kave brzo je zauzeo njihovo mjesto.<sup>33</sup> Tome je također pridonijela i činjenica da u početku nije bilo poreza na uvoz kave na teritoriju Osmanskoga Carstva. Kava se sve brže širila i preko Egipta dolazila do Sirije zahvaljujući dvama važnim sirijskim trgovačkim gradovima, Damasku i Alepu, koji su stvorili snažnu trgovačku vezu s Levantom i Anadolijom.<sup>34</sup> Isto tako, zahvaljujući uspješnim trgovačkim i vojnim te mrežama učenjaka, dolazila je do osmanskog Magreba, odnosno Libije, Tunisa i Alžira. Sukladno sve većoj popularnosti i sve boljoj razvijenosti trgovine, 1573. godine po prvi je puta uvedena carina na uvoz kave. Porta je naredila tadašnjem kairskom upravitelju da naplati porez na kavu "na prikladan način i usporediv s porezima koji su dotad naplaćivani na začine."<sup>35</sup> S druge strane, javljale su se povremene, ali oštre zabrane osmanskog vrha koje su se ticale konzumacije i uvoza kave. Zbog toga je kairski upravitelj upućen da pokuša vratiti tradicionalnu trgovinu začinima i time smanjiti unos kave u Carstvo. Uslijed zabrana koje su se odnosile na upotrebu kave, trgovina se u nekoliko navrata prekidala i stvarala poteškoće svim zanatima povezanima s kavom. Veletrgovci bi je ipak uspijevali prokrijumčariti, a potražnja za

---

<sup>30</sup> Isto, 168.

<sup>31</sup> "Mocha," Britannica, pristup stranici: 3.11.2023. <https://www.britannica.com/place/Mocha-Yemen>

<sup>32</sup> Michel Tuchscherer, „Commerce et production du café en mer Rouge au XVI<sup>e</sup> siècle,“ u *Le commerce du café avant l'ère des plantations coloniales : espaces, réseaux, sociétés (XVe-XIXe siècle)*, ur. Michel Tuchscherer (Kairo: Institut français d'archéologie orientale, 2001), 84.

<sup>33</sup> Suraiya Faroqhi, „Coffee and Spices: Official Ottoman Reactions to Egyptian Trade in the Later Sixteenth Century.“ *Wiener Zeitschrift für die Kunde des Morgenlandes* 76, (1986): 88.

<https://www.jstor.org/stable/23868774?pq-origsite=summon>. Pristup stranici: 13.12.2023.

<sup>34</sup> Tuchscherer, „Commerce,“ 81.

<sup>35</sup> „in a suitable fashion, just as comparable spices have been taxed to date.“ Faroqhi, „Coffee and Spices,“ 92.

kavom svakodnevno je rasla i postala jednim od glavnih uporišta kairskih trgovaca. Trgovačke metode su se sukladno tome dobro razvijale te je bilo potrebno zadržati visoku kvalitetu proizvoda. Kairski su trgovci tako razvili i posebnu metodu zaštite kave u tri sloja prilikom prijenosa kako ne bi izgubila aromu i kako bi se zaštitila od vlage.<sup>36</sup>

Unatoč tome što je trgovina kavom iziskivala veliki kapital, posebno zbog političkih i vjerskih previranja unutar Carstva, kava se regijom Crvenog mora u posljednjoj četvrtini 16. stoljeća vrlo brzo proširila od Egipta diljem osmanskog Mediterana i Magreba, preko Sirije, velikih gradova poput Istanbula i malih anadolskih mjesta kao što su Çorum i Kastamonu te konačno do osmanskih pokrajina na Balkanu. Kava je tako do 1700. godine zamijenila začine kao glavni oslonac velike i cvjetajuće trgovine između "Orijenta" i Afrike s jedne strane, te Mediterana s druge strane.<sup>37</sup> Posljedično tome, porez na kavu postupno se povećavao jer je osmanska vlast uvidjela da bi uvoz, distribucija i prodaja kave mogli znatno povećati državne prihode, što se pokazalo točnim, te je porez na kavu postao redovnim prihodom državne blagajne, a zabrane su u potpunosti prestale u 18. stoljeću. Tako je Osmansko Carstvo, osim što je imalo priliku uživati u aromi napitka, ipak imalo i veliku financijsku korist.

Potražnja za kavom nastavila je rasti nakon što su se Europljani upoznali s novom robom na tržištu koju su kupovali u Egiptu i prenosili je na domaći teren. Šireći se na novi kontinent, potreba za kavom toliko je narasla da je uzrokovala rast cijena, pa čak i povremene nestašice jemenske kave, što je primoravalo Osmanlije miješati kavu sa slanutkom, žirom i slično, a Europljane da kavu nabavljaju izravno iz Jemena. S obzirom na to da su Europljani jemenskim trgovcima nudili višu cijenu za kupnju kave od ostatka tržišta, europski ekonomski pritisak nastavio je uzrokovati rast cijena te je sultan Ahmed III. godine 1719. zabranio prodaju kave europskim trgovcima pod bilo kakvim okolnostima.<sup>38</sup> Europljani su tada pronašli novo rješenje, a to je bila vlastita proizvodnja kave u osvojenim kolonijama koja se na tržištu pojavila 1725. godine. Francuzi i Britanci su na karipskim otocima pokrenuli plantaže kave slabije kvalitete, takozvane *café des îles*, koja je zamijenila onu jemensku na europskom tržištu te se čak našla i na tržištu Bliskog istoka<sup>39</sup> po jeftinijoj cijeni. Vrlo uspješna međunarodna trgovačka mreža između Jemena, Egipta i Anadolije uzdrmana je pojavom kolonijalne kave u 18. stoljeću, a kada se shvatilo da se kava uspješno može uzgajati i na drugim kontinentima, Jemen je izgubio

---

<sup>36</sup> "Kahve," İslam Ansiklopedisi, pristup stranici: 1.4.2023. <https://islamansiklopedisi.org.tr/kahve>

<sup>37</sup> Mehrdad Kia, *Daily Life in the Ottoman Empire*, (Santa Barbara: Greenwood, 2011), 238.

<sup>38</sup> Beşir Ayvazoğlu, *Turkish Coffee Culture "A Cup of Coffee Commits One to Forty Years of Friendship"* (Ankara: Republic of Turkey, Ministry of Culture and Tourism Publications, 2011), 32, <https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594.turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.

<sup>39</sup> Faroqhi, "Coffee and Spices," 90.

monopol te se popularnost kave nastavila širiti diljem svijeta i naposljetku stvorila velikog proizvođačkog konkurenta jemenskoj kavi – Brazil. Ipak, ispijanje vrućeg napitka u tom je periodu već dugi niz godina činio svakodnevicu osmanskoga društva.

## 5. Kava u svakodnevnom životu

Kava je nakon izlaska iz sufijskih tekija pronašla svoje mjesto i u privatnom i u javnom prostoru Osmanlija te je bila važnom sastavnicom života svih društvenih slojeva. Stekla je velik broj obožavatelja, a pila se i kod kuće i u kavanama.<sup>40</sup> Osmanlije su razvili posebnu metodu pripreme kave jedinstvenog okusa koja je i danas poznata kao turska kava, a koju je UNESCO proglasio nematerijalnom kulturnom baštinom<sup>41</sup> 2013. godine zbog svoje iznimne višestoljetne tradicije. Kroz nekoliko su specifičnih koraka svoju kavu uspjeli učiniti jedinstvenom i prepoznatljivom, kako po cijelom teritoriju Osmanskoga Carstva, tako i po cijelome svijetu. Dakle, ovaj se običaj nije zadržao samo u urbanim dijelovima Carstva već se proširio po najdaljim ruralnim mjestima Anadolije i Balkana, a popisi ostavštine građana i seljaka druge polovice 17. stoljeća iz okolice Ankare i Kayserija pokazuju da su čak i oni slabijeg imovinskog stanja posjedovali pribor za kavu.<sup>42</sup> Isto tako, pribor je često bio nošen na putovanja, što pokazuje da je, uz samu kavu, predstavljao neizostavnu osmansku potrepštinu.

### 5.1. Priprema turske kave

Bazu za tursku kavu još od 16. stoljeća čine voda i mljevena kava, a u nekim su se predjelima Carstva u kuhanu kavu stavljali i dodaci za pojačavanje okusa, kao što su pistacija, kardamom, klinčić, đumbir ili mastika, dok se u nekim kavanama konzumirala i s opijumom.<sup>43</sup> Tursku kavu karakteriziraju zrnca mljevena u sitni prah koji se u tradicionalnoj bakrenoj posudi, džezvi (tur. *cezve*), umiješa s hladnom vodom i po želji šećerom. Zatim se na vatri polako kuha do ključanja dok se na površini ne stvori pjena zbog čega se često i po nekoliko puta vraća i miče s vatre. Kada se stvori dovoljno pjene, odnosno kada je kava kuhana, odmah se izlije u šalicu. Kod serviranja turske kave specifična je bogata pjena na površini i velika količina taloga (tur. *telve*) na dnu šalice iz koje se pije.

Kuhana se kava pila najčešće nakon jela, gutljaj po gutljaj, odnosno srkanjem kako bi se ublažila vreline tekućine.<sup>44</sup> Bila je poslužena uz čašu vode jer se smatralo da je prije samog ispijanja kave potrebno popiti barem gutljaj vode kako bi se iz usta isprali ostali okusi i kako bi se moglo uživati u aromi kave. S druge strane, ako se tijekom dana pila samostalno, bilo je

---

<sup>40</sup> Faroqhi, *Sultanovi podanici*, 261.

<sup>41</sup> „Turkish coffee and tradition“, UNESCO, pristup stranici: 5.11.2023. <https://ich.unesco.org/en/RL/turkish-coffee-culture-and-tradition-00645>

<sup>42</sup> Aleksandar Fotić, *(Ne)sporno uživanje: pojava kafe i duvana*, u Privatni život u srpskim zemljama u osvit modernog doba, ur. Aleksandar Fotić, Beograd, Clio, 2005., str. 264

<sup>43</sup> Hattox, *Coffee and Coffeehouses*, 110.

<sup>44</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje“, 261.



uobičajeno servirati je uz džem<sup>45</sup> ili rahat lokum. Također, navika koju su stekli uz ispijanje kave i koja se prakticirala u svim društvenim slojevima jest pušenje duhana, biljke koja se posredstvom Europljana na osmanskome teritoriju pojavila nekoliko desetljeća nakon kave i koja se uz kavu vrlo često našla na meti svjetovne i vjerske vlasti. Nadalje, u muslimanskom svijetu općenito kava nije niti šećerila niti se stavljalo mlijeko, no u povijesnim tekstovima postoje naznake da korištenje mlijeka ili šećera u kavi nisu bili nepoznanica. Na primjer, kava s mlijekom davala se djeci ili je slatka kava bila namijenjena ženama. Međutim, masovnija konzumacija šećera i mlijeka u turskoj kavi veže se uz 19. stoljeće i utjecaj Europe, kada se i Balkan i Anadolija upoznaju s dodavanjem mlijeka u kavu. Tako je, na primjer, prvo šećerenje kave u Banjaluci zabilježeno tek 1878. godine.<sup>46</sup> Ipak, danas se turska kava kuha prema želji konzumenta, pa se prilikom kuhanja kave treba naglasiti količina šećera: *sade kahve* kada se traži kava bez šećera, *orta (şekerli) kahve* odnosno kava s malom ili umjerenom količinom šećera ili (*çok*) *şekerli kahve* koja označava jači intenzitet slatkoće.

Osim što je značajnu ulogu imala sama priprema i serviranje, iznimno se pazilo i na njezino prženje i mljevenje zbog utjecaja na aromu jedinstvenu turskoj kavi. Sva su zrna trebala poprimiti podjednako zlatnu boju prilikom prženja. U slučaju da su neka zrnca bila premalo ili previše ispržena, to bi se osjetilo u samom napitku i promijenilo mu okus. Stoga nije čudno da su Osmanlije razvili posebnu tehniku i metodu prerade i pripreme kave. Također su otkrili još jednu tajnu njezine arome: što je kava bila svježija, to je bila ukusnija.<sup>47</sup> Zbog toga se kava pržila i mljela po potrebi ako je to bilo moguće.

Za svaki je korak prilikom pripreme kave također bio važan korišteni pribor. Svakom se instrumentu u procesu pridavala posebna pozornost kako bi se što više moglo uživati u jakoj, ali veoma ugodnoj aromi kave. Osim što je bila važna njihova funkcionalnost, pažnja se posvećivala i detaljnom ukrašavanju pa mnogi od njih predstavljaju jedinstvena umjetnička djela.

Prvi korak u pripremi bilo je prženje kave u posebnim tavama. Ovisno o tome gdje se, odnosno za koliko ljudi kava pržila, kod kuće, u kavanama, u palači ili negdje drugdje, ovisila je i veličina tave za prženje (tur. *kahve tavası*). Izrađivala se od metala, a specifičnost joj je bila dugačka ručka koja je olakšavala zahtjevno baratanje posudom. Naime, kako bi se zrna kave mogla pravilno ispržiti, bilo je potrebno neprestano ih okretati ili miješati na vatri. Zbog toga

---

<sup>45</sup> Mouradgea D'Ohsson, *Tableau général de l'Empire Ottoman III-IV* (Istanbul: Les Éditions Isis, 2001), 145.

<sup>46</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,“ 293.

