

Универзитет у Новом Саду, Филозофски факултет –
Одсек за Романистику, Нови Сад

DOI 10.5937/kultura1962073B
УДК 392.86:663.93(497.11)(091)
392.86:663.93(450)(091)

оригиналан научни рад

СОЦИОКУЛТУРОЛОШКИ ПОГЛЕД НА КАФУ У ИТАЛИЈАНСКОЈ И СРПСКОЈ СВАКОДНЕВИЦИ

Сажетак: Данас међу основне намирнице неопходне за живот човека убрајамо све више оних којима је намена искључиво уживање, те се за њих толико везујемо да постају део нашег свакодневног живота, препознатљиве у култури и друштву који нас окружују. Тим намирницама припада кафа, напитака познат као „црно злато” који је морао да пређе дугачак пут кроз простор и време да би се данас свакодневно налазио у нашим топлим шољицама. Кафа је, међутим, много више од обичног напитка којим задовољавамо наша чула мириса и укуса, она је временом постала прави социо-културолошки феномен, који је у различитим друштвима попримио специфичне одлике и обликовао норме понашања. У овом раду представимо значај и утицај кафе на културу савременог друштва у Италији и Србији, као и на формирање знатно различитих обичаја и ритуала који прате испијање овог напитка. Циљ овог рада је указивање на потенцијалне културолошке конфликти који могу настати између припадника ових двеју народа услед различитог историјског развоја културе кафе који је довео до настанка различитих обичаја.

Кључне речи: Италија, Србија, култура, друштво, кафа, свакодневица

Увод

Кафа је вековима синоним за уживање и инспирацију, присутна у бројним областима живота, од пословног, друштвеног преко приватног и породичног, те представља феномен зближавања препознатљив у готово свим крајевима света. Испijaње кафе је увек добар изговор за виђање са пријатељима, дружење, размену мишљења и као таква део је субкултуре која нас свакодневно окружује. Изузетно је цењена и због тога што су јој од самог почетка конзумирања приписивана разна позитивна физиолошка и лековита дејства, што је данас научно потврђено, те је уврштена у тзв. функционалну храну¹.

С обзиром на општу распрострањеност овог напитка тешко је са сигурношћу говорити о томе ко ју је први открио, али се сви слажу да је родна земља најцењеније кафе арабике (*Coffea Arabica*) – Етиопија² у којој и постоји истоимена регија Кафа (*Kaffa*). Током XV и XVI века кафа је из арапских земаља пренета у Турску одакле је освојила Европу а потом и друге континенте. У Европи су никла и прва јавна места за испijaње кафе, а као локација наводи се Константинопољ, у којем је прва радња кафе отворена 1475³, а прва кафеџиница 1554. године⁴.

Упркос арапском пореклу кафа је у очима Европљана црни напиток из Османског (Турског) царства, што је оставило трага у распрострањености именичке синтагме „турска кафа“, која подразумева читав низ правила и ритуала, те се од 2013. године налази на Унесковој листи нематеријалне баштине (*Intangible World Heritage List*)⁵. Кафа је још у доба Сулејмана Величанственог (1494–1566) била институционализована. Овај велики турски освајач имао је свог личног кафеџију чије је задужење било да припреми кафу од најквалитетнијих зрна за султана, цео двор и званице, а његово радно место на двору је било стабилније и сигурније од

1 Dórea, J. G. and Da Costa, T. H. M. (2005) Is coffee a functional food?, *British Journal of Nutrition* 93, Cambridge: Cambridge University Press, pp. 778–779.

2 Milosavljević, Lj. i Jelić, S. (2001) *Njeno veličanstvo kafa*, Novi Sad: Izdavačka agencija „Otkrića”, str. 11, 15; Ubbidente, R. (2012) “Oro nero” – *La cultura del caffè in Italia: usi, costumi, teatro e letteratura*, (Das) Diskrete Tatenbuch, Berlin: Digitale Festschrift für Dieter Kattenbusch.

3 Ubbidente, R. нав. дело.

4 Milosavljević, Lj. i Jelić, S. нав. дело, стр. 12.

5 United Nations, Educational, Scientific and Cultural Organization, “Turkish coffee, culture and tradition”, 1. February 2019., <https://ich.unesco.org/en/RL/turkish-coffee-culture-and-tradition-00645>

места бројних министара⁶. У време његове владавине кафа се пила било када (од јутра до мрака), било где (на двору, у приватним кућама, у радњама, у двориштима џамија, на улици – куповала се из покретних колица уличних продаваца), у било ком добу (деца и одрасли) и више пута (нарочито у дуготрајним посетама, током којих се гостима нудила друга, трећа кафа и тако редом)⁷. Као последица вишевековног утицаја Османског царства на Србију током историје, уз бројне друштвене контакте између ова два народа, многи првобитни и аутентични турски обичаји везани за испијање кафе се и данас практикују у Србији.

