

Никола МИНОВ  
Филозофски факултет, Скопје  
minov@fzf.ukim.edu.mk

## КАФЕТО И КАФЕАНИТЕ ВО ОСМАНЛИСКА МАКЕДОНИЈА

*Апстракт.* – Во овој труд ќе ги анализираме причините за успехот на кафето и кафеаните во османлиска Македонија и општо во Османлиската Империја; ќе се обидеме да го доловиме амбиентот во една македонска кафеана во 18, 19 и почетокот на 20 век; ќе видиме каков профил на луѓе ги посетувале кафеаните; какви игри се играле; какви разговори се воделе; и ќе увидиме како кон крајот на 19 век, извозниот производ „кафеана“ бил увезен во Империјата од Европа во модифицирана форма под името *café*, кај што покрај шолјата кафе гостите можеле да се напијат и кригла пиво, без притоа воопшто да се промени главната причина за успехот на кафето и кафеаните: дружбата и разговорот.

*Клучни зборови.* – кафе, кафеани, кафулиња, кеиф, тутун, османлиска Македонија.

*Gönül ne kahve ister ne kahvehane*

*Gönül ahhâb ister kahve bahane*

Срцето не сака ни кафе, ни кафеана.  
Срцето сака разговор. Кафето е само изговор.

Горните стихови од една поема од 17 век, врамени на ѕидовите во повеќето кафеани во Османлиската Империја, најпрецизно ја објаснуваат причината за успехот на кафето и кафеаните. Од Јемен, преку пазарите во Каиро, до Истанбул и оттаму насекаде низ Империјата, честопати критикувани, некогаш и забранувани, кафето и кафеаните станале најизвезуваниот и најпознатиот османлиски „производ“, и за релативно

кратко време ја преплавиле цела Европа. Во Истанбул, во Солун, во Битола, Париз, Лондон и Виена, шолјата кафе станала неизбежен утрински ритуал, а кафеаната центар на социјалниот живот.

## НОВИОТ НАПИТОК

Ако не постоеле суфиите и суфизмот, или, барем, ако биле ред од затворен тип, налик на католичките монаси, дали денес ќе пиевме кафе и дали воопшто ќе знаевме што е тоа кафе?

За ова прашање сè уште дебатираат оние што го проучуваат историјатот на кафето, иако мнозинството е согласно дека, без разлика што потекнува од Етиопија, кафето најпрво се појавило како регионален феномен во Јемен и единствено заслужен за неговото популаризирање како пијалок бил суфизмот т.е суфиите и нивните вечерни медитации.<sup>1</sup>

Постојат десетина наративи за откривањето и распространувањето на кафето.<sup>2</sup> Нема воопшто да се задржиме на нив, затоа што откако ќе се отстранат невозможното, легендите, контрадикциите и очигледните преувеличувања во најраните пишани извори за појавата на кафето, остануваат пет општоприфатени констатации:

1. Во првата, втората или најдоцна во третата четвртина од 15 век, некојси напиток од некое си стимулативно растение стекнал популарност меѓу одредени суфии во Јемен.

2. Во третата четвртина од 15 век овој напиток се подготвувал од плодот на кафето. Оваа иновација редовно му се припишува на научникот суфија Мухамад ал Дабани.

3. Кафето во овој период се пиело само во Јемен.

4. Пиењето кафе на почетокот било поврзано исклучиво со суфизмот.

5. Фактот дека до 18 век сето конзумирано кафе на Блискиот Исток и Европа потекнувало од Јемен, го чини Јемен татковина, ако не на плодот кафе, тогаш со сигурност на пијалокот кафе.<sup>3</sup>

Зошто суфизмот и зошто суфиите?

Суфизмот е мистички аспект на исламот, а суфиите, иако биле луѓе од верата, не биле муслимански свештеници во буквална смисла на зборот. Напротив, повеќето од нив во текот на денот работеле и како за-

<sup>1</sup> Hattox 1996, 14-27; Grehan 2006, 1358; Pendegrast 2010, 27; Collaco 2014, 61-62; Kırılı 2016, 161.

<sup>2</sup> Hattox 1996, 14-22; Pendegrast 2010, 25-27.

<sup>3</sup> Hattox 1996, 22-23.

наетчии, трговци, учители и имале најразлични професии. Затоа и суфистичкиот *зикруллах* (буквално: сеќавање на Бога), во кој суфијата повторува и медитира со името на Алах, бил практикуван навечер, откако суфиите би ги завршиле дневните работни обврски. Секако, не било лесно да се остане буден во ноќите по напорниот ден и суфиите биле во постојана потрага по некој напиток кој би ги држел будни доцна во ноќта.<sup>4</sup> Не е познато кога и како јеменските суфии откриле дека кафето го истерува сонот, но се знае дека токму тие биле првите што подготвувале пијалок од плодот кафе.

Не е тешко да се претпостави како кафето го пронашло својот пат од суфистичките редови до улиците на јеменските градови, а потоа и насекаде во муслиманските земји. Суфиите не биле хермити што водат аскетски живот. Во текот на денот тие работеле во своите дуќани, се ценкале на пазарите, одеа во бањите, а навечер се враќале дома кај семејството. Оваа нивна вклученост во општествениот живот, веројатно била главниот фактор за распространувањето на пијалокот кафе, најпрво низ улиците на Јемен, а потоа и низ муслиманскиот свет. Доколку суфизмот бил изолационистички, доколку бил ред заштитен со високи сидови како што биле монасите во католичките манастири, тогаш можеби и пиењето кафе ќе било мистериозна, а досега веќе и заборавена практика. Но, суфиите биле и дуќанџии и учители и пазарџии, биле постојано присутни во секојдневниот живот и дел од нив набргу сфатиле дека ако кафето помага да се остане буден за време на вечерниот *зикр*, би помогнало и при дневните активности на работното место. Ако можело да се подготвува навечер, при средбите на суфиите, би можело да се подготвува и од сопругата, или од слугите во домот.<sup>5</sup>

Суфиите биле и аџии. Секоја година го минувале патот од Јемен до Мека, а со себе го носеле и магичниот пијалок што го победува сонот. Таму, пак, во Мека, се среќавале со други верници од сите, па и од најоддалечените муслимански земји. Овие несомнено го пробале чудниот напиток, научиле како се подготвува, го купувале плодот од кој што се подготвува, и го носеле назад во своите земји. До крајот на 15, или на почетокот на 16 век, кафето како пијалок веќе стигнало во Мека и најразлични краишта на Арапскиот полуостров, а неколку години подоцна станало најпопуларен пијалок во Каиро.<sup>6</sup> Токму преку Египет и пазарот во Каиро, кафето било распространето насекаде низ источниот Медитеран, а

<sup>4</sup> Ibid, 24-25.

<sup>5</sup> Ibid, 26-27; Collaco 2014, 61-62.

<sup>6</sup> Grehan 2006, 1358-1359; Kia 2011, 234.

откако во првите децении на 16 век Османлиите ги освоиле Египет и Јемен и го „запознале“ кафето, преку нив новиот пијалок ќе се распространи низ Балканот и Европа, а преку Европјаните и насекаде низ светот.<sup>7</sup>

Има неколку главни причини зошто кафето стекнало толку голема популарност во муслиманските земји: го имало во изобилство во Јемен, било лесно достапно и уште полесно се подготвувало. Било потребно само да се испече, сомеле, да се загрее вода, да се стави лажиче мелено кафе и да се почека неколку минути за да се свари. Многу поважно, со тоа што е безалкохолен пијалок, било како создадено за религија и општество коешто не дозволува конзумација на алкохол.<sup>8</sup> Ништо помалку важен, а честопати занемарен кога се пишува за успехот на кафето во муслиманските земји, бил фактот дека во 16 век производите што пристигнувале од Новиот свет, како и европската доминација во Индискиот океан и приматот што западните Европјани го имале во трговијата со азиските производи, полека ги правеле Османлиите неконкурентни на светските пазари. Се појавила потребата од нов, уникатен производ кој ќе ги компензира загубите во османлиската државна каса. Османлиската држава брзо ја увидела популарноста на новиот пијалок кај своите поданици и сфатила дека треба дополнително да ја стимулира консумацијата на кафето. Оттука, самата држава ги поддржувала трговците со кафе и им давала парични олеснувања за да го извезуваат „кафеното злато“. Муслиманските трговци, кои трпеле големи загуби од западноевропската доминација во трговијата со Азија и со Новиот свет, исто така набргу сфатиле дека треба да се преориентираат и да го вложат капиталот во бизнисот со кафе.<sup>9</sup> Така, достапноста и леснотијата при подготвувањето, фактот дека е безалкохолен пијалок и потребата на државата и на трговците да најдат алтернативен начин за приход и нов производ за извоз, биле предусловите поради коишто кафето со вртоглава брзина станувало најпопуларниот пијалок во муслиманските земји.

## КАФЕАНАТА

Популарноста на кафето напоредно го отворила патот до една нова институција која била органски поврзана со новиот пијалок – кафеаната. Именката кафеана го влече својот корен токму од зборот кафе.

<sup>7</sup> Mathee 1995, 27; Hattox 1996, 27-28; Ayvazoğlu 2011, 9; Kia 2011, 234.

<sup>8</sup> Kırılı 2016, 161.

<sup>9</sup> Hattox 1996, 72; Grehan 2006, 1359.

Кафеана, *kahvehane*, или буквално: куќа за кафе.<sup>10</sup> На почетокот, пред да се отворат и популаризираат кафеаните, трговците со кафе се соочиле со еден вид на маркетиншки проблем: вреќите со кафе не можеле едноставно да бидат истоварени на пристаништата и продавани на клиентела која ниту знаела што е кафе, ниту пак умеела да го подготви. Затоа биле ангажирани кафеџии кои шетале низ улиците со тезга со најосновните производи за подготовка на кафе и за евтина цена го нуделе на минувачите. За кратко, османлиското население се „навлекло“ на новиот пијалок и, иако тезгаџиите продолжиле да продаваат улично кафе и во следните векови, главното место каде што се пиело кафето била кафеаната.<sup>11</sup>

Првата кафеана во Истанбул била отворена околу 1555 година.<sup>12</sup> До крајот на векот метрополата веќе имала 50 кафеани, во првата половина на следниот век нивниот број пораснал на околу 600, а до крајот на 17 век имало 1654 кафеани во град со околу 300-400 илјади жители.<sup>13</sup> На што се должела оваа популарност на кафеаните? Зошто воопшто биле измислени кафеаните, наместо кафето да се пие во веќе постоечките меани? Зошто османлиските мажи, а ги потенцираме мажите бидејќи социјалните норми не дозволувале женско присуство во кафеаната, не го пиеле своето кафе во домот или на работното место, туку претпочитале да го пијат во кафеана? Или, уште подобро: зошто местото каде што се конзумирал пијалокот кафе, станало поважно и попопуларно и од самиот пијалок по којшто го добило своето име?

Кафеаната ѝ нудела на машката клиентела замена за селамликот, односно за делот од домот кој бил резервиран за мажите во семејството – дел во кој што примале гости и се социјализирале. Многу семејства не можеле да си дозволат да имаат големи куќи со одделен простор за мажите (селамлик) и за жените (харемлик) и затоа, со оглед на традиционалната родова поделеност, тие не можеле да пречекуваат гости во домот. Колку што се симнуваме подолу по социјалната скала, посебните простории за мажите и жените во домот стануваат сè поретка појава. Оттука, кафеаната им нудела на посиромашните мажи можност да добијат нешто што го немале во домот т.е да добијат еден свој селамлик, или, поточно, еден маалски селамлик, каде што можеле да минуваат време со своите соседи, пријатели или соработници, а со тоа, пак, да им овозможат на жените домот да стане харемлик и еден вид женска автономна

<sup>10</sup> Матковски 1966, 147.

<sup>11</sup> Hattox 1996, 79.

<sup>12</sup> Grehan 2006, 1359; Karababa and Ger 2011, 744; Kia 2011, 234; Kırılı 2016, 161.

<sup>13</sup> Kırılı 2016, 161-162.

зона. Токму овој недостаток на посебен селамлик и харемлик во домо-вите на посиромашните семејства ја направил кафеаната важна османлиска институција која им овозможила на мажите, а посредно и на жените, да добијат своја зона за социјализација. Елитата продолжила да прима гости во домот, бидејќи можела да си дозволи, но оние со поскромни примања немале алтернатива и затоа кафеаната станала јадро на нивниот социјален живот. Всушност, кафеаната била институција надвор од домот, која им го нудела на мажите комфорто што традиционално се поврзувал со домот.<sup>14</sup>

Во однос на прашањето зошто требало да биде измислена нова институција во која би се пиело кафе, наместо истото да се пие во веќе постоечките меани, одговорот е од религиозна природа: во меаните се служело и вино, а според Куранот конзумацијата на алкохол била харам. Меаната била институција која, поради пиењето алкохол, постојано се движела по црвената линија меѓу дозволеното и забранетото, или, во најмала рака, била морално неприфатлива во очите на муслиманите. На муслиманското општествено скалило меанцијата заземал слично место со проститутката и хомосексуалецот, па оттука и муслиманите не си дозволувале да бидат видени во меана. Навистина, во однос на декорот, игрите, забавата и разговорите, кафеаната и не се разликувала од меаната. Всушност, кафеаната била меана без храна и вино. Но токму оваа решавачка разлика пресудила во корист на кафеаните. Првите консументи на кафе во Османлиската Империја биле муслимани и речиси до крајот на османлиското владеење, дури и во османлиските региони со доминантно христијанско население, кафето било пијалок на муслиманите, кои претпочитале да го испијат без да бидат осудени од општеството.<sup>15</sup>

## ЗАБРАНЕТИОТ依ЛИКСИР

При појавата на кафето во Османлиската Империја, државата директно ја стимулирала популарноста на новиот напиток и ги охрабрувала своите поданоци да го конзумираат овој пијалок. Сепак, не многу подоцна, токму државата била таа која ја прогласила институцијата во којашто се пиело кафето за непожелна. Уште кон крајот на 16 век имало неколку забрани за седење во кафеана, а во 1633 година султанот Мурад IV се обидел целосно да ги забрани кафеаните, дури и да ја уништи инс-

<sup>14</sup> Mikhail 2007, 146-148, 161; Collaco 2014, 65; Kirli 2016, 172.

<sup>15</sup> Hattox 1996, 78-79; Kirli 2016, 169.

титуцијата кафеана.<sup>16</sup> На што се должел ваквиот непријателски однос на државата, ако се знае дека кафето носело огромни приходи, а кафеаната била омилено свратилиште на султановите поданици?