<sup>47</sup> Ayvazoğlu, *Turkish Coffee Culture*, 39.

su se s vremenom počele izrađivati i tave s poklopcem. Ispržena zrna su se zatim stavljala u posebne drvene posude kako bi se ohladila (tur. *kahve soğutucusu*). Kada su bila spremna za mljevenje, zrnca kave izbacila bi se u drveni mužar (tur. *dibek*) uz pomoć suženja na posudi i istucala metalnim tučkom. Kasnije su u upotrebu uvedeni mlinovi, ali je *dibek kahvesi*, to jest kava usitnjavana u mužaru, ostala poznata kao najukusnija.<sup>48</sup> Nadalje, mlinovi za kavu (tur. *kahve değirmeni*) izrađivani su od punog drveta. Bili su četvrtastog oblika ili u obliku valjka i imali specifičan mehanizam za mljevenje kave. Na vrhu je stajala ručka kojom se cijeli mehanizam pokretao, a u unutrašnjosti se nalazio metalni kotačić koji je služio umjesto tučka<sup>49</sup> za usitnjavanje kave. Mehanizam s metalnim kotačićem unutar mlina sadržavao je željeznu ili bakrenu zdjelu s otvorom u sredini kako bi se mogla ubaciti cijela pržena zrna kave. Kada bi se zarotirala metalna ručka na vrhu mlina, zrna bi se samljela u prah i padala u drveni spremnik na dno. Prema tome su se uzoru, zbog nezgrapnosti velikih, počeli proizvoditi i metalni, odnosno ručni mlinovi (tur. *el değirmeni*), koji su zbog manjih dimenzija i sklopive ručke bili pogodni i za putovanja. Mlinovi za kavu, kao i ostali pribor za preradu zrna kave ukrašavali su se raznim ručnim rezbarijama, čak i komadima srebra i drugih metala ili slonovače.

Krajem 16. stoljeća, za vrijeme vladavine sultana Murada III., državni je vrh počeo nametati dodatni porez na prodaju kave (tur. *tahmis*), što je došlo do izražaja kroz 17. stoljeće, a početkom 18. stoljeća uveden je i monopol. Radi se o porezu koji je prvotno imao namjenu nametanja dodatnih davanja kako bi se pokušao smanjiti uvoz i korištenje kave, a zatim prerastao u javne prostore pod nazivom *tahmishane* gdje se isključivo kava pržila, mljela i distribuirala, najprije u Istanbulu, a zatim i u svim velikim gradovima Osmanskog Carstva.<sup>50</sup> Osim što su bili korisni za priljev novca u državnu blagajnu, na taj se način vodila briga i o kvaliteti kave. Drugim riječima, pazilo se na njezinu čistoću kako se ne bi miješala sa slanutkom i drugim biljkama ili „otočnom kavom,“ posebno u vrijeme nestašica one jemenske. Kava bi se donosila sirova ili ispržena i nakon obrade se dalje distribuirala. U slučaju da se donosila sirova, ispržila bi se u ognjištu pod nazivom *şiş*, dok bi se pržena kava usitnjavala tučkom u kamenom ili drvenom *dibeku*.<sup>51</sup> S obzirom na to da je aroma kave bila vrlo važna stavka te se upravo iz istog razloga isticala od one koja je potjecala iz europskih kolonija i zbog čega se u bogatim kućanstvima pržila svakog dana,<sup>52</sup> obrađena se kava uvijek držala u čvrsto zatvorenim kožnim vrećama ili posebnim spremnicima kako ne bi ishlapila. U kućanstvima se držala i u *kahve*

---

<sup>48</sup> Isto, 40.

<sup>49</sup> Isto, 41.

<sup>50</sup> D'Ohsson, *Tableau général de l'Empire Ottoman III-IV*, 145.

<sup>51</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,“ 294.

<sup>52</sup> D'Ohsson, *Tableau général de l'Empire Ottoman III-IV*, 145.

*katusu*, posudi za čuvanje kave koja je s mlinom za kavu činila set<sup>53</sup> jer su vrlo često izrađivani od iste vrste drveta. Posuda za kavu mogla je imati dva odjeljenja, jedno za kavu, a drugo za šećer<sup>54</sup> te se, osim što se izrađivala od drva, a što su pravi poznavatelji kave i preferirali, za bogatije mušterije izrađivala od bakra, mjedi, srebra, tombaka ili porculana.

Kava se obično kuhala na velikim ognjištima (tur. *kahve ocağı*), koja svoje porijeklo vuku još iz doba pripreme kave za sufijske noćne ceremonije, ili na žeravniku (tur. *mangal*) izrađenom najčešće od bakra ili mjedi, karakterističnom za manje domove i kavane. Unutrašnjost žeravnika sadržavala je posudu s ugljenom na koji se stavljala džezva. Zbog jedinstvenog načina pripreme koji je napitku davao karakterističan okus, poznata i pod nazivom *kül kahvesi*, ljubitelji su je kave više cijenili za razliku od kave kuhane na špiritnim pećima. Ipak, te su peći bile vrlo popularne, posebice na putovanjima jer su nudile mogućnost pripreme kave bilo gdje i bilo kada za razliku od žeravnika koji su se na nekim predjelima vrlo teško mogli pronaći te je priprema ugljena za kuhanje zahtijevala dosta vremena. Tako su se na osmanskim ulicama već u 17. stoljeću pojavili ulični prodavači kave koji su na špiritnoj grijalici držali posudu i na taj način nudili brzu uslugu.<sup>55</sup>

## 5.2. Pribor za posluživanje

Za posluživanje se kave izrađivao poseban, karakterističan pribor koji se mogao pronaći čak i u najsiromašnijim kućanstvima. Pribor za kavu (tur. *kahve takımı*), ipak se, ovisno o društvenom sloju, razlikovao po kvaliteti i broju posuda jer se izrađivao od različitih materijala, bio je ukrašavan na različite načine, a služio je ne samo za svakodnevnu upotrebu nego i za izazivanje divljenja posjetitelja.<sup>56</sup> Nerijetko je izrada pribora za kavu zahtijevala iznimnu vještinu majstora, što mu je davalo veliku umjetničku vrijednost. Najpoznatija posuda turskog servisa za kavu svakako je džezva (tur. *cezve*). Međutim, često se miješala s *ibrikom*, koji je na osmanskom teritoriju služio većinom za posluživanje veće količine kave, dok je u ostatku muslimanskoga svijeta služio za njezino kuhanje. Oblik se džezve uglavnom nije mijenjao, a njezina je veličina ovisila o broju šalica kave koje se žele popiti. Prepoznatljivost džezve čine dugačka i blago podignuta drška za lakše držanje posude na vatri, široko dno radi lakšeg

---

<sup>53</sup> Ayvazoğlu, *Turkish Coffee Culture*, 42.

<sup>54</sup> Isto, 42.

<sup>55</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje“, 270.

<sup>56</sup> Yıldız Yılmaz, „Cutting a Fine Figure among Pots and Pans: Aghas of the Sultan’s Harem in the Eighteenth Century“, u: *Living the Good Life: Consumption in the Qing and Ottoman Empires of the Eighteenth Century*, ur. Elif Akçetin i Suraiya Faroqhi (Leiden: Brill, 2017), 129.

[https://www.academia.edu/39760092/Living\\_the\\_Good\\_Life\\_Consumption\\_in\\_the\\_Qing\\_and\\_Ottoman\\_Empires\\_of\\_the\\_Eighteenth\\_Century\\_co\\_edited\\_with\\_Suraiya\\_Faroqhi\\_Leiden\\_Brill\\_2017](https://www.academia.edu/39760092/Living_the_Good_Life_Consumption_in_the_Qing_and_Ottoman_Empires_of_the_Eighteenth_Century_co_edited_with_Suraiya_Faroqhi_Leiden_Brill_2017). Pristup stranici: 2.11.2023.

prodiranja topline prilikom kuhanja i uži vrh posude koji na lijevoj strani ima ispupčenje za lakše izlijevanje kave u šalicu. Ipak, u osmanskim su se razdobljima neke džezve izrađivale s poklopcem ili sklopivom drškom, a od materijala se koristio metal i legura poput bakra, srebra i tombaka s izrađenim rezbarijama.

Kava se pila iz findžana, male šalice poznatije kao *kahve fincanı*. S obzirom na to da findžan uglavnom nije imao dršku, a kava se uvijek pila vrela, stavljao se u bakreni, mjedeni, drveni ili držač za šalicu izrađen od drugih materijala (tur. *zarf*) kako se uživatelji kave ne bi opekli. Zarfovi su često bili ukrašavani različitim dragocjenim materijalima kao što su kornjačevina, slonovača i koralji te su ukrasnim detaljima i elegantnom izradom pridonosili prezentaciji samog pribora. Takvu su tradiciju Osmanlije dugo zadržali unutar i izvan Carstva, a običaj ispijanja kave iz šalice s ručkom preko osmanske se elite ustalio u osmanskome društvu tek u 19. stoljeću po uzoru na Europu.<sup>57</sup> Ispod findžana nalazio se tanjurić (tur. *kahve tabağı*), a sve se iznosilo na pladnju (tur. *kahve tepsisi*) za koji su se izrađivali i vezeni podmetači (tur. *kahve mahraması*). Najvrjedniji pribori za kavu izrađivali su se od zlata, srebra, bronce ili pozlate, čak su se ukrašavali i dragim kamenjem, kao što je slučaj jednog glavnog eunuha carskog harema koji je posjedovao šalicu za kavu optočenu sa 130 dijamanata.<sup>58</sup> Findžani su se izrađivali i od žada ili hematita, a iz Kine su se uvozile vrlo vrijedne šalice od porculana koje su Osmanlije prenamijenili za ispijanje kave već u 16. stoljeću.<sup>59</sup> Obične su se šalice uglavnom izrađivale od keramike, većinom u gradu Kütahyi ili Izniku, dok su se u 18. stoljeću u Anadoliji i Europi proizvodile i šalice s udubljenjem na dnu namijenjenim za stavljanje dodataka u kavu.<sup>60</sup>

Pribor za kavu s vremenom je postao sastavnim dijelom kućanstva i često se prosljeđivao s generacije na generaciju. Ipak, imućniji su ljudi često posjedovali samo po jednu šalicu od kineskog porculana,<sup>61</sup> mnogo je ljudi općenito posjedovalo veoma malen broj šalica ili su obitelji kupovale oštećene, odnosno napuknute šalice po nižoj cijeni<sup>62</sup> s obzirom na to da se za set findžana vrlo često tražila izdašna količina novca. Ako bi netko imao veći broj šalica u svojem posjedu, to je najvjerojatnije značilo da su bili imućni ili su ih koristili za posao. Na primjer, u ostavinskom popisu jednog brijajača iz Burse iz 18. stoljeća pronađen je veći broj šalica jer je, izgleda, nudio kavom svoje mušterije dok ih je šišao.<sup>63</sup> Neki su pak koristili

---

<sup>57</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,“ 296.

<sup>58</sup> Yılmaz, „Cutting a Fine Figure,“ 129.

<sup>59</sup> Faroqhi, *Sultanovi podanici*, 16.

<sup>60</sup> Ayvazoğlu, *Turkish Coffee Culture*, 55.

<sup>61</sup> Faroqhi, *Sultanovi podanici*, 197.

<sup>62</sup> Ayvazoğlu, *Turkish Coffee Culture*, 54.

<sup>63</sup> Faroqhi, *Sultanovi podanici*, 197.

poseban pribor za svakodnevnu osobnu upotrebu, a poseban za goste. Nešto raskošniji pribor za kavu, *sitil takımı*, bio je namijenjen za prenošenje većih količina kave, koji su se najčešće koristili u bogatim kućanstvima ili u palači, čak i u kavanama, gdje se kava i posluživala većem broju ljudi. Poseban *ibrik* ili vrč za 12 šalica kave<sup>64</sup> (tur. *kahve güğümü*) stajao bi na središnjem povišenom dijelu pladnja, koji je služio kao žeravnik i grijao kavu da se ne ohladi. U setu su dolazili i zarfovi te dva manja pladnja s ručkama od kovanog srebra. *Sitil takımı* nosio bi se uz pomoć lanaca povezanima za pladanj na tri mjesta koji bi se spajali na vrhu radi lakšeg prenošenja, a postavljao na brokatnu tkaninu kružnog oblika, izrađenu po mjeri pladnja i često ukrašenom zlatnim i srebrnim nitima. Ovaj je poseban set od bakra, tombaka ili srebra s ručno ukrašenim motivima svojom reprezentativnošću, načinom upotrebe i serviranja pridonio razvoju ceremonije nuđenja kave u kućanstvima,<sup>65</sup> naročito kada se radilo o posebnim prilikama ili posluživanju gostiju. Unatoč tome što je ovaj set imao reprezentativnu moć i pokazivao svu raskoš i ukus domaćina, sredinom 19. stoljeća izašao je iz upotrebe, a prilikom serviranja kave zamijenila ga je obična džezva.

### 5.3. Kava u privatnom prostoru

Osmanlije su kod kuće pridavali posebnu pažnju posluživanju kave, posebno kada se trebala poslužiti gostima. Ceremonijom uz koju se posluživala, kava je postala posebnim simbolom gostoprimstva i poštovanja kod Osmanlija kojime se pridavala važnost njihovim gostima iako je ona često ovisila i o hijerarhiji. Ipak, sam proces usluživanja i posluživanja doveo je do strukturiranih posjeta u kojima se na kraju sastanka ili na kraju izdašnih obroka nudila kava, a s vremenom je posluživanje kave imalo jedinstvenu i važnu ulogu u svim svečanostima koje su se održavale u Palači,<sup>66</sup> slavljima, ceremonijama, od 17. stoljeća čak i na divanima, nakon čega konzumacija kave izrazito raste.<sup>67</sup>

Posljedično tome, nastala su i nova zanimanja koja su pratila pijenje kave.<sup>68</sup> Zanimanje koje je imalo jednu od ključnih uloga u pripremi kave bio je kahvedžija, koji je kuhajući kavu imao i iznimno važan zadatak prilikom njezina posluživanja, posebno među višim slojevima društva. U 17. i 18. stoljeću neke su vile, kao i sultanova palača, sadržavale čak i posluhu odgovornu samo za pripremu i posluživanje kave.<sup>69</sup>

---

<sup>64</sup> Ayvazoğlu, *Turkish Coffee Culture*, 49.