Развој културе кафе у Италији

Први кафеи у Европи ван Османског царства су се отварали у срединама које су имале успостављене контакте са Турцима, углавном у трговачкој делатности. Такав контекст проналазимо и приликом оснивања првог кафеа у Италији, тачније у Венецији, која је била станиште немалом броју турских трговаца, а захваљујући управо тој делатности и моћној поморској флоти одржавала је честе и редовне контакте са Турцима. Централна Италија, а поготово Рим као седиште папе, су традиционално остајали затворени за иновације које су пристизале из других крајева. То објашњава зашто су Италијани, видевши муслимане како пију кафу (уместо вина), тај црни напитао прогласили сатанским, што је узело толико маха да је папа Климент VIII (1536–1605) инсистирао да га проба како би проверио гласине. Након што је окусио кафу закључио је да тако укусно пиће сигурно не припада ђаволу, те ју је благословио⁸.

За разлику од Рима, Венеција је током свог најплоднијег историјског периода била изузетно отворена ка Истоку и њиховим културама, те не чуди податак да је управо овај атрактиван град на води добио свој први кафе 1683. године, у подножју палате Нове Прокуративе на тргу Светог Марка⁹. Првобитно је то било само продајно место кафе, тј. дућан кафе (*bottega del caffè*), да би касније настали прави кафеи међу којима је најпознатији *Caffè Florian* (постоји од 1720. до данас)¹⁰. Поред аристократије и елите, у ово чувено

6 Ubbidente, R. нав. дело.

7 Galli, M. (marzo 1907) Il caffè turco, *La Lettura*, nr. 3, pp. 241-245.

8 Ukers, W. H. *All About Coffee*. 2nd ed. New York: Burr Printing House, 1935, p. 22; Silva, R. M. (2014) *Il caffè come protagonista culturale nella storia italiana*, магистарска теза, Georgetown University, Washington, стр. 15.

9 Ukers, W. H. нав. дело, стр. 23.

10 Ellis, M. (2004) *The Coffee House: a Cultural History*, London: Weidenfeld & Nicolson, pp. 82-83.

стециште интелектуалаца, књижевника и политичара, долазили су и обични грађани да разговарају и размењују мишљење. Повећавање броја градова, урбанизација и побољшање проходности путева имали су одлучујућу улогу у развоју италијанског друштва, чије су класе почеле да се све више мешају. Како се ширила мода одласка у центар града, тако су грађани све чешће свраћали у дућане кафе, који су почели да повећавају свој простор, нудећи не само зрнења већ и скуван напитак¹¹.

У XVIII веку кафа у Италији већ постаје јасан социолошки феномен, о чему сведоче и први записи у италијанској књижевности, у којој се по овом питању највише истакао Карло Голдони (Carlo Goldoni, 1707–1793), реформатор италијанске комедије (*commedia dell'arte*), пажљиви посматрач и критичар венецијанског друштва. У бројним његовим комедијама се спомиње кафа: *La vedova scaltra* (Лукава удовица), *L'uomo di mondo* (Светски човек), *Le femmine puntigliose* (Тврдоглаве жене), *La putta onorata* (Почаствована проститутка), *La buona moglie* (Добра жена), *Il cavaliere e la dama* (Витез и дама), *L'avvocato veneziano* (Венецијански адвокат), *Il padre di famiglia* (Отац породице), *Il teatro comico* (Комично позориште), *Il contrattempo* (Неприлика), *Le donne curiose* (Радознале жене). Детаљан опис порекла, набавке и припреме кафе даје у комедији *La sposa persiana* (Персијска млада), али је овековечио овај напиток у делу *La bottega del caffè* (Кавана), у којем кафану представља као место прекршаја друштвених норми, где је приступ женама био забрањен, али су се оне доводиле на посебан захтев редовних посетилаца упућеног власнику кафеа.

Насупрот Голдонијевог кафеа са читавом галеријом најразличитијих ликова, браћа Вери (Pietro e Alessandro Verri) уз значајно учешће Цезара Бакарије (Cesare Vaccaria) у просветитељски оријентисаном Милану објављује чувени периодични лист *Il Caffè*, намењен пробраној публици интелектуалаца, која је простор за своју рефлексију и дебату пронашла управо у кафеу. Овај лист је излазио сваких десет дана у периоду од 1764. до 1766. године као резултат дискусија и интелектуалних расправа за столовима у кафеу, а глас групе окупљене око Пјетра Верија је стизао и до самог политичког врха¹². Упркос свом кратком трајању милански *Il Caffè* се афирмисао као главни лист просветитељске реформе,

¹¹ Silva, R. M. нав. дело, стр. 23.

¹² Исто, стр. 41-47.

доприневши да Милано, поред Напуља буде други најзначајнији центар овог културолошко-филозофског покрета¹³.

Напуљ и Милано деле исто интересовање за реформу друштва, о којој се често расправљало у кафеима, као што је то био случај и у другим великим градовима Европе, који су уједно били и културни центри. Тако из Париза право у Напуљ стиже мода кафеа са песмом и музиком (фр. *Caffè chantant*), с тим да је становништво Напуља врло брзо дошло до своје самосталне инвенције у виду кафеа са музиком (*Caffè concerto*) који представља својеврсни прототип модерног стриптиза. Аутор ове концепције, Луиџи Стелато (Luigi Stellato), у сарадњи са музичарем Франческом Мелбером (Francesco Melber) компонује и осмишљава чувену канцону *La cammesella* (срп. Кошуљица), дует будућих супружника у којем младожења позива младу да скине одећу и покаже му своју лепоту. Врло брзо су у Напуљу никли бројни други кафеи са музичким садржајем, у којима су неке песме први пут представљене широј публици. Међу њима је и кафе од историјског значаја Гамбринус (*Gambrinus*), отворен 1890. године, који је врло брзо постао главно место за окупљање због нове концепције са читавом галеријом уметничких дела по зидовима, а међу бројним познатим посетиоцима истиче се Габријеле Д'Анунцио који је ту свакодневно проводио време¹⁴.