За да одговориме на ова прашање, најпрво треба да видиме кој ги посетувал кафеаните и каков бил амбиентот во нив. Веќе видовме дека кафеаната била ексклузивно собиралиште на мажите, но не и на сите мажи. Во неа се собирале само возрасните мажи, и тоа, барем до 18 век, возрасните мажи-муслимани.<sup>17</sup> Христијаните и Евреите ја посетувале кафеаната единствено ако биле поканети од своите трговски партнери од муслиманска вероисповед. Ова, секако, се должело на фактот дека во кафеаните не се служел алкохол (ниту храна), а во меаните во кои се собирало христијанското население алкохолот бил дозволен.<sup>18</sup>

Првите кафеани во Османлиската Империја и во Македонија како дел од неа, набрзо станале популарни места за интелектуалците. Некои читале книги, други играле шах или табла, а поетите ги рецитирале новите оди. Сите тие уживале пиејќи кафе за две акчиња. На почетокот доаѓале и пензионирани кадии и професори, а набргу и невработени поранешни државници, за потоа меѓу посетителите да се најдат бројни офицери и великодостојници, по што кафеаната станала претесна за да ги прими сите гости. Затоа оваа нова институција на почетокот ја нарекувале и *мектеби-ирфан*, училиште на образованите, а кафето било наречено млеко за шахистите и мислителите.<sup>19</sup>

Очигледно, првобитната клиентела на кафеаните во Османлиската империја биле луѓе од повисоките слоеви – елитата. Како по обичај, елитата била таа која сакала прва да го вкуси или да го види новитетот, но елитата била и таа, како што е впрочем и денес, која набрзо се заситувала од новото и барала други форми на забава. Така, постепено, дошло до драстична промена во кафеанската клиентела.<sup>20</sup> Во 17 и особено во 18 век, муштериите во кафеаните доминантно доаѓале од пониските општествени слоеви, а кафеаната, како што ја опишува еден современник, „стана собиралиште за безделници.“<sup>21</sup> Од овие причини не можеме да извлечеме општ заклучок за тоа кој сè ги посетувал кафеаните. Затоа ќе

<sup>16</sup> Boué 1840, 426; Матковски 1966, 148; Jezernik 2001, 196; Grehan 2006, 1363.

<sup>17</sup> Kırılı 2016, 165.

<sup>18</sup> Hattox 1996, 98.

<sup>19</sup> Jezernik 2001, 195; Kia 2011, 235; Karababa and Ger 2011, 746; Collaco 2014, 62-63; Kırılı 2016, 165.

<sup>20</sup> Kırılı 2016, 167-168.

<sup>21</sup> Ibid, 168.

се задоволеме со констатацијата на Катиб Челеби, кој во првата половина на 17 век заклучува дека „во кафеаната одат и принцот и просјакот.“<sup>22</sup>

Постоеле разни видови на кафеани и речиси сите имале различен тип на гости. Еснафите отворале свои кафеани во кои луѓе од иста професија секојдневно се собирале и ги разменувае искуствата. Трговците, од најситните до најкрупните, биле редовни посетители на кафеаните. Во друштво со лихвари или трговски партнери, или пак со претставници на странски амбасади и конзулати, овие луѓе го минувале најголемиот дел од времето во кафеаните и во нив склучувале договори и разменувае информации за актуелната економска или политичка ситуација. Редовни посетители на кафеаните биле и оние што со модерен термин би ги нарекле администрација. Меѓу кафеанската клиентела можеле да се најдат и религиозни фигури, како имамите и муезините, до толку што дел од нив биле сопственици на кафеани. Во зависност од локацијата на кафеаната, таа прераснувала и во втор дом за некои од муштериите. Ова било карактеристично за малите маалски кафеани, во кои локалците знаеле да дојдат и по пижами. Кафеаните биле места кајшто капетаните наоѓале морнари, трговците примамувале муштерии, кајшто работодавците наоѓале работници, а работниците газди, кајшто артистите и раскажувачите на приказни барале аплауз и по некој грош.<sup>23</sup>

Но ако сите овие луѓе деноноќно седеле по кафеаните, кој работел и кој одел во џамиите? Очекувано, неконтролираниот пораст на кафеаните и на љубителите на кафе довел до немир кај религиозните власти.<sup>24</sup> „Луѓето станаа толку зависни од кафеаните што никој не доаѓа во џамиите“, започнале да се бунат оците.<sup>25</sup> Религиозните лидери докажувале дека Мухамед воопшто не знаел за кафето, па оттука и не го пиел, а затоа и неговите следбеници не треба да го пијат.<sup>26</sup> Муфтиите велеле дека кафето е исто толку харам како и виното. Други предупредувале дека кафето се пече на јаглен, што значело дека претставува нехигиенска храна, бидејќи сè што се загрева до степен на карбонизација е недозволиво. Од улемата укажувале дека одењето во кафеани претставува поголем грев одошто одењето во меани.<sup>27</sup> На тој начин, започнала вистинска војна со зборови помеѓу противниците и љубителите на кафето. Еден современик го споредува кафето со проститутка која умешно ги привле-

<sup>22</sup> Hattox 1996, 93.

<sup>23</sup> Kırılı 2004, 76; Kırılı 2016, 170-171, 174.

<sup>24</sup> Collaco 2014, 63.

<sup>25</sup> Mathee 1995, 36; Kia 2011, 235.

<sup>26</sup> Jezernik 2001, 195.

<sup>27</sup> Vucinic 1963, 93; Jezernik 2001, 195; Kia 2011, 235; Işın 2018, 179.



кува своите клиенти. Друг пак, Манастирли Кешфи, велел дека попрво би пиел харам вино околку халал кафе. Шејхи Мустафа сликовито раскажува како црн гавран го узурпирал гнездото на црвениот папагал, т.е. дека темното кафе му го зазелo местото на бургундското вино. Еден дел од противниците на пиењето кафе се побуниле дека кафето предизвикува анемиичност. Непознат поет му го припишува сето зло на кафето и расправа дека вистинскиот трагач по задоволство никогаш не би ја пиел темната течност. Според него овој пијалок што предизвикува опстипација ги провоцира сите болести во телото, фатален е како отров и личи на нечиста вода.<sup>28</sup> Се вклучиле и медицинските лица, од кои дел расправале дека пиењето кафе е штетно и дека има разорен ефект врз либидото.<sup>29</sup> Мнозинството сепак го бранело кафето. Суфиите тврделе дека оној што ќе почине со траги од кафе во крвотокот, нема да оди во пеколот.<sup>30</sup> Гелиболулу Мустафа Али во 16 век го нарекува кафето „еликсирот меѓу разните пијалоци конзумирани од добрите луѓе“, а кафеаните ги смета за собиралиште на мудреците. Друг автор го нарекува кафето вода на животот. Маџунизаде, пак, сметал дека кафеаната ги води добрите луѓе директно во рајот, дека кафето е пијалок на најмудрите, кои за да можат навечер да читаат, а наутро да ги учат другите, треба почесто да пијат кафе.<sup>31</sup>

Но ако протестот на религиозните лидери се сведува на дебати и расправи и не предизвикал прохибиција на кафето во Империјата, еден друг момент поттикнал посериозни забрани за кафето, кафеаните и тутунот, кој, како и денес, најчесто одел рака под рака со конзумацијата на кафе. Причината поради која кафеаните биле забранети не била од религиозна, туку од политичка природа. Проблемот, всушност, било озборувањето, кое започнувало невинно, а на крајот добивало политички димензии. Имено, мнозинството граѓани го минувале денот во своето маало. Во маалските кафеани тие секојдневно се гледале и разговарале со своите соседи и ова довело до создавање на еден локален маалски идентитет. Бидејќи сите во маалото ги познавале соседите – а во недостаток на нови и интересни теми за разговор – посетителите на кафеаните започнале зад грб да зборуваат едни за други, за тоа што правел комшијата во својот дом, како се однесувал кон своето семејство и кон останатите соседи.<sup>32</sup> Ова создало една постојана атмосфера на озборување и

<sup>28</sup> Ayvazoğlu 2011, 35-36.

<sup>29</sup> Bevilacqua and Pfeifer 2013, 82.

<sup>30</sup> Ayvazoğlu 2011, 19.

<sup>31</sup> Ibid, 36-37.

<sup>32</sup> Mikhail 2007, 144.

љубопитност. Секако, ваквото озборување само по себе и не ја загрижувало државата, но опасноста дека озборувањето на соседите било само прв стадиум на патот кон критика на државниците веќе претставувало проблем.<sup>33</sup> Озборувањето било најважниот мас-медиум во раните модерни општества. Во недостаток на печатени медиуми и во општество со минимален степен на писменост, комуникацијата помеѓу клиентите во кафеаните, претставите на карагозите и гласното читање на книги во кафеаните биле начинот на којшто се креирало јавното мислење.<sup>34</sup> Подоцна, кога во Империјата започнале да се печатат и весници, кафеаните биле јадрото во кое писмениот гостин го читал од почеток до крај најновиот весник, а оние што не знаеле да читаат ги дознавале сите нови информации и започнувале разговор за нив.<sup>35</sup>



Османлиските власти биле свесни за моќта на озборувањето и на гласините при креирањето на јавното мислење.<sup>36</sup> Дури и дворскиот османлиски историчар, Наима, признал дека вистинската причина за атакот врз кафеаните биле неоснованите лажни вести и гласини што се

<sup>33</sup> Ibid; Çaksu 2007, 122.

<sup>34</sup> Karababa and Ger 2011, 747; Çaksu 2018, 125.

<sup>35</sup> Kırh 2016, 167.

<sup>36</sup> Grehan 2006, 1363.

ширеле меѓу кафеанските гости за државните власти.<sup>37</sup> Оттука, инстинктивна реакција на властите била да се затворат кафеаните. Првите забрани на кафеаните во Империјата потекнуваат од времето на султанот Сулејман I,<sup>38</sup> но најсериозната забрана се случила во 1633 во времето на Мурад IV. Под изговор дека во кафеаните започнале бројни пожари, била прогласена забрана за сите кафеани и за пушењето тутун.<sup>39</sup>

Кафеаните биле сметани за голем проблем, не само од Мурад IV, туку и од други султани пред и по него. Полјакот Јан Потоцки, кој ја посетил Османлиската Империја во 1784 година, известува дека везирите, адмиралите, па дури и султаните оделе преправени во кафеаните за да чујат што се зборувало за нив. Се знае дека султанот Абдулхамид I одел во кафеаните со скриен идентитет и дека затворил безброј кафеани, а зад себе оставил десетици „безглави споменици“. Реакцијата на султаните и државниците можеби била претерана, но нивниот страв не бил неоснован бидејќи за време на владеењето на Селим III, опозицијата против власта во голема мера била организирана во кафеаните, а дел од сопствениците и гостите биле обезглавени поради ваквата дрскост.<sup>40</sup>

Меѓутоа, и покрај сите забрани, кафето и кафеаните победиле. Од економски аспект, тие генерирале огромни средства. За кафето се плаќало *ресми бидат* или т.н данок за грев, кој бил повисок од обичните даноци и бил едно од најзначајните средства за полнење на државната каса.<sup>41</sup> И самите османлиски власти набргу ја разбрале непродуктивноста на прохибицијата, која довела до огромни материјални загуби за државата.<sup>42</sup> Јавноста, едноставно, немала никаква намера да се откаже од кафето и кафеаните. Веднаш штом кафеаните би биле затворени, се отворале подземни кафеани со тајни влезови, или во задните простории на дуќаните, чии сопственици знаеле како да ги поткупат инспекторите за да замижат пред нелегалната активност.<sup>43</sup> Повеќето кафеани само се трансформирале во берберници, во кои довчерашните кафеански гости доаѓале по неколкупати во денот – наводно за да се бричат, а всушност за да испијат шолја кафе.<sup>44</sup> Како што забележал Катиб Челеби, забраните и сето морализирање против кафето биле занемарувани. Навиката да се

<sup>37</sup> Çaksu 2007, 122; Çaksu 2018, 125.

<sup>38</sup> Collaco 2014, 66.

<sup>39</sup> Матковски 1966, 148-150; Grehan 2006, 1363.

<sup>40</sup> Ayvazoğlu 2011, 28.

<sup>41</sup> Salzmann 2004, 91.

<sup>42</sup> Kia 2011, 236-237.

<sup>43</sup> Ibid, 235.

<sup>44</sup> Işın 2018, 180.

пие кафе во кафеана била толку силна што мнозинството одбивало да се откаже од неа.<sup>45</sup> Некои станале дотолку зависни од кафето и кафеаната што биле подготвени да го платат тоа задоволство со сопствената глава.<sup>46</sup> Во 1697 година дури и султановиот министер за финансии констатирал дека луѓето би прифатиле да јадат само еден сув леб во денот, но не и да пијат само две шолји кафе дневно.<sup>47</sup> Ферманот на султанот Мурад IV со кој се забраниле кафеаните се однесувал за целата Османлиска Империја, но со исклучок на метрополата, кафеаните продолжиле да функционираат како воопшто и да немало забрана. Ова особено важело за Балканот, каде што кафеаните никогаш и не се затвориле.<sup>48</sup>

### АМБИЕНТОТ ВО ОРИЕНТАЛНАТА КАФЕАНА

Вака грчката историчарка Меропи Анастасиаду ја опишува кафеаната „Кај чинарот“ во османлиски Солун:

Еве нè во срцето на турското маало. Кафеаната е полна. Тоа е всушност една ниска, бело варосана соба. Таваницата е поцрнета од чад. Покрај сите четири ѕидови е поставена дрвена клупа. Среди собата се наместени неколку ниски столчиња без наслон. Во аголот се фрлени два или три душеци. Едно младо момче постојано му ги пренесува нарачките на кафеџијата: „благо“, „средно благо“, „не многу благо“, но во Солун претпочитаат да пијат црно кафе, без шеќер [...] Всушност, кафето што се пие во кафеаната и не е толку важно, зашто околу шолјата со кафе се одвива цел еден ритуал – бројаницата, партиите табла, тутунот што се пуши, наргилето. На полица се наредени неколку наргилиња, а по ѕидовите висат лулињата. Секој муштерија си зема по едно луле. Кафеџијата разделува кибрит. Церемонијата со наргилето може да трае со часови. Во овој дел од градот, клиентелата е составена само од мажи, најчесто муслимани. Старите Турци, чучнати на клупите, зборуваат со тивок глас додека пушат од чибукот; на душекот седнал имам со чуден турбан и си повлекува од наргилето; двајца аги играат табла, а гледачите се изнаредени околу нив; еден дервиш со капа во облик на заоблен конус седи во аголот и

<sup>45</sup> Jezemik 2001, 195-196; Işın 2018, 180.

<sup>46</sup> Jezemik 2001, 196; Kia 2011, 237.

