

# KAVA IZ DŽEZVE<sup>1</sup>

## TURŠKA KAVA IN LJUBLJANČANI



*V zvezi s kavo je bila nenehno navzoča dvojnost, kava je imela pravzaprav dvojno vlogo: vlogo v zasebnem življenju, ki je potekalo za zidovi domov, in vlogo v javnem življenju, ki je dala pečat kavarniškem življenju ter nekoliko mlajšim bifejem, barom, pubom itd. Ker pa se v nadaljevanju ukvarjam le s kulturo pitja turške kave, posvečam svojo pozornost le vlogi kave v zasebnemu življenju. Vloge v javnem življenju namreč turška kava, vsaj v Ljubljani, nima (več). Turška kava iz džezve ima najpomembnejšo funkcijo v sferi zasebnega življenja, kjer se v krogu poznanstev, prijateljstev in družin pojavlja kot pomemben medij druženja.*



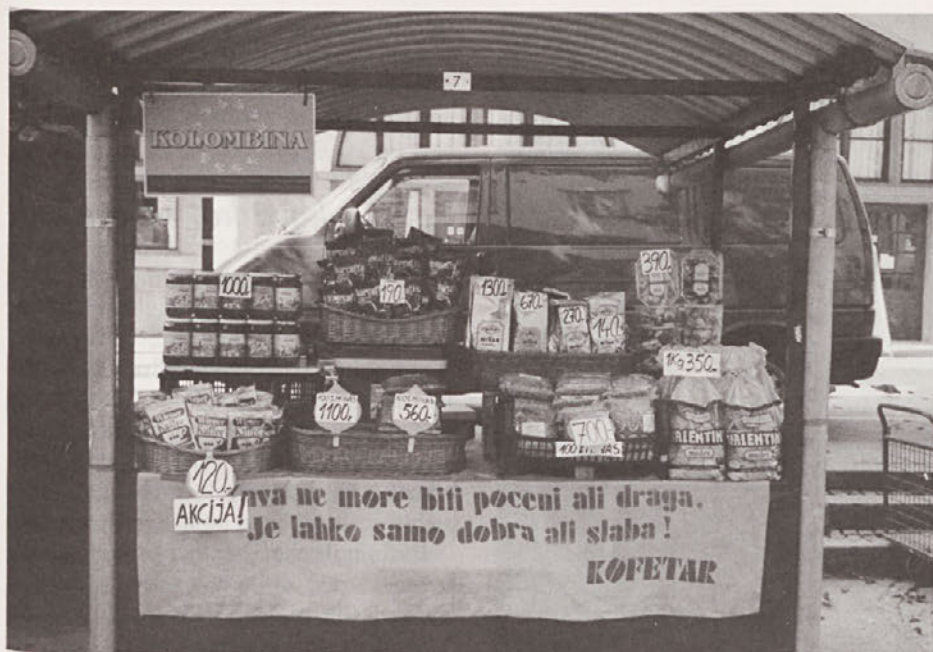
Turška kava ni več pomembna v javnem življenju Ljubljane; kavo iz džezve uživajo Ljubljančani skoraj izključno po domovih, v lokalih pa ima absolutni monopol kava ekspres. Foto: Nataša Jager, 2000

### *Turška ekstravaganca*

Robert D. Kaplan poroča, da so mu nekega jutra v Skopju skupaj s slivovico ponudili turško kavo, nato pa se opraviči: »Excuse me, Macedonian coffee« (Kaplan 1993, 58). Turška kava se namreč marsikje sploh ne imenuje turška. Tako na primer v Srbiji postrežejo s srbsko, v Bosni z bosansko, v Grčiji z grško kavo ipd. (Zapiski ...). Božidar Jezernik v intervjuju za Mladino izjavlja, da so v Turčiji po Atatürkovi revoluciji kavo nadomestili s čajem in da se »danes večina Turkov bolj identificira s čajem. Tako imamo paradoks, da turške kave v Turčiji ni več« (Nežmah 1999, 50). Da na podeželju zahodne Turčije pijejo predvsem črni čaj, kavo pa hranijo za posebne priložnosti, poročata tudi Sami Zubaida in Richard Tapper (Zubaida 1994, 218).

Slovenci nimamo slovenske kave, saj se, kot razlaga Božidar Jezernik, z dišečo »turško ekstravaganco« nikoli nismo toliko poistovetili, da bi jo poimenovali slovenska (Merljak 1999, 38). Pri tem kaže omeniti natečaj z naslovom Slovensko kavo, prosim, ki sta ga sredi devetdesetih razpisala Droga in Domus. Iz slovenskih domov sta namreč želela izbežati do tedaj neznane recepte. Da je šlo pri tem bolj za promocijo kot pa za kakšno resno početje, pove izid: najboljši recept so objavili, avtorja nagradili s potovanjem v Brazilijo. Slovenci pa se od takrat dalje menda pohvalimo tudi s slovensko kavo (Hrovat 1996, 19).