<sup>65</sup> Isto, 51.

<sup>66</sup> Isto, 61-62.

<sup>67</sup> Kahve," *İslam Ansiklopedisi*, pristup stranici: 1.4.2023. <https://islamansiklopedisi.org.tr/kahve>

<sup>68</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,“ 263.

<sup>69</sup> Yılmaz, „Cutting a Fine Figure,“ 129.

Na dvoru sultana Sulejmana I. Zakonodavca po prvi se puta pojavila i služba carskog kahvedžije (tur. *kahvecibaşı*),<sup>70</sup> koji je s vremenom počeo dobivati svoje pomoćne kahvedžije. Broj se pomoćnika znao popeti do 40 osoba.<sup>71</sup> Pozicija carskog kahvedžije predstavljala je prestiž i dodjeljivala se talentiranom osoblju. Carski je kahvedžija bio zadužen za pripremu sultanove kave nakon obroka ili u bilo kojoj drugoj prilici kada bi je sultan zatražio te bi je posluživao sa svojim pomoćnicima. Prilikom posluživanja, svi bi nosili istu uniformu, poput kratkog sakoa s rukavima ukrašenima zlatnim konopcem i svilenu pregaču, a s promjenom vladara, razdoblja i mode mijenjala bi se i njihova odora. Prilikom posluživanja pripadnika dvora, carski bi kahvedžija najprije, sa svog ramena na kojemu ju je nosio, postavio *sitil* tkaninu, a slijedio bi ga jedan od pomoćnika s praznim šalicama na pladnju, dok bi drugi držao pladanj s vrčem punim kave. Kada bi *kahvecibaşı* vještim i brzim pokretima napunio kavom prazne šalice, treći bi pomoćnik ostao u prostoriji kako bi pokupio prazne šalice.<sup>72</sup>

Sličnu je ulogu *kahvecibaşı* imao i u imućnim kućanstvima, gdje se kava pržila i mljela pod njegovim nadzorom i koji je kavu kuhao i posluživao kućevlasniku i njegovim gostima. Također je bio zadužen za kuhanje kave nakon svakog obroka te vođenju brige o tome da kava stigne do svih dijelova kuće gdje se kava tražila.<sup>73</sup> Ceremonija posluživanja kave nije se provodila samo u carskoj palači, nego je proces izvršavan na sličan način i u bogatim vilama uz pomoć glavnog kahvedžije kuće: „Posudu za kavu stavio bi na tronožac u sredini elegantnog, ukrašenog pladnja izrađenog od dragocjenog metala, oko njega poredao šalice i njihove držače, prebacio zlatno izvezenu tkaninu preko desnog ramena, ušao u prostoriju i ponizno čekao pored vrata. Kada bi ga se pozvalo, desnom bi rukom uzeo šalicu punu kave, dok bi lijevu ruku držao na razmaku od pet prstiju ispod prsa, polako pružio šalicu, kratko stajao ispred osobe koju je posluživao, a kada bi kućevlasnik ili gost pružio ruku da uzme kavu, napravio bi polunaklon, predao šalicu, učinio nekoliko koraka unatrag, okrenuo se i čekao pored vrata te bi na kraju s istim držanjem skupio prazne šalice.“<sup>74</sup> Glavni je kahvedžija, dakle, kavu posluživao najvažnijim gostima u kućama, a imao je i svoje pomoćnike, koji su kavu posluživali manje utjecajnim gostima.

Kava je također značajnu ulogu imala i među ženskim pripadnicama dvora pa se tako posluživala i u haremima. Metoda kuhanja kave i njezino posluživanje bile su sastavnim

---

<sup>70</sup> Isto, 264.

<sup>71</sup> Mehrdad, *Daily Life in the Ottoman Empire*, 236.

<sup>72</sup> Ayvazoğlu, *Turkish Coffee Culture*, 62-63.

<sup>73</sup> Isto, 68.

<sup>74</sup> Isto, 68.

dijelom obrazovanja haremskih robinja. Na taj su se način učile dvorskom ponašanju i stjecale vještine, ali su isto tako bile važan faktor u širenju tradicije ako bi zbog nekog razloga napustile harem. Među ostalim, s tradicijom su upoznavale brojna kućanstva budući da su neke od njih sklapale brakove s visokim dužnosnicima.<sup>75</sup> Vrijedne izvore običaja visokih dužnosnika vezanih uz kavu i pristojnog ophođenja prema gostima ponudila je Lady Mary Wortley Montagu, engleska književnica koja je od 1716. do 1718. godine sa suprugom veleposlanikom boravila u Osmanskom Carstvu i u svojem djelu *Turkish Letters (Pisma iz Turske)* dala uvid u ophođenje na osmanskome dvoru posjetivši nekoliko harema. Među ostalima, ugostila ju je udovica sultana Mustafe II., čije su djevojke harema Lady Mary poslužile kavu u šalici od kineskog porculana na zlatnom tanjuriću<sup>76</sup> nakon bogate sofre, a supruga jednog istaknutog dužnosnika, odnosno *kahye* velikog vezira pozvala ju je na popodnevnu kavu, gdje su robinje plesale i pjevale u prostoriji namirisanoj miomirisima.<sup>77</sup>

Uz to što se postepeno oblikovala tradicija posluživanja gostiju i mijenjao sastav kućanskih potrepština, došlo je i do promjena među osobljem, a s tim u vezi postepeno se mijenjala i arhitektura kuća. Naime, u bogatim se kućama kava ponekad pila u dijelu kuće odvojenom za muškarce, gdje su često bili pozvani i gosti. Radilo se o posebnom krilu za muške posjetitelje, takozvani *selamlık*. U njemu se nalazila gostinska soba (tur. *divanhane*), koja je ponekad sadržavala poseban odjeljak u kojemu se mogla skuhati kava. Isto tako, u podrumskim prostorijama velikih osmanskih kuća mogla se naći istoimena prostorija (tur. *kahve ocağı*) s peći na kamenom postolju i nekoliko plamenika za kuhanje kave.<sup>78</sup> Tu bi se nalazio i sav pribor za pripremanje kave, od onog vrlo vrijednog kojemu je samo glavni kahvedžija imao pristup do onog skromnijeg za svakodnevnu upotrebu. Ponekad bi se unutra posluživali i gosti ili kućno osoblje, pa je stoga bila opremljena klupama i tepisima za sjedenje.

Ipak, u skromnijim su kućama sve prostorije bile višenamjenske, te je ponekad bilo teško ugostiti posjetitelje zbog rodne segregacije. Upravo je to jedan od faktora koji su doveli do razvoja kavana, u kojima su se sastajali i uz kavu družili muškarci, dok su se ženska okupljanja odvijala u privatnosti domova.

---

<sup>75</sup> Isto, 63.

<sup>76</sup> Mehrdad, *Daily Life in the Ottoman Empire*, 229.

<sup>77</sup> Faroqhi, *Sultanovi podanici*, 264.

<sup>78</sup> Ayvazoğlu, *Turkish Coffee Culture*, 68.

#### 5.4. Kava u javnom prostoru

U javnom je prostoru prisutnost žena bila ograničena pa su priliku za druženje osim u kućama iskorištavale i u javnim kupalištima, koja su imala društvenu ulogu ne samo u životima muškaraca nego i žena. Hamami su, uz džamije, bili važnim dijelom gradske kulture i zapravo je većina osmanskih gradova imala hamam u svakoj četvrti.<sup>79</sup> Osim što su služili za kupanje, služili su i za zabavu te prijenos informacija među uživateljima hamama, u kojima se posluživala i kava. To se posebice odnosilo na žene s obzirom na to da su zbog rodne segregacije rjeđe izlazile iz kuće. Tako se uz kupanje i razgovor pila kava te bi žene u hamamima, iskorištavajući priliku za druženje, provodile po nekoliko sati dnevno. Uvidjevši njihovu društvenu ulogu u svakodnevnom životu, pružajući gotovo istu priliku za druženje ženama kao i muškarcima, Lady Mary Wortley Montaigu nazvala ih je „ženskim kavanama“<sup>80</sup> jer su kavane, mjesta na kojima je kava prvotno stekla svoju popularnost, obično bile rezervirane za mušku populaciju.

Ipak, kada se govori o konzumaciji kave izvan intimne sfere domova ili hamama, u kojoj su uživali i muškarci i žene, među običnim se ljudima stvorio društveni prostor koji dotad u islamskome svijetu gotovo da nije ni postojao.<sup>81</sup> Zanimljivom i drukčijom ponudom stvoren je novi koncept uživanja izvan privatnosti doma koji je usko povezan s uživanjem same kave, a koji postaje sve popularnijim u narodu i na kraju središtem muškog javnog života Osmanskoga Carstva.<sup>82</sup> Riječ je o kavani (tur. *kahvehane*), društvenoj instituciji koja se u Osmanskom Carstvu pojavila gotovo istovremeno s kavom, a kojoj pripada velik dio zasluge za brzo populariziranje crnog napitka.<sup>83</sup> Ova je socijalna novina uvela značajne promjene u osmanskome društvu, vrlo se brzo ustalila i postala turskim tradicijskim entitetom. Ipak, dok je s jedne strane izazvala brojne pozitivne reakcije, s druge je strane bila poprištem otpora i kontroverzi.

##### 5.4.1. Kavane

Protivnici kavana tvrdili su kako kavane većinom posjećuju nezaposleni i „dokoličari,“ a zapravo su kavane posjećivali ljudi iz različitih socijalnih, kulturnih i ekonomskih sredina, od onih koji su imali skromnija primanja do književnika, pravnih i vjerskih lica te visokih dužnosnika. Posredstvom kavana konzumacija se pića po prvi puta u islamskom svijetu seli u

---

<sup>79</sup> Ágoston i Masters, *Encyclopedia of the Ottoman Empire*, 79.

<sup>80</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,“ 276.

<sup>81</sup> Ágoston i Masters, *Encyclopedia of the Ottoman Empire*, 138.

<sup>82</sup> Mehrdad, *Daily Life in the Ottoman Empire*, 234.

<sup>83</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,“ 270.



javni prostor te istovremeno mijenja i dnevni i noćni život. Dotad su jedino džamije bile otvorene noću, većinom tijekom vjerskih praznika ili su to pak bile tekije za vrijeme svojih vjerskih obreda. Kavane su u tom pogledu ponudile nov način ugodne i jednostavne noćne razonode u društvu, a posebno su popularne bile tijekom ramazana,<sup>84</sup> kada bi iftar zaokružili kojom šalicom kave uz ponuđeni zabavni sadržaj. Tijekom dana, prednost je bila to što su se povodom druženja i popratnih načina zabave svakodnevno mogli sastati u kavani i zajedno kupiti kuhanu kavu po jeftinoj cijeni za svega nekoliko akči<sup>85</sup> umjesto pripreme skupih i obilnih obroka koji su se kod kuće pripremali za goste. U kavanama se uz kavu gotovo uvijek pušio duhan, koji se najčešće nudio u nargilama ili dugačkim lulama, (tur. *çubuk*) i postao joj nerazdvojnim suputnikom prilikom konzumacije. Isto tako, kavane su bile poprištem zabave koju su nudili brojni glazbenici i plesači. Također su se igrale društvene igre poput šaha ili tavlje ili su se pak održavale razne izvedbe poput kazališta sjena (*Karagöz*) i onih koje su izvodili narodni pripovjedači (tur. *meddah*). Kavane su bile pogodna mjesta za okupljanje osmanskih pisaca i književnika, koji su se znali sastajati u grupama od 20 ili 30 ljudi,<sup>86</sup> pa su isto tako pogodovale razvoju umjetnosti čitanjem knjiga, recitiranjem poezije ili raspravljanjem o književnosti. Na taj su način svojim ambijentom prenosile osjećaj intime stvarajući iluziju privatne sfere, a istovremeno su zadržavale svoju funkcionalnost javnog mjesta.<sup>87</sup>

Izgled kavana prilagođavao se okolini, a obično su građene u obliku drvenih paviljona u privlačnim dijelovima grada poput glavnih ulica, blizu čaršija ili trgovina, dok su posebno zanimljiva mjesta za njihov rad bile obale rijeka, izletišta i vidikovci.<sup>88</sup> Također su ukrašavane brojnim svjetiljkama koje su privlačile mušterije tijekom noćnih sati. Mnoge su kavane građene sa sjenovitim vrtovima, dok su one luksuznije i bogato ukrašene imale fontanu u središnjem dijelu za rashlađivanje tijekom vrućih ljetnih dana. Kavane su bile uređene kako bi pružile mjesto ugone gdje su ljudi mogli nesmetano međusobno voditi razgovore kao kod kuće. Obično se u jednom kutu nalazilo veliko ognjište (tur. *kahve ocağı*) gdje je kahvedžija (tur. *kahveci*) pripremao kavu, gdje se palio duhan i gdje se držao i sav potreban pribor za njezinu pripremu, a otkud su konobari odnosili kavu. Divani su pak bili postavljeni polukružno uza zid velike prostorije koja podsjeća na dnevni boravak. Kavane su u vanjskom dijelu također imale prostor za prihvata onih u potrazi za kavom i društvom, koji je bio opremljen dugačkim klupama, a današnji izgled, koji podsjeća na restoranski raspored stolova i stolaca, poprimile su u moderno

---

<sup>84</sup> Hattox, *Coffee and Coffeehouses*, 40.

<sup>85</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,“ 281.

<sup>86</sup> Collaço, “The Ottoman Coffeehouse,” 62.

<sup>87</sup> Isto, 65.