<sup>47</sup> Kırılı 2016, 166.

<sup>48</sup> Jezemik 2001, 196; Fotić 2011, 93.

замислено ја врти својата бројаница додека поткаснува од локумот; во другиот агол, поранешен кадија со закрпен капут седи на мало столче со поцрнет пепелник пред него, пуши тутун, пие шолја жолтеникав чај и зборува со својот сосед, подвртувајќи се одвреме-навреме, за да биде сигурен дека никој не го слуша.<sup>49</sup>

Еден друг автор, Алан Михаил, исто така дава живописна слика на османлиска кафеана:

Пред да влезе во кафеаната, муштеријата најчесто треба да си ги соблече чевлите и да ги постави во делот до вратата наречен папучлук. Овој обичај [...] веднаш потсеќа на чинот на влегување во домот, или во џамија. Во сите овие места, соблекувањето на чевлите го симболизира преминувањето на прагот помеѓу надворешниот свет на нечистотија и внатрешниот комфорт во домот, џамијата или кафеаната. Маалските кафеани обично биле еднособни дрвени градби со дрвен под, иако во некои кафеани на подот бил послан тепих. Кафеаната најчесто била лоцирана на местото кајшто се вкрстувале неколку улици, во близина на дуќаните, џамијата и фонтаните. Овие маалски кафеани често биле опкружени со мали градини или дрвја. Кога ќе влезе во кафеаната, гостинот најпрво ќе се најде во еден голем заеднички простор наречен орта или мејдан, кој го зафаќал најголемиот дел од внатрешноста на кафеаната. Овој простор е сличен на дневната соба во куќата, кајшто се пречекуваат гостите и токму во овој дел од кафеаната сопствениците го минувале најголемиот дел од денот, седејќи на дрвени столчиња или на диванот, пиејќи кафе и пушејќи наргиле. Еден агол од кафеаната бил пандан на кујната во домот. Таму на ѕидните полици биле наредени филцани и сето што е потребно за да се подготви шолјата кафе. Тука на огништето наречено оџак се подготвувало кафето. Во аголот наспроти оџакот бил башедирот, или главниот диван, каде што локалните првенци и влијателните мажи од маалото го минувале денот [...] Така, социјалниот поредок во кафеаната потсетува на атмосферата во домот.<sup>50</sup>

Ретки се европските патописци што виделе, а не опишале османлиска кафеана. Најголемиот дел од нив се согласни дека ориенталната кафеана била скромна и ни приближно не била елегантна како европс-

<sup>49</sup> Anastassiadou 1997, 79-80.

<sup>50</sup> Mikhail 2007, 149.

ките „куќи за кафе“.<sup>51</sup> Уште поретки се оние патописци што не забележале дека во кафеаната постојано бил присутен еден дрдорлив лик, кој во Османлиската Империја уживал значително поголем углед отколку во Западна Европа. Тоа бил локалниот бербер, чиј дуќан уште од времето на забрани за кафеаните и нивната трансформација во берберници, најчесто бил сместен во самата кафеана<sup>52</sup> и во одредени случаи извршувал три функции на истото работно место: бербер, кафеџија и заболелекар.<sup>53</sup>

Но колку и да биле овие „градби без прозорци“ непривлечни и непретенциозни,<sup>54</sup> намерниците не можеле да не се восхитат на автентичната атмосфера во османлиската кафеана.

Хроничарот Ибрахим Печеви, кој твори во првата половина на 17 век, во поглавјето за појавата на кафето пишува дека оние што во минатото трошеле големи суми за да подготват вечера за пријателите во својот дом, сега, со појавата на кафеаните, можеле да организираат седенка со пријатели за само неколку акчиња.<sup>55</sup> Но што се случувало на овие седенки? Кои биле занимациите на кафеанската клиентела во османлиска Македонија и насекаде низ Империјата? Какви разговори се воделе во кафеаната?

Иако кафеаната можела да нуди цела лепеза различни видови забава, таа пред сè била место за пиење кафе, бескрајно пушење и разговор.<sup>56</sup> Дружбата и разговорот во релаксирана атмосфера биле основниот аспект на османлиската кафеана. Кафеаната била место кајшто се раскажувале животните приказни, кајшто се правел чамче-муабет, кајшто се разменуваале информациите и се кажувале шеги. Меѓутоа, кога станува збор за конкретните разговори на кафеанските гости, историчарот се судрува со сид од тишина. Низ историјата, обичниот човек е безгласен. Неговите зборови, мислења и проблеми во најголема мера останале нерегистрирани во официјалните документи. Оттука, особено во првите неколку векови по појавата на ориенталната кафеана, можеме само да претпоставиме за што се разговарало во кафеаните. Веројатно и тогаш, како и денес, кафеанската клиентела разговарала за времето, за цените и поскапувањата, за политичката ситуација, за популарноста, или, по често, за непопуларноста на владините службеници, за колегите, сосе-

<sup>51</sup> Види, на пример: Boué 1840, 296.

<sup>52</sup> Boué 1840, 193; Işın 2018, 181.

<sup>53</sup> Бибина 2007, 8.

<sup>54</sup> Boué 1840, 295-296; A Consul's Daughter and Wife vol. 1 1878, 236-237; Garnett 1904, 59.

<sup>55</sup> Hattox 1996, 98.

<sup>56</sup> Monroe 1907, 221; Hattox 1996, 100; Karababa and Ger 2011, 745.

дите и за моралот или неморалот на одредени жени.<sup>57</sup> Меѓутоа, почнувајќи од 1840 година, османлиската власт развила широка мрежа на доушници, чија задача се состоела од собирање на информации за разговорите што се воделе во кафеаните, и кои еднаш неделно доставувале извештај до локалните власти. Ваквите извештаи претставуваат драгоцен времеплов кој ни овозможува да нурнеме во минатото и да ги „чуеме“ кафеанските разговори. Извештаите честопати биле напишани во форма на дијалог и избобилуваат со информации за гласини, озборувања, обвинувања, за искажано мислење за Султанот, властите и европските сили, за мислењето на муслиманите за христијаните, или обратно, за очекуваниот пораст на цените и за неправдата што локалниот кадија му ја нанел на извесен Ибрахим, Јанко или Моше.<sup>58</sup>



Во кафеаните се играле најразлични игри. Кафеанскиот фаворит била таблата.<sup>59</sup> На речиси секоја фотографија од османлиска кафеана

<sup>57</sup> Лажно обвинување за однесувањето на чесна жена било во спротивност со Шеријатот и казниво со камшикување. Меѓутоа, ова не ги спречило гостите во кафеаните да раскажуваат најневеројатни приказни за репутацијата на одредени жени. (Natch 1996, 100-101).

<sup>58</sup> Kiri 2004, 75-80; 88-91.

<sup>59</sup> Kia 2011, 258.

може да се видат двајца мажи како играат табла, пропратени од љубопитните погледи на другите гости. Шахот исто така стекнал голема популарност.<sup>60</sup> Игрите со карти биле поретки и воопшто не се споменати во пораните извори. Веројатно биле подоцнежен увоз од Европа.<sup>61</sup> Ретко можат да се најдат и податоци за коцкање во кафеаните, бидејќи истото било забрането за муслиманите. Во османлиска Македонија, дури и во христијанските кафеани, комарот бил ретка појава, а и кога го имало, влогот бил низок – локум, кафе или чаша ракија.<sup>62</sup>

Во поголемите македонски градови, како Солун или Битола, кајшто имало многу кафеани и постоела конкуренција, сопствениците на кафеаните се обидуваале да привлечат муштерии нудејќи поинаков тип на забава. Ова, пред сè, се однесува на медасите (раскажувачите на приказни) – луѓе кои со жичен инструмент в рака знаеле да раскажат најневеројатни сказни.<sup>63</sup> Овие раскажувачи на приказни станале вистински декор во кафеаните и ги имало насекаде. Од една страна биле евтини и се задоволувале со понекој грош од гостите по раскажаната приказна, а, од друга страна, ограничениот простор во кафеаната ги правел многу попрактични од групите музичари, танчарите или жонглерите.<sup>64</sup> Дури и најскромните кафеани ги привлекувале овие медаси кои седнувале на едниот крај од кафеаната и пред насобраните гости, некогаш само еден или двајца, а понекогаш и неколку десетици, раскажувале епски, народни, или љубовни приказни. Најчесто темата на приказната зависела од вкусот на публиката. Според изворите, најпопуларни биле народните приказни, особено оние за Насредин-оџа, теми од Куранот и од Илјада и една ноќ, приказни за храбри дела и подвизи, хагиографии и чуда.<sup>65</sup> Всушност, во едно општество со мошне низок процент на писмени луѓе, каква што била османлиска Македонија, кафеанските приказни помогнале оралната традиција да се пренесува од генерација на генерација.<sup>66</sup> Медасите биле луѓе од најразличен ков и тип. Некои биле сиромашни студенти, некои пак професионалци. Патеписецот Евлија Челеби кажува дека имало и еснаф на раскажувачи на приказни.<sup>67</sup> Освен раскажувачите, популарни биле жонглерите, музичарите и караџозите.

<sup>60</sup> Hattox 1996, 103; Kia 2011, 258.

<sup>61</sup> Hattox 1996, 103; Jezernik 2001, 195.

<sup>62</sup> Abbott 1903, 222; Garnett 1904, 60.

<sup>63</sup> Hattox 1996, 104.

<sup>64</sup> Nutku 1987, 187-188; Hattox 1996, 104-105.

<sup>65</sup> Nutku 1987, 187-188; Kia 2011, 176-177.

<sup>66</sup> Kia 2011, 175.

<sup>67</sup> Hattox 1996, 105.



Без сомнение, караџозот, или куклениот театар со сенки, бил најпопуларната и најефективната форма на јавна забава и политичка сатира во османлиските кафеани. Преку приказната за Караџоз и Хаџиват, уметникот вешто ги оспорувал официјалните норми и безбедно го искажувал она што не било мудро да се каже јавно и директно. Хаџиват ги претставувал повисоките и образовани општествени слоеви, додека Караџоз бил само обичен човек со кого кафеанската клиентела можела да се идентификува. Благодареејќи на својата итрина, Караџоз секогаш успевал да го надмудри Хаџиват. Преку дијалог помеѓу двата лика, уметникот успешно ја информирал јавноста за најновите настани и ги критикувал властите.<sup>68</sup>

## КАФЕТО ВО ОСМАНЛИСКА МАКЕДОНИЈА

Иако не знаеме кога точно кафето пристигнало во Македонија, првото испиено кафе на македонска територија би можеле да го сместиме во 70-тите, или, помалку веројатно, во раните 80-ти години на 16 век.<sup>69</sup> Османлиските извори јасно укажуваат дека во јуни 1581 година имало обид за изградба на градска кафеана во Ениџе Вардар.<sup>70</sup> Со оглед на близината помеѓу Ениџе Вардар и Солун, како и фактот дека Солун бил главниот пристаништен центар во османлиска Македонија, можеме да претпоставиме дека кафето во Македонија најпрво пристигнало во Солун, можеби токму во 1581 година, а веројатно и порано.

Меѓутоа, биле потребни векови за кафето да стане „пијалок на масите“ во османлиска Македонија. Во пристанишните градови, како Солун и Кавала, и меѓу побогатото муслиманско население, кафето стекнало молскавична популарност, но за негова масовна употреба од сите слоеви на населението требало да се почека до втората половина на 19 век. Кафето во османлиска Македонија се увезувало од Египет и се истоварало во Солун. Увозот на јеменското мока кафе го достигнал својот зенит во првата половина на 18 век. Од солунските сиџили може да се види дека кафето во овој период било целосно прифатено од Солунјаните и прераснало во еден од најувезуваните продукти,<sup>71</sup> но само мало коли-

<sup>68</sup> Kia 2011, 177-178; Kırılı 2016, 172-174.

<sup>69</sup> Во 1579 година кафето стигнало во Унгарија (İşin 2018, 179). Оттука, логична е претпоставката дека во Македонија пристигнало и порано.

<sup>70</sup> Грозданова & Андреев 1986, 11.

<sup>71</sup> Ginio 2006, 94-96.

чество од увезеното кафе било транспортирано во внатрешноста. Постепено, почнувајќи од втората половина на 18 век, кога на османлиските пазари започнале да се продаваат француски колонијални производи, во Македонија почнало да се увезува кафе од Мартиник.<sup>72</sup> Иако било инфериорно во споредба со јеменското кафе, а оттука и поевтино за османлиската влада, поради сличниот изглед со зрното кафе од Јемен, кафето од Мартиник ги преплавило османлиските пазари. Меѓутоа, османлиските власти го продавале колонијалното кафе по иста цена како и јеменското, па оттука кафето и понатаму претставувало луксуз за населението од внатрешноста на Македонија.<sup>73</sup> Во 19 век, особено во 1870-тите години и потоа, кафето конечно ја „поразило“ ширата и станало најпопуларниот пијалок насекаде низ Македонија.<sup>74</sup> Ова, во најголема мера, се должело на изградбата на првата железничка пруга на македонска територија. Од една страна, транспортот станал побрз и поевтин, а со тоа и цената на кафето била поприватлива за населението. Од друга страна, селаните кои работеле на изградба на пругите добивале солидни плати, со што пораснала и нивната куповна моќ.<sup>75</sup> Пораснала и конкуренцијата, па така на пазарот за кафе се вклучиле и останатите Големи сили. Поради пониската цена, населението ги претпочитало поевтините производи кои доаѓале од Австро-Унгарија, за сметка на поквалитетните, но поскапи, британски или француски продукти. Тоа се случувало и со кафето, при што поевтиното кафе увезувано од Австро-Унгарија било претпочитано пред поквалитетното француско колонијално кафе.<sup>76</sup> На тој начин кафето ја преплавило цела османлиска Македонија и станало лесно достапно дури и во најзафрлените македонски краишта. Во Битола, на пример, во 1859 година кафето било четвртиот најувезуван производ во градот,<sup>77</sup> во 1889 година биле увезени 56 тони кафе, а само десет години подоцна, битолчани увезле 200 тони кафе, што претставува пораст од над 250%,<sup>78</sup> или, како што заклучува еден француски конзул во градот, кафето станало “*un article de premiere consommation*.”<sup>79</sup> Во Солун, од кајшто кафето го наоѓало својот пат насекаде низ Македонија, во 1889 година биле увезени 861 тони кафе, за до 1906 година увозот

<sup>72</sup> Beaujour 1800, 332; Svoronos 1956, op. cit.

<sup>73</sup> Beaujour 1800, 250.

<sup>74</sup> Gounaris 1993, 32.

<sup>75</sup> Ibid, 172-176.

<sup>76</sup> Ibid, 217.

<sup>77</sup> Lewis Farley 1862, 143.