Жеља за аутентичним доживљајем и искуством присутна код становника Напуља довела их је до стварања бројних правила и церемонијалних ритуала који прате испијање овог напитка уз претходну брижљиву припрему. Занимљиво је да је 1819. Француз Мориз (Morize) изумео прву посуду за кућно спремање кафе која је добила назив са јасном италијанском сугестијом – *наполетана* (Слика 1). Она је дуго била једина посуда за припрему овог напитка у Италији, а и дан данас је у употреби¹⁵. За припрему кафе помоћу наполетане било је потребно 10-ак минута, а након што је обичај пијења кафе био омасовљен у италијанском друштву, које је ради тог напитка морало посећивати кафе, милански инжењер Алфонсо Бјалети (Alfonso Bialetti) је дошао до идеје како да олакша и убрза припрему овог популарног напитка и кафу премести у куће Италијана. Стога је 1933. године понудио осавремењену верзију посуде за справљање кафе, по узору на чувену наполетану, у облику Моке Експрес (*Mokka Express*, Слика 2), која је данас индустријализована

13 Ubbidente, R. нав. дело.

14 Silva, R. M. нав. дело, стр. 8.

15 Ukers, W. H. нав. дело, стр. 34.

и распрострањена широм света у бројним дизајнерским варијацијама¹⁶.



Слика 1 *Наполеана*;
Извор: <https://www.flickr.com/photos/26838346@N03/6895943403>



Слика 2 *Мока*; Извор:
<https://www.italymagazine.com/sites/default/files/feature-story/gallery/bialetti.jpg>

Развој културе кафе у Србији

Иако је кафа освојила османско друштво тек после потчињавања Мамелучког султаната 1517. године, овај напитака је за неколико деценија постао изузетно популаран у свим друштвеним слојевима, како у приватном простору тако и на јавном месту¹⁷. Захваљујући уносној и разгранатој трговини зрно кафе је стизало у далеке провинције Анадолије и у мања места Балкана, а популарност овог напитака се константно ширила великом брзином. Након освајања Београда крваве 1521. године, Турци су отворили прву кафану у Београду, уједно и у Европи 1522. године¹⁸. Крајем XVI века ничу прве кафане и у Босни, као нпр. у Сарајеву 1591. године, како већ наводи у својим описима поуздан османски хроничар Ибрахим Печеви¹⁹. Ова кафана се помиње и као непотребна новотарија и место пуно искушења у раду чувеног османског учењака и кадије Хасана Кафи Прушћака (Акхисари) - *Темељи мудрости о уређењу света*, завршеном 1597. у Прусцу. Ипак, искуства у конзумирању кафе су

16 Schnapp, J. T. (2001) *The Romance of Caffeine and Aluminum*, *Critical Inquiry* 28, No 1, Chicago: University of Chicago Press, pp. 251-252.

17 Фотић, А. (2005) *Приватни живот у српским земљама у освит модерног доба*, Београд: Клио, стр. 264.

18 Голубовић, В. (2007) *Механе и кафане старог Београда*, Београд: Службени гласник, стр. 13.

19 Фотић, А. нав. дело, стр. 264.

махом позитивна како у Србији, тако и у околним земљама под турском влашћу.

Иако већ 1617. године у Београду излази памфлет под називом *Снев против употребе кафе, вина опијума и дувана*, као један од првих те врсте, ништа, па ни бројне строге забране нису спречиле чин испијања кафе и отварање кафана као нових институција које су средином XVII века постале део балканске свакодневице²⁰. Зрно и напитак се називају *кафа*, *кава* или *кахва*, а потичу од османског термина арапског порекла *кахве*. Од османске сложенице *кахве-кане* настао је израз кафана или кавана, који се среће и касније у српској књижевности и поезији (Лаза Лазаревић, Ђура Јакшић)²¹, али исто тако је и данас у употреби. У другој половини XVIII века било је већ доста кафана у Београду, али и бројним варошицама Србије, те су полако почеле да мењају изглед насеља, првенствено ноћу због осветљења, које је раније долазило само од текија и џамија у време верских празника. Отварањем кафана почео се водити ноћни живот, ради дружења и забаве, а на истом месту су се почели окупљати људи различитих друштвених слојева и дотада неспојивих по економском, социјалном и културном развоју.

Кафа се испијала врела, без шећера, али уз додавање слаткиша и пистаћија, а занимљиво је да се кафа на овим просторима није шећерила све до аустро-угарске окупације 1878. године, већ се пила са медом²². У Италији се кафа шећерила, али прво одвојено служење кафе и шећера почиње у најстаријем кафеу Рима, отвореном 1725. године *Il Caffè del Veneziano* на тргу Шара²³, а тај обичај је опстао до данашњих дана.