<sup>88</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,“ 272.

doba.<sup>89</sup> Kavane su tako svojim uređenjem i ponudom poticale dobru atmosferu te pobuđivale ljude na što duži boravak uz šalicu kofeinskog napitka.

Smatra se da su modu ispijanja kuhane kave na osmanskim teritoriju među širom populacijom razvili trgovci, koji su stanovništvo upoznavali s kavom prodajući gotov napitak u trgovinama nalik malim kavanama ili kioscima. S obzirom na to da su počeli privlačiti veću količinu ljudi, javila se i potreba za većim prostorom te su se kavane vrlo brzo počele širiti Osmanskim Carstvom. Prve javne kavane (*dukkān al-qahwa*) otvorene su u Damasku 1540-ih godina,<sup>90</sup> a kasnije i u Alepu. U Kairu su s radom započele 30-ih godina 16. stoljeća, dok se u carskoj prijestolnici to dogodilo 50-ih godina istoga stoljeća. Katib Çelebi tvrdi da je kava u Istanbul stigla još 1543. godine, a Mustafa Ali ipak tvrdi da se to dogodilo 1552. ili 1553.<sup>91</sup> Svejedno, ustalilo se mišljenje İbrahima Peçevija koji tvrdi kako su za uvoz kave zaslužna dva trgovca, Hakem i Şems. Ovi su Sirijci 1554. godine u četvrti Tahtakale došli prodavati kavu te su, radi što boljeg i bržeg upoznavanja stanovništva s tada nepoznatom namirnicom, otvorili prvu kavanu.<sup>92</sup> Desetak godina kasnije, tijekom vladavine sultana Selima II., već ih je bilo oko 600,<sup>93</sup> a 50-ih godina 17. stoljeća u svakom gradu i u mnogim manjim mjestima mogla se naći barem jedna kavana. Što se tiče balkanskog područja, kavane su se počele otvarati usporedno sa sve većim prožimanjem osmanske kulture. Najraniji zapis o kavanama na Balkanu daje İbrahim Peçevi 1591. i 1592. godine, kada piše o bogato uređenoj kavani u Sarajevu,<sup>94</sup> dok drugi povjesničari spominju i kavane u Pruscu, Beogradu, Pančevu, Pljevljima, Prokuplju i Bitolju. Što se tiče današnjih većih hrvatskih gradova, prva mjesta na kojima se prodavala kava u Dubrovniku otvorena su tek krajem 17. stoljeća, dok se uz Zagreb veže 1749. godina.<sup>95</sup>

S obzirom na to da su kavane svakodnevno imale popriličnu cirkulaciju ljudi, prema Evliyi Çelebiju neke su kavane u velikim gradovima mogle primiti i do 1000 posjetitelja,<sup>96</sup> postojao je i velik protok informacija. Svakodnevni, opuštene razgovori, rasprave o politici i kritiziranje vlasti, odnosno razgovori o državi (tur. *devlet sohbeti*)<sup>97</sup> sele se iz privatnog prostora među širu

---

<sup>89</sup> Hattox, *Coffee and Coffeehouses*, 82.

<sup>90</sup> Tuchscherer, „Commerce“, 74.

<sup>91</sup> Alan Mikhail, „The Heart’s Desire: Gender, Urban Space and the Ottoman Coffee House,” u *Ottoman tulips, Ottoman coffee: leisure and lifestyle in the eighteenth century*, ur. Dana Sajdi (New York: Tauris Academic Studies, 2007), 138.

<sup>92</sup> Göktaş, „Osmanlı Döneminde Kahvehaneler,” 71.

<sup>93</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,” 271.

<sup>94</sup> Isto, 265.

<sup>95</sup> Isto, 272.

<sup>96</sup> Ágoston i Masters, *Encyclopedia of the Ottoman Empire*, 138.

<sup>97</sup> Ali Çakşu, „Jannissary Coffee Houses in Late Eighteenth Century Istanbul,” u *Ottoman tulips, Ottoman coffee: leisure and lifestyle in the eighteenth century*, ur. Dana Sajdi (New York: Tauris Academic Studies, 2007), 122.

populaciju, pa su osmanske kavane u jednu ruku predstavljale prvi javni prostor gdje se otvoreno izražavalo negodovanje zbog određenih postupaka vlasti.<sup>98</sup> Iz tog je razloga osmanska vlast smatrala da su kavane jedne od izvora nemira i prosvjeda stanovništva, čime su predstavljale prijetnju negativnog utjecaja na osmansko društvo i rušenja hijerarhije Carstva. Zbog toga je vlast slala špijune kako bi pokušala održati red i mir, u čemu se posebno istaknuo Murad IV. Ipak, slanje špijuna u kavane radi nadgledanja naroda nije bilo dovoljno, pa je vlast kavane povremeno nastojala i zabraniti.

---

<sup>98</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,“ 279.

## 6. Pitanje legalnosti

Iako danas više nema rasprava o tome spada li kava u opojna sredstva ili ne, prije pet su se stoljeća o tome vodile žustre rasprave čak i među liječnicima i znanstvenicima. Neki su tvrdili da je kava dobra za želudac, da snižava krvni tlak, da liječi hemoroide i velike boginje, da je dobra za smirivanje glavobolja i zacjeljivanje rana te da pozitivno utječe na mentalno stanje čovjeka potičući budrost. S druge strane, neki su tvrdili upravo suprotno: da uzrokuje glavobolje i hemoroide, probleme dišnih puteva, noćne more, melankoliju i nesanicu te da smanjuje libido, dok prekomjerna količina kave može uzrokovati poremećaje u mozgu. Kava je tada smatrana jednom od inovacija, *bid'a*, čiji je status izazvao brojne nesuglasice u muslimanskom društvu. S jedne strane, kava je uspoređivana s Kur'anom zabranjenim vinom (*haram*) jer oba pića u tom kontekstu posjeduju štetna svojstva i utječu na um. Zbog toga bi kava, kao i vino, trebala imati svojstvo opojnog sredstva. Tvrdilo se i da je nezakonita jer tijekom prženja kave dolazi do karbonizacije. S druge strane, nezakonitost je kave opovrgavana osim ako se ne dokaže da je takva praksa u izravnoj suprotnosti sa šerijatom. Međutim, takve su se rasprave traženja negativnih kavinih svojstava pojavile tek kada se pojavilo i pitanje o njezinoj zabrani. Naime, uočeno je ispreplitanje rasprava o kavi sukladno s jačanjem popularnosti kavana s obzirom na to da su kavane postale neodvojivom sinergijskom komponentom značenja kave u muslimanskom svijetu.<sup>99</sup> Zbog toga su nastale brojne polemike o zakonitosti kave koje su se na kraju pokazale neutemeljenima.

Dakle, kavane i pozadinska slika koju je asociiralo ispijanje kave u društvu već su od samog početka izazvale sukobe mišljenja te time dovele do rastućeg negativnog stava i rasprave o zakonitosti kave. Argumenti koje je navodila opozicija već tijekom inicijalnog pokušaja njezina ukidanja u Meki 1511. godine naveli su i samog onodobnog povjesničara al-Jazirija, koji je zapisao tadašnje okolnosti te tako stvorio jednu od prvih zapisanih polemika o kavi,<sup>100</sup> da uvidi kako je pažnju zapravo privukao način ispijanja kave, a ne potencijalno negativan utjecaj koji je ostavljala na čovjeka. U svega nekoliko godina od njezina širenja iz Jemena, kava je potaknula dva narativa kojima se opozicija vodila u borbi za prihvaćanjem svojih stavova. Prvo, pravno pitanje koje se tiče same kave kao tvari i drugo, društveno-pravno pitanje koje se odnosi na čimbenike povezane s ispijanjem kave, a koji su društveno nepoželjni.<sup>101</sup> Naime, tadašnji je nadzornik bazara i trgovine, Kha'ir Beg, kadijskom vijeću izrazio zabrinutost zbog okupljanja

---

<sup>99</sup> Mikhail, "The Heart's Desire," 138.

<sup>100</sup> Hattox, *Coffee and Coffeeshouses*, 31.

<sup>101</sup> Isto, 45.

ljudi u džamiji radi konzumacije kave te načina na koji se ispijala, dodavanjem posude iz ruke u ruku, a koji je asocijativno na krčme i ispijanje alkohola. Zbog toga je ulema zabranila takvu vrstu sastanaka, dok je samo piće trebalo izostati iz istog narativa „budući da je svu vegetaciju izvorno stvorio Bog za uživanje čovječanstva i da su dobra dopuštena sve dok se ne dokaže da imaju neki atribut koji bi zahtijevao zabranu.“<sup>102</sup> Drugim riječima, zabrana je bila moguća ako bi se dokazalo da kava uzrokuje opijenost ili na bilo koji način ostavlja negativan utjecaj na čovjekov um ili tijelo. Tada je nekoliko svjedoka, uključujući i dva doktora, potvrdilo psihičke i fizičke promjene zbog čega je kava na kraju i zabranjena za konzumaciju. Međutim, zabrana se nije dugo zadržala pošto je nastavljena njezina uporaba u tajnosti, a ubrzo je i sama odredba ukinuta. Ipak, rasprave su se nastavile i proširile izvan grada, a predvodile su ih uglavnom ličnosti vjerskih krugova. Neke su završavale i nasilnim obračunima te uništavanjem kavana, kao što se dogodilo 1534. godine u Kairu.

Početak 17. stoljeća, napetosti su se ponovno pojačale kada je posjećenost kavanama sve više rasla. Unatoč tome što su kavane obližnjih džamija pripadale vakufu, to jest vjerskoj zadužbini, vjerski su ih krugovi shvaćali kao moguću opasnost za svoj autoritet među Osmanlijama. Povjesničar İbrahim Peçevi zapisao je riječi tadašnjih vjerskih lica poput imama i mujezina: „Ljudi su postali ovisni o kavanama; nitko ne dolazi u džamije!“ i uleme: „To je kuća zlodjela; bolje da idu u krčmu, u kojoj se poslužuje vino, nego tamo.“<sup>103</sup> Osim što je ulema tvrdila kako kava ima opojna svojstva, navodila je da se u kavanama kocka, što je također zabranjeno, a isto tako odvraća vjernike od molitve i potiče dokolicu. S druge strane, nekima je bila dovoljna činjenica što se ne može dokazati kako je kava postojala u doba Poslanika i prvih kalifa.<sup>104</sup> Međutim, glavni je motiv za njezino ukidanje ipak ostao pokušaj zabrana kavana, za što su se zalagali i sami sultani zbog utjecaja vjerskih krugova i straha od gubitka kontrole nad narodom.

### 6.1. Zabrane osmanskih sultana

Uz jedan od najranijih pokazatelja osmanske svijesti o pravnom pitanju kave veže se 1543. godina, kada je prva pošiljka kave iz Jemena potopljena<sup>105</sup> na temelju izdane fetve Şeyhülislama Ebussuud Efendije. On je kavu proglasio haramom, odnosno zabranjenom u ime islama.

---

<sup>102</sup> Isto, 34.

<sup>103</sup> Collaço, „The Ottoman Coffeehouse,” 64.

<sup>104</sup> Faroqhi, *Sultanovi podanici*, 262.

<sup>105</sup> Nevena Krstić, „Mustafa ibn Muhammad al-Aqhisari (Pruščanin): Rasprava o kavi, duvanu i pićima.” *Prilozi Za Orijentalnu Filologiju*, (2017), 72. <https://pof.ois.unsa.ba/index.php/pof/article/view/676>. Pristup stranici: 28.2.2023.

Međutim, već su se nekoliko godina kasnije otvorile prve kavane u Istanbulu, njezina se popularnost proširila osmanskim ulicama i crni se napitak neposredno našao na meti sultana Sulejmana I. Zakonodavca. Već su se za vrijeme njegove vladavine, koja je trajala od 1520. do 1566. godine, pojavljivale kratkotrajne odredbe o zabranama unatoč tome što je njegov osobni liječnik 1522. godine dao pozitivno mišljenje o kavi.<sup>106</sup> Zbog potencijalne prijetnje stabilnosti koju su kavane predstavljale za društveni poredak, zabranjen je rad kavana, ali samo na pojedinim mjestima gdje je utvrđena bilo kakva neprikladnost.

S druge strane, njegov je sin sultan Selim II. između 1566. i 1574. godine oštrijim pristupom nastojao udaljiti ljude iz kavana i prouzročiti njihovo zatvaranje u što većem broju. Zabranio je uvoz kave u Egipat 1567. godine jer je primijećeno da broj kavana sve više raste, a vojnici ih posjećuju u svako doba dana umjesto da izvršavaju svoje vojne dužnosti.<sup>107</sup> Svejedno, 60-ih i 70-ih godina 16. stoljeća uvoz kave se nije smanjio kao što je očekivano. Zapravo je kava u Egipat dopremљivana u dovoljno velikim količinama da se na kraju oporezivanje trgovine činilo isplativijim za osmansku riznicu nego njezino potiskivanje.<sup>108</sup> Osmanska je administracija pažnju usmjerila na naplatu poreza pa je shodno tome 1573. godine zabrana ukinuta.

Njegov nasljednik, sultan Murad III. koji je vladao od 1574. do 1595. godine, podržavao je ulemin negativni stav prema kavi te je 1584. godine izdao prvu odredbu o zabrani kave i kavana. Unatoč tome što je vlasnicima kavana prijetila kazna u slučaju rada, konzumacija se kave uvelike nastavila te su se čak otvarala i tajna mjesta na kojima se mogla piti, takozvane *koltuk kahvehaneleri*,<sup>109</sup> u sporednim uličicama ili u stražnjem dijelu nekih trgovina. Međutim, nekoliko godina kasnije događa se preokret. Şeyhülislam Bostanzade Mehmed Efendi izdaje fetvu u kojoj stoji da se kava ne kosi s islamskim odredbama iako je ne preporučuje i da svaki musliman ima pravo donijeti odluku za sebe.<sup>110</sup> Nakon ove objave cijenjene ličnosti Osmanskoga Carstva, sultan Murad III. ukida svoju nametnutu zabranu, a konzumacija kave u potpunosti prodire i u domove istanbulske elite.