V slovenski kuharski uspešnici, Slovenski kuharici Felicite Kalinšek, najdemo poleg recepta za turško tudi recept za srbsko kavo (Kalinšek 1980, 572). Recepta se glede načina priprave nekoliko razlikujeta, vendar se turška in srbska kava kuhata s sladkorjem in servirata z usedlino. To ustreza tudi



Ena izmed reklam za kavo na ljubljanski tržnici, foto: Nataša Jager, 1998

opredelivi turške kave v Slovarju slovenskega knjižnega jezika. Omenim naj, da Ljubljančani turško kavo kuhajo pravzaprav tako, kot naj bi se po Kalinškovi kuhala srbska kava, čeprav srbske kave skorajda ne poznajo in ne vedo, kako se jo pripravi. Kakorkoli že, osnovni postopek priprave turške ali če hočete srbske, bosanske, makedonske, grške itd., je enak. Ljubljančani praviloma kuhajo turško kavo takole: v džezvi segrevajo vodo, ki ji dodajo sladkor. Ko voda zavre, džezvo odmaknejo in dodajo zmlato kavo. Džezvo ponovno postavijo na ogenj, da kava še enkrat zavre, jo za kratek čas pustijo stati, da se nekoliko usede, in jo nato postrežejo. V nadaljevanju je s turško kavo torej mišljena tako pripravljena kava.

## Turška kava v Ljubljani

Skromnost navedb o kavi v vseh treh temeljnih slovenskih etnoloških pregledih, Narodopisju Slovencev, Slovenski ljudski kulturi in Slovenskem ljudskem izročilu, potrjuje domnevo, da je imela kava v okviru prehranskih navad večinskega slovenskega prebivalstva dolgo časa nepomembno vlogo. Kava, ki je bila za mnoge predraga, je dolgo veljala za gosposko pijačo. Med obveznimi prehranskimi sestavinami se je znašla šele po drugi svetovni vojni.

V omenjenih etnoloških pregledih in treh etnoloških razpravah, ki se posvečajo Ljubljani (Zelena jama, Galjevica in občina Ljubljana Bežigrad), ni konkretnih omemb turške kave. Avtorji pišejo o kavnih nadomestkih na eni in tako imenovani pravi

kavi na drugi strani. Mojca Ravnik v etnološki monografiji Galjevica že poroča o pitju kave kot o novem prehrabnem in družabnem pojavu v času po drugi svetovni vojni. Pravi, da »prihiti vsako dopoldne ženska z džezvo v roki k sosedi«, vendar kava nima pridevnika turška (1981, 161).

Uveljavitev turške kave v prehrabni kulturi Slovencev je treba nedvomno povezovati z vplivi iz nekdanjih jugoslovanskih republik, torej z Balkana, ki ga je Curt Maronde poimenoval kar »ein traditionelles Kaffeeparadies« (1976, 42). Ti vplivi so k nam opazneje prihajali po prvi in še močnejše po drugi svetovni vojni. Po prvi vojni se je turška kava pojavila v ljubljanskih kavarnah (Ovsec 1980, 168), v dvajsetih in tridesetih letih pa so jo stregli tudi v mariborskih kavarnah, kjer so jo skuhalili in servirali v džezvici (Godina - Golija 1996, 115).

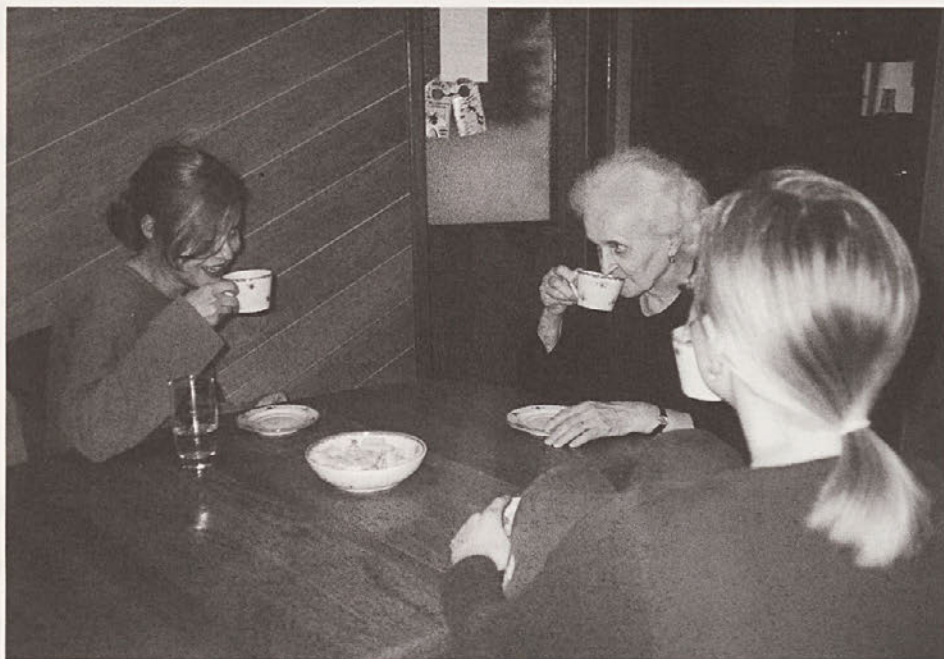
Glede uveljavitve turške kave v slovenskih gospodinjstvih zanesljivih podatkov pravzaprav ni na voljo. Po pripovedovanju ene izmed sogovornic so pred drugo svetovno vojno za kuhanje kave uporabljali kavne nadomestke (predvsem Kneippovo sladno kavo), ki so jim za aramo večkrat dodali nekaj zrn prave kave. Mešanico so zmleli, dali v hladno vodo, jo zavreli in pili z mlekom kot belo kavo. Kavo so vsak dan zjutraj skuhalili v velikem loncu in jo pili še čez dan za žejo. Ker je bila pred drugo vojno prava kava zelo draga, jo je njena mati redkokdaj kupila. Večkrat ji jo je podarila moževa sestrčina, še posebej za božič in ob godu. Kavo so takrat v Ljubljani »na vago« prodajale vse boljše delikatese

