

M. SABRİ KOZ
KEMALETTİN KUZUCU

Povestea cafelei turcești

Traducere din limba engleză de Adina Ihora
Prefață la ediția în limba română de M. Sabri Koz

CORINT
BOOKS
—2019—

O ceașcă de cafea în Istanbul și în Constanța

Prefață la ediția în limba română

După publicarea versiunilor engleză și turcă din *Povestea cafelei turcești*, elaborate împreună cu Kemalettin Kuzucu, pe care îl îndrăgesc ca pe un frate, am anticipat potențialul cărții, dar nu ne-am gândit că avea să fie tradusă și în alte limbi. A fost o plăcere să vorbim despre cafeaua turcească la târgurile de carte din multe țări, din Germania până în Coreea de Sud, și, după prezentarea cărții, am fost încântați să-i servim pe iubitorii de cafea cu rahat turcesc și cafea turcească.

Încântarea noastră a sporit la aflarea veștii că volumul nostru va fi publicat și în România.

Există un proverb turcesc care spune: „O ceașcă de cafea nu se uită vreme de 40 de ani”. Contează oare dacă o bei în Istanbul sau în Constanța? Cuvintele „40 de ani” și „nu se uită” sunt cele care contează, dar, indiferent unde ne este servită cafeaua, întotdeauna înseamnă același lucru: *Ziyade olsun, ferah kahveleriniz olsun*, adică „Fie să aducă prosperitate, iar motivul pentru o nouă ceașcă să fie o sărbătorire plăcută”.

Am îndrăgit întotdeauna România, căci ea este țara unor oameni de cultură remarcabili, precum Dimitrie Cantemir, Nicolae Iorga, Aurel Decei, Mihail Guboglu și Eugenia Popescu-Judet, autori ai unor importante opere privind istoria turcă și cultura muzicală turcă. Mai sunt mulți alții, dar am menționat aceste nume în mod special deoarece fiecare dintre ele mi-a influențat formarea și fiecare dintre ele are o importanță deosebită pentru mine.

Am fost de trei ori în România și am îndrăgit această țară: munți, mare, păduri, orașe, oameni, clădiri, străzi și „în special” Dunărea – totul mi s-a părut familiar. În mod special, un vechi han turcesc din București pe care l-am vizitat mi-a confirmat faptul că această mare metropolă cunoaște foarte bine cafeaua turcească. Nici cafeaua turcească pe care am băut-o într-un restaurant din Constanța nu mi s-a părut străină. În acest fermecător oraș de pe malul Mării Negre – pe care l-am privit din minaretul Marii Moschei –, oamenii pe care i-am întâlnit și care vorbeau limba turcă m-au făcut să înțeleg că în această țară cafeaua turcească nu este doar un „musafir”, ci un element local. Mai sunt și alte motive pentru această opinie:

„Negustorii turci, turco-armeni și greci își instalează tarabele în Piața Moscheii și, în vreme ce dansatorii țigani turci bat în tamburine și își mișcă încet picioarele, ei pregătesc delicioasa cafea turcească.”

Aceste cuvinte sunt luate dintr-un articol deosebit de valoros scris de Eugenia Popescu-Judet (1925–2011). Versiunea originală a acestui articol a fost publicată în franceză, în revista *Studia et Acta Orientalia* (vol. V–VI, București, 1967), și a fost tradusă în turcă de Zeynep Kerman și publicată sub titlul „Influența temelor de discuții turcești în România” într-o revistă numită *Türkiyat Mecmuası* (nr. 16, 1971). În acest articol, se menționează că reprezentațiile de teatru turcesc de umbre Karagöz și alte spectacole publice importante erau urmărite cu mare plăcere în orașele românești. În plus, sunt menționate cafenelele și cafenelele-terasă aparținând unor turci și armeni din București, Constanța, Iași și multe alte orașe românești, în care se prepara cafeaua turcească.

Nu pot să uit Dunărea care curge tăcut, dar în forță, Cetatea Vidinului, noul pod suspendat care leagă Vidinul de Calafat, și cum am trecut fluviul în România cu un mic feribot de la un debarcader aflat foarte aproape de locul în care zace cufundată în apă insula Ada Kaleh. De aceea țin atât de mult la locul pe care îl ocupă cafeaua turcească în România și în viața românilor, și am vorbit despre asta într-o carte dedicată istoriei și tradițiilor cafelei.