<sup>78</sup> Gounaris 1993, 184.

<sup>79</sup> Ibid, 176.

на кафе да порасне за 335%, на 3750 тони. За споредба, во истите години, побарувачката на петролеум се намалила за 26%, а на шеќер за повеќе од двојно.<sup>80</sup>



Ентериерот на кафеана во османлиска Битола

Но каков вкус имало турското кафе во османлиска Македонија и како се подготвувало? Доколку им веруваме на западните патописци, турското кафе не било препорачливо за непцата на Европјаните и Американците. Само малкумина, меѓу кои и капетанот Едмунд Спенсер, констатирале дека „вкусот на турското кафе далеку го надминува вкусот на кафето што се пие во Англија.“<sup>81</sup> Повеќето патописци се согласни дека турското кафе имало „одвратен вкус“. Сер Томас Херберт го опишува кафето како „пијалок сварен во Стикс (реката што го обиколува пеколот), црн, густ и горчлив.“<sup>82</sup> Американецот Вилијам Алкот запишал дека турското кафе е „отров кој Бог го направил црн за да биде со иста боја како неговиот непријател (ѓаволот)“,<sup>83</sup> а баронесата Елизабет Крејвен вели: „Ве уверувам дека подготвено од Турците, (кафето) е најгадниот напиток кој било кога бил измислен. Го прават слабо и калливо и го пијат без шеќер.“<sup>84</sup> Минувајќи низ Македонија, американскиот новелист Фредерик Мур констатира дека турското кафе не е по негов вкус,<sup>85</sup> а слично и

<sup>80</sup> Ibid, 180.

<sup>81</sup> Spencer 1851, 362.

<sup>82</sup> Herbert 1634, 150.

<sup>83</sup> Alcott 1839, 130.

<sup>84</sup> Craven 1789, 278-279.

<sup>85</sup> Moore 1906, 21.

британскиот новинар Г. Стивенс, кој бил во османлиска Македонија во 1897 година, запишал дека: „(Пијејќи кафе во мали шолји без рачка) ќе си ги изгорите прстите... Кафето се пие, или подобро, се јаде, бидејќи личи на густа супа.“<sup>86</sup> Можеби најпознатата негативна критика за турското кафе ја дал славниот американски писател Марк Твен, кој пишува: „Од сите нехристијански напитки што ми минале низ усните, турското кафе е најлошо. Шолјата е мала, размачкана со талог; кафето е црно, густо, непријатно по мирис и гнасно по вкус. Дното на шолјата има каллив седимент, длабок половина инч. Ова ти минува низ грлото, а делови од него се заглавуваат и предизвикуваат скокотлива непријатност која те принудува да лаеш и да кашлаш цел еден час.“<sup>87</sup>



Надворешниот дел на кафеана во османлиски Солун.

Очигледно, турското кафе ги иритирало чувствителните непца на западните автори. За вкусовите не се расправа, но треба да се истакне дека странците што минувале низ османлиска Македонија, често наидувале на кафе со сомнителен квалитет, што во голема мера, со исклучок на градот Солун, се должело на недостатокот на кафе. Така, луѓето што биле задолжени да го мелат кафето пред да го пуштат во продажба, не-

<sup>86</sup> Steevens 1897, 18-19.

<sup>87</sup> Twain 1911, 106-107.

ретко знаеле да го мешаат со мелена тула.<sup>88</sup> Минувајќи низ јуручките села во османлиска Македонија, фолклористката Луси Гарнет забележала дека „кафето“ било омилениот пијалок на Јуруците и дека се правело од магарешки трње!<sup>89</sup> Во 1903 година, писателот Ц. Ф. Абот раскажува за едно свое патување со воз низ Македонија: „Во вагонот за освежување нема ништо освежувачко, освен шолја со некаков си густ седимент од наут, испечен и сомелен за да личи на лоша имитација на кафе.“<sup>90</sup>

Навистина, кафето што се пиело во османлиска Македонија не било секогаш со врвен квалитет. Со исклучок на Солун, Битола, Серес и Кавала, пијалокот што македонските народи го нарекувале „кафе“, почесто бил сомелен наут или ‘рж во сварена вода отколку вистинско кафе. Меѓутоа, и покрај тоа, населението го сакало и го подготвувало повеќе пати на ден. Токму подготовката на пијалокот оставала силна импресија кај странските автори, кои посветувале цели страници на овој ритуал.

Начинот на кој странците го опишувале варењето на кафето<sup>91</sup> може да се сублимира во описот на Англичанката Фани Блант, која кон средината на 19 век живеела во Скопје и Битола:

Кафето во Турција се подготвува на начин кој е супериорен во однос на другите земји. Ќе ви го дадам рецептот за подготовка, за оние што би сакале да се обидат да го направат. Водата се става во еден чудно обликуван сад за кафе со долга рачка и клунест отвор. Садот се поставува странично врз огништето, а кога водата ќе зоврие, садот се трга од оганот, мало количество зовриена вода се става во шолја, а неколку лажички фино сомелено кафе (во зависност од бројот на кафиња што се варат) се дотураат во садот за кафе, кој повторно се става врз огништето и се протресува еднаш или двапати, сè додека на површината не се појави густа материја. Пред да зоврие по втор пат, повторно се трга од оганот, а водата што претходно беше истурена во шолјата пак се враќа во садот. По трет пат се става на огништето и кога конечно ќе го тргнеме, нежно се протресува еднаш или двапати и за кратко време се тура во шолјите и се сервира. Шеќерот, кој Турците не го ставаат во кафето, би можел да се додаде пред или по зовривањето. Потребна е мала уметност при подготовката, но квалитетот на кафето и начинот на кој што се пече се најважни. Печење-

<sup>88</sup> Boué 1840, 254.

<sup>89</sup> Garnett 1904, 292; Garnett 1911, 192-193.

<sup>90</sup> Abbott 1903, 4-5.

<sup>91</sup> de Thévenot 1687, 33-34; Fraser 1838, 84-85; Aflalo 1910, 215; Van Millingen 1911, 68.

то мора да биде направено на начин што кога ќе се сомеле, кафето треба да добие богата златеникаво-кафена боја.<sup>92</sup>



Интересен опис за начинот на кој што се мелело и подготвувало кафето во Тетово ни дава историчарот Б. Светозаревиќ:

Кафето се продавало зелено – не пржено во бакалници. Суровото кафе се ставало во лимен сад, во вид на цилиндар, кој го нарекувале долапче. Садот имал мало вратиче и подолга рачка. Садот се ставал на саџаек, и над жарот, долапчето се вртело со помош на рачката. Откако ќе се испече кафето се толчело во дибек со бучка. Од тука кафето се сее во сито и тоа што ќе останело на ситото, повторно се толчело. И се сеело. Кафето се варело или во бакарно ѓезве или во калаисан саан (подлабока калаисана чинија). Кафето се пиело во земјени филџани.<sup>93</sup>

Уште од 17 век, суфиските установи, особено на Балканот, вклучувале и соба за подготовка на кафе, наречена *кахве-оџак*.<sup>94</sup> Набргу потоа, во поимотните османлиски семејства била одвоена посебна просторија за подготовка на кафе, исто така наречена *кахве-оџак*, која со тек на

<sup>92</sup> A Consul's Daughter and Wife vol. 2 1878, 48-49.

<sup>93</sup> Светозаревиќ 2013, 496.

<sup>94</sup> Kia 2011, 166.

времето била прифатена од сите оние што можеле да си дозволат посебен селамлик и харемлик. Просторијата се наоѓала во харемликот и, како што забележува Луси Гарнет, во неа „секогаш може да се види збрчкана старица која демне врз мангалот, подготвена во секој миг да свари кафе.“<sup>95</sup> Кахве-оџакот бил прифатен од македонските муслимани, до тој степен што, како што известува Ѓорче Петров, тетовските паши земале од агите и делибашите данок наречен *кахве-оџак параси*.<sup>96</sup>

Пиењето кафе било првиот ритуал со којшто започнувал денот во Македонија. Патеписецот А. Буе запишал дека „Ориенталците не доручкуваат веднаш по будењето, туку само пијат мала шолја црно кафе [...], а христијаните целосно го прифатиле овој обичај“.<sup>97</sup> Слично и сер Хенри Холанд констатира дека во Тесалија и јужна Македонија, како Турците, така и христијаните, не јаделе ништо до 11 претпладне, а кафето им било единствениот појадок,<sup>98</sup> па оттука, уште од 17 век, и зборот за појадок во турскиот јазик е *kahvaltı*.<sup>99</sup> Кафето се пиело во мали шолји без дршка.<sup>100</sup> Муслиманите, а исто така и христијаните во османлиска Македонија, кафето во домот го пиеле седнати на подот.<sup>101</sup> Во побогатите домови, служењето кафе претставувало вистинска церемонија. Еве како тоа го опишува Фани Блант:

Начинот на којшто се служи кафето е еден од најубавите стари турски обичаи. Сите слуги влегуваат во собата и стојат на понискиот дел со вкрстени раце. Ѓезвето и златните и сребрени шолји се поставени на послужавник кој го држи калфата, односно главниот слуга; на послужавникот е закачена овална темноцрвена ткаенина, богато проткаена со злато. Кафето се точи, а шолјите ги подаваат останатите слуги, кои потоа повторно се повлекуваат кон понискиот дел од собата, додека да дојде времето да ги соберат празните шолји.<sup>102</sup>

Кафето во османлиска Македонија, како впрочем и во останатите делови на Империјата, било симбол за гостопримство, како во приватниот, така и во јавниот живот. Странските посетители биле воодушевени од фактот дека при секоја посета на дуќаните, на муштеријата нај-

<sup>95</sup> Garnett 1904, 26.

<sup>96</sup> Тосковъ 1894, 405.

<sup>97</sup> Boué 1840, 252.

<sup>98</sup> Holland 1815, 228; A Consul's Daughter and Wife vol. 2 1878, 32.

<sup>99</sup> Malecka 2015, 187; Işın 2018, 185.

<sup>100</sup> Steevens 1897, 18; Кожухарова (ed.) 1986, 265.

<sup>101</sup> Кожухарова (ed.) 1986, 265.

<sup>102</sup> A Consul's Daughter and Wife vol. 2 1878, 34.

прво му се нуделе кафе и тутун, а дури потоа започнувало убедувањето и ценкањето.<sup>103</sup> Слично и при посета на нечиј дом, или на институциите, на гостинот во муслиманските куќи прво му се нуделе кафе и тутун, а во христијанските куќи – кафе и слатко.<sup>104</sup> Австриецот Јохан Георг фон Хан бил непријатно изненаден при посетата на еден локален меџлис, кога му било укажано дека поставувањето на прашање пред да се испие кафето претставувало голема навреда.<sup>105</sup>

Во османлиска Македонија кафето се пиело горко. Ретки биле оние што го пиеле благо, а млекото и кафето скоро никогаш не оделе заедно.<sup>106</sup> Во исклучителни случаи, и тоа само кај одреден дел од грчкото население во Македонија, во кафето се ставал таан, а светогорските монаси знаеле да стават и неколку капки ракија.<sup>107</sup> Но она што редовно одело рака под рака со кафето бил тутунот.<sup>108</sup> Г. Стивенс и Еспри М. Кузине-ри се шокирани од квантитетот на испиено кафе и „испиен“ тутун во текот на денот од страна на населението во Македонија.<sup>109</sup> Всушност, до 1700 година, Османлиската Империја веќе произведувала големо количество тутун, кој се одгледувал во северна Сирија, Анадолија и, пред сè, во Македонија.<sup>110</sup> Благодарейќи на ваквата самодоволност, цената на тутунот во Империјата постојано паѓала, а тутунот станувал подостапен за османлиските потрошувачи од кафето. Ова особено се однесувало за Македонија, кајшто вистинското кафе едвај и да се пиело надвор од градовите, а тутунот се „пиел“ и во најзафрлените македонски села. Кон крајот на 17 век тутунот веќе бил поевтин од кафето, за до почетокот на 19 век разликата во цената да биде тројно пониска во корист на тутунот. Оттука, доколку зборуваме за целата територија на османлиска Македонија, пушењето, а не кафето, било главната и најдостапна страст. Кафето било пијалокот на поголемите градови, а тутунот бил „порокот“ на провинцијата. Кога кафето „излегло“ од градовите и станало лесно достапно во селата, дошло до спој на двете страсти, па оттука е и впечатокот на ев-

<sup>103</sup> Urquhart 1838, 161; A Consul's Daughter and Wife vol. 1 1878, 16; Steevens 1897, 72; Abbott 1903, 97; Garnett 1904, 58; Sternberg 1996, xxii.

<sup>104</sup> Brown 1673, 79; du Mont 1696, 279; Walker 1864, 71; A Consul's Daughter and Wife vol. 1 1878, 16; A Handbook of Turkey in Europe 1917, 131; Станоевски 1978, 95; Кожухарова (ed.) 1986, 320.

<sup>105</sup> von Hahn 1868, 145.

<sup>106</sup> Boué 1840, 254.

<sup>107</sup> Anastassiadou 1997, 80.

<sup>108</sup> Матковски 1966, op. cit.

<sup>109</sup> Cousinéry 1831, 72, 74, 81, 142, 164, 183; Steevens 1897, 23, 26, 48, 51, 67, 72, 147.

<sup>110</sup> Grehan 2006, 1355.



ропските патописци и авантуристи од крајот на 19 век дека населението во Македонија постојано пушело и пиело кафе.<sup>111</sup>

## КАФЕТО И НАРОДИТЕ ВО ОСМАНЛИСКА МАКЕДОНИЈА

Во очите на Европјаните и Американците, кафето било синоним за Турчин.<sup>112</sup> Како и нивните сонародници од останатите делови на Империјата, Турците во Македонија биле страсни љубители на кафе. Во едно свое дело, во кое, меѓу другото, ги опишува и Турците во Македонија, сер Џон Фостер Фрејзер напишал:

Со ова неограничено пиење кафе – по дваесет до триесет шолји дневно – како можеме да очекуваме Турците да не се летаргични? Низ вековите тие испиле неброено количество кафе. Секое мало Турче се раѓа со наследен расипан цигер. Ако некој ме праша што треба да се направи за Турците повторно да станат Голема сила, ќе му одговорам: да им се забрани да пијат кафе. Ајде прво да им го доведеме во ред цигерот, па после да видиме како да им ја оправиме главата.<sup>113</sup>

Не само Фрејзер, туку и останатите патописци што минале низ Македонија го забележале неограниченото пиење кафе кај македонските Турци. В. Монро пишува дека Турците биле непоправливи пијачи на кафе и го пиеле повеќе отколку што Германците пиеле пиво.<sup>114</sup> Друг автор запишал дека „(Турчинот) пиел кафе во детството, ќе го пие и во староста. Тој нема да ги напушти старите навики, но нема ни да прифати нови.“<sup>115</sup> Ова се однесувало за мажите и за жените.<sup>116</sup> Пишувајќи за Турчинките во Скопје, г-ѓа Блант констатира дека: „Турските госпоѓи уживаат во кафето и цигарите исто колку и нивните мажи. Тоа е првото што го прават откако ќе се разбудат. Ќе сварат кафе, ќе запалат луле и дури после тоа ќе си го измијат лицето.“<sup>117</sup> Сличен опис дава и Луси Гарнет која вели: „Како и сите останати ориенталци, османлиската жена се буди рано, си вари кафе, пали цигара, и го чека мажот да се разбуди.“<sup>118</sup>

<sup>111</sup> Матковски 1966, *op. cit.*; Grehan 2006, 1355.