Ipak, to nije spriječilo najistaknutijeg protivnika kave, sultana Murada IV. (1623. – 1640.), da veliki požar u Istanbulu iz 1633. godine, kada je izgorjela jedna petina Istanbula,<sup>111</sup> iskoristi kao izliku za dotad najstrožu presudu o kavi. Izdao je ferman kojim je zabranio kavu, duhan,

---

<sup>106</sup> Tuchscherer, „Commerce,“ 74.

<sup>107</sup> Faroqhi, „Coffee and Spices,“ 91.

<sup>108</sup> Isto, 92.

<sup>109</sup> Göktaş, „Osmanlı Döneminde Kahvehaneler,“ 74.

<sup>110</sup> Isto, 75.

<sup>111</sup> Krstić, „Mustafa,“ 73.

vino i, uz mjesta na kojima se pio alkohol, naredio zatvaranje kavana te najavio najstrože kazne onima koji ove odluke ne poštuju zbog čega je mnogo ljudi izgubilo svoje živote. Međutim, navika ispijanja kave i odlazak u kavane već je bila toliko ukorijenjena da su ljudi nastavili sa svojom rutinom te su se nakon nekog vremena kavane ponovno počele otvarati.

Krajem 17. stoljeća, ublažavanjem kontrole vlasti nad podanicima Carstva, kavane su dobile slobodniji prostor za razvoj svoje djelatnosti, a kroz dugi niz godina potporu im je pružio i sultan Mehmed IV. Kava i kavane postale su toliko popularne da njihova zabrana u pravom smislu riječi više nije bila moguća. Uvidjevši stvarno stanje stvari, u međuvremenu su i vjerski učenjaci promijenili svoj stav o karbonizaciji kave, što je potvrdilo njezinu legalnost i potaknulo njezino konzumiranje unutar svih društvenih slojeva. Među vlasnicima kavana našli su se i visoki dužnosnici i brojni janjičari, koji su kavane vidjeli kao unosan i jednostavan način prihoda. Ipak, janjičarske su kavane i u 18. i 19. stoljeću zbog rastućeg nezadovoljstva i čestih sukoba s vlašću uznemiravale državni vrh te su postale jednim od žarišta mnogobrojnih pobuna. Iz tog je razloga već krajem 17. stoljeća država, umjesto zatvaranja svih, zatvarala pojedine kavane kao upozorenje.<sup>112</sup> Ipak, kava se više nije nalazila na meti čelnika unatoč tome što je stoljećima bila jedan od najosporavanijih stimulansa Osmanskog Carstva.<sup>113</sup> U 18. stoljeću zabrane nestaju, a kava slobodno nastavlja biti utjecajnim dijelom osmanske svakodnevice i kulture turskoga naroda.

---

<sup>112</sup> Çakşu, "Jannissary Coffee Houses," 125.

<sup>113</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,“ 262.

## 7. Utjecaj kave

Kava je jedinstvenom aromom uspjela pridobiti svoje poklonike, a oni su kavu učvrstili u osmanske običaje i tradiciju mnogih ljudi, u različitim društvima, na nekoliko kontinenata. Ne samo što je u javnom prostoru potaknuta navika laganog ispijanja i uživanja u crnom napitku koji razbuđuje, stvara ugodu i koji se prenio i postao nerazdvojnim dijelom turske, ali i kulture brojnih drugih naroda, nego su se postupno potaknuli i ustalili turski običaji. Oni su ujedno postali prepoznatljivima u mnogim drugim zemljama, kao što je područje Balkana, što je dovelo do toga da turska kava postane jednim od simbola same zemlje. Ostavila je do danas trag u umjetnosti, inspirirala književna djela, djelovala je na tvorbu novih riječi, poslovice, zagonetki i društvenih prilika, kao što su predviđanje budućnosti iz taloga ili posluživanje kave tijekom bračnih ceremonija.

### 7.1. Književnost

Prvi su stihovi nastali vrlo brzo nakon pojave kave u Istanbulu, a intelektualci, divanski pjesnici i narodni književnici izražavali su svoje stavove kroz djela nastojeći istaknuti svoje pozitivno mišljenje o kavi, dok su se drugi trudili ocrniti je i obeshrabriti ljude da je konzumiraju. Na primjer, pjesnik Nev'izade Atayi, koji je živio od 1583. do 1635. godine, kada su religijsko-politički konflikti vezani uz kavu bili u punom jeku, u svojim je bejtovima *Sâkiname* kavu usporedio s otrovom, kavane je smatrao zamkom za ljude od užitka i da kavane posjećuju jedino siromasi.<sup>114</sup> Neki su brojnost ljubitelja kave i posjetitelja kavana smatrali bolešću, drugi su pak ismijavali način njezinog ispijanja koji podsjeća na ispijanje alkohola, dok su neki čak preferirali vino naspram kave, kao što je Manastırlı Keşfi koji je napisao da bi „radije pio *haram* vino, nego *halal* kavu.“<sup>115</sup> Na balkanskom je području, točnije u Beogradu, početkom 17. stoljeća muftija i šejh Muniri Belgradi čak napisao i jedan od prvih pamfleta protiv kave<sup>116</sup> pod nazivom *Spev protiv upotrebe kafe, vina, opijuma i duvana*. Međutim, ostavština onih koji su pisali hvalospjeve kavi također je mnogobrojna. Razbuđivala je njihovu maštu, davala im novu inspiraciju i uvodila nove metafore. Tako je Nakkaş Sa'i napravio usporedbu šalice pune kave i pomrčine mjeseca: crnilo je kave u šalici usporedio sa sjenom koja pada na mjesec, a njegovu svijetlu stranu s bijelim rubom šalice.<sup>117</sup> Jedan je učenjak kavu usporedio s čistoćom mlijeka kritizirajući one koji je pokušavaju zabraniti: „Kao čisto mlijeko, dozvoljena je/samo crnom bojom od njega je različita./Allah je nju zabranio samo

---

<sup>114</sup> Nâmık Açıkgöz, *Kahvenâme: klâsik Türk edebiyatında kahve*, (Ankara: Akçağ yayımları, 1999), 10.

<sup>115</sup> Ayvazoğlu, *Turkish Coffee Culture*, 35.

<sup>116</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,“ 265.

<sup>117</sup> Açıkgöz, *Kahvenâme*, 25.



neznalici/onome koji iz inata govori da je zabranjena.“<sup>118</sup> Neki su u svojim stihovima pisali i o profesorima koji koriste kavu za bolji rad tijekom kasnonoćnog pisanja, dok je pjesnik Bağdatlı Ruhi iz kasnog 16. stoljeća pisao o radosti ljudi koji su požurili u kavane kako bi se riješili jutarnje pospanosti nakon ukidanja zabrane konzumiranja kave i ponovnog otvaranja kavana.<sup>119</sup> Osim pjesnika, nadahnula je i kasnije prozne pisce. Najpoznatiji osmanski putopisac, Evliya Çelebi (1611. – 1682.), posvetio je stranice i stranice svojega djela *Seyahatname (Putopis)* u opisivanju načina konzumacije kave na osmanskim teritoriju, kao i bogatih opisa brojnih kavana kojima je svjedočio. Na svojem je putovanju osmanskim krajevima uočio u kolikoj su mjeri promijenili kulturni i društveni život: „Svaka je kavana puna ljudi dan i noć i razgovaraju među sobom...“<sup>120</sup> Bio je očevicem velikog broja obožavatelja kave, koji su redovito svraćali u brojne elegantne kavane Istanbula, Burse, Aydina i mnogih drugih gradova, a među njima su se našle i iločke kavane s lijepim vidikovcem ili one smještene na glavnoj ulici.<sup>121</sup> Kava nije stala pružati inspiraciju niti u suvremeno doba. Najbolji je primjer za to nobelovac Orhan Pamuk, kojemu u djelu *Zovem se Crvena (Benim adım Kırmızı)* kava i kavane služe kao jedan od glavnih motiva narativa romana, što potvrđuje koliku je ulogu odigrala u formiranju kulture i koliki je utjecaj uspjela održati stoljećima.

Unatoč tome što su autor i vrijeme nastanka nepoznati, jedni od najpoznatijih stihova napisanih o kavi vrlo su često krasili zidove kavana opisujući namjeru njihovih posjetitelja u potrazi za kavom i zapravo ono što se ustalilo u osmanskome društvu, izgradilo kroz pijenje kave i dobilo svoj smisao kavinim posredstvom: „Srce ne želi niti kavu niti kavanu/Srce žudi jedino za društvom, kava je samo izgovor.“<sup>122</sup>

## 7.2. Stvaranje tradicije i običaja

Pošto se kava u osmanskome društvu ispijala tijekom različitih prigoda i u svim dijelovima dana, sukladno tome razvile su se i norme ponašanja. Voda, koja se posluživala uz kavu, pila se prije, a ne poslije konzumacije kave. Piti vodu nakon uzimanja kave smatralo se nepristojnim i tumačilo se tako da osoba ne uživa u kavi. Također je bilo nepristojno glasno srkati kavu iako se kava zapravo vrlo često srkala zbog svoje vreline, a neprikladnim se smatralo i ponuditi kavu gostu prije prolaska izvjesnog vremena.

---

<sup>118</sup> Krstić, „Mustafa“, 94.

<sup>119</sup> Hakan Yalab, „Klasik Türk Edebiyatı Işığında Edebiyat ve Kültür Tarihimizde Kahve ve Kahvehaneler“, *İnsan ve toplum bilimleri araştırmaları dergisi*, sv. 6, br. 3 (2017): 1924. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/itobiad/issue/30065/334975>. Pristup stranici: 18.3.2023.

<sup>120</sup> „... Buna göre her kahvehane gece gündüz ağzına kadar insan ile dolu olup can sohbeti ederler...“ Isto, 1924.

<sup>121</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje“, 273.

<sup>122</sup> „Gönül ne kahve ister ne kahvehane,/Gönül sohbet ister, kahve bahane.“ Mikhail, “The Heart’s Desire,” 154.

Ceremonije koje su se vezale uz nuđenje kave gostima, vremenom su dobile još jedan specifičan običaj koji se tiče rituala zaruka, odnosno dogovaranja braka. Naime, obitelj bi mladoženje došla u kuću potencijalne mladenke te bi im tom prigodom bila ponuđena kava i duhan. Kada bi došlo vrijeme za ponovno posluživanje, ušla bi djevojka u svečanoj haljini s kavom i sjela u sredinu prostorije. Dok bi obitelj poprilično dugo ispijala kavu, koristila bi priliku za pomno promatranje buduće mladenke, a kada bi je napokon popili i vratili šalice, djevojka bi napustila prostoriju. U slučaju da je mladenka odobrena i obitelj bi mladoženje zatražila njezinu ruku, izraz *kahvesi içilmiş* (hrv. kava je popijena) označio bi kraj dogovora,<sup>123</sup> ponovno bi se poslužila kava, a zatim bi se spremala večera koja bi završavala ispijanjem kave. Još je jedna stavka vezana uz kavu bila vrlo važna prilikom sklapanja braka, posebice u bogatijim obiteljima. Neizostavan dio miraza činio bi velik broj pribora za kavu. U tradicionalnijim anadolskim mjestima iznimno se obraćala pažnja i na to kako potencijalna mladenka kuha kavu, odnosno drži li se tradicije<sup>124</sup> te ima li kvalitete i sposobnosti buduće supruge. Ipak, ponekad odluka o sklapanju braka nije ovisila samo o mladoženji i njegovoj strani obitelji. Djevojka bi znala u kavu staviti soli ako bi htjela izraziti nezadovoljstvo, odnosno nevoljkost za sklapanjem braka.

Zanimljivost svojstvena turskoj narodnoj kulturi, koja je najvjerojatnije nastala iz puke zabave posluge i žena u unutrašnjosti domova, ostala je rasonoda, pa čak i svojevrsni zanat do danas. Proricanje budućnosti iz taloga ispijene kave (tur. *kahve fali*) nastalo je u namjeni zabave sudionica i izvještavanja o sretnim događajima u nadolazećem vremenu. Nakon što bi se ispila tekućina i na dnu ostao talog, šalica bi se preokrenula i ostavila da se iz novonastalog oblika u unutrašnjosti šalice i na površini tanjurića iščitaju simboli. Vjerovalo se da u slučaju pozitivnih vijesti šalica treba ostati uspravno stajati inače se proročanstvo neće ostvariti.<sup>125</sup> Žene koje su se time ozbiljnije bavile, čak bi iščitavale znakove i u pjenu, a neke su svoje usluge i naplaćivale. Međutim, nisu svi podržavali takve prakse, pa su protivnici gatanja znali s kavom popiti i cijeli talog.

### 7.3. Utjecaj na jezik

Osim što sama riječ “kava” ima dugu tradiciju i do nastanka poznatog napitka nije bila u upotrebi, svojim je posredstvom kroz godine postala zaslužnom za stvaranje novih riječi nastalih iz dobro učvršćene osmanske, a danas turske kulture i tradicije. Njihova povezanost i

---

<sup>123</sup> Açıkgöz, *Kahvenâme*, 146.

<sup>124</sup> Ayvazoğlu, *Turkish Coffee Culture*, 73.