Cafeaua și cultura cafelei au pătruns în ținuturile otomane mai întâi prin intermediul arabilor, al dervișilor și al proprietarilor de cafenele, apoi s-au răspândit în lumea întreagă, mai ales în țările europene. Cafeaua a devenit astfel o marfă de comerț internațional nemilos. Dacă la început a fost un „produs scump și o băutură scumpă”, s-a transformat într-o plăcere nouă și „inofensivă” care a înlocuit vechile obiceiuri și, deși supusă prohibiției religioase și politice, a căpătat o însemnătate uriașă din toate punctele de vedere.

Un cunoscut cântec popular turcesc spune: „Cafeaua vine din Yemen.” Dar ea nu mai vine din Yemen sau din țara ei de origine, Etiopia. Și, chiar dacă o face, nevoia de consum global a căpătat multe alte dimensiuni. Cafeaua este oferită consumatorilor cu anumite coduri geografice și sub numeroase branduri care își impun propriile reguli privind gustul și calitățile pe care le consideră potrivite companiile și țările al căror comerț este acceptat ca o afacere internațională. Ele au caracteristici care au înțelesuri specifice pentru producător, băutorul de cafea și consumatorul ocazional. Singurul lucru care rămâne neschimbat este prezența cafelei turcești, a cărei tradiție de realizare a amestecurilor, de prăjire, măcinare, pregătire,



servire și a felului în care este băută diferă de producția obișnuită de cafea. Cafeaua turcească continuă să fie pregătită și servită oamenilor într-un fel mai mult sau mai puțin personal, păstrându-și într-o anumită măsură specificul local. Astfel, ce v-aș putea ura, decât: *Bon appétit!* pentru băutorii de cafea turcească și lectură plăcută pentru cititorii acestei *Povești a cafelei turcești!*

Dedic ediția în limba română a cărții noastre memoriei sacre a Prof. Dr. Mihail Guboğlu (1911–1989), de origine găgăuză. L-am întâlnit prima oară în sala de lectură a manuscriselor de la Biblioteca Națională din Ankara, la începutul anilor 1970, apoi am profitat de această întâlnire pentru a stabili o relație în cadrul întâlnirilor de la Eskişehir. El este dragul meu prieten a cărui voce încă îmi mai răsună în ureche, vorbind în turca lui plăcută. Dumnezeu să-l odihnească!

Adresăm mulțumiri sincere instituțiilor care au contribuit la această carte cu documente și obiecte din colecțiile lor, colecționarilor respectabili, dintre care unii au plecat dintre noi, fotografului Hakan Ezilamez, lui Cem Kızıltuğ pentru ilustrațiile sale extraordinare și lui İlknur Efe, designer grafic la Yapı Kredi Publications.

Ne exprimăm, de asemenea, recunoștința față de Mary Işın, care a tradus versiunea turcă a cărții în limba engleză, și față de Boğaç Erkan, care a tradus prefața scrisă în mod special pentru ediția română. Fie ca efortul lor să strălucească pentru totdeauna...

M. SABRI KOZ

Istanbul, august-septembrie 2019

Traducere de Mirella Acsente

Prefață

De când a pătruns în Turcia, la mijlocul secolului al XVI-lea, între turci și cafea s-a înfiripat o relație de iubire. Deși cultivarea cafelei este practic imposibilă aici, metoda de preparare care s-a dezvoltat, de la prăjirea boabelor și până la licoarea din ceașcă, a devenit cunoscută drept „cafea turcească”. *Modus operandi* otoman, la cezve (ibric), a fost metoda cea mai uzuală, folosită în întreaga lume până în secolul al XVIII-lea, când a început să se extindă tehnica filtrării. Deși Imperiul Otoman nu marchează clar începutul călătoriei cafelei din nord-estul Africii pentru a deveni băutura cea mai des consumată după apă, Istanbulul este indubitabil punctul central al acestei călătorii. Începând din secolul al XVII-lea, otomanii au jucat rolul principal în introducerea, acceptarea și popularitatea cafelei la Veneția, Marsilia, Paris, Londra, Viena și alte orașe europene importante. Europeii și-au însușit băutul cafelei, remarcând în scurt timp și implicațiile economice ale cererii pentru această marfă.

În Turcia, cafeaua este mai mult decât o simplă băutură, găsin-du-și locul în relațiile sociale care și-au transmis propriile ritualuri și tradiții timp de generații, ea devenind o parte din ce înseamnă „a fi turc”.

Când călătorul francez Jean de Thévenot a vizitat Turcia otomană și a gustat cafeaua pentru prima dată, el a descris în detaliu modul de preparare a acestei licori ciudate, care este foarte similar cu cel în care se prepară cafeaua în Turcia de astăzi. El mai remarcă: „Nu

există om, sărac sau bogat, care să nu bea cel puțin două sau trei cești pe zi, iar cafeaua este unul dintre lucrurile pe care soțul este obligat să-l pună la dispoziția soției.”