<sup>112</sup> du Mont 1696, 261-263; Holland 1815, 363; Steevens 1897, 102; Gray 1902, 28-29; Garnett 1904, 58.

<sup>113</sup> Fraser 1906, 140-141.

<sup>114</sup> Monroe 1907, 221.

<sup>115</sup> Beaujour 1800, 384.

<sup>116</sup> Fleet 2016, 98.

<sup>117</sup> A Consul's Daughter and Wife vol. 1 1878, III.

<sup>118</sup> Garnett 1917, 243-244.

Дури и кај турските селани во најзафрлените села во Македонија, кафето играло значајна улога. „Тие се чесни“ – пишува една авторка – „физички се силни, здрави, но досадни. Секој ден е ист како претходниот, монотон. За разлика од неговите христијански соседи, турскиот селанец во Македонија нема свое оро или друг танц, нема музика. Шолјата кафе што ја пие пред да почне со работа и откако ќе ја заврши работата, и скромниот чибук што го пуши заедно со кафето, се сиот негов животен луксуз.“<sup>119</sup>

Кафето било неизбежно и при запросувањето, венчавките и породувањето.<sup>120</sup> За време на запросувањето, турската жена им ги бакнувала рацете на стројниците и ги служела кафе. Кога гостинките ќе го испиле кафето, таа ги собирала празните шолји, се поздравувала и се повлекувала. Всушност, пиењето кафе претставувало инспекција на потенцијалната невеста.<sup>121</sup>

Дел од западните автори забележале дека кафето кај Турците имало сличен ефект како алкохолот. Т. Комин-Плат пишува дека: „Обичајот да пие кафе и да пуши цигари дотолку влијае врз Турчинот, што му го разврзува јазикот и, уште повеќе, го води до состојба во која е способен да признае сè и секому.“<sup>122</sup>

Поврзаноста на Турците со кафето е регистрирана и во фолклорот на останатите народи во Македонија. Во песните на браќата Миладиновци, или во приказните на Марко Цепенков, кафето редовно се спомнува во контекст на турските аги и паши.<sup>123</sup>

Кафето било симбол за гостопримство и кај Македонците. Првото што му се нудело на секој гостин или намерник во македонските домови било кафе и слатко, а потоа следувало сè останато.<sup>124</sup> Х. Н. Брејлсфорд, кога раскажува за животот на македонските селани, вели:

Точно е, тие немаат пари, ама па и немаат некои големи желби. Нивниот материјален живот се сведува на основните потреби, исто како што било и со нивните претци пред стотици години. Од цивилизираниот свет ним им е потребен само рускиот петролеум, најевтиниот германски прибор за јадење, англискиот груб

<sup>119</sup> A Consul's Daughter and Wife vol. 1 1878, 90-91.

<sup>120</sup> Ibid vol. 2, 6; Garnett 1909, 230.

<sup>121</sup> Garnett 1891, 481.

<sup>122</sup> Сомун-Platt 1904, 77.

<sup>123</sup> Български 1861, 385, 398, 407, 420, 492-493; Сепенков 1991, 241-242.

<sup>124</sup> A Consul's Daughter and Wife vol. 1 1878, 16; Garnett 1890, 298-299; Garnett 1917, 176-177.

шајак, француската хартија за тутун, шеќер од Австрија и кафе од Азија.<sup>125</sup>

Кај Албанците, кафето играло безмалку исто толку голема улога како и кај Турците. Во раните 1890-ти, германскиот етнолог Густав Вајганд пропатувал низ Македонија и забележал дека Албанците многу го сакале кафето, но не можел да поверува дека го пијат рано наутро, пред воопшто да ги отворат очите.<sup>126</sup> Впрочем и најстарата позната поема напишана во 1720-тите на албански јазик со арапско писмо е од Мучи Заде и е насловена „Боже, не оставај ме без кафе“.<sup>127</sup>

Луси Гарнет, која имала ретка прилика да влезе во повеќе албански домови во Македонија, пишува дека во сите албански куќи што ги посетила на сидот во дневната соба биле обесени пушки и кафе-ибрик (ѓезве).<sup>128</sup> Истата авторка ги опишува свадбените обичаи кај Албанците и забележува дека неколкудневната свадбена прослава секогаш започнувала во четврток и траела неколку дена, а еден од обичаите бил во понеделникот, петтиот ден од прославата, стотиците гости да дојдат во куќата на младоженецот и невестата и да поклонат по една ока кафе за благосостојба.<sup>129</sup>

Кон крајот на 19 и на почетокот на 20 век, Грците во јужна Македонија доминирале меѓу кафеџиите и до тој степен ги истиснале Турците и останатите муслимани од бизнисот со кафе, што во своите импресии од патувањето низ Македонија во 1903 година, Ц. Ф. Абот забележува: „Минарето е сигурен знак за присуството на Турчинот, исто колку што кафеаната е за присуството на Гркот.“<sup>130</sup> Грчкиот примат бил особено видлив во Солун, кајшто иако Грците биле помалубројни во однос на Евреите и Турците, новинар на *Revue de Deux Mondes* во 1887 година запишал дека: „Безбројните кафеани ги има насекаде. Посветени се на Минерва, Олимп, или Парнас. Кафеџиите, речиси сите Грци, се сметаат за законски владетели на Егејското море. Нивниот живот е накако тесно поврзан со сините морски бранови, кои при силен ветар го префрлуваат камениот брег и ги мократ нозете на поседнатите гости пред кафеаните.“<sup>131</sup>

<sup>125</sup> Brailsford 1906, 53.

<sup>126</sup> Weigand 1895, 72.

<sup>127</sup> Wachtel 2008, 70-71.

<sup>128</sup> Garnett 1917, 4-5.

<sup>129</sup> Garnett 1891, 251.

<sup>130</sup> Abbott 1903, 59.

<sup>131</sup> Солун (Лоза I/II) 1892, 87.



Кафеаната „Партенон“ во Солун 1903 година.

Кафето било неизбежно и за македонските Власи. Двајца Англичани, Вејс и Томпсон, кои го посетиле влашкото село Самарина на почетокот на 20 век, забележале дека кафето имало влијание и врз промената на ентериерот во домот и во кафеаните. Селаните, кои дотогаш седеле на земја и така го пиеле кафето, по доаѓањето на новата мода *ала франга* започнале да вработуваат столари за да прават поудобни столчиња, на кои мажите облечени во пантолони можеле да седнат и да си го испијат кафето.<sup>132</sup> Македонските Власи, кои важеле за домаќини, не биле големи љубители на безделничење и минување на времето во кафеани, на што упатува и една влашка изрека од османлиска Битола, која вели: „Не оди по кафеани. Една минута во кафеана е поголема загуба од еден час залудно седење дома.“<sup>133</sup> Веројатно под влијание на нивните трговски врски со Виена, битолските Власи биле едни од ретките во Македонија што кон крајот на 19 и на почетокот на 20 век претпочитале кафето да го пијат со млеко, а влашките доктори препорачувале да не се пие горко кафе.<sup>134</sup>

И кај македонските сефардски Евреи кафето играло важна улога, пред сè од религиозни причини. Имено, појавата на кафето отворила

<sup>132</sup> Wace and Thompson 1914, 49.

<sup>133</sup> Vreî și aminîi 1903, 83.

<sup>134</sup> Trifon 1904, 276; Adam 1906, 326; Petrescu 1906, 330.

широка дебата во еврејските религиозни кругови во Солун и Битола. Додека, од една страна, се признавале медицинските предности на кафето и се дозволувало пиење кафе подготвено од некој што не е Евреин, на кафеаните се гледало негативно, бидејќи Евреите не би требало да се мешаат со останатите.<sup>135</sup> Сефардските Евреи практикувале *Тукун Хазот*, еврејска ритуална молитва која се рецитирала секоја ноќ по полноќ како жалопојка за уништувањето на храмот во Ерусалим. Кафето се пиело за да ги држи верниците будни и доволно агилни за да ја кажат доцната молитва.<sup>136</sup>

Кафето било пијалок на сите народи во османлиска Македонија. Тоа претставувало симбол на гостопримство, изговор за социјална прокрастинација, извор на разни суеверија<sup>137</sup> и двигател на македонската чаршија. Македонските народи се разликувале по јазик, по вера и често се гледале низ нишан, но утринската шолја кафе била заеднички ритуал за муслиманот и христијанинот; за Македонецот, Албанецот и Евреинот; за обвинетиот и за кадијата; за просјакот и за валијата. Таа била комодитетот што ги поврзувал сите и не смеел да им се одземе дури ни на најгрешните.<sup>138</sup>

## КАФЕТО И ЌЕИФОТ

Речиси и да не постои западноевропски патописец што ја посетил османлиска Македонија, или било која друга територија на Османлиската Империја, а да испушти да ја опише умешноста на локалците спокојно да уживаат пиејќи шолја густо црно кафе. Наидуваме на стотици описи на автори од доцниот 19 и раниот 20 век, кога Европа си го претставувала ориенталецот како сензуално и мрзеливо суштество кое „не прави ништо и не сака да прави ништо“, и чија единствена сласт би-

<sup>135</sup> Horowitz 1989, 21-22.

<sup>136</sup> Ibid, 23-24, 27-29.

<sup>137</sup> Гледањето на кафе било секојдневна пракса во харемликот, а било популарно и кај немуслиманските народи во Империјата. Предвидувањето на судбината преку шолја кафе било страст на жените, но неретко го практикувале и мажите во домот, па дури и во кафеаните. (Ayvazoğlu 2011, 101-11). Суеверија поврзани со турското кафе пронаоѓаме и кај христијанските монаси: за калугерите на Света Гора, истуреното кафе значело среќа и знак дека Бог ќе дари единство. (Riley 1887, 112-113).

<sup>138</sup> Ова убаво го доловил затвореникот Петар Манџуков, кој во 1899 година служел затворска казна во скопскиот Куршумли ан: „Во аглите на двата ходници имаше неколку кафеани држени од затворениците, во кои се носеше кафе – чисто, немелено кафе, чукано во камена чутура. Никаде не сум пиел поубаво и поароматично кафе од она што на клиентите им го носеа куршумлианските кафеџии.“ (Манджуков 2013, 93).

ло секојдневното седење во кафеаните, сркнувањето кафе и пушењето луле, залудно трошејќи го времето кое можело пополезно да биде искористено за негово усовршување и за обновата на неговата држава. Низ описите на патописците провејува констатацијата дека за разлика од трудољубивите западњаци, ориенталците наводно можеле да седат со часови и часови, занесени во некакво мистериозно уживање чија главна карактеристика било отсуството на било каква мисла.<sup>139</sup>

Терминот што Европјаните го чуле од локалците за ова *dolce far niente*, кој тешко можеле да го разберат, а уште потешко да го опишат, бил зборот „кеиф“. Ниту балканските народи немале збор за арапското *kauf*, па затоа само си го позајмиле: Словените како ‘кеиф/ceif’, ‘кеф/cef’, или ‘кеф’, Грците како ‘κέφι’, Албанците како ‘qeif’, а Власите како ‘che-fe’.<sup>140</sup> Но ако Балканците не можеле да го опишат, успеале да го разберат, да го прифатат, и, треба да се признае, веродостојно да го практикуваат.

Сето она што го чинело Балканот поинаков од остатокот на Европа било намерно потенцирано во западните наративи. Во описите за „Другиот“ и „другоста“ се провлекува тезата дека Балканот бил синоним за назадност и мрзеливост,<sup>141</sup> а ништо не ја илустрира оваа европска тенденција за потценување на Балканот подобро отколку приказната за кафето и кеифот. За ова говорат и следните примери во кои европските автори се мачат да го разберат и опишат терминот „кеиф“, кој, очекувано, одел рака под рака со шолјата кафе.

Вака е кеифот опишан од Ц. Ф. Абот во „Патување во Македонија“:

Древните чинари ги шират своите сенковити гранки врз турбанисаните глави на долгобрадите, неми, медитирачки Турци, кои, со чевлите поредени зад нив, седнале (под чинарот) со вкрстени нозе, ги бројат зрнциата на килибарните бројаници, пафкаат од долгите чибуци и наргилиња и сркаат бесконечни количини кафе. Претпоставуваме дека уживаат, иако се прегорди, или премрзеливи, да го искажат уживањето со поглед, гест, или со збор. На ова исто место доаѓаат секој ден, седнуваат под сенката на овој ист чинар и си го сркаат кафето со истиот израз на анемично задоволство. Ова е тоа што тие го нарекуваат *кеиф* – сеопфатен термин кој нема еквивалент во било кој европски јазик. За нив

<sup>139</sup> Holland 1815, 31; Madden 1829, 33; Lewis Farley 1862, 45; Odysseus 1900, 136; Garnett 1904, 27; и други.

<sup>140</sup> Jezernik 2001, 199.

<sup>141</sup> Ibid, 193.