Иако су прве српске кафане биле везане искључиво за муслимански свет и турске обичаје, са наглашеним патријархалним и конзервативним амбијентом у којем доминирају мушкарци, у другој половини XVIII и у XIX веку, ови локали подлежу модернизацији и бечком моделу, у којем се дискутује, читају новине, оснивају нове политичке групе и ствара књижевност²⁴. Након оснивања нове српске државе 1804. године, проширио се аустријски тип кафане и пијења кафе. Ново руководство је било спремно да стару турску

20 Фотић, А. нав. дело, стр. 256.

21 Исто, стр. 266.

22 Milosavljević, Lj, i Jelić, S. nav. дело, стр. 12.

23 Ubbidente, R. nav. дело.

24 Leto, M. R. Eppure bevavamo il caffè insieme, in: *Linee di confine: separazioni e processi di integrazione nello spazio culturale slavo*, (a cura di) Moracci, G. e Alberti, A. (2013), Firenze: Firenze University Press, p. 284.

господу наследи не само у имањима, кућама, оделу, булама него и у отменом служењу и испијању филцана кафе. Тако је горњи српски слој у потпуности усвојио отмени турски начин пијења кафе. Српског команданта и војводу током Првог српског устанка Миленка Стојковића (1769–1831) служиле су жене чибуком и кафом као каквог пашу, а међу стварима вође устанка Карађорђа (1762–1817) пронађено је чак 17 комада сребрних кафених филцана. Кафа је од устанка коначно усвојена у Србији, код горњег слоја као стално пиће, а код народа као пиће за госте и славља²⁵.

Култура кафе у савременом италијанском друштву

Социјализација заузима место од фундаменталног значаја у понашању становника града, нарочито центра, те у многоме зависи од појединих колективних ритуала²⁶. У XIX и почетком XX века друштвеност има различита места на којима се испољава и то у зависности од сталежа, али и пола. Тако госпође у Италији све до 60-их година XX века још увек више бораве у салонима за чај, док прилику за сретање и разговор имају на недељним мисама, у шетњи корзом и на пијаци²⁷. За разлику од жена угледни и имућни мушкарци одлазе у винарије или на кафу у барове код ловаца, које посећују још службеници и трговци, најчешће на тргу, као традиционалом месту окупљања. Занатлије, радници и мајстори се радије окупљају у бројним гостионицама где пију и алкохол. У другој половини XX века у Италији су већ осетни индустријски развој и побољшање општег економског стања становништва, телевизија и медији постају моћна оружја у маркетингу и пласирању све лагоднијег стила живота, те је у таквој атмосфери порастао апетит и самих Италијана за подизањем степена уживања. Ширење и раст градова, непрестана мобилност, а касније и стална доступност путем техничких уређаја (мобилни, Интернет) су утицали на смањење слободног времена које човек има на располагању, па је то за овај романски народ била још већа мотивација да тренутке кратке паузе учине што савршенијим.

Италијани су постепено откривали правила која треба поштовати током прављења и конзумирања кафе да би

25 Винавер, В. Прилог историји кафе у југословенским земљама, у: *Историјски часопис*, Књ. XIV-XV, (1963-1965) приредио Тадић, Ј. (1965), Београд: Историјски институт у Београду, стр. 346.

26 Carle, L. La rappresentazione dell'identità socioculturale collettiva, in: *Rappresentare i luoghi. Metodi e tecniche*, (a cura di) Magnaghi, A. (2001), Firenze: Alinea Editrice, pp. 400-402.

27 Исто, стр. 404-405.

постигли максимално полисензорно и естетско искуство, а свој концепт су усавршавали до те мере док нису задивили цео свет. Управо због осећаја савршенства, којем је посвећен сваки тренутак уживања у италијанској инвенцији – еспресо кафи, макар колико он био кратак, учинио га је делом пожељним за имитацију.

У данашње време италијанска кафа је веома цењена у свету, али не само због свог квалитета, већ и због општег стила понашања који прати ритуал испијања кафе. Подсећамо ипак да италијанска кафа, која је толико тражена по баровима и ресторанима широм света, уствари уопште није италијанска. Зрна кафе и даље пристижу из земаља са јужне хемисфере, а „италијанским” их чини софистицирана индустријска обрада, разрађен и усавршен начин припреме помоћу апарата, естетски доживљај употпуњен посебним дизајном и јасним уметничким асоцијацијама, специфична и препознатљива архитектура бара и најзад сами Италијани, који су изградили веома комплексну културу кафе. Италијански еспресо је тако постао одраз одређеног стила живота, а сам помен овог термина је довољно сугестиван да странце асоцира на све оно што чини Италију. Поједине методе за учење италијанског као страног језика садрже *espresso* у свом називу, као што је нпр. случај са линијом уџбеника од почетног А до највишег Ц нивоа *Nuovo Espresso 1/2/3/4/5* у издању фирентинске куће Алма Едизиони (*Alma Edizioni*). Исти издавач у својој понуди има и методу *Bar Italia* (срп. Бар Италија) која на појединим својим страницама оправдава то име детаљним објашњењима о припреми кафе на италијански начин. Тако је прави италијански еспресо само она кафа која је скувана на тачно 88 Целзијусових степени од тачно 7 грама кафе, те послужена у белој шољици угрејаној на тачно 67 степени²⁸. Пена која се формира на површини напитка треба да буде густа, интензивног укуса и довољна горка, а ако неко жели мање горак и јак укус треба да поручи тзв. продужени еспресо (*caffè lungo*), који захваљујући додатој води има блажи укус. Више течности у шољици се може добити и ако се поручи дупли еспресо (*doppio*) али је таква кафа и даље врло интензивног укуса. Под еспресо кафом Италијани увек подразумевају кратки еспресо, тј. кафу интензивнијег укуса, коју најчешће успевају да добију само у својој земљи. Зато је на свим туристичким путовањима Мока незаобилазан пратилац Италијана, који се тешко одричу своје квалитетне кафе и високих критеријума. Међу јаким кафама истиче се и „коригована кафа” (*caffè corretto*),