(Kham zraven Filharmonije, Buzzolini v Kresiji, Stacul na današnji Slovenski cesti) in dve posebej specializirani trgovini, kjer so prodajali samo kavo (Meinl in Motoh). Med drugo vojno se kave v ljubljanskih trgovinah ni dobilo. Informatorica navaja, da so v tem času kavo večkrat pili v mlekarni zraven knjigarne Dovžan v Kresiji. Lastnica omenjene mlekarnice je namreč kavo dobivala »pod roko« in jo kuhala »na črno«. Pri njej so pili kavo znanci in pomembnejši meščani, ki so se shajali v sosednji knjigarni. Lastnica je kuhala turško in »kavo z visoko peto« (turški kavi je dodala malo ruma ali konjaka in stepen rumenjaka s sladkorjem), ki se jim je zdela še posebej »nobel«.

Takoj po drugi vojni so kot pomoč dobivali pakete s hrano, v katerih je bila med drugim tudi instant kava, ki je do takrat niso poznali. Kmalu po vojni so mnogim Ljubljančanom pravo kavo začeli pošiljati izseljeni sorodniki. Brat omenjene informatorke, ki se je izselil v Ameriko, je v Italiji naročal različna živila in jim jih je pošiljal. V paketih je bilo precej surove kave, ki so jo morali sami pražiti. Od takrat so imeli kave vedno dovolj in so jo zato večkrat pili.

Sogovornica se spominja tudi, da je njen oče pred drugo svetovno vojno odšel v Sarajevo, kjer je vdovi slovenskega finančnega uslužbenca pomagal pri selitvi nazaj v Slovenijo. Tam se je oče »navadil« piti turško kavo, s seboj pa je prinesel še bakren servis (pladenj, džezvo in skodelice). Od takrat so turško kavo kuhali tudi doma, vendar le ob posebnih priložnostih. Meni pa, da se je pitje turške kave »razpaslo« prav po drugi vojni, saj je bilo takrat kave v Ljubljani dovolj. Turško kavo so se navadili piti predvsem po kosilu. Mnenje informatorke, da se je uživanje turške kave uveljavilo po drugi svetovni vojni, podkrepi tudi navedba iz etnološkega pregleda občine Ljubljana Bežigrad, kjer avtorici navajata, da se je prava kava sicer pojavila že pred drugo svetovno vojno, ko so jo imeli premožnejši meščani le za boljše goste, na splošno razširjena pijača pa je postala po vojni (Pajsar 1991, 150).

1 Prispevek je prirejeno besedilo seminarske naloge z naslovom Turška kava, kako jo pijejo Ljubljančani, ki sem jo izdelala v okviru seminarja Etnologija Balkana v študijskem letu 1997/98 pod mentorstvom dr. Rajka Muršiča.



Kava je eden izmed tistih medijev, ki ustvarjajo ustrezno razpoloženje za druženje in medsebojno komunikacijo, foto: Nataša Jager, 2000

## Kava in oglaševanje

Poleg zgodovinskih sprememb in cen posameznih živil predvsem mediji z oglaševanjem in modo zelo vplivajo na oblikovanje okusa in s tem na prehrano v kompleksnih družbah (Godina - Golija 1996, 20). Nedvomno je tudi kava eden izmed sestavin prehranske kulture, ki je bila že zgodaj in je še danes podvržena oglaševanju. Naloga prvih reklam za kavo je bila novemu izdelku zagotoviti prodor in uveljavitev v prehrabnih navadah. Pri tem je bilo treba javnost seznaniti s pozitivnimi učinki delovanja kave in hkrati ovreči kavi nenaklonjeno mnenje. Prva znana reklama za kavo, ki se je pojavila v obliki letaka v Londonu že leta 1652, zagotavlja: »Kava poživí duha, napravi srce lahkotno, je dobra proti zaspanim očem, odlična za preprečevanje vodenice in skorbuta in ni odvajalna« (Ovsec 1980, 174).