Edmondo de Amicis, scriitorul italian care a trăit un timp în Istanbulul secolului al XIX-lea, descrie și el natura ubicuă a consumului de cafea: „În zilele noastre, cafeaua se bea până și în vârful turnurilor Galata și Serasker; o găsiți pe navele cu aburi, în cimitire, în frizerii, la băi, în bazaruri. Oriunde s-ar întâmpla să te afli în Constantinopol, e de ajuns să strigi «*Cafê-gi!*», fără să te mai deranjezi să te ridici de pe scaun, și în trei minute ai o ceașcă de cafea aburindă în fața ta.”

În vederea păstrării acestei moșteniri culturale și transmiterii sale generațiilor viitoare ca o necesitate socială pentru „a fi turc”, a luat naștere Asociația pentru cultura și cercetarea cafelei turcești.

Asociația pentru cultura și
cercetarea cafelei turcești



Ilustratie de Cem Kizilug.

Un scurt istoric al cafelei turcești



Introducere

În prezent, cafeaua este produsă în aproape 70 de țări din trei continente. Deși Turcia nu este una dintre ele, expresia „cafea turcească” a devenit atât de cunoscută în Europa și în restul lumii pentru că în Turcia s-au dezvoltat procedeele de prăjire și măcinare a boabelor de cafea, precum și de preparare și servire a licorii fierbinți, care au avut drept rezultat un gust și un aspect aparte. Când băutul cafelei s-a răspândit în alte țări, asocierea cu Turcia a continuat. Într-un articol publicat în 1894 în revista de știință, artă și literatură *Servet-i Fünûn*, Mahmud Sâdik analizează apariția și asocierile expresiei „cafea turcească”. El scrie că cea mai bună cafea se cultiva în Yemen – pe atunci parte a Imperiului Otoman – și că, printre diferitele feluri de cafea yemenită, cel mai bun era cel din Mocha. În realitate cafeaua nu se cultiva în Mocha, tot așa cum „alunele de Damasc” (fisticul) nu se cultivau în Damasc.¹ Pentru a explica acest lucru, Mahmud Sâdik citează proverbul: „Mănâncă struguri fără să te întrebi din ce vie au fost



Arborele de cafea Arabica, ilustrație cu florile și fructele sale (Bürgin, 1978: 8).

¹ Denumirea de „alune de Damasc” este dată de faptul că provincia Damasc includea regiunile Alep și Gaziantep, în care se cultiva fisticul (Yerasimos, 2011, p. 471).

culeși” și afirmă că nu contează unde a fost cultivată cafeaua, ci gustul și aroma pe care le transmite simțurilor.

Ea nu ar trebui privită doar ca o băutură al cărei gust oferă o plăcere de moment și care posedă proprietăți cu impact asupra organismului. Să vedem ce spune Giddens, un sociolog marcant al timpului nostru. El dă ca exemplu cafeaua pentru a lămuri conceptul de „forță sociologică a viselor”, arătând că astfel de substanțe îi îndepărtează pe oameni de mediocritatea vieții cotidiene și îi obligă să gândească. După el, cafeaua este și un simbol al activităților sociale cotidiene: cafeaua de dimineață este un ritual privat, dar băutul unei cești de cafea împreună cu alții are o semnificație socială. Când doi prieteni se întâlnesc la o cafea nu prea contează ce beau, cât faptul că se văd și stau de vorbă. În toate societățile, actul de a mânca și de a bea constituie contextul pentru interacțiuni și ritualuri diversificate. Cafeaua conținând cafeină, cu efect stimulator asupra creierului, ne oferă o senzație de plăcere. Alte substanțe stimulante – alcool, cannabis etc. – sunt asociate cu emoții negative, pe când atitudinea noastră față de cafea este mai favorabilă. Sociologii sunt angajați în studiul acestei diferențe. Cel care bea o ceașcă de cafea este, în final, inclus într-o rețea complexă de relații sociale și economice care se întinde în toată lumea, deoarece cultivarea, procesarea, transportarea, marketingul și celelalte etape prin care cafeaua ajunge din plantă, în ceașcă, înseamnă o interacțiune constantă între oameni aflați la mii de kilometri distanță de persoana care o bea. Apoi, sorbirea unei cești de cafea presupune o serie de procese de dezvoltare economică