<sup>125</sup> Isto, 104.

međusobno ispreplitanje pokazuju koliko su značajne, čak i nakon nekoliko stoljeća. Jedna od najpoznatijih je riječ za doručak – *kahvaltı*. Naime, Osmanlije koji su već u jutarnjim satima pili kavu, uveli su obrok prije kave jer su smatrali da nije preporučljivo piti kavu na prazan želudac. Po perzijskom je uzoru<sup>126</sup> obrok nazvan spajanjem dviju riječi: *kahve* (hrv. kava) i *altı* (hrv. ispod, pod), riječi koja se s vremenom razvila u još jedan od turskih simbola, simbola najvažnijeg, bogatog obroka koji se dijeli i provodi s obitelji. Druga poznata riječ je riječ za smeđu boju, tur. *kahverengi*, koja je nastala prema asocijaciji boje na pržena zrnca kave.<sup>127</sup> Izraz *kahve molası* koristi se za kratku pauzu od rada u kojoj se najčešće koristi prilika za popiti kavu.<sup>128</sup> Nadalje, izraz *kahve parası*, naknada za uslugu koja se dobivala u kavani,<sup>129</sup> danas poznatija u turskoj i balkanskoj kulturi i kao riječ *bahşiş* (hrv. bakšiš, napojnica), označava malu količinu novca, najčešće onu koja se ostavlja kao napojnica,<sup>130</sup> a koji svoju povijesnu priču vuče s kraja 16. stoljeća. Naime, posjetitelji su kavana htjeli pokazati svoju velikodušnost, srdačnost i uljudnost prema drugim gostima kavana, koje nisu nužno ni poznavali. Kada bi htjeli zaželjeti dobrodošlicu pridošlici, pokazati prijateljske namjere ili jednostavno ostaviti dojam na drugog posjetitelja, naručili bi mu kavu umjesto da prime kusur, to jest ostatak danog novca za korištene usluge. Kava je u svojem društvenom okruženju ostavila dubok trag, a koliko je bila bitna prilikom srdačnog dočekivanja gostiju, govori i poznata turska poslovice u značenju zahvalnosti prema onome tko ti je učinio dobro: „Šalica kave nosi 40 godina sjećanja.“<sup>131</sup>

#### 7.4. Utjecaj na Europu

Kultura ispijanja kave zadržala se na Bliskom istoku do druge polovice 16. stoljeća, kada se s njom susreće Zapad zahvaljujući europskim putnicima koji su posjetili ili boravili u Osmanskom Carstvu. Zanimanje se pojavilo najprije među liječnicima i botaničarima koji su putovali osmanskim Mediteranom,<sup>132</sup> kao što je Nijemac Leonhard Rauwolf, koji je nakon putovanja 70-ih godina 16. stoljeća jedan od prvih uvrstio kavu u naučni traktat. Među prvima su kavu i običaje opisali i liječnik Prospero Alpini, koji je 1590. godine živio u Egiptu, i Pietro della Valle, koji je posjetio Istanbul 1615. godine: „Turci imaju još jedan napitak, crne boje, koji ljeti jako osvježava, a zimi grije i pritom ne mijenja svoja svojstva te uvijek ostaje istim

---

<sup>126</sup> Mikhail, „The Heart’s Desire,” 163.

<sup>127</sup> „Kahve,” Türk Dil Kurumu Sözlükleri, pristup stranici: 25.3.2023. <https://sozluk.gov.tr/>

<sup>128</sup> Sesli Sözlük. <https://www.seslisozluk.net/> Pristup stranici: 25.3.2023.

<sup>129</sup> „Kahve,” Türk Dil Kurumu Sözlükleri, pristup stranici: 25.3.2023. <https://sozluk.gov.tr/>

<sup>130</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,” 281.

<sup>131</sup> „Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı (hakki) vardır.“ „Kahve,” Türk Dil Kurumu Sözlükleri, pristup stranici: 25.3.2023. <https://sozluk.gov.tr/>

<sup>132</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,” 265.

napitkom koji se pije vruć... piju ga u dugim gutljajima, ne za vrijeme nego nakon obroka, kao svojevrsnu poslasticu, uz lagodan razgovor u društvu prijatelja. Gotovo da nema okupljanja na kojemu se ne pije. Za tu se svrhu održava velika vatra, a uz nju se drže spremne za posluživanje porculanske zdjelice ispunjene smjesom; kada je dovoljno vruća, tu su muškarci kojima je povjerena dužnost i koji ne rade ništa drugo osim što zdjelice nose okupljenima, što je moguće vruću, također dajući svakome sjemenke dinje da krata vrijeme. Sa sjemenkama i tim pićem, koje zovu *kafoue*, zabavljaju se razgovarajući ponekad i po sedam ili osam sati.<sup>133</sup> Očarani novim napitkom, cijelom ceremonijom koja se odvijala prilikom posluživanja i samim kavanama na Europljane je ostavljen dojam novom pojavom u osmanskoj kulturi, koja je kroz orijentalnu notu davala priliku ljudima iz različitih sredina u društvenoj koheziji razgovarati i razmjenjivati različita znanja na istome mjestu. Zahvaljujući putopiscima poput Jeana de Thévenota, koji je u 17. stoljeću preko svojih zapisa popularizirao kavu u Francuskoj, nastaju brojna djela o biljci i istoimenom crnom napitku koji se pije vreo, a istovremeno raste i zanimanje za jemensku kavu. Europa se uključila u trgovinu kavom, a ispijanje se kave po istočnom uzoru počelo širiti u važnijim europskim gradovima putem kavana. Kavana, koja je prvi put otvorena u Veneciji 1615. godine,<sup>134</sup> potaknula je njihovo širenje Italijom, a poznata je i po čuvenom mjestu *Caffè Florian* koje radi od 1720. godine do danas. U Francuskoj su prve kavane otvorene u Marseilleu 1644. godine, gradu koji je polovicom stoljeća postao glavnim europskim opskrbljivačem kave zahvaljujući snažnim vezama s Egiptom.<sup>135</sup> U Parizu je prva kavana otvorena 1669. godine, dok je 1686. otvorena i danas poznata kavana *Café Procope* koja je ujedno postala i središtem pariškog umjetničkog života 18. i 19. stoljeća. U Njemačku i Austriju kava je stigla s osmanskim trgovcima polovicom 17. stoljeća. Međutim, nije bila toliko popularna čak ni nakon što je prva kavana otvorena 1651. godine. Popularnost stječe tek stotinjak godina kasnije, što se može potvrditi time da je čak i Johann Sebastian Bach u kavani *Zimmerman* održavao koncerte petkom od 18 do 20 sati<sup>136</sup> te posvetio kavi jednu od svojih skladbi *Coffee Cantata*. Potpunu suprotnost doživljava Engleska u čijim se gradovima poput

---

<sup>133</sup> „The Turks also have another beverage, black in colour, which is very refreshing in summer and very warming in winter, without however changing its nature and always remaining the same drink, which is swallowed hot . . . They drink it in long draughts, not during the meal but afterwards, as a sort of delicacy and to converse in comfort in the company of friends. One hardly sees a gathering where it is not drunk. A large fire is kept going for this purpose and little porcelain bowls were kept by it ready-filled with the mixture; when it is hot enough there are men entrusted with the office who do nothing else but carry these little bowls to all the company, as hot as possible, also giving each person a few melon seeds to chew to pass the time. And with the seeds and this beverage, which they call *kafoue*, they amuse themselves while conversing sometimes for a period of seven or eight hours. “ Mehrdad, *Daily Life*, 238.

<sup>134</sup> Kahve,” *İslam Ansiklopedisi*, pristup stranici: 1.4.2023. <https://islamansiklopedisi.org.tr/kahve>

<sup>135</sup> Tuchscherer, „Commerce,” 89.

<sup>136</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,” 285.

Oxforda i Londona na početku 50-ih godina 17. stoljeća otvorio znatan broj kavana. Iako su i u europskim kavanama svi građani bili dobrodošli, kavane su posebno privlačile više slojeve društva te su postale visoko akademsko i političko područje koje je odgovaralo rastućem društvenom utjecaju buržoazije.<sup>137</sup> Pretvorivši se u elitna mjesta kulture i zabave, postajala su sve zatvorenija za obične ljude. Ipak, kavana je imala istu namjenu kao i u Osmanskom Carstvu: ispijanje kave u društvu i najrazličitijih razgovora, od onih o svakodnevicu i politici do rasprava o književnosti i filozofiji. Tako su se stvorili i svojevrsni književni forumi, okupljališta ljudi prosvjetiteljskog duha i intelektualaca da su nazivane i *penny universities*<sup>138</sup> (hrv. sveučilišta za 1 peni) jer je, uz ispijanje jeftine kave, bila dostupna velika količina informacija i razmjena znanja široj populaciji. Europske su kavane bile specifične po tome što su u njima nerijetko žene organizirale svoja privatna druženja ili čak rukovodile kavanama. Svejedno, događaji slični onima koji su se odvijali prije više od jednog stoljeća u Osmanskom Carstvu vezanima uz kavu i kavane nisu zaobišli niti Europljane. Osim što su se pojavili oni koji su bili protivnici kave i htjeli zadržati identitet ispijanjem alkohola, vlast je slala svoje špijune u kavane zbog straha od političke opozicije. Kavane su također ponegdje i zatvarane, a pisane su i žalbe, kao što je *Peticija žena protiv kave* pokrenuta u Engleskoj krajem 60-ih godina 17. stoljeća i upućena tadašnjem kralju Charlesu I. „da im muševci odlaze iz kuće i provode beskorisno vrijeme u kavanama trošeći novac.“<sup>139</sup>

Međutim, kako se potražnja za kavom nije smanjivala, a početkom su 18. stoljeća naišli na poteškoće u trgovini i njezinoj nabavci, počeli su uzgajati i distribuirati kavu s osvojenih kolonija. Jemen je dugi niz godina držao monopol nad vrlo unosnom proizvodnjom kave. Neko se vrijeme uspješno sprječavalo širenje uzgoja u druge zemlje tako da se izvozila u obliku u kojem više nije bilo mogućnosti klijanja, odnosno nakon potapanja plodova u kipućoj vodi ili njihovim sušenjem.<sup>140</sup> Međutim, to su u 17. stoljeću uspjeli promijeniti Europljani. Nakon što su Nizozemci uspješno prenijeli biljku kavovca u Nizozemsku, za što se čak i tvrdi da je prokrijumčarena,<sup>141</sup> počeli su je uzgajati na Cejlonu od 1658. godine, a zatim je proširili i na botaničke vrtove Jave, Sumatre, Šri Lanke, Balija, Timora i druge otočne nizozemske kolonije. Po uzoru na Nizozemce, Francuzi su neuspješno više puta pokušali prenijeti ovu biljku koja zahtijeva izrazitu skrb. Napokon su uspjeli 1714. godine, kada je pregovorima uspijevaju dobiti za kralja Luja XIV. Biljka kavovca, koja se zatim našla u pariškom vrtu *Jardin des Plantes*,

---

<sup>137</sup> Collaço, „The Ottoman Coffeehouse,” 68.

<sup>138</sup> Fotić, „(Ne)sporno uživanje,” 278.

<sup>139</sup> Isto, 283.

<sup>140</sup> Ukers, *All About Coffee*, 5.

<sup>141</sup> Ágoston i Masters, *Encyclopedia of the Ottoman Empire*, 138.

tako je postala pretkom većine kave u francuskim kolonijama, kao i onoj u Južnoj i Srednjoj Americi.<sup>142</sup> U idućih su nekoliko godina uspjeli kultivirati kavu na otocima Réunion, Madagaskar i Martinique te su zbog ekonomskih okolnosti i nestašica jemenske kave koje su se javljale u 18. stoljeću Osmanlije počeli uvoziti i prodavati „europsku kavu“ u posebnim trgovinama krajem istoga stoljeća. Europljani se tako osamostaljuju i mijenjaju tržište u kojemu također prestaju uvoziti kineski porculan i osnivaju vlastite tvornice porculana sredinom 18. stoljeća. U europskim se tvornicama tada počinju proizvoditi i šalice za kavu s drškom. Postepeno su se u raznim državama našle i različite vrste kave svojstvene njihovoj kulturi. Nakon što se Amerika upoznala s uzgojem kave, popularnost je ove biljke i napitka dosegla svjetski nivo, a turska je kava ostala svojstvena turskom podneblju i zauvijek ostavila svoj trag.

---

<sup>142</sup> Ukers, *All About Coffee*, 6

## 8. Zaključak

*Coffea arabica* kao biljka zaista nosi dugu i bogatu povijest, a trijumfira crnim, vrućim napitkom koji se dobiva od njezinih zrnaca. Dobila je na značaju ne samo zato što je doprinijela stvaranju novih zanata i razvijanju trgovine, već i zato što je novootkrivenim pićem širila ugodu i dovela do stvaranja dotad neviđene društvene novine te novog mjesta socijalizacije. Unatoč tome što se zbog kavana stvorila opozicija koja je pokušala zabraniti i kavane i sami napitak, ali i uvoz samih zrna, kava se vrlo brzo duboko ukorijenila u sve slojeve osmanskog društva. Isticanjem posebnog načina pripreme, jedinstvenog pribora i njima svojstvenom konzumacijom u muslimanskom svijetu, crni i gorki napitak koji se kuha u bakrenoj džezvi dobio je ime po specifičnom podneblju te postao jednim od simbola Osmanskog Carstva, a kasnije i Republike Turske. Turska se kava preko sufija popularizirala kod trgovaca i stigla do ulica svih većih i manjih mjesta pod Osmanskim Carstvom te se zavukla u privatni prostor i siromašnijih i imućnijih građana. Zbog navika i rituala koji su se razvijali usporedno sa sve većom konzumacijom, turska je kava postala zaštitnim znakom njihovog životnog stila, gostoprimstva, ukazivanja poštovanja i srdačnosti prema gostima u kućama i posjetiteljima kavana te se vrlo brzo uživanje kave počelo povezivati i s pušenjem duhana, razgovorom te provođenjem ugodnog vremena u društvu. Unosna je trgovina pospješila put širenja kave, što je na kraju rezultiralo popularnošću kave po cijelome svijetu, ali i stvaranjem novih zanimanja, majstorskom izradom pribora, stvaranjem inspiracije za mnoga umjetnička djela i širenjem vokabulara. Međutim, tema kave bila je isto tako i plodnim tlom mnogih nesuglasica i rasprava koje su izazivale polemike, a neke su od njih završavale i zabranama. Kava je neposredno postala metom političkih i vjerskih krugova djelovanjem kavana jer su kavane kao inovacija toga doba smatrane ekstremom. Međutim, ipak su imale brojnu vjernu publiku te se tako širile kamo god su ljubitelji kave došli. Upravo zbog toga zabrane nisu bile dugog vijeka, a kroz dva i pol stoljeća svojim nestajanjem otvaraju vrata normalizaciji već dobro poznate ekonomske, socijalne i kulturne institucije koja je uz bogatu aromu kave dala cijeli niz mogućnosti za uživanje. *Bid'a* koja je iz negativne pozicije prešla u naviku, stvorila je novu kulturnu sferu njezine svakodnevne upotrebe. Autohtona afrička biljka prešla je dug put do azijskog kontinenta, gdje se počela uzgajati i posredstvom Osmanskog Carstva i turske kave na kraju dospjela do europskih država, globalizirala se te postala jednim od najpoznatijih napitaka na svijetu, kao i turskim kulturnim nasljeđem.