ова претставува најблизок можен пристап до небесно блаженство на Земјата. Ние, пак, на нашиот несовршен народен јазик, би можеле да го преведеме како крајно пасивно уживање во животот – постигнување на максимално задоволство со минимален трошок на енергија.<sup>142</sup>

И Фани Блант се обидела да го разбере *кеифот*:

Она во што Турчинот ужива од сè срце се неговото луле и кафето, седејќи притоа покрај некој жуборлив поток, или на некое место со убав поглед. Тој ова мирно задоволство го нарекува „*правенење кеиф*“. Сè на сè, неговиот капацитет за уживање е попрво пасивен, отколку активен.<sup>143</sup>

Вака, пак, *кеифот* го разбрал сер Чарлс Елиот:

Она што најмногу остава впечаток дека Турчинот е фундаментално индолентен е фактот дека сета негова рекреација се состои од спокојство. Кога номадот ќе запре, тој не посакува да пее, да заигра, или да си го одвлекува вниманието со игри како што прават Европјаните. Не, тој сака само мирно да одмори. Тој има моќ да седи мирно, да не прави ништо и да сака да не прави ништо, што се чини повеќе животински отколку човечно. Неговата замисла за блаженство – она што тој го нарекува *кеиф* – е да се навали во сенката, да пуши и да го слуша смирувачкиот шум на водата.<sup>144</sup>

## ГРАДСКИТЕ КАФЕАНИ ВО ОСМАНЛИСКА МАКЕДОНИЈА

Не се знае кога точно била отворена првата кафеана во османлиска Македонија. Веќе видовме дека најраниот податок на којшто наидовме за кафеана, или за обид за отворање на кафеана, произлегува од една султанска заповед од 26 јуни 1581 година, во која се зборува за изградба на кафеана во градот Ениџе Вардар. За таа цел од граѓаните насила биле собирани дополнителни парични средства – чин што предизвикал спонтано неодобрување кај населението бидејќи тогаш низ околината и градот се движела група разбојници кои ги ограбувале граѓаните. Затоа ениџевардарци немале пари да финансираат изградба на кафеана и

<sup>142</sup> Abbott 1903, 72-73.

<sup>143</sup> A Consul's Daughter and Wife vol. 2 1878, 74-75.

<sup>144</sup> Odysseus 1900, 100.

издејствувале наредба од султанот да се сопре градбата на новиот објект.<sup>145</sup>

Патеписецот Евлија Челеби во 17 век веќе дава подетални податоци за кафеаните во Македонија: во Штип, кафеаната на Емир Ефенди секогаш била преполна; во Солун во 1668 година имало 17 исполнети кафеани, во кои забавата ја правеле свирачите, раскажувачите на приказни, имитатори-комедијанти; во Охрид во 1670 година имало 7 убаво уредени кафеани во кои се собирале учените; во Радовиш имало само две неубави кафеани;<sup>146</sup> во Битола имало 40 кафеани посетувани од „поетите и заљубените“;<sup>147</sup> на панаѓурот во Долјани имало над сто кафеџлиници.<sup>148</sup> Освен овие податоци, постојат десетици описи на македонските кафеани во 18 и особено во 19 и на почетокот на 20 век.<sup>149</sup> Така, Марк Мазовер открива дека во Солун кафеаните биле толку популарни, што кога кон крајот на 19 век властите донеле одлука улиците да добијат име, најголемиот дел од нив биле именувани по кафеаните што се наоѓале на истата улица.<sup>150</sup> Мерови Анастасиаду, пак, дознава дека во 19 век, кога некој жител на Солун не знаел што да прави, отворал кафеана бидејќи за тоа му требало само скромна гарнитура и неколку садови. Таа ни ја раскажува приказната за кафеџијата Бекир Ага, африканец што живеел во Солун со своите четири жени и безброј деца, кој по смртта оставил тестамент со кој добро ги згрижил и жените и децата, иако цел живот се занимавал со кафеџиство и имал скромна кафеана.<sup>151</sup> Англиската писателка Мери Аделејд Вокер ја опишува кафеаната Низамије во Битола во 1860-тите, каде што за првпат во османлиска Македонија навлегла европската мо-

<sup>145</sup> Грозданова & Андреев 1986, ш.

<sup>146</sup> Челеби 1972, 25, 196, 256, 267.

<sup>147</sup> Леонтиќ 2012, 9, 11.

<sup>148</sup> Vasalopoulos 1973, 218.

<sup>149</sup> Градските кафеани во османлиска Македонија се спомнуваат, а понекогаш и опишуваат, во сите 13 томови „Македонија во делата на странските патописци“ од акад. А. Матковски (Матковски [ed.] 1991-2012). Статистички податоци за бројот на кафеани и кафеанџии во разни македонски градови има во повеќето од десетиците „Турски документи за историјата на Македонија“; „Турски документи за македонската историја“ и „Турски документи за историјата на македонскиот народ“. Преглед на кафеаните во одредени македонски градови има во: Димитров и Вељанов 2017, 66-89. Имиња на кафеаните во османлиска Македонија, податоци за етничката припадност на сопствениците на кафеаните, информации за гостите и амбиентот во кафеаните, како и за популарноста или непопуларноста на кафеаните во македонските градови може да се најдат во бројните извештаи, спомени и трудови на локални и странски автори, како на пример: Nenițescu 1895, 92; Милетичъ 1924, 91; Станоевски 1978, 91; Τομανάς 1997, op. cit; Ιωαννίδου-Μπιτσιάδου 1997, 114, 116; Ηλιάδου-Τάχου 2003, 95.

<sup>150</sup> Mazower 2005, 229.

<sup>151</sup> Anastassiadou 1997, 81.



да, а на жените христијанки им било дозволено да седат во кафеанската градина.

Таа е Longchamps на Битола. Тука се собираат Турци, Евреи и христијани за да пијат ракија, да играат табла, а можеби и партија билијард. Во неделите и за време на празниците, женската градска елита седнува на столици во очекување намерниците да се воодушеват од нивната облека. Сеприсутната кринолина, и покрај недостатокот на парна железница, успеала да си го пробие патот дури и во дивините на Македонија, донесена веројатно на грбот на некоја камила [...] Во последните десет или дванаесет години, многу од богатите влашки и грчки дами ја прифатија „франкиската“ гардероба, иако не и нашите навики и манири.<sup>152</sup>

Со појавата на балканските пропаганди во османлиска Македонија, дошло и до промена кај кафеанските клиенти. Во Битола, Солун и Скопје започнале да се отвораат грчки, бугарски, романски и српски кафеани, кајшто следбениците на одредена пропаганда го минувале времето без да се мешаат со непријателот, иако непријателот понекогаш бил брат или близок роднина.<sup>153</sup>

Еден од поинтересните описи на македонските градски кафеани е оној на Борис Јанишлиев за кафеаните во Дојран.

Крај езерото имаше куќи и дуќани кои се миеја од езерските води. Тука беа наредени и убави кафеани, а секоја од нив имаше двор со градина крај езерото. Некои кафеани имаа и дрвени тераси над водите од езерото врз кои беа наредени маси и столови за пролетна, летна и есенска починка. Зимата во Дојран траеше три месеци, па почивките во кафеаните и на терасите беа една забавна пријатност која можеше да се види само во Дојран – со прекрасната глетка на чамци, дел во движење, дел застанати, дел празни, а дел со луѓе што пловат за задоволство и езерска прошетка. Таква беше сликата навечер, а преку ден можеа да се видат рибари, или кафеански посетител со јадица, како и самиот лови риба [...]

(Некои од кафеаните) беа најмодерни – со мермерни маси и убави столици [...] Имаше и други кафеани внатре во градот, а

<sup>152</sup> Walker 1864, 137.

<sup>153</sup> Brailsford 1906, 256; Fraser 1906, 206; Милетичъ (ed.) 1927, 42; Џамбазовски (ed.) 1991, 316, 358-359; Караџаџ 2002, 29.

исто така и неколку гостилници, од кои дел беа беспрекорно чисти, какви што беа и главните кафеани.<sup>154</sup>

Јанишлиев и неговиот сограѓанин Кирил Хаџидинов убаво го доловуваат и амбиентот во дојранските кафеани кога меѓу гостите се наоѓале и локални Турци. Атмосферата понекогаш била пријатна, а некогаш исклучително тензична:

[...] Кафеаните ги посетуваа и турски офицери и бегови, кои беа мошне внимателни и крајно љубезни кон нас. Се чувствуваа како гости и или седеа на одделни маси, или доаѓаа кај нас откако ќе ги поканевме на нашата маса. За нив претставуваше голема чест да ни прават друштво, а ние бевме [и требаше да бидеме] многу внимателни – ги честевме, тие нè честеа и пријатно ќе се разделевме [...] Не беа ретки случаите кога тие ќе ја почестеа нашата маса, или ние ќе нарачавме честење за нивната.

[...] Но кога ќе дојде вечерта и кога сите Турци ќе се приберат по домовите, станувавме полни господари и се веселевме во кафеаните до 3 часот ала-турка (9-10 ч. навечер), по што минуваше ноќната стража (деврие) [...] и им велеше на кафеанциите да затворат [...] а ако и при враќање кафеаната сè уште не е затворена, учтиво нè канеа и нас, посетителите, со зборовите: Ве молиме господа, време е.

[...] Всушност, во Дојран кафеаната и крчмата беа едно исто [...] Турците имаа своја кафеана во центарот на градот, на главната улица, која само тие ја посетуваа. Во неа не се продаваше алкохол. Затоа турските бегови што сакаа да си пивнат и да се забавуваат, често ги посетуваа бугарските крчми и кафеани, кајшто знаеа да тераат целодневни пијанки. Во таков случај посетителите ги напуштаа крчмите, за да избегнат евентуални скандали со пијаните Турци.

[...] Најголемиот расипник беше Мехмед-беј, кој се пијанчеше и со коњ влегуваше во кафеаните, по што не им дозволуваше на гостите да излезат и ги задржуваше да пијат на негова сметка.<sup>155</sup>

Од описот на Хаџидинов и Јанишлиев јасно се гледа дека и двајцата зборуваат за кафеана во модерна смисла на зборот – место во кое може да се испие кафе, но акцентот е ставен врз храната и алкохолните пијалоци. Во османлиска Македонија, овие „кафеани“ од населението

<sup>154</sup> Јанишлиев 1934, 19-20.

<sup>155</sup> Ibid, 13, 20-21; Хаџидинов 1960, 34, 45.

биле наречени меани, таверни, или крчми.<sup>156</sup> Кафеаните во Македонија, до крајот на османлиското владеење, биле места во коишто муштериите можеле да се напијат само кафе или чај, но во втората половина на 19-тиот и на почетокот на 20 век терминот кафеана почнал да се употребува и за локалите во кои се служеле алкохол и храна.

За разлика од гореспоменатите описи, Русинката М. Карлова, која ја посетила Македонија во 1868 година, воопшто не била импресионирана од градските кафеани во северните делови на османлиска Македонија (Крива Паланка, Куманово и Гостивар):

На почетокот на секој град има муслимански гробишта [...] Зад нив започнува градот, т.е. една одвратна калдрмисана улица со неизбежните куќи без прозорци и со дрвен балкон низ целата должина на фасадата. Тоа се кафеаните. На балконот седи разнообразна муслиманска публика (која) потпивнувајќи од мали чашки и пушејќи, ги набљудува минувачите. Некои од нив се во партали, други во повеќе или помалку живописни народни носии, трети во излитени полукафтани. Спроти кафеаната или околу неа има ковачница и некаква полу или целосно разрушена џамија.<sup>157</sup>



Кафеана во градот Драма, 1910 година.

<sup>156</sup> Меаните во османлиска Македонија сè уште не биле предмет на сериозно истражување. Единствениот потемелен труд кој детално ги обработува меаните во некој од османлиските градови во Македонија е „Таверните во стариот Солун“ од авторот Костас Томанас. (Томанас 1991, особено страниците 11-54).

<sup>157</sup> Кожухарова (ed.) 1986, 321.

Од друга страна, преродбеникот Иван Петров Крајничанец го доловува амбиентот во една кафеана во близина на Велес, кој во многу нешта потсетува на атмосферата во првите османлиски кафеани, кога кафеаната била вториот дом на најмудрите и мислителите:

[...] За поинтелигентните имаше други локали: кафеаните во градот и надвор од него. „Pfrani“ беше кафеанче надвор од градот. До него се пристигнуваше по патот за Башино село, покрај Вардар. Беше расположено на рамно место до брегот на реката, која бавно локотка крај кафеаната, а лете дрвјата среде градината нудеа една извонредно пријатна глетка. Шумот на прскалките кои служат за наводнување на градините, бучавата од водениците, чурликањето на птиците, сето тоа даваше една хармонија, која во унисон со душевното расположение го доведуваше човека до восхит, толку редок во секојдневниот живот. Оваа кафеана речиси секојдневно во текот на летото беше посетувана од учителите [...] Тука се отвораа дискусии за најразлични прашања, се случуваа разни средби. Ова место личеше на тогашната „Книжевна долчинка“ во Прилеп.<sup>158</sup>

Кон крајот на 19 век, Васил К'нчов констатира дека кафеанскиот живот во Скопје не бил развиен како во јужномакедонските градови, кајшто кафеаните и меаните „голталe“ многу од времето и средствата на населението.<sup>159</sup> Меѓутоа, од официјалните османлиски податоци за 1898 година, може да се види дека во Скопје имало 32 кафеани и кафулиња,<sup>160</sup> што претставувало солидна бројка за град со помалку од 30.000 жители, а дека градските кафеани нуделе и ноќна забава, се гледа од еден интересен опис на дописникот на Дејли Мејл, Реџиналд Вион, кој го посетил Скопје во турбулентната 1903 година:

Нашиот фенер се лула додека влегуваме низ широкиот влез од една многу стара куќа, кајшто стои еден полицаец, набљудувајќи ги внимателно сите кои влегуваат или излегуваат.

Влегуваме во една мрачна, напуштена градина [...] Централното место во градината го држи најнеобичната група од сите. Дванаесеттина албански редифи, седат околу една голема маса, секој со пушка меѓу нозете, или префрлена преку колената [...] Тие студено нè гледаат додека седнуваме недалеку од нив, на една

<sup>158</sup> Крајничанец 1942, 30.

<sup>159</sup> К'нчов 1970, 49.

<sup>160</sup> İnbası 2003, 296.

старомодна маса, со ногарки со различна должина. Останува да се разгледа бината. Една празна дрвена кутија, со натпис од некогашната содржина *квалитетна нафта*, служи како скалило кое води горе, кон подобрите работи [...] На бината има четворица-петмина бедни луѓе кои го сочинуваат оркестарот, две виолини, еден запуштен клавир, тапан и цимбал. Од едната страна седат две жени со безволен изглед, а веселите пејачки се од другата страна, на подобрите места. Над нив се нишаат газиени ламби кои лошо мирисаат и коишто болно ја откриваат бедата на ова место. [...] Бучната мелодија прекинува и шансонетката зачекорува уморно напред, за да испее една тажна љубовна песна на грчки. Таа завршува и со една чинија слегува да собере некоја метална паричка од сосема рамнодушната публика. [...] Во определеното време, втората пејачка истапува напред и почнува да лелека на српски, но со будно око кон нас. Таа чула за сребрениите монети. Ние не ја разочаруваме, а нејзиниот настап е повесел од оној на нејзината претходничка.

Многу е тажно и непријатно, и набрзо си заминуваме. [...] Второто место на бурна забава е близу конзулатите. Како што му се приближувавме, така се множеа стражарите и патролите. Бучна циганска музика ни ги пара ушите. Пробивајќи се низ група војници и жандарми насобрани околу влезот, повторно се сместуваме во една соба осветлена со газиена ламба. Тројца несмасни еврејски Цигани, двајца мажи и една жена, пеат една турска песна во придружба на цитра, вистински цигански инструмент. Не отсутствува дивата убавина, во нејзината суровост и бучава.