V slovenskem tisku iz obdobja pred drugo svetovno vojno se pojavljajo predvsem reklame za kavne nadomestke, kar priča o tem, da pitje prave kave takrat še ni bilo toliko razširjeno. Takratni oglasi propagirajo kavo predvsem kot izredno zdravo pijačo: »Dr. Pirčeva sladna kava je okusen, redilen in zdrav proizvod domače velepražarne kave - tovarne hranil Proja.« (Kronika ...) ali pa »... dobra stvar kajne? Ko boš velika, boš tudi ti vedno kuhala svojcem za zajtrk in južino Kneippovo sladno kavo. To je zdrava hrana. Kneippova vsebuje v vsakem zrnu sladni sladkor.« (Mladika ...)

Oglasom, ki se danes pojavljajo v slovenskih

medijih, se za uveljavitev kave v prehrabni kulturi Slovencev ni več treba truditi. V množici najrazličnejših vrst kave, ki jih ponujajo številne konkurenčne pražarne, pa so nujno potrebni. Domiselnost pri tovrstnem oglaševanju pravzaprav ne pozna meja. O tem priča že kar natečajska razsežnost Drogine oglaševalske kampanje Čas je za novo skodelico kave, v kateri so nagradili avtorja najboljše črtice z naslovom Skodelica kave (Nedeljski ...). Čeprav velike pražarne, proizvajalke znanih blagovnih znamk kave, zadovoljijo tako rekoč celotno povpraševanje in majhnim pražarjem poznavalci razvoja na slovenskem trgu ne napovedujejo prave prihodnosti, so se zasebni pražarji dobro znašli. Marsikateri je namreč tudi lastnik gostinskega lokala, v katerem postreže le s svojo kavo, ali pa lastnik trgovine, kjer prodaja svojo kavo (Hrovat 1996, 19).

Med besedili današnjih oglasov za kavo lahko med drugim preberemo: »Barcaffé za sveža jutra. Barcaffé v vakuumski embalaži je vedno sveže mleta. Ko boste odprli zavojček, bo iz njega zadišala opojna aroma sveže mlete in sveže pražene kave najboljše kakovosti: za turško, filter ali ekspres kavo ...« (Moda ...) ali pa nam s televizijskega zaslona pomežikne Kofetarica Ivane Kobilice in reče: »Loka kava premami vsako pravo kofetarico.« Kljub različnim oglaševalskim akcijam (televizijske in radijske reklame, reklame v časopisih in revijah, reklamni letaki in table, tako imenovani plakati »jumbo«, nagradne igre, pri katerih na primer nagrajenec dobi toliko kave, kolikor tehta, idr.), pa Ljubljančani praviloma

ostajajo zvesti izbrani vrsti kave. Ena izmed sogovornic, ki že nekaj let kupuje izključno kavo Barcaffé, je zatrdila, da jo po okusu dobro pozna in razlikuje od drugih vrst kave.

## Turška kava kot medij druženja

Vse od svoje uveljavitve je bila kava sredstvo, ki je pomembno vplivalo na oblike in načine druženja med ljudmi. »Turki imajo še eno pijačo, katere barva je črna ... Pijejo jo v dolgih požirkih, in sicer ne med jedjo, ampak po njej kot nekakšen posladek, in jo srkajo, medtem ko se po mili volji zabavajo v družbi prijateljev. Ni družbe pri njih, kjer je ne bi pili ...« je v Carigradu zapisal popotnik Pietro della Valle v prvi polovici 17. stoletja (Braudel 1988, 312). Funkcija socialnega zblizevanja je bila pri kavi torej nenehno v ospredju. Kava je zato ena najznačilnejših socialnih pijač, uživanje kave v krogu prijateljev, sorodnikov, znancev ali sodelavcev pa vedno socialno dejanje in akt komunikacije.

Na pragu 18. stoletja je tudi na Slovenskem uveljavitev kave kot en izmed sestavin nove jedilne kulture pomenila do tedaj neznan način družabnosti. S kavo se je namreč, poleg novega okusa, uvajala tudi mirnejša, intimnejša družabnost (Štuhec 1994, 7-8). Tudi turška kava je postala, odkar se je uveljavila kultura njenega uživanja na domovih, v kontekstu družabnosti nepogrešljiva pijača. Uveljavila se je pri obisku kot socialnem dejanju in se kot medij druženja ustalila znotraj družinskih okvirov. Pri tem seveda ne gre za pitje kave samo po sebi, kajti samo pitje kave nikoli ni bilo tako pomembno, kot je pomembno vplivalo na druge socialne aktivnosti. Kava ima pri tem le funkcijo medija, ki omogoča druženje in ustvarja ustrezno atmosfero za pogovor, klepet ipd. V zvezi s tem Renee Valeri navaja, da kava deluje kot nekakšno socialno mazivo (1996, 139).