## 9. Popis literature

### 9.1. Izvori

Açıköz, Nâmik. *Kahvenâme: klâsik Türk edebiyatında kahve*, Ankara: Akçağ yayınları, 1999.

Ágoston, Gábor i Bruce Alan Masters. *Encyclopedia of the Ottoman Empire*, New York: Facts on File, 2009.

Çakşu, Ali, „Jannissary Coffee Houses in Late Eighteenth Century Istanbul.“ U *Ottoman tulips, Ottoman coffee: leisure and lifestyle in the eighteenth century*, uredila Dana Sajdi, 117-132. New York: Tauris Academic Studies, 2007.

D'Ohsson, Mouradgea. *Tableau général de l'Empire Ottoman III-IV*. Istanbul: Les Éditions Isis, 2001.

Faroqhi, Suraiya. *Sultanovi podanici: kultura i svakodnevnica u Osmanskom Carstvu*. Prevela Tatjana Paić-Vukić. Zagreb: Golden marketing - Tehnička knjiga. 2009.

Geoffroy, Éric. „La diffusion du café au Proche-Orient arabe par l'intermédiaire des soufis : mythe et réalité.“ U *Le commerce du café avant l'ère des plantations coloniales : espaces, réseaux, sociétés (XV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle)*, uredio Michel Tuchscherer, 7-16. Kairo: Institut français d'archéologie orientale, 2001.

Hattox, Ralph S. *Coffee and Coffeeshouses: the origins of a social beverage in the medieval Near East*. London: University of Washington Press, 1996.

Kia, Mehrdad. *Daily Life in the Ottoman Empire*. Santa Barbara: Greenwood, 2011.

Mantran, Robert. *La vie quotidienne à Istanbul au siècle de Soliman le Magnifique*. Paris: Hachette, 1990.

Mikhail, Alan. „The Heart's Desire: Gender, Urban Space and the Ottoman Coffee House.“ U *Ottoman tulips, Ottoman coffee: leisure and lifestyle in the eighteenth century*, uredila Dana Sajdi, 133-170. New York: Tauris Academic Studies, 2007.

Schaefer, Charles G. H., “Coffee Unobserved: Consumption and Commoditization of Coffee in Ethiopia before the Eighteenth Century.” U *Le commerce du café avant l'ère des plantations coloniales : espaces, réseaux, sociétés (XV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle)*, uredio Michel Tuchscherer, 23-34. Kairo: Institut français d'archéologie orientale, 2001.



Tuchscherer, Michel. „Commerce et production du café en mer Rouge au XVIe siècle.“ U *Le commerce du café avant l'ère des plantations coloniales : espaces, réseaux, sociétés (XV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle)*, uredio Michel Tuchscherer, 69-90. Kairo: Institut français d'archéologie orientale, 2001.

## 9.2. Internetski izvori

Ayvazoğlu, Beşir. *Turkish Coffee Culture “A Cup of Coffee Commits One to Forty Years of Friendship.”* Ankara: Republic of Turkey, Ministry of Culture and Tourism Publications, 2011. <https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.

Britannica. „Coffee.“ Pristup stranici: 1.4.2023. <https://www.britannica.com/topic/coffee>

Britannica. „Mocha.“ Pristup stranici: 3.11.2023. <https://www.britannica.com/place/Mocha-Yemen>

Collaço, Gwendolyn. “The Ottoman Coffeehouse: All the Charms and Dangers of Commonality in the 16-17th Centuries.” *Lights: The MESSA Journal*, A University of Chicago Graduate Publication 1, br. 1 (2011): 61-71. [https://www.academia.edu/1123874/The\\_Ottoman\\_Coffeehouse\\_All\\_the\\_Charms\\_and\\_Dangers\\_of\\_Commonality\\_in\\_the\\_16th\\_17th\\_Centuries\\_Lights\\_The\\_MESSA\\_Journal\\_A\\_University\\_of\\_Chicago\\_Graduate\\_Publication\\_1\\_No\\_1\\_Fall\\_2011\\_61\\_71](https://www.academia.edu/1123874/The_Ottoman_Coffeehouse_All_the_Charms_and_Dangers_of_Commonality_in_the_16th_17th_Centuries_Lights_The_MESSA_Journal_A_University_of_Chicago_Graduate_Publication_1_No_1_Fall_2011_61_71). Pristup stranici: 25.2.2023.

Faroqhi, Suraiya. „Coffee and Spices: Official Ottoman Reactions to Egyptian Trade in the Later Sixteenth Century.” *Wiener Zeitschrift für die Kunde des Morgenlandes* 76, (1986): 87-93. <https://www.jstor.org/stable/23868774?pq-origsite=summon>. Pristup stranici: 13.12.2023.

Fotić, Aleksandar. „(Ne)sporno uživanje: pojava kafe i duvana.“ *Privatni život u srpskim zemljama u osvjet modernog doba*, Clio (2005): 261-301. [https://www.academia.edu/364907/Ne\\_sporno\\_u%C5%BEivanje\\_pojava\\_kafe\\_i\\_duvana](https://www.academia.edu/364907/Ne_sporno_u%C5%BEivanje_pojava_kafe_i_duvana). Pristup stranici: 2.4.2023.

Göktaş, Erbil. “Osmanlı Döneminde Kahvehaneler, Kıraathaneler ve Bunların İşlevleri.” *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi* (2010): 67-80.

<https://paperity.org/p/215544600/osmanli-doneminde-kahvehaneler-kiraathaneler-ve-bunlarin-islevleri>. Pristup stranici: 20.2.2023.

Hathaway, Jane. „The Ottomans and the Yemeni Coffee Trade.“ *Oriente Moderno* 86, br. 1, The Ottomans and Trade (2006); 161-171. <https://www.jstor.org/stable/25818052>. Pristup stranici: 14.12.2023.

Hrvatska enciklopedija. „Kava.“ Pristup stranici: 1.4.2023.  
<https://enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=30966>

İslam Ansiklopedisi. „Kahve.“ Pristup stranici: 1.4.2023.  
<https://islamansiklopedisi.org.tr/kahve>

Krstić, Nevena. „Mustafa ibn Muhammad al-Aqhisari (Prušćanin): Rasprava o kavi, duvanu i pićima.“ *Prilozi Za Orijentalnu Filologiju*, (2017): 71–107.  
<https://pof.ois.unsa.ba/index.php/pof/article/view/676>. Pristup stranici: 28.2.2023.

Sesli Sözlük. Pristup stranici: 25.3.2023. <https://www.seslisozluk.net/>

Türk Dil Kurumu Sözlükleri. „Kahve.“ Pristup stranici: 25.3.2023. <https://sozluk.gov.tr/>

Ukers, William H. *All About Coffee*, New York: The Tea and Coffee Trade Journal Academy, 1922. <https://www.gutenberg.org/files/28500/28500-h/28500-h.htm>. Pristup stranici: 1.4.2023.

UNESCO. „Turkish coffee and tradition.“ Pristup stranici: 5.11.2023.  
<https://ich.unesco.org/en/RL/turkish-coffee-culture-and-tradition-00645>

Van Arendonk, Cornelis. „Kahwa.“ *The Encyclopaedia of Islam*, sv. 4, br. 3 (1997): 449-455.  
<https://ia801204.us.archive.org/10/items/EncyclopaediaOfIslamVol.4IranKha/Encyclopaedia%20of%20Islam%2C%20vol.%204%20%28Iran-Kha%29.pdf>. Pristup stranici: 3.12.2023.

Yalap, Hakan. „Klasik Türk Edebiyatı Işığında Edebiyat ve Kültür Tarihimize Kahve ve Kahvehaneler.“ *İnsan ve toplum bilimleri araştırmaları dergisi*, sv. 6, br. 3 (2017): 1907-1930. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/itobiad/issue/30065/334975>. Pristup stranici: 18.3.2023.

Yılmaz, Birsen, Acar-Tek, Nilüfer i Sözlü, Saniye. „Turkish cultural heritage: a cup of coffee.“ *Journal of Ethnic Foods* 4, br. 4 (2017): 213-220.  
[https://www.researchgate.net/publication/321122660\\_Turkish\\_cultural\\_heritage\\_A\\_cup\\_of\\_coffee](https://www.researchgate.net/publication/321122660_Turkish_cultural_heritage_A_cup_of_coffee). Pristup stranici 1.4.2023.

Yılmaz, Yıldız. „Cutting a Fine Figure among Pots and Pans: Aghas of the Sultan’s Harem in the Eighteenth Century.“ U: *Living the Good Life: Consumption in the Qing and Ottoman Empires of the Eighteenth Century*, uredili Elif Akçetin i Suraiya Faroqhi, 113-133. Leiden: Brill, 2017.

[https://www.academia.edu/39760092/Living\\_the\\_Good\\_Life\\_Consumption\\_in\\_the\\_Qing\\_and\\_Ottoman\\_Empires\\_of\\_the\\_Eighteenth\\_Century\\_co\\_edited\\_with\\_Suraiya\\_Faroqhi\\_Leiden\\_Brill\\_2017](https://www.academia.edu/39760092/Living_the_Good_Life_Consumption_in_the_Qing_and_Ottoman_Empires_of_the_Eighteenth_Century_co_edited_with_Suraiya_Faroqhi_Leiden_Brill_2017). Pristup stranici: 2.11.2023.

### 9.3. Vizualni izvori



Slika 1: *Coffea arabica* – cvat biljke i grančica s plodovima. Hrvatska enciklopedija: <https://enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=30966>. Pristup stranici 1.4.2023.



Slika 2: Kaldi i njegove rasplesane koze. *All About Coffee*:  
[https://www.gutenberg.org/files/28500/28500-h/28500-h.htm#Chapter\\_II](https://www.gutenberg.org/files/28500/28500-h/28500-h.htm#Chapter_II). Pristup stranici  
1.4.2023.



Slika 3: Tava za prženje kave s ručkom (tur. *kahve tavası*). *Turkish Coffee Culture*:  
<https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.



Slika 4: Posuda za hlađenje kave (tur. *kahve soğutucusu*). *Turkish Coffee Culture*:  
<https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.



Slika 5: Posuda za hlađenje kave (tur. *kahve soğutucusu*). *Turkish Coffee Culture*: <https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.



Slika 6: Mlin za kavu (tur. *kahve değirmeni*). UNESCO: <https://ich.unesco.org/en/RL/turkish-coffee-culture-and-tradition-00645>. Pristup stranici: 1.4.2023.



Slika 7: Ručni mlin za kavu (tur. *el değirmeni*). *Turkish Coffee Culture*: <https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.



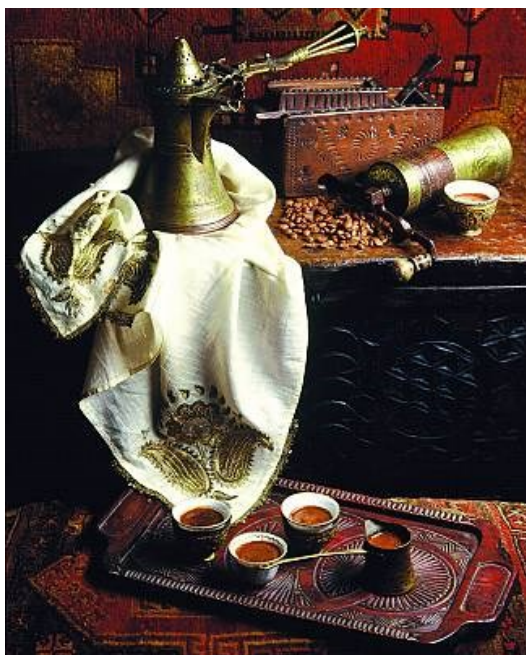
Slika 8: Dva drvena *dibeka*. (Ne)sporno uživanje: pojava kafe i duvana:  
[https://www.academia.edu/364907/ Ne sporno u%C5%BEivanje pojava kafe i duvana](https://www.academia.edu/364907/Ne_sporno_u%C5%BEivanje_pojava_kafe_i_duvana).  
Pristup stranici: 2.4.2023.



Slika 9: Drvena kutija za kavu (tur. *kahve kutusu*). *Turkish Coffee Culture*:  
<https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.



Slika 10: Metalna kutija za kavu. (tur. *kahve kutusu*). *Turkish Coffee Culture*:  
<https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.