28 Di Francesco, A. and Naddeo, C. M. (2002) *Al bar*, Firenze: Alma Edizioni, p. 132.

кратки еспресо са додатком ракије, ликера самбуце (са аромом аниса) или брендија по укусу. Управо пијење кафе са ракијом највише подсећа на распрострањене српске обичаје да се гостима у кућној посети нуди турска кафа и/или домаћа ракија или ракија провереног порекла.

У различитим регијама Италије се пију и различито приправљене кафе. Тако је на Сицилији веома популарна кафа ду Парину (*caffè d'u parrinu*, срп. Паринова кафа), која је добила назив по свештенику Парину јер је њему и била намењена за окрепљење током тешких постова. Рецепт овог екзотичног напитка на бази кафе, цимета, какаа и каранфилића изнела је Симонета Ањело Хорнби (Simonetta Agnello Hornby) у својој новели (итал. *Un filo d'olio*, срп. *Мало уља*)²⁹. У Напуљу је током XX века био веома популаран солидаран обичај наручивања тзв. „висеће кафе” (*caffè sospeso*), односно једне кафе за себе и једне за било ког другог пролазника. Ова кафа се наручивала и плаћала код шанкера, који је са стране бележио да има уплату за још једну кафу те ју је нудио углавном следећем госту. Нажалост, овај обичај је данас у декаденцији, али има случајева поновног оживљавања ове навике у другим земљама Европе, као нпр. у Бугарској³⁰, Белгији³¹ и Шпанији³².

У постиндустријској ери многа италијанска предузећа, која су и данас део феномена *Made in Italy*, препознала су значај спајања квалитета кафе и ужитка у испијању напитка са обогаћеним садржајем у облику уметности, дизајна, архитектуре, чиме производ који се продаје добија нову, екстензивну интерпретацију концепта „културе кафе”. Укус и мирис топлог црног напитка спајају се са уметничким дизајном шољица посебног облика и величине, које својом

29 Agnello Hornby, S. (2011) *Un filo d'olio*, Palermo: Sellerio Editore.

30 Аноним, «Caffè sospeso», grande successo in Bulgaria, 26. March 2013, (update 31 October 2013), 1. March 2019, <https://corrieredelmezzogiorno.corriere.it/napoli/notizie/cronaca/2013/26-marzo-2013/caffe-sospeso-sbanca-bulgaria-212355479906.shtml>; Giuntella, I. In Belgio rivive la tradizione napoletana: un caffè per chi non può pagarselo, ma anche pane e zuppa, 13 December 2013, 1. March 2019, https://www.ilssole24ore.com/art/notizie/2013-12-13/in-belgio-rivive-tradizione-napoletana-caffe-chi-non-puo-pagarselo-ma-anche-pane-e-zuppa-092302.shtml?uuid=ABZNUoj&refresh_ce=1

31 Giuntella, I., In Belgio rivive la tradizione napoletana: un caffè per chi non può pagarselo, ma anche pane e zuppa, 13 December 2013, 1. March 2019, https://www.ilssole24ore.com/art/notizie/2013-12-13/in-belgio-rivive-tradizione-napoletana-caffe-chi-non-puo-pagarselo-ma-anche-pane-e-zuppa-092302.shtml?uuid=ABZNUoj&refresh_ce=1

32 Parisi, M., Napoli fa scuola nel Mondo: il caffè sospeso sbarca anche in Spagna, 8. April 2013, 1. March 2019, <http://www.napolitoday.it/cronaca/caffe-sospeso-spagna-cafes-pendientes.html>

високом естетском вредношћу доживљај кафе трансформишу у искуство које призива конзументе на дијалог и комуникацију. Италијанима се вишеструко исплатило истовремено улагање у индустрију кафе и уметност, о чему најбоље сведоче чувене колекције шољица за кафу произвођача Или (*Illy*), који од 1992. године па до данас ангажује реномиране савремене уметнике нудећи им белину порцелана уместо сликарског платна. Међу познатим именима аутора који су осмислили посебне колекције налази се и српска савремена уметница перформанса Марина Абрамовић, која је понудила дизајн шољице са својим ликом и заставом са слоганом на енглеском *We are all in the same boat* (срп. Сви смо у истом броду) (Слика 3), али и друге занимљиве колекције, нпр. шољице са рупицом кроз коју се гледа у унутрашњост и садржај (Слика 4). Због појединих уметника, као што је Дејвид Бирн (David Byrne) произвођач је морао и да мења постројења у фабрици, јер је овај амерички уметник тражио да се израде шољице са две дршке, нетипичне за уобичајену линију (Слика 5)³³.