Turška kava pomeni od konca druge svetovne vojne nov prehrabni pojav, druženje ob tej pijači pa nov način družabnih stikov in medsebojnih odnosov. Za razmere na Galjevici po drugi svetovni vojni Ravnikova navaja, da se »že ob dopoldnevih po kuhinjah srečujejo znanci in prijatelji ob skodelicah kave ... Nekateri, ki dopoldneve preživljajo doma in imajo dovolj časa, se ob kavi redno srečujejo ali pa ob njej dokončajo bežne pogovore, začete na ulici ...«. Navaja tudi, da so odrasli ob kavi in otroci ob igri najpogostejša oblika druženja zunaj družinskih okvirov (1981,

161-162). Kot je bilo že omenjeno, pa Ravnikova ne uporabi pridevnika turška, čeprav govori o kavi, pripravljene v džezvi. Treba se je vprašati še o pomenu samega povabila »na kavo«. Dejstvo je, da pri tem nismo vabljeni samo na skodelico tople pijače, ampak tudi/predvsem na klepet ali zaupni pogovor. Kava je torej pobuda za druženje, pomembno vlogo pa ima le pri dejanju povabila in v trenutku, ko z njo postrežemo gostom, s čimer izrazimo gostoljubnost. V nadaljevanju druženja je njena vloga potisnjena povsem na stran. Takrat stopijo v ospredje druge oblike socialnih aktivnosti, kot so izmenjava mnenj, obrekovanje ipd. Kave se mimogrede dotakne le še kakšna bežna opazka, na primer da je dobra, presladka, pregrenka, premočna ali pa kot »češpljeva voda«. Tista znana fraza »pridite k nam na kavico« ali pa »oglasil se kdaj na kofe« pravzaprav vabi k družabnemu srečanju, pri katerem pitje kave vsekakor ni najpomembnejši dogodek. Večkrat se zgodi, da povabljeni »na kavo«, ki se je povabilu sicer odzval, kave niti ne pije, temveč »na kavici« pije kaj drugega. Skratka, povabilo »na kavo« je nekakšen univerzalni sinonim za družabno srečanje in/ali pogovor.

## Turška kava in obiski na domu

Glede zasebne družabnosti ljubljanskih meščanov so bili pomembna oblika družabnega življenja prav obiski na domu. Zlasti v času od druge polovice 19. stoletja do konca obdobja med vojnami je bila v Ljubljani kultura obiskovanja na domu zelo razvita. Pri tem so veljala precej stroga bontonska pravila, po katerih si bil vsakomur, ki te je obiskal, obisk dolžan vrniti, saj si sicer veljal za neolikane (Popov 1997, 17). V zvezi z uživanjem kave so bili v Ljubljani pred prvo vojno priljubljeni »Kaffebränzen« ali kavni venčki, pri čemer so se starejše gospe in mlajše dame dobivale vsak teden vedno pri drugi ter klepetale ob kavi, čaju, sladkarijah itd. Po vsej verjetnosti pa turške kave v tem času po domovih še niso kuhali. Damjan Ovsec navaja, da so navadno pili belo kavo (1979, 22).

Zaradi individualizacije življenja in počasnega razkroja pravega ljubljanskega meščanstva so norme in pravila, ki so nekoč urejale družabno življenje, skoraj povsem izgubile svoj pomen. Kakorkoli že, Ljubljanci se tudi danes obiskujejo in zdi se, da je prav združevanje ob kavi ena



Kulturo uživanja turške kave sooblikujejo navade pri serviranju, postrežbi in izbiri socialnega prostora, kjer se kava pije; razlike, ki se pri tem pojavljajo, so odvisne od pomembnosti dogodka in navoščih, foto: Nataša Jager, 1998

najpogostejših oblik družabnih srečanj. Turška kava je torej v kontekstu druženja in obiskovanja na domovih tako rekoč nenadomestljiva. Ko namreč Ljubljanci vabijo »na kavo«, vabijo na turško kavo.

V okviru kulture obiskovanja na domu naj omenim še tisto skoraj obvezno kavo po obedu, ko skušamo povabljenega z bolj ali manj retoričnim vprašanjem »Ali je sedaj še kdo za kavo?« diskretno opozoriti na to, da se počasi približuje konec. Tako funkcijo obeda oziroma obiska je med balkanskimi ljudstvi imela *sikterkafa*, ki je pomenila, da se je gost predolgo zadržal in da bo moral oditi (Jezernik 1999, 114). V tem primeru kava nastopa kot znanilka skorajšnjega odhoda, hkrati pa deluje zaviralno, saj sam potek odhoda gostov upočasnjuje. S počasnim srkanjem kave se lahko odhod kar za nekaj časa zavleče.

## Skupaj s turško kavo

Mnenje, da je ob skodelici kave priporočljivo še kaj pojesti, naj bi bilo staro toliko, kot je staro pitje kave (Jezernik 1999, 32). Ta navada je med prebivalci Ljubljane zelo razširjena. Ravnikova za razmere na Galjevici poroča, da obiskovalcem »ponudijo ob kavi tudi piškote, sicer pa jo pijejo brez prigrizka. Kava in piškoti so na mizi, ko prijateljica obišče prijateljico, ko pride popoldne na obisk sin z ženo in otrokom, ko pride poklepetat soseda ...« (1981, 162). Ljubljanci tudi danes gostom ob kavi

postrežejo sladko pecivo. Zaradi ustaljene skupne uporabe sestavljata turška kava in pecivo tako imenovani sistem jedi. Kakovost in količina tovrstne postrežbe pa sta odvisni od pomembnosti gosta in pogostosti njegovih obiskov. Pri tem je pomembno tudi, ali je obisk napovedan in kako daleč vnaprej.