Публиката е во хармонија со музиката – дива, груба и бучна. Има само еден освежителен лик, ликот и ставата на млада девојка која седи во необичен костум на сцената. Таа често фрлаше презрив поглед низ просторијата, снимајќи ги сонливите мажи и расипаните офицери. [...] Потоа таа танцува и, да не беше тој нејзин начин на изразување, можеше да се сфати како некоја современа мила девојка, но и покрај нејзината несомнена убавина, длабочините во кои таа потонала беа премногу очигледни.<sup>161</sup>

Од описот на Вион може да се увиди дека на почетокот на 20 век дошло до извесна промена во кафеанскиот амбиент. Навистина, гостите и понатаму биле мажи, но, за разлика од традиционалната османлиска

<sup>161</sup> Уион 1904, 107-109. Преводот е преземен од: Матковски (ed.) 2007, 76-79.

кафеана, во која социјалните норми целосно ѝ го забранувале пристапот на жената,<sup>162</sup> сега меѓу забавувачите се провлекувале и жени – танчарки и пеачки. Сепак, кафеаните и понатаму останале автономна зона на мажите, па оттука во нивна близина работеле и друг тип на установи, во кои вработените биле исклучиво жени, а посетителите мажи. Такви на пример биле одредени куќи во солунското маало Бара, покрај главната железничка станица во градот, каде што извесен Малик беј поседувал кафеана, но ги поседувал и соседните куќи кајшто работеле мигрантки од австриска Галиција и Буковина.<sup>163</sup> Секако, проституцијата не била ограничена само на посиромашните слоеви и ја имало и кај елитата, но тука била маскирана во друга форма – наместо со сиромашните мигрантки од Источна Европа, богатите мажи се забавувале со келнерките и печките од елитните градски *cafés* (кафулиња).<sup>164</sup>

### ОД КАЊВЕЊАНЕ ДО САФЕ

Кон крајот на 19 век во османлиска Македонија се појавил нов тип на „кафеани“, кои веќе со децении уживале голема популарност во Европа. Овие *cafés* или *café-chantants*, налик на модерните кафулиња, биле новитет во кој гостите, но и гостинките, освен кафето можеле да се напијат шампањ или кригла пиво и да уживаат во забавата што ја нуделе театарски групи од Италија и танчарки од Австрија.

Фредерик Мур пишува за едно такво *café-chantant* во османлиска Македонија: „Евреите многу сакаат музика и ги полнат кафе-шантаните на Солун во саботните вечери. Тука се изведуваат делови од Кармен, Травијата, Фауст [...] Ова ги чини по една-две пјастри [...] а оние што не можат да платат, одат во еден друг близок кафе-шантан каде што влезот е бесплатен и може да се слуша музика ако се нарача само една шолја кафе.“<sup>165</sup>

Ваквите *cafés* во османлиска Македонија за првпат се појавиле во Солун и Битола. Шкотскиот патеписец, Џон Фостер Фрејзер, забележува едно такво кафуле во Битола, со градина во која богатите муслимани и христијани редовно доаѓале за да пијат пиво и да ја слушаат изведбата

<sup>162</sup> Постојат случаи кога гостите успеале во кафеаната да провлечат и жени. Во рамазанските ноќи во 1622 година, истанбулските спахии донеле проститутки во кафеаните, преоблечени во машка облека. (Boyar 2016, 217).

<sup>163</sup> Anastassiadou 1997, 88; Dimitriadis 2013, 175-176.

<sup>164</sup> Dimitriadis 2013, 176.

<sup>165</sup> Moore 1906, 99.

на музичка група составена од девојки од Виена.<sup>166</sup> Очекувано, најголемиот успех во Македонија кафулињата го имале во Солун. Првите солунски *cafés* се поврзани со рушењето на солунските сидини и изградбата на кејот во 1880-тите, но главниот стимул за нивната појава го дала железничката линија што го поврзувала Солун со Централна Европа.<sup>167</sup> Кафулињата не се разликувале од кафеаните само во однос на декорот, туку и во клиентелата и во услугите што се нуделе. Солунските кафулиња биле моделирани според кафе-баровите во Виена. Железничката поврзаност со Централна Европа им овозможила на одреден број солунски трговци да се стекнат со искуство од прва рака за кафе-културата во австриската метропола.<sup>168</sup> Уште поважно, амбициозните и богати сопственици на хотели и кафулиња можеле да си дозволат да го увезат декорот од виенските *cafés*: мермерни маси, венецијански огледала, маси за билијард, па дури и електрично пијано.<sup>169</sup>

Кафулињата им нуделе на посетителите широка лепеза на пијалоци и десерти. Се служеле увезени алкохолни пијалоци и странско пиво.<sup>170</sup> Се ангажирале уметници од Западна Европа – музичари, акробати и театарски групи. Се организирале вечерни игранки и добротворни настани. Дионисис Лапос, сопственик на три кафулиња на кејот, ангажирал најнеобични изведувачи: мис Мавон со нејзините осум тренирани кучиња, или мис Евелин со својот „електричен оркестар“.<sup>171</sup> Во локалните кафулиња се изведувале театарски претстави и кино-проекции. Првата кино-проекција во Солун била изведена токму во едно такво *café* (La Turquie), на 4 јули 1897 година.<sup>172</sup>

За разлика од маалските кафеани, кафулињата не биле автономна машка зона и бил дозволен влез за жени, девојки и цели семејства. Тие постепено прераснале во места кајшто младите девојки и момчиња можеле да се социјализираат, секако под будното око на родителите. *Café America* на солунскиот кеј било омиленото место за вакви средби. Сопствениците на солунските кафулиња организирале и балови, а танцувањето станало главна преокупација на солунската младина.<sup>173</sup>

<sup>166</sup> Fraser 1906, 206.

<sup>167</sup> Dimitriadis 2013, 95-96, 170.

<sup>168</sup> Anastassiadou 1997, 83.

<sup>169</sup> Τομανάς 1997, 21-22.

<sup>170</sup> Anastassiadou 1997, 88; Dimitriadis 2013, 170.

<sup>171</sup> Anastassiadou 1997, 85.

<sup>172</sup> Ibid; Види и: Τομανάς 1993, 8-9.

<sup>173</sup> Τομανάς 1997, 31; Dimitriadis 2013, 173.

Меропи Анастасиаду и двајца новинари на солунскиот весник “Journal de Salonique“ прекрасно ни ја доловуваат атмосферата во ваквите *cafés* во Солун:

Локалната буржоазија, под силно франкофонско влијание, веќе ги напушти кафеаните и оди само во кафулињата. За разлика од кафеаните кајшто влезот за жените е забранет, клиентелата во баровите е мешана: среќаваме не само парови, туку и цели семејства. Додека во турските кафеани ретко може да се сретне Евреин или Грк, во грчките, еврејските и словенските кафеани пак не може да се види Турчин. Но овие етно-религиозни бариери исчезнуваат кога станува збор за кафулињата. Во нив, напротив, наидуваме на општество кое ќе направи сè за да се модернизира и вестернизира. Во големите барови, венецијанските огледала, кожните гарнитуре, виенските столчиња, мермерните маси, билијардите и др., сведочат за отвореноста кон Европа и постепениот прифаќање на европските навики и вкусови. Да, во нив уште се служи турско кафе, се нуди наргиле, но се нудат и билни чаеви, цедени сокови, локуми, џем, игри со карти, весници и списанија [...]

Кафе баровите се полни со жени. Од каде доаѓаат? Најчесто се странци. Во Коломбо, најстариот хотел-ресторан-кафуле во Солун, главна атракција е оркестарот, кој е еден вид *Damen Kapelle*, составен од млади госпоѓици од Австрија, кои ја стимулираат конзумацијата намерно флертувајќи со муштериите [...]

Забавите не се одвиваат само навечер. Во Олимпија има и дневна шема и редовна клиентела што ја посетува: „Часот е 4. Големата сала уште не е полна. Оркестарот е подготвен и започнува со првиот марш. Да ги видиме и гостите. Во центарот, големата маса е исполнета од членовите на едно семејство. Таткото, мајката, синот, ќерката, братот, сестрата, внуците, роднините, зетот и невестата, разговараат за времето. Младите деца на синокосата Германија стапуваат на сцена. За што ли сонуваат овие млади девојки? Веројатно за својот Вертер или Фриц што го оставија таму (во Австрија). Не се убави, но се плави, а тоа е доволно за машката клиентела [...] Доаѓаат нови и нови гости. Јас имам резервација, јас немам но се познавам со сопственикот.“ [...]

Во аголот млади контиња играат билијард. Неколку девојки срамежливо ги погледнуваат и си дошепнуваат нешто, можеби за



Петрос кој е најдобриот играч на билијард и ги има најубавите и најцрни мустаци.<sup>174</sup>

Кон крајот на 19 век традиционалната османлиска кафеана, барем во најголемите македонски градови, била заменета со овие *cafés* или *café-chantants*, кои биле под силно влијание на европската *La Belle Époque*. Во дел од ваквите кафеулиња била организирана Младотурската револуција. Во нив македонското население учело за плурализмот, бидејќи младотурците, разните социјалисти и работнички партии ги изнајмувале за да презентираат партиски програми и да организираат митинзи,<sup>175</sup> со што кафеулињата станале центри на политичкиот живот во Солун, Битола, Серес и Скопје.



Гужва во Café Cristal

Всушност, преку ваквите *cafés*, европската култура го славела својот триумф над источната<sup>176</sup> – а можеби и бил навестен блискиот распад на Империјата?

<sup>174</sup> Journal de Salonique 7.05.1896, 2; Ibid 24.12.1896, 2; Anastassiadou 1997, 82-83.

<sup>175</sup> Пандевски 1965, op. cit; Anastassiadou 1997, 89; Dimitriadis 2013, 182, 200.

<sup>176</sup> Вујовић 2010, 878.

## BIBLIOGRAPHY

- A Consul's Daughter and Wife, *The People of Turkey. Twenty Years Residence Among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and Armenians*, vols. 1-2. John Murray, London, 1878.
- A Handbook of Turkey in Europe*. Admiralty War Staff Intelligence Division, s.l, 1917.
- Abbott, G. F., *The Tale of a Tour in Macedonia*. Edward Arnold, London, 1903.
- Adam, C. N., "Bea cafeă, bea cafeă", *Lumina* 4/11-12 (1906), p. 326.
- Aflalo, F. G., *An Idler in the Near East*. John Milne, London, 1910.
- Alcott, W. A., *Tea and Coffee*. George W. Light, Boston, 1839.
- Anastassiadou, M., "Les cafés à Salonique sous les derniers Ottomans", In Desmet-Grégoire, H., Georgeon, F. (eds.), *Cafés d'Orient revisités*, CNRS Éditions, Paris, 1997, pp. 79-90.
- Ayvazoğlu, B. *Turkish Coffee Culture*. Trans. M. Şeyhun. Ministry of Culture and Tourism Publications, Ankara, 2011.
- Beaujour, F., *A View of the Commerce of Greece, Formed After an Annual Average, from 1787 to 1797*. H. L. Galabin, London, 1800.
- Bevilacqua, A. and Pfeifer, H., "Turquerie: Culture in Motion, 1650-1750", *Past & Present* 221 (2013), pp. 75-118.
- Boué, A., *La Turquie d'Europe*, Tome Deuxième. Librairie de la Société de Géographie de Paris, Paris, 1840.
- Boyar, E., "An Imagined Moral Community: Ottoman Female Public Presence, Honour and Marginality", In Boyar, E., Fleet, K. (eds.), *Ottoman Women in Public Space*, Brill, Leiden, 2016, pp. 187-229.
- Brailsford, N. H., *Macedonia. Its Races and Their Future*. Methuen & co., London, 1906.
- Brown, E., *A Brief Account of Some Travels in Hungaria, Servia, Bulgaria, Macedonia, Thessaly, Austria, Styria, Carinthia, Carniola and Friuli*. T. R., London, 1673.
- Çaksu, A., "Janissary Coffee Houses in Late Eighteenth-Century Istanbul", In Sajdi, D. (ed.), *Ottoman Tulips, Ottoman Coffee, Leisure and Lifestyle in the Eighteenth Century*, Tauris Academic Studies, London-New York, 2007, pp. 117-132.
- Çaksu, A., "Turkish Coffee as a Political Drink from Early Modern Period to Today", In Blaszczyk, A. and Rohdewald, S. (eds.), *From Kebab to Çevapçici: Foodways in (Post-)Ottoman Europe*, Harrassowitz Verlag, Wiesbaden, 2018, pp. 124-143.
- Cepenkov, M., *19<sup>th</sup> Century Macedonian Folktales*. Trans. F. Thomev. Macquarie University School of Modern Languages, Sydney, 1991.
- Collaco, G., "The Ottoman Coffeehouse: All the Charms and Dangers of Commonality in the 16th-17th Century", *Lights: the MESSA Journal* 1/1 (2014), pp. 61-71.
- Comyn-Platt, T., *The Turk in the Balkans*. Alston Rivers, London, 1904.
- Cousinéry, M. E. M., *Voyage dans la Macédoine*, Tome Premier. Imprimerie Royale, Paris, 1831.
- Craven, E., *A Journey Through the Crimea to Constantinople*. G. G. J. and J. Robinson, London, 1789.
- de Thévenot, J., *The Travels of Monsieur de Thevenot Into the Levant*. H. Clark, London, 1687.
- Dimitriadis, S., *The Making of an Ottoman Port-City: the State, Local Elites and Urban Space in Salonika, 1870-1912*. PhD diss., SOAS, University of London, 2013.
- du Mont, S., *A new voyage to the Levant containing an account of the most remarkable curiosities in Germany, France, Italy, Malta, and Turkey: with historical observations relating to the present and ancient state of those countries*. T.H., London, 1696.