Слика 3 Дизајн Марине Абрамовић (2002);

Извор: <https://www.illy.com/en-us/shop/accessories/illy-art-collection/illy-art-collection-marina-abramovic-mug/22544.html>



Слика 4 Дизајн Марине Абрамовић (2002); Извор: https://www.illycups.nl/contents/media/1_illy%20collection%202002%20spirit%20cup%201.jpg



Слика 5 Дизајн Дејвида Бирна (2001); Извор: <https://www.pinterest.com/pin/371969250446078548/>

33 Inzolia, A. (2016) *Lovemakers: emozionare per vendere: il caso Illy*, master teza, Luiss Guido Carli Libera Università internazionale degli studi sociali, Roma, pp. 77-80.

Да су Италијани од начина прављења, пијења и пласирања кафе направили читаву науку говори податак да од 1999. године постоји Универзитет кафе (*Università del Caffè*), који је основан првобитно у Напуљу, а потом премештен у Трст, седиште произвођача кафе Или. Овај универзитет је настао у оквиру високог образовања, а студентима омогућује да упишу мастер студије из економије и науке о кафи, области менаџмента хране, као и хране и технолошких биоресурса како би добили академску и максималну професионалну припрему у пословима који подразумевају бављење кафом као намирицом и готовим производом³⁴.

Иако смо у овом раду споменули само једног произвођача кафе, на италијанском тржишту их има изузетно много, а разликују се према врсти конзумента за које праве и продају кафу. Са једне стране се налазе произвођачи кафе за масовну употребу и продају у супермаркетима и баровима (*Borbone, Lavazza, Motta, Toraldo, Vergnano, Pellini, Illy*, итд.), а са друге су произвођачи који своје производе пласирају клијентели са високим захтевима и специфичним укусима (*Espresso Giada, Le Piantagioni del Caffè, Pausa Caffè, Torrefazione Piansa*, итд.). Последњих година су на тржишту све присутнији апарати са капсулом кафе, који полако улазе у домове Италијана, а исту тенденцију примећујемо и у Србији. Ипак, без обзира на техничко побољшање посуда и апарата за припрему кафе код куће, Италијани и даље овај напитаk везују за бар и прилику за дружење. У италијанском, као уосталом и у српском језику позив на кафу је добио екстензију значења, те питање „Хоћемо ли на кафу?“ (итал. *Prendiamo un caffè?*) више не значи да ћемо попити искључиво кафу, већ у обзир долазе и сва друга пића у понуди у кафеу или бару. То је јасан показатељ да је за оба народа пијење кафе уствари дружење.

Култура кафе у савременом српском друштву

Од саме појаве кафана, оне су се мењале и бројчано повећавале, почев од првих у које су долазили трговци и занатлије, а касније и остали сталези, све до водећих интелектуалаца, чиме су се претварале у водеће културне институције. Поједине личности су имале бројне привилегије у кафанама, као нпр. Светозар Милетић у новосадској *Код беле лађе* где је имао свој сто у просторији у коју нико други није смео ући³⁵.

34 Università del caffè Illy, 31 gennaio 2019., <http://unicaffe.illy.com/it/universita/proposta-formativa/alta%20formazione>

35 Ђилас, Г. (2001) Новосадске кафане, *Златна греда*, бр. 2, Нови Сад: Друштво књижевника Војводине, стр. 26.

На Балкану, па и у Србији испијање кафе има ритуалан значај, пије се седећи, врло често уз дуван који даје посебну димензију, уз медитирање или разговор³⁶, док је у западној култури уобичајено испијање кафе стојећи, без дувана, јер сам чин траје знатно краће. Управо дужина трајања овог чина је оно што чини прву и највећу културолошку разлику између српских и италијанских обичаја. Једном Италијану је довољно свега пар минута да попије напитак, а остатак посвећује разговору, који такође није много дугачак, јер пре свега мора да буде веома сврсисходан. Код савремених Срба тзв. „кафенисање“ је и начин опуштања, дружења, провођења времена са саговорником за столом. Иако се данас спомиње кафић као објект у којем се испија кафе, извориште културе кафенисања је била управо кафана³⁷, која и данас увек има турску кафе у понуди, док је у кафићима у основној понуди еспресо кафе.

Без обзира на место испијања кафе, овај чин може да потраје и два сата, нарочито ако након испијања напитка и разговора уследи гледање у шољу, други обичај који је врло распрострањен на целом Балкану. Гатање у шољицу присутно је код свих сталежа и узраста, а цео ритуал је обележен бројним и јасно одређеним правилима. Кафе се пије врућа, а не охлађена, а потом се шољица преврне на тацну да се талог добро оцеди како би се на основу оцртаних фигура гатало³⁸. У литератури постоје бројни приручници или поглавља у књигама у којима се описује значење фигура, тако нпр. птица значи очекивати писмо, голуб је срећа, змија и мачка наговештавају несрећу, злобу од непријатеља, сандук предсказује скору жалост, а авион – долазак врло важног госта³⁹. Гледање у шољу је махом женска дисциплина, али има и мушкараца који су овладали овом вештином, заснованој на способности читања и дешифровања шара и знакова оформљених у талогу⁴⁰. Различити „читачи“ кафе могу да исти знак или фигуру у талогу виде различито, али им исто тако могу приписати различито тумачење. Управо захваљујући слободи тумачења знакова, гледање у шољу попијене кафе опстаје као забаван хоби, те се и даље преноси са генерације на генерацију, уз једнако занимање старих и младих.