Ob kavi je bil že od nekdaj obvezen tudi tobak in strastni pivci kave ter kadilci tobaka so nasprotnike imenovali »ljudje brez okusa« (Jezernik 1999, 109). Antun Hangi, poznavalec muslimanskega življenja, poroča, da ni mogoče niti pomisliti, da gostu ne bi ponudili tobaka in črne kave (1990, 72). Tudi med kadilci v Ljubljani veljata cigareta in skodelica sveže skuhanje turške kave za nerazdružljivo dvojico.

## Turška kava v družinskem krogu

Najintimnejša razsežnost v zasebni sferi pojavnosti kave je njeno uživanje v ozkem družinskem krogu ali krogu članov skupnega gospodinjstva. Tudi tu ima turška kava v prvi vrsti vlogo medija druženja. Ustaljena navada med Ljubljanci je, da turško kavo skuhamo, kadar so vsi doma in imajo dovolj časa, da se ob pitju kave pogovorijo o aktualnih družinskih zadevah. Turško kavo tako največkrat skuhamo po sobotnem ali nedeljskem kosilu, skupno uživanje kave med tednom pa je bolj izjema kot pravilo. Čeprav se navade uživanja turške kave v družinah razlikujejo, je

mogoče opaziti precejšnjo mero utečenosti ali, če lahko temu tako rečem, družinske ritualnosti.

Za ponazoritev navajam pripoved ene izmed sogovornic, ki se vsako soboto dopoldne odpravi po obveznih nakupih. Ko se vrne, se vsi družinski člani zberejo »na kavici«. Skuhajo turško kavo in postrežejo sveže pecivo, kupljeno med dopoldanskimi nakupi prav s tem namenom. Ker pijejo kavo že pred kosilom, je po njem praviloma ne kuhajo. Navajam še pripoved informatorke, ki z možem pije turško kavo vsako soboto zjutraj pred zajtrkom. Medtem se v miru pogovorita in domenita o sobotnih nakupih. Vsi družinski člani pa se »na kavici« obvezno zberejo vsako nedeljo popoldne, poleg turške kave pa postrežejo še domače pecivo.

## Sekundarne funkcije turške kave

Poleg izrazito socialne funkcije ima turška kava v sferi svojega zasebnega življenja tudi nekatere dodatne funkcije, ki sooblikujejo kulturo njenega uživanja in razširjajo meje njene pojavnosti.

Kava je bila na Slovenskem dolgo le *pijača za bolnike* in o kavi kot (ne)zdravi pijači se je mnogo razpravljalo. O tem napitku so slovenske bralce poučevali kranjski zdravnik Franciscus de Coppinis, avtorji Lublanskih Noviz ter Kmetijskih in rokodelskih noviz, učitelj Anton Janežič, škof Anton Martin Slomšek in drugi. Če dodamo še slovenski rek, da se pri kavi vse pozdravi (Ovsec 1981, 50), ne preseneča, da turško kavo še danes pogosto srečamo prav v kontekstu domačega zdravilstva. Turška kava pri tem nima vloge zdravlila v najozjem pomenu besede, ampak je sredstvo za lajšanje ali povzročanje določenih težav. Mnenja o škodljivosti oziroma pozitivnih učinkih kave še danes sprožajo bolj ali manj burne razprave. O tem med drugim pričajo tudi naslovi člankov v slovenskem tisku, med katerimi zasledimo: »Rjava zrnca za lepši začetek dneva. Plusi in minusi kave« (Rjava ...), »Kava na zatožni klopi« (Kava ...), »Nasilje nad kavo« (Nasilje ...) itd.

Ljubljančani menijo, da je turška kava dobra za preganjanje mačka, za potešitev lakote, za ljudi z nizkim krvnim pritiskom in proti migreni. Proti glavobolu jo uživajo z dodatkom limoninega soka, skupaj s cigareto pa naj bi bila odlično odvajalno sredstvo. Delovala naj bi tudi poživiljače oziroma proti zaspanosti in utrujenosti,



Na bolj ali manj stereotipnih fotografijah z najrazličnejših družinskih praznovanj so skodelice za kavo skoraj obvezna sestavina (iz družinskega albuma ene od sogovornic).

zato je nekateri v popoldanskih ali večernih urah ne pijejo.

Pojavljanje turške kave v funkciji *izražanja gostoljubnosti* je tesno povezano z osnovno funkcijo kave, funkcijo medija druženja. Poleg tega, da kava ustvarja ustrezno atmosfero za medsebojno komunikacijo, je tudi sredstvo, s katerim gostitelj izkaže svojo gostoljubnost. Janez Bogataj navaja, da je kulinarična postrežba gosta, torej tudi postrežba s pijačo, eno izmed glavnih področij dediščine gostoljubnosti na Slovenskem (1992, 204).