Slika 11: Pribor za kavu (tur. *kahve takımı*). UNESCO: <https://ich.unesco.org/en/RL/turkish-coffee-culture-and-tradition-00645>. Pristup stranici: 1.4.2023.



Slika 12: Džezva (tur. *cezve*). Turizm Avropa: <https://turizmavrupa.net/osmanlida-kahve-ile-birlikte-ne-ikram-edilirdi/>. Pristup stranici: 5.4.2023.



Slika 13: Džezva (tur. cezve). *Turkish cultural heritage: A cup of coffee:* [https://www.researchgate.net/publication/321122660\\_Turkish\\_cultural\\_heritage\\_A\\_cup\\_of\\_coffee](https://www.researchgate.net/publication/321122660_Turkish_cultural_heritage_A_cup_of_coffee). Pristup stranici 1.4.2023.



Slika 14: Džezva s poklopcem. UNESCO: <https://ich.unesco.org/en/RL/turkish-coffee-culture-and-tradition-00645>. Pristup stranici 1.4.2023.





Slika 15: Šalice za kavu (tur. *kahve fincanları*), 18. stoljeće. Pera Müzesi: <https://www.peramuzesi.org.tr/blog/osmanli%E2%80%99da-kahve-ikrami/1587>. Pristup stranici: 1.4.2023.



Slika 16: Držač za findžan (tur. *zarf*). *Turkish Coffee Culture*: <https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.



Slika 17: Držač za findžan (tur. zarf). *Turkish Coffee Culture*:  
<https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.



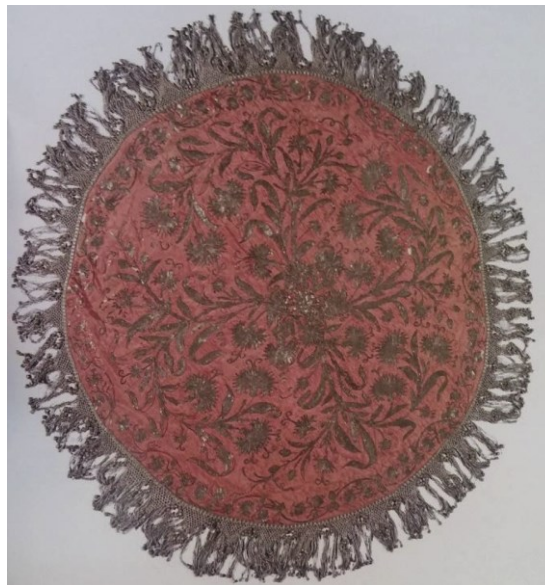
Slika 18: Držač za findžan (tur. zarf). *Turksih cultural heritage: A cup of coffee*:  
[https://www.researchgate.net/publication/321122660\\_Turkish\\_cultural\\_heritage\\_A\\_cup\\_of\\_coffee](https://www.researchgate.net/publication/321122660_Turkish_cultural_heritage_A_cup_of_coffee). Pristup stranici 1.4.2023.



Slika 19: Findžani u srebrnim zarfovima. *(Ne)sporno uživanje: pojava kafe i duvana:*  
[https://www.academia.edu/364907/\\_Ne\\_sporno\\_u%C5%BEivanje\\_pojava\\_kafe\\_i\\_duvana\\_](https://www.academia.edu/364907/_Ne_sporno_u%C5%BEivanje_pojava_kafe_i_duvana_)  
Pristup stranici: 2.4.2023.



Slika 20: Šalice za kavu u zarfovima na pladnju. *Turkish Coffee Culture:*  
<https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.



Slika 21: Siti tkanina. *Turkish cultural heritage: A cup of coffee:*  
[https://www.researchgate.net/publication/321122660\\_Turkish\\_cultural\\_heritage\\_A\\_cup\\_of\\_coffee](https://www.researchgate.net/publication/321122660_Turkish_cultural_heritage_A_cup_of_coffee). Pristup stranici 1.4.2023.



Slika 22: Vrč za kavu (tur. *ibrik*). *Turkish Coffee Culture*:  
<https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.



Slika 23: Sitol takımı. *Turkish Coffee Culture*:  
<https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.



Slika 24: Ulični prodavač kave. *(Ne)sporno uživanje: pojava kafe i duvana:*  
[https://www.academia.edu/364907/Ne\\_sporno\\_u%C5%BEivanje\\_pojava\\_kafe\\_i\\_duvana](https://www.academia.edu/364907/Ne_sporno_u%C5%BEivanje_pojava_kafe_i_duvana) .  
Pristup stranici: 2.4.2023.



Slika 25: Špiritna peć, Warwick Goble. *Turkish Coffee Culture:*  
<https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.



Slika 26: *Posluživanje kave u haremu*, osmanska minijatura iz 2. polovice 16. stoljeća.  
(Ne)sporno uživanje: *pojava kafe i duvana:*

[https://www.academia.edu/364907/ Ne sporno u%C5%BEivanje pojava kafe i duvana](https://www.academia.edu/364907/Ne_sporno_u%C5%BEivanje_pojava_kafe_i_duvana) .

Pristup stranici: 2.4.2023.



Slika 27: *Ritual kave u haremu. Turkish Coffee Culture:*

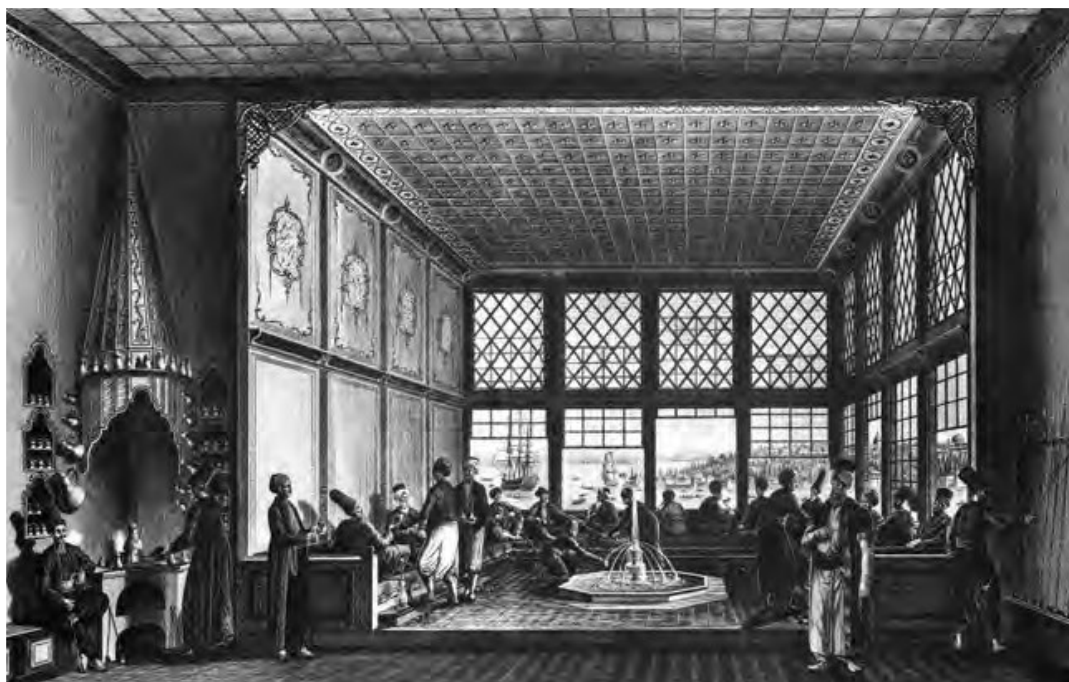
<https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.



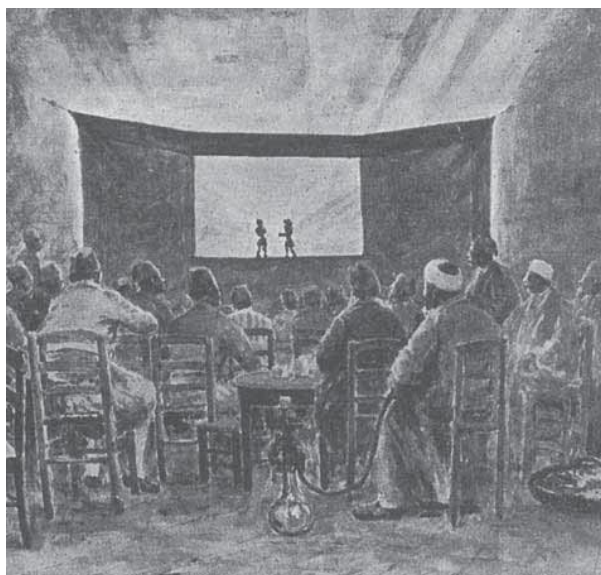
Slika 28: *Žene piju kavu*, Jean Baptiste Vanmour. Wikiart: <https://www.wikiart.org/en/jean-baptiste-vanmour/women-drinking-coffee-1730>. Pristup stranici: 5.4.2023.



Slika 29: Osmanska kavana. Akademik Tarih: <https://www.akademiktarihtr.com/osmanlidakahve/> Pristup stranici: 5.4.2023.



Slika 30: *Intérieur d'un café publique sur la place de Tophane*, Antoine Melling. (Ne)sporno uživanje: pojava kafe i duvana:  
[https://www.academia.edu/364907/Ne\\_sporno\\_u%C5%BEivanje\\_pojava\\_kafe\\_i\\_duvana](https://www.academia.edu/364907/Ne_sporno_u%C5%BEivanje_pojava_kafe_i_duvana).  
Pristup stranici: 2.4.2023.



Slika 31: Izvedba *Karagöz* u kavani, H. Saim Bey. *Turkish Coffee Culture*:  
<https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.





Slika 32: Minijatura koja prikazuje različite oblike uživanja u istanbulskoj kavani u 16. stoljeću. *İslam Ansiklopedisi*: <https://islamansiklopedisi.org.tr/kahvehane>. Pristup stranici: 1.4.2023.



Slika 33: Minijatura kahvedžije iz 16. stoljeća. *İslam Ansiklopedisi*: <https://islamansiklopedisi.org.tr/kahve>. Pristup stranici 1.4.2023.



Slika 34: Minijatura s prikazom kavane u 16. stoljeću. İslam Ansiklopedisi: <https://islamansiklopedisi.org.tr/kahve>. Pristup stranici 1.4.2023.



Slika 35: Minijatura koja odražava strogi odnos države prema kavanama - simbolizira ljude koji piju kavu i čavrljaju te državu koja čeka s mačem. Akademik Tarih: <https://www.akademiktarihtr.com/osmanlidakahve/>. Stranici pristupljeno: 5.4.2023.



Slika 36: *Cafés in Damascus*, William Henry Bartlett. Open Edition Journals:  
<https://journals.openedition.org/beo/967?lang=fr>. Pristup stranici: 5.4.2023.



Slika 37: Engleska kavana iz 17. stoljeća. Britannica:  
<https://www.britannica.com/topic/coffee>. Pristup stranici 1.4.2023.



Slika 38: Ispravan način preokretanja šalice za tursku kavu prilikom proricanja budućnosti.  
 Yabangee: <https://yabangee.com/mirror-mirror-on-the-wall-turkish-fortune-telling-culture/>.  
 Pristup stranici: 5.4.2023.



Slika 39: Natpis na šalici “Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır” (Šalica kave nosi 40 godina sjećanja.). *Turkish Coffee Culture*:  
<https://teda.ktb.gov.tr/Eklenti/6594,turkishcoffeeculturepdf.pdf>. Pristup stranici: 1.4.2023.

Sažetak rada

## **Kultura kave u Osmanskom Carstvu**

Kava spada u jedan od najpoznatijih napitaka na svijetu i upravo je posredstvom njezinih poklonika u Osmanskom Carstvu kava kao napitak doživjela veliku popularnost. Pretpostavlja se da se na osmanskome tlu pojavila nakon osvajanja mamelučkog Egipta, a polovicom 16. stoljeća, kada je stigla u Istanbul, doživjela veliki odjek koji kroz stotinjak godina stiže i u europske zemlje. Kultura, tradicija, i običaji koji su se razvili oko ispijanja kave nisu uvijek bili pozitivno prihvaćeni, ali su unatoč tome uspjeli opstati do danas. Kavana, nova društvena institucija u javnom prostoru, izazvala je kontroverze koje su se nastojale opravdati kroz mnogobrojne razloge. Usporedbe s vinom, karbonizacija, loš fizički utjecaj na tijelo i odvratanje od molitve, samo su neki u nizu argumenata zašto je, prema vjerskim krugovima, kavu trebalo zabraniti. Međutim, zabrane nisu dugo trajale jer se kultura ispijanja kave, točnije turske kave, već odavno ustalila u društvo.

Ključne riječi: kava, turska kava, kavana, turska kultura

Abstract

## **Coffee Culture in the Ottoman Empire**

Coffee is one of the most famous drinks in the world and its admirers are those who were responsible for popularizing the drink as a beverage in the Ottoman Empire. It is assumed that it entered the Ottoman soil after the conquest of Mamluk Egypt. In the mid-16<sup>th</sup> century, when it arrived to Istanbul, it got a great response which also spread to the European lands approximately one hundred years later. Culture, tradition, and customs that have developed around coffee drinking were not always positively accepted. Nevertheless, they have mostly managed to be maintained to this day. Coffeehouse, a new social institution that occupied the public space, caused controversies that were justified through numerous different reasons. Comparisons with wine, carbonization, poor physical impact on the body, deterrent to prayer, and so on are just some of the arguments why, according to the religious circles, coffee had to be banned. However, the bans did not last long because by that time, the culture of coffee drinking, that is Turkish coffee, had already been firmly settled into society.

Key words: coffee, Turkish coffee, coffeehouse, Turkish culture