36 Milosavljević, Lj. i Jelić, S. nav. delo, str. 12.

37 Ђорђевић, Д. (2016) Култура кафане у огледалу штампе, *Прилози социолошкој кафанологији*, Београд: Службени гласник, стр. 75.

38 Спасојевић, М. (2009) *Обичаји у Срба*, Бања Лука: Бесједа, стр. 213.

39 Исто, стр. 213; Milosavljević, Lj. i Jelić, S. nav. delo, str. 67-112, Аноним (без год. изд.), *Вечити астро календар*, Земун: Р. А. д.о.о. Београд, стр. 165-170.

40 Аноним, нав. дело, стр. 165.

Доба дана у којем се конзумира кафа је веома тешко јасно одредити. Многим Србима је омиљена прва јутарња кафа, коју пију сами, у миру, као психичку припрему за све активности које следе након тог ритуала, или са члановима породице и блиским пријатељима. Кафа се пије и између доручка и ручка, а Италијане углавном изненади распрострањен обичај пијења кафе у ресторану пре служења ручка, јер је они пију искључиво после тог обеда, ради побољшања варења. Популарна је и поподневна кафа, независна од оброка, која се обавезно нуди гостима у кућној посети, али је исто тако честа и као повод за налажење са пријатељима у кафеу. Ни вечерња кафа није ретка појава, али је многи избегавају због продуженог дејства кофеина на ноћни сан. С обзиром на широк временски дијапазон у оквиру којег је могуће служити и пити кафу можемо закључити да је у Србији и даље на снази примарно турски обичај пијења кафе било када. Кафа се служи и приликом празничних посета и церемоније просидбе за удају, у формалним и неформалним разговорима, јер се афирмисала као симбол дружења и гостопримства. О њеној значајној друштвеној улози најбоље говори позната турска пословица „Успомена на попијену шољицу кафе траје 40 година”⁴¹. Савремени Срби ипак воде рачуна о узрасту особа којима се даје овај напитака, па је тако забрањен деци уз веома честу напомену „да ће им израсти реп”.

Као супротност црној кафи настала је бела кафа која се добија додавањем млека и која не може да се потом користи за гатање, већ служи искључиво за уживање у новом, другачијем и нешто блажем укусу. Бела кафа је прихваћена као симбол средњоевропске културе, али нам по историчару кафе – Јану Берстену (Jan Bersten) стиже из англосаксонског света⁴². Наиме, овај историчар је поредио арапску црну кафу са европским обичајем додавања млека са генетичким особинама народа. Тако су Англосаксонци као толерантнији према лактози, склонији да спајају млеко са кафом или чајем, док су Арапи, Грци или Кипрани нетолерантни. Бернстен претпоставља да је то објашњење и за обичај испијања капућина као мешавине еспреса и млека у Италији искључиво ујутро и током преподнева, а никако поподне, после ручка, када је варење успорено.

41 Ајкут, К. (2017) *Турски фолклор*, Лапово: Колор прес, стр. 163

42 Mirković, A. (2013) *Uloga kafe u konstruisanju nacionalnog identiteta Engleske*, u: *Научно друштво за историју здравствене културе*, стр. 10.

Закључак

Мало црно зрно од којег се може направити укусан напитак је од самог открића до данас прешло дуг пут у развоју, константно освајајући све већи број конзумента. Преузета од Арапа и Турака, као представника муслиманског света, кафа је ушла у животе становника и осталих вера у Европи, спајајући све народе за столом у чину уживања и дружења. Различити историјски утицаји у Србији и Италији довели су до настанка различитих обичаја у начину прављења кафе, као и начину њене конзумације, задржавајући примарну улогу овог напитка као медијатора у бројним друштвеним околностима, званичним, пословним или пријатељским сусретима. Савремено друштво у Италији је усмерено на перфекционистички стил кратког, али ефикасног тренутка опуштања током дана, док у Србији, упркос све масовнијој употреби еспреса као „кафе на брзак“, опстаје обичај дуготрајног кафенисања и провођења времена у дружењу, што је примарно био турски обичај. Закључили смо да је у друштвима обеју испитиваних земаља, без обзира на присуство бројних разлика, дошло до идентичног проширења значења термина „кафа“ управо због повезивања овог чина са социјализацијом.