Turška kava ima večkrat funkcijo *zahvale*, pri čemer ne povabimo na kavo zgolj iz vljudnosti, zaradi gostoljubnosti oziroma ohranjanja dobrih medsebojnih odnosov, ampak se skušamo s tem oddolžiti za kakšno uslugo. Eden izmed sogovornikov se spominja, da je sosedom v stolpnici že nekajkrat pomagal pri manjših selitvenih ali obnovitvenih delih v stanovanjih. Ti so ga v zahvalo po koncu povabili »na kavico«.

(Turška) kava ima pogosto funkcijo *darila*. Pridevnik je v oklepaju zato, ker ne podarjamo že pripravljene kave, ampak kavo, ki jo je treba tako ali drugače skuhati. Ker pa je med prebivalci Ljubljane prav turška kava prevladujoč način priprave kave, je o turški kavi kot darilu povsem upravičeno govoriti. Podarjanje »škrniclja« kave je med Ljubljančani precej pogosto. Kava je darilo, ki »pride vedno prav« in ga lahko, kot menijo Ljubljančani, podarimo komurkoli. Kava je torej nekakšno univerzalno darilo, vendar se v vlogi darila praviloma pojavlja ob vsakdanjih, manj pomembnih priložnostih in je pravzaprav le

znamenje pozornosti ali zahvale. Med darila, ki se navezujejo na uživanje turške kave, spadajo tudi kompleti skodelic, džezve in kavni mlinčki. Ta darila so pogostejša pri obdarovanju sorodnikov, dobrih prijateljev ali družinskih članov, pa tudi ob pomembnejših dogodkih, kot so poroke, različne obletnice, rojstni dnevi ipd.

Ena izmed sogovornic se spominja, da je pred leti sosedji večkrat posodila električni mlinček za kavo, ta pa ji je skupaj z mlinčkom vedno vrnila še manjši zavitek kave. Druga pripoveduje, da si je od znancev nekajkrat sposodila sesalnik za prah, obvezno pa ga je vrnila z zavitkom kave.

Turška kava ima tudi funkcijo *inicijacijskega prehoda*. Kava je namreč simbol odraslosti in Božidar Jezernik meni, da jo pubertetniki na Slovenskem začnejo piti, ko hočejo pokazati, da prestopajo v svet odraslih (Nežmah 1999, 50).

Kava, natančneje njena usedlina, je tudi sredstvo za *napovedovanje prihodnosti*. Do vedeževanja iz kavine usedline imajo Ljubljančani večinoma negativen odnos in te dejavnosti ne jemljejo resno. V družbi, ki je zbrana ob kavi, se sicer večkrat najde kdo, ki skuša komu od navzočih »šlogati«, vendar gre pri tem ponavadi le za popestritev razpoloženja.

Ena izmed informatorik pripoveduje, da je nekoč med sodelavci pogovor nanesele na »šloganje«, pri čemer se je izkazalo, da sodelavec pozna žensko, ki se ukvarja s tem. Ker jo je stvar zanimala in ker »vsako stvar rada proba«, se je z njo dogovorila za obisk. »Šlogarica« ji je najprej prerokovala iz

usedline v skodelici, nato pa še iz prstnega odtisa v usedlini, ki se je prej nabrala na krožniku. »Seanse« se je, kot sama pravi, udeležila zgolj iz radovednosti, sicer pa meni, da je »šloganje trparija«.

Omenjanje prehranskih izdelkov v *pregovorih, rekih in vražah* je nekaj povsem običajnega, ker pa se je kava v prehrani Slovencev uveljavila razmeroma pozno, je v njih manj pogosta. V slovenskih pregovorih in rekih ima med pijačami osrednje mesto vino. Kava se na primer pojavi v pregovoru »Kava in alkohol sta za človeka, kar je bič za konja« (Reja 1997, 148) ali pa v že omenjenem reku »Pri kavi se vse pozdravi«. V zvezi z apotropejskimi dejanji oziroma čaranjem po analogiji pa je zanimiva ta omemba kave: »Karkoli si je nosečnica zaželela jesti, so ji vedno ugodili, sicer bi otroku ostala materina znamenja: rdeča, ker ji je manjkal pršut ali vino, rjava, ker ni pila črne kave.« (Reja 1997, 144)

Nastanka omenjenih pregovorov, rekov in vraž sicer ne kaže povezovati s turško kavo, ki se je na Slovenskem bolj uveljavila šele po drugi svetovni vojni, ni pa izključeno, da se njihova uporaba danes navezuje tudi/predvsem na to vrsto kave. Pregovorov, rekov in vraž, ki bi se navezovala na turško kavo, Ljubljančani ne poznajo veliko. Na primer pregovor pravi, da bo tisti, ki v skodelici najde kavino zrno, v bližnji prihodnosti dobil mnogo denarja, in tudi, da je to znamenje za srečo.

