

КАФЕ И КАФЕНЕТА В ГРАДСКИТЕ ПРОСТРАНСТВА НА ЕВРОПА, ОРИЕНТА И БЪЛГАРИЯ

Доц. д-р Цвета Тодорова

Резюме. Текстът разказва за градския феномен и традициите на кафето и кафенето в Европа и България – една от множеството заемки на Европа от Ориента. Кафенето е един от характерните компоненти на града и европейската цивилизация. През втората половина на XVIII в. започва същинският възход на тези заведения, което се обяснява с многостранните му функции.

Ключови думи: кафе; кафене; градски фолклор; обществена среда

„Както знаем, кафенетата са едни от неотменните потребности на го-
лемия град“ – казва в едно описание на Виена от 1786 г. духовитият сатирик
австриецът Йохан Пецл. Не за да доказва, че първото европейско кафене е от-
крито във Виена от Георг Франц Колчицки след неуспеха на османската обсада
на града през 1683 г. и където се сервират прочутите виенски кифли. Защото
всъщност първият европейски град, свързан с появата на кафето към 1615 г.
и с кафене от около 1647 г., е Венеция, като важно пристанище за търговия с
мюсюлманския свят. По-скоро бележката му подсказва, че кафето и кафенето
са една от множеството заемки на Европа от Ориента и в същото време като
място, кафенето е един от характерните компоненти на града и европейската
цивилизация. През втората половина на XVIII в. започва същинският възход на
тези заведения, което се обяснява с многостранните му функции (Fransoa 2002).

Емблематичното кафене *Флориан*, претендиращо за най-старото европей-
ско кафене, отваря врати на пл. *Сан Марко* във Венеция на 29. 12. 1720 г. В
началото на XVIII в. кафенетата в града са вече 34, а към средата на века – над
200. Носят пищни и екзотични имена от рода на *При великия Тамерлан* или
При кралицата на