- Fleet, K., "The Powerful Public Presence of the Ottoman Female Consumer", In Boyar, E., Fleet, K. (eds.), *Ottoman Women in Public Space*, Brill, Leiden, 2016, pp. 91-127.
- Fotić, A., "The Introduction of Coffee and Tobacco to the Mid-West Balkans", *Acta Orientalia Academiae Scientiarum Hungaricae* 64/1 (2011), pp. 89-100.
- Fraser, J. B., *A Winter's Journey (Tâtar) from Constantinople to Tehran: With Travels Through Various Parts of Persia*, vol. I. Richard Bentley, London, 1838.
- Fraser, J. F., *Pictures from the Balkans*. Cassel and Company, London, Paris, New York and Melbourne, 1906.
- Garnett, L. M. J., *Balkan Home-Life*. Dodd, Mead & Company, New York, 1917.
- Garnett, L. M. J., *The Turkish People. Their Social Life, Religious Beliefs and Institutions and Domestic Life*. Methuen & Co., London, 1909.
- Garnett, L. M. J., *The Women of Turkey and their Folklore. The Christian Women*. David Nutt, London, 1890.
- Garnett, L. M. J., *The Women of Turkey and their Folklore. The Jewish and Muslim Women*. David Nutt, London, 1891.
- Garnett, L. M. J., *Turkey of the Ottomans*. Sir Isaak Pitman & Sons, London, 1911.
- Garnett, L. M. J., *Turkish Life in Town & Country*. G. P. Putnam's Sons, New York-London, 1904.
- Ginio, E., "When Coffee Brought About Wealth and Prestige: The Impact of Egyptian Trade on Salonica", *Oriente Moderno* 25/1 (2006), pp. 93-107.
- Gounaris, B. C., *Steam Over Macedonia 1870-1912: Socio-economic Change and the Railway Factor*. Columbia University Press, New York, 1993.
- Gray, A., *Over the Black Coffee*. The Baker and Taylor Company, New York, 1902.
- Grehan, J., "Smoking and 'Early Modern' Sociability: The Great Tobacco Debate in the Ottoman Middle East (Seventeenth to Eighteenth Centuries)", *The American Historical Review* 111/5 (2006), pp. 1352-1377.
- Hattox, R. S., *Coffee and Coffeehouses. The Origins of a Social Beverage in the Medieval Near East*. University of Washington Press, Seattle-London, 1996.
- Herbert, T. *A Relation of Some Yeares Travaille, Begynne Anno 1626*. William Stansby, and Jacob Bloome, London, 1634.
- Holland, H., *Travels in the Ionian Isles, Albania, Thessaly, Macedonia, &c. During the Years 1812 and 1813*. Longman, Hurst, Rees, Orme and Brown, London, 1815.
- Horowitz, E., "Coffee, Coffeehouses, and the Nocturnal Rituals of Early Modern Jewry", *AJS Review* 14/1 (1989), pp. 17-46.
- İnbaşı, M., "The City of Skopje and its Demographic Structure in the 19<sup>th</sup> Century", *Turkish Review of Balkan Studies* 8 (2003), pp. 279-299.
- Işin, P. M., *Bountiful Empire: a History of Ottoman Cuisine*. Reaktion Books, London, 2018.
- Jezernik, B., "Where Paradise Was But a Sip of Hellish Brew Away. A Story of Coffee in the Balkans", *Ethnologia Balkanica* 5 (2001), pp. 193-206.
- Journal de Salonique* (1896).
- Karababa, E. and Ger, G. "Early Modern Ottoman Coffeehouse Culture and the Formation of the Consumer Subject", *Journal of Consumer Research* 37/5 (2011), pp. 737-760.
- Kia, M., *Daily Life in the Ottoman Empire*. The Greenwood Press, Santa Barbara, Denver, Oxford, 2011.
- Kırlı, C., "Coffeehouses: Leisure and Sociability in Ottoman Istanbul", In Borsay, P. and Furnée, J. H. (eds.), *Leisure Cultures in Urban Europe, c. 1700-1870. A transnational perspective*, Manchester University Press, Manchester, 2016, pp. 161-182.

- Kırlı, C., "Coffehouses: Public Opinion in the Nineteenth-Century Ottoman Empire", In Salvatore, A. and Eickelman D. F. (eds.), *Public Islam and the Common Good*, Brill, Leiden-Boston, 2004, pp. 75-97.
- Lewis Farley, J., *The Resources of Turkey*. Longman, Green, Longman and Roberts, London, 1862.
- Madden, R. R., *Travels in Turkey, Egypt, Nubia and Palestine in 1824, 1825, 1826, and 1827*, vol. I. Henry Colburn, London, 1829.
- Malecka, A., "How Turks and Persians Drank Coffee: A Little-known Document of Social History by Father J. T. Krusiński", *Turkish historical review* 6 (2015), pp. 175-193.
- Mathee, R., "Exotic Substances: The Introduction and Global Spread of Tobacco, Coffee, Cocoa, Tea, and Distilled Liquor, Sixteenth to Eighteenth Centuries", In Porter, R. and Teich, M. (eds.), *Drugs and Narcotics in History*, Cambridge University Press, Cambridge, 1995, pp. 24-51.
- Mazower, M., *Salonica, City of Ghosts: Christians, Muslims and Jews 1430-1950*. Alfred A. Knopf, New York, 2005.
- Mikhail, A., "The Heart's Desire: Gender, Urban Space and the Ottoman Coffee House", In Sajdi, D. (ed.), *Ottoman Tulips, Ottoman Coffee, Leisure and Lifestyle in the Eighteenth Century*, Tauris Academic Studies, London-New York, 2007, pp. 133-170.
- Monroe, W. S., *Turkey and The Turks. An Account of the Lands, the Peoples, and the Institutions of the Ottoman Empire*. L.C. Page and Company, Boston, 1907.
- Moore, F., *The Balkan Trail*. Smith, Elder & Co., London, 1906.
- Nenişescu, I., *De la Româniile din Turcia Europeana. Studiu etnic și statistic asupra Armânilor*. Institutul de arte grafice Carol Göbl, București, 1895.
- Nutku, O., "Aşık ve Meddah Hikayeleri", *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri III. Cilt: Halk Müziği, Oyun, Tiyatro, Eğlence*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi yayınları, Ankara, 1987, pp. 183-193.
- Odysseus, *Turkey in Europe*. Edward Arnold, London, 1900.
- Pendegrast, M., *Uncommon Grounds: The History of Coffee and how it Transformed our World*. Basic Books, New York, 2010.
- Petrescu, N. G., "Farmacie pentru familie și pentru călătorie", *Lumina* 4/11-12 (1906), p. 329-334.
- Riley, A., *Athos or the Mountain of the Monks*. Longmans, Green and co., London, 1887.
- Salzmann, A., *Tocqueville in the Ottoman Empire: Rival Paths to the Modern State*. Brill, Leiden-Boston, 2004.
- Spencer, E., *Travels in European Turkey in 1850*, vol I. Colburn and Co. Publishers, London, 1851.
- Steevens G. W., *With the Conquering Turk. Confessions of a Bashi-Bazouk*. Dodd, Mead, and Co., New York, 1897.
- Sternberg, R., *The Sephardic Kitchen: the Healthful Food and Rich Culture of the Mediterranean Jews*. HarperCollins Publishers, New York, 1996.
- Svoronos, N. G., *Le commerce de Salonique au XVIIIe siècle*. Presses Universitaires de France, Paris, 1956.
- Trifon, T., "Cum să ne hrănim", *Lumina* 2/10 (1904), p. 275-276.
- Twain, M., *The Innocents Abroad or the New Pilgrims' Progress*, vol. II. Harper and Brothers Publishers, New York and London, 1911.
- Urquhart, D., *The Spirit of the East: Illustrated in a Journal of Travels Through Roumeli During an Eventful Period*, vol. II. Henry Colburn, London, 1838.
- Vacalopoulos, A. E., *History of Macedonia 1354-1833*. Trans. P. Megann. Institute for Balkan Studies. Θεσσαλονίκη, 1973.

- Van Millingen, J. R., *Peeps at Many Lands. Turkey*. Adam and Charles Black, London, 1911.
- von Hahn, J. G., *Reise von Belgrad nach Salonik nebst vier Abhandlungen zur alten Geschichte des Morawagebietes*. Verlag von Tendler & co., Wien, 1868.
- “*Vrei si aminți la lucru?*”, *Lumina* 1/3 (1903), p. 83.
- Vucinich, W. S., “Some Aspects of the Ottoman Legacy”, In Jelavich, C. and Jelavich, B. (eds.), *The Balkans in Transition*, University of California Press, Los Angeles, 1963, pp. 81-114.
- Wace, A. J. B., and Thompson, M. S., *The Nomads of the Balkans. An Account of Life and Customs among the Vlachs of Northern Pindus*. Methuen and co. ltd, London, 1914.
- Wachtel, A. B., *The Balkans in World History*. Oxford University Press, Oxford, 2008.
- Walker, M. A., *Through Macedonia to the Albanian Lakes*. Chapman and Hall, London, 1864.
- Weigand, G., *Die Aromunen. Ethnographisch-Philologisch-Historische-Untersuchungen über das Volk der sogenannten Makedo-Romanen oder Zinzaren*, Erster Band. Johann Ambrosius Barth [Arthur Meiner], Leipzig, 1895.
- Wyon, R., *The Balkans from Within*. James Finch & co. ltd, London, 1904.
- Бибина, Й. „Кафето и кафенето в турската култура“, In Заимова, Р. (ed.), *Кафене Европа*, Дамян Яков, София, 2007, pp. 7-17.
- Български народни пьсни. Собрани одъ братья Миладиновци Димитрия и Константина и издани одъ Константина*. А. Якичъ, Загребъ, 1861.
- Вујовић, С., „Феномен кафане и модернизација: фрагменти о европском, балканском и београдском кафанском животу“, *Теме* 34/3 (2010), pp. 867-891.
- Грозданова, Е., Андреев, С. (eds.), *Българите през XVI век. По документи од наши и чужди архиви*. Издателство на Отечествения фронт, София, 1986.
- Димитров, Н. В., Вельанов, Т., *Од анови до хотели, од меани до ресторани*. Проф. д-р Никола В. Димитров, Штип, 2017.
- Кожухарова, М. (ed.), *Руски пѣтеници за българските земи XVII—XIX век*. Издателство на Отечествения Фронт, София, 1986.
- Крайничанецъ, И. П., *Спомени отъ изминалия пѣтъ въ живота ми*, Книга 1. Печатница Крайничанецъ А. Д.: Скопие, 1942.
- Кънчов, В., *Избрани произведения*, том втори. Наука и изкуство, София, 1970.
- Леонтиќ, М., „Македонските градови и нивниот опис во делото „Патописи“ на Евлија Челеби“. <https://eprints.ugd.edu.mk/3447/1/evlija-celebi-za-manu.pdf>
- Манджуков, П., *Предвестници на бурята. Спомени*. Федерация на анархистите в България, София, 2013.
- Матковски, А. (ed.), *Македонија во делата на странските патописци*. т. 1-13 (1371-1777; 1778-1826; 1827-1849, 1850-1864; 1864-1874; 1875-1878; 1879-1888; 1889-1898; 1894-1902; 1903; 1903-1904; 1904-1905; 1905-1908). Мисла - Ѓурѓа - МАНУ, Скопје, 1991-1992, 2000-2002, 2005-2009, 2012.
- Матковски, А., „Кон раната историја на тутунот на Балканскиот Полуостров со посебен осврт на Македонија“, *Гласник на Институтот за национална историја* 10/2-3 (1966), pp. 135-179.
- Милетиќ, Л., „Въ полуразрушения Мелникъ. (Пѣтни белѣжки отъ 1914 година)“, *Македонски прегледъ* 1/2 (1924), pp. 85-97.
- Милетиќ, Л. (ed.), *Солунскиятъ атентатъ и заточеницитъ въ Фезанъ*. По спомени на Павелъ П. Шагевъ. П. Глушковъ, София, 1927.
- Пандевски, М., *Политичките партии и организации во Македонија: 1908-1912*. Култура, Скопје, 1965.

- Светозаревиќ, Б., *Општествено-политичкиот живот и културата на живеење на Македонците во Тетово во првата половина на XX век*. Докторска дисертација. Филозофски факултет, УКИМ, Скопје, 2013.
- „Солун“, *Лоза* 1/2 (1892), pp. 85-90.
- Станоевски, Ц., *Како ја видоа Македонија: руски публикации за Македонија 1828-1913*. Македонска книга, Скопје, 1978.
- Тосковъ, Г. „Тетовскиѣ паши“, *Сборникъ за народни умотворения, наука и книжнина* 11 (1894), pp. 404-422.
- Хаджидинов, К., *Доѣран. Разуветът и гибелта на един град*. Издателство на националниот съвет на Отечествения фронт, София, 1960.
- Челеби, Е., *Пътетис*. Прев. Димитров, С. БАН, София, 1972.
- Џамбазовски, К. (ed.), *Граѓа за историјата на македонскиот народ од Архивот на Србија* (1891) 5/2. Архив Србије - Архив на Македонија, Београд-Скопје, 1991.
- Јанишлиевъ Б. Д., *Гр. Доѣранъ (Пољанинъ, Пулинъ) и живота ни тамъ при турското владичество до 1912 година (Спомени)*. Съгласие, София, 1934.
- Нлиáδου-Τάχου, Σ., „Δημογραφική εξέλιξη της πόλης της Φλώρινας (1905-1928)“, *Μακεδονικά* 34/1 (2004), pp. 91-108.
- Ιωαννίδου-Μπιτσιάδου, Γ., „Η περιοχή της Καβάλας στις παραμονές του ρωσοτουρκικού πολέμου του 1877-78“, *Βαλκανικά Σύμμεικτα* 9 (1997), pp. 107-117.
- Καράβας, Σ., „Περί κοινότητος ελληνικής εν Κιλκίς, 1901“, *Αρχαιοτάξιο* 4 (2002), pp. 6-32.
- Τομανάς, Κ., *Οι κινηματογράφοι της παλιάς Θεσσαλονίκης*. Εξάντας, Αθήνα, 1993.
- Τομανάς, Κ., *Οι ταβέρνες της παλιάς Θεσσαλονίκης*. Εξάντας, Αθήνα, 1991.
- Τομανάς, Κ., *Τα καφενεία της παλιάς Θεσσαλονίκης*. Νησίδες, Σκόπελος, 1997.

Nikola MINOV

Faculty of Philosophy in Skopje

## COFFEE AND COFFEEHOUSES IN OTTOMAN MACEDONIA

(summary)

This article explores the reasons for the success of coffee and coffeehouses in Ottoman Macedonia. Coffee was first introduced in Ottoman Macedonia in the second half of the 16<sup>th</sup> century, while the first registered attempt to open a coffeehouse was in 1581. Initially, coffee was the drink of the élite and it was consumed mostly in coffeehouses in the largest Macedonian cities, such as Salonica and Bitola. By the end of the 19<sup>th</sup> century coffee invaded the rural regions as well, replacing the traditional grape syrup. Apart from the history of coffee and coffeehouses in Ottoman Macedonia, this article deals with subjects such as: the atmosphere in coffeehouses; the consumption of coffee by different ethnic and religious groups in Macedonia; the relation between coffee and *keif*; and the introduction of western-style *cafés*.