Turška kava se pojavlja tudi kot element *humorja*. Med Ljubljančani sem zasledila dve različici šale v zvezi s kavo. Nekega dne je Bosanec povabil Gorenjca na kavo. Naslednjič pa je Bosanec obiskal Gorenjca in tudi ta se je ponudil, da mu bo skuhal kavo. Bosanec je opazoval Gorenjca, ko je zrno kave, privezano na vrstico, vrtel okrog džezve in ga vprašal, čemu to počne. Odgovoril mu je, da je bila kava, ki jo je pil pri njem premočna, zato bo sam skuhal manj močno. V drugi različici te šale pa vlogo Bosanca prevzame Škot.

V gospodinjstvu se turška kava večkrat pojavlja kot *kuharska sestavina*, najpogosteje za pecivo, na primer kavne rezine, kavna torta, ruska punč torta, tiramisu idr. Turška kava se kot sestavina bodisi vlije oziroma umeša v testo ali pa se uporabi kot tekočina za navlaženje pečenege testa.

### Literatura in viri

- A. S., Rjava zrnca za lepši začetek dneva. Plusi in minusi kave. V: Delo & Dom 16. 4. 2000, 14-15.
- BAŠ, Angelos 1980: Slovensko ljudsko izročilo. Ljubljana.
- BOGATAJ, Janez 1992: Sto srečanj z dediščino na Slovenskem. Ljubljana.
- BRAUDEL, Ferdinand 1988: Strukture vsakdanjega življenja: mogoče in nemogoče. Materialna civilizacija, ekonomija in kapitalizem, 15.-18. stoletje. Ljubljana.
- MARONDE, Curt 1976: Rund um den Kaffee. Frankfurt am Main.
- GODINA - GOLJIJA, Maja 1996: Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja. Maribor.
- HANGI, Antun 1990: Život i običaji Muslimana u Bosni i Hercegovini. Sarajevo.
- HROVAT, Metka 1996: Dišeča opojnost. V: Gospodarski vestnik 14. 3. 1996, 18-19.
- JEZERNIK, Božidar 1999: Kava. Ljubljana.
- KALINŠEK, Felicita 1980: Slovenska kuharica. Ljubljana.
- KAPLAN, Robert D. 1993: Balkan Ghosts. A journey through history. New York.
- KREMENŠEK, Slavko 1970: Ljubljansko naselje Zelena jama kot etnološki problem. Ljubljana.
- KRONIKA slovenskih mest št. 4, 352. Ljubljana, 1934.
- LOŽAR, Rajko 1944: Narodopisje Slovencev 1. Ljubljana.
- MERLJAK, Sonja 1999: Kava. Zelena zrna niso bila krma za kamele. V: Delo 13. 11. 1999, 38.
- M., G. 1996: Kava na zatožni klopi. V: Mag 13. 3. 1996, 68-70.
- MLADIKA, Družinski list 21/7, platnice. Celje, 1940.
- MODA IN april-maj 2000, 31.
- NASILJE nad kavo. V: Slovenske novice 19. 5. 1998, 19.
- NEDELJSKI dnevnik 4. 6. 2000, 34.
- NEŽMAH, Bernard 1999: Pijača, ki je povzročala socialne revolucije. V: Mladina 25. 10. 1999, 48-50.
- NOVAK, Vilko 1960: Slovenska ljudska kultura. Ljubljana.
- OVSEC, Damjan 1979: Oris družabnega življenja v Ljubljani od začetka dvajsetega stoletja do druge svetovne vojne. Ljubljana.
- - 1980: Kratak pregled ljubljanskih kavarn od začetkov do današnjih dni. V: Glasnik Slovenskega etnološkega društva 20/4, 167-174.
- - 1981: Zanimivke. Še o kavi in kavarnah v zgodovini. V: Mladina 15. 1. 1981, 50.
- PAJSAR, Breda, Nena Židov 1991: Občina Ljubljana Bežigrad. ETSEO - 20. stoletje. Ljubljana.
- POPOV, Jurij 1997: Ljubljansko meščanstvo nekoč. Nacionalni naboj je zabrisal razlike med sloji. V: Ljubljana 2/2, februar 1997, 16-17.
- RAVNIK, Mojca 1981: Galjevica. Ljubljana.
- REJA, Magda, Tatjana Sirk 1997: Briška kuhinja. Kuhinja in kulinarčna kultura v Goriških Brdih. Ljubljana.
- SLOVAR slovenskega knjižnega jezika. Ljubljana 1995.
- ŠTUHEC, Marko 1994: Kranjska suita za zrcalo, vilico, nož, žlico, kavno ročko, čajnik in njuhalni robec. V: Zgodovina za vse 1/1, 1-9.
- VALERI, Renee 1996: Coffee in Sweden. A social lubricant. V: Jonas Frykman, Orvar Löfgren, Force of habit. Exploring everyday culture. Lund, 139-149.

ZAPISKI s predavanj dr. Božidarja Jezernika pri predmetu Etnologija Balkana v študijskem letu 1997/98.

ZUBAIDA, Sami, Richard Tapper 1994: Culinary Cultures of the Middle East. London.