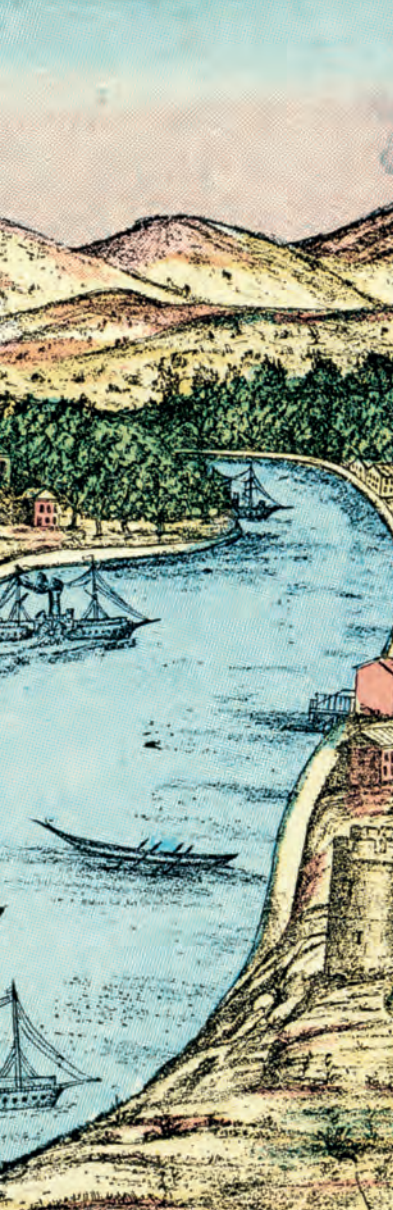


și socială care s-au petrecut deja. Toate acestea constituie subiecte de interes pentru sociologie (Giddens, 2000, pp. 4–5).

Abordarea lui Giddens reușește să explice tradiția băutului cafelei turcești, care are aspecte istorice, culturale, religioase, economice, sociologice și folclorice importante. Un articol publicat cu 127 de ani în urmă în hebdomadarul de sănătate *Sihhat*, cu 53 de ani înainte de nașterea lui Giddens, susținea că substanțele conținute în cafea, ceai și tutun au un efect imediat asupra structurii morale și tradiționale a societății în care pătrund și un anumit impact asupra vieții

Cafeneaua Zeybek,
ilustrată din sec. XIX
[Colecția Cengiz
Kahraman].





politice și economice: „Cafeaua este o sursă importantă și neschimbătoare de venit pentru țările care o produc și o avere neprețuită pentru proprietarii de pământ. Cafeaua a influențat statusul social al unor persoane. Sclavia suferită de africanii negri, de exemplu, a început atunci când europenii au făcut cunoștință cu această licoare, pentru că nu oricine poate să cultive cafeaua, ci numai aceia care trăiesc în zonele tropicale. Occidentalii, ale căror constituții fragile și delicate însemnau că nu puteau să suporte temperaturi ridicate sau să trudească pe plantațiile de cafea, aduceau în număr mare africani negri în America pentru îndeplinirea acestei sarcini. Cu alte cuvinte, comerțul cu cafea a dus la deplasarea spre Occident a populațiilor negre” (Sihat, 1885, p. 3).

Frescă dintr-o cafenea reprezentând fortăreața Rumeli Hisari, Mehmed Hulusi (Malik Aksel, *Anadolu Halk Resimleri*, p. 87).

Ilustratie de Cem Kızıltuğ.



Cuprins

O ceașcă de cafea în Istanbul și în Constanța	5
Un scurt istoric al cafelei turcești	13
Introducere	15
Originea și descoperirea cafelei	21
Cucerirea Yemenului de către turci: cafeaua devine o licoare imperială	31
Interzicerea cafelei	45
Consumarea cafelei în viața de fiecare zi	61
Comerțul cu cafea și lupta împotriva cafelei contrafăcute	71
Rolul Turciei în introducerea cafelei în Europa	83
Spargerea monopolului yemenit și răspândirea cultivării cafelei	97
Aspecte spațiale și funcționale ale cafenelelor otomane	111
Cafeaua în literatura populară turcă	163
Introducere	165
Un amestec de substanțe stimulante	171
Cafeaua și cafenelele în poveștile populare turcești	177
Cafea, cafenele și teatrul turc tradițional	187
Cafeaua în cimilituri	199
Cafeaua în proverbele, zicătorile și poeziile turcești	203
Cafeaua în medicina populară turcească	211
Cafeaua în versurile cântecelor populare	217
Terminologia cafelei	227
Prepararea și servirea cafelei turcești	232
Ghicirea viitorului în zățul de cafea	243
Referințe bibliografice	253
Index	261