ЛИТЕРАТУРА:

- Ајкут, К. (2017) *Турски фолклор*, Лапово: Колор Прес.
- Аноним, «Caffè sospeso», grande successo in Bulgaria, 26. March 2013, (update 31 October 2013), 1. March 2019, <https://corriereedellemezzogiorno.corriere.it/napoli/notizie/cronaca/2013/26-marzo-2013/caffe-sospeso-sbanca-bulgaria-212355479906.shtml>
- Аноним, (без год. изд.) *Вечити астро календар*, Земун: Р. А. д.о.о. Београд.
- Agnello Hornby, S. (2011) *Un filo d'olio*, Palermo: Sellerio Editore.
- Carle, L. La rappresentazione dell'identità socioculturale collettiva, In: *Rappresentare i luoghi. Metodi e tecniche*, ed. Magnaghi, A. (2001), Firenze: Alinea Editrice, pp. 379-409.
- Di Francesco, A. and Naddeo, C. M. (2002) *Al bar*, Firenze: Alma Edizioni.
- Dórea, J. G. and Da Costa, T. H. M. (2005) Is coffee a functional food?, *British Journal of Nutrition* 93, Cambridge: Cambridge University Press, pp. 773-782.
- Ћилас, Г. (2001) Новосадске кафане, *Златна греда*, бр. 2, Нови Сад: Друштво књижевника Војводине, стр. 26-27.
- Ђорђевић, Д. (2016) *Култура кафане у огледалу итатме, Прилози социолошкој кафанологији*, Београд: Службени гласник.

Ellis, M. (2004) *The Coffee House: a Cultural History*, London: Weidenfeld & Nicolson.

Фотић, А. (2005) *Приватни живот у српским земљама у освит модерног доба*, Београд: Клио.

Galli, M. (1907) Il caffè turco, *La Lettura*, No. 3, marzo 1907, Milano: Il Corriere della sera, pp. 241-245.

Giuntella, I. In Belgio rivive la tradizione napoletana: un caffè per chi non può pagarselo, ma anche pane e zuppa, 13. December 2013, 1. March 2019, https://www.ilsole24ore.com/art/notizie/2013-12-13/in-belgio-rivive-tradizione-napoletana-caffe-chi-non-puo-pagarselo-ma-anche-pane-e-zuppa-092302.shtml?uuid=ABZNUoj&refresh_ce=1

Голубовић, В. (2007) *Механе и кафане старог Београда*, Београд: Службени гласник.

Inzolia, A. (2016) *Lovemakers: emozionare per vendere: il caso Illy*, master teza, Luiss Guido Carli Libera Università internazionale degli studi sociali, Roma.

Leto, M. R. Eppure bevavamo il caffè insieme, in: *Linee di confine: separazioni e processi di integrazione nello spazio culturale slavo*, eds. Moracci, G. and Alberti, A. (2013), Firenze: Firenze University Press, pp. 281-294.

Milosavljević, Lj. i Jelić, S. (2001) *Njeno veličanstvo kafa*, Novi Sad: Izdavačka agencija „Otkrića“.

Mirković, A. (2013) Uloga kafe u konstruisanju nacionalnog identiteta Engleske, u: *Naučno društvo za istoriju zdravstvene kulture*.

Parisi, M. Napoli fa scuola nel Mondo: il caffè sospeso sbarca anche in Spagna, 8. April 2013, 1. March 2019, <http://www.napolitoday.it/cronaca/caffe-sospeso-spagna-cafes-pendientes.html>

Schnapp, J. T. (2001) The Romance of Caffeine and Aluminum, *Critical Inquiry* 28, No. 1, Chicago: University of Chicago Press, pp. 244-269.

Silva, R. M. (2014) *Il caffè come protagonista culturale nella storia italiana*, magistarska teza, Georgetown University: Washington.

Спасојевић, М. (2009) *Обичаји у Срба*, Бања Лука: Бесједа.

Ubbidiente, R. (2012) “Oro nero” – La cultura del caffè in Italia: usi, costumi, teatro e letteratura, (*Das Diskrete Tatenbuch*, Berlin: Digitale Festschrift für Dieter Kattenbusch; 2. March 2019, <http://www2.hu-berlin.de/festschrift-kattenbusch/ubbidiente-caffe.html>.

Ukers, W.H. (1922) *All About Coffee*, New York: The Tea and Coffee Trade Journal Company.

Винавер, В. Прилог историји кафе у југословенским земљама, у: *Историјски часопис*, књ. XIV–XV, (1963-1965) приредио Тадић, Ј. (1965), Београд: Историјски институт у Београду, стр. 329-346.

Aleksandra Blatešić and Tamara Stanić
University of Novi Sad, Faculty of Philosophy, Novi Sad

SOCIOCULTURAL VIEW OF COFFEE IN ITALIAN
AND SERBIAN EVERYDAY LIFE

Abstract

Nowadays, foods exclusively intended for indulgence are so often included in the basic human diet. Thus, we are so attached to them that they have become part of our everyday life, recognizable in the culture and the society surrounding us. Coffee is one of those foodstuffs: a drink known as “black gold”, which had to travel a long way in space and time to be in our warm cups today. Coffee, however, is much more than an ordinary drink that satisfies our senses of smell and taste. It has eventually become a true socio-cultural phenomenon which has acquired specific characteristics and has shaped norms of behaviour in different societies. In this paper we will present the significance and the influence of coffee on the culture of contemporary societies in Italy and Serbia, as well as on the formation of significantly different customs and rituals associated with coffee drinking. The aim of this paper is to point out potential cultural disagreements that could arise between members of these two nations due to the different historical development of the coffee culture that has led to emergence of different customs.

Key words: *Italy, Serbia, culture, society, coffee, everyday life*



Невена Максимовић, *Девојка 5*, цртеж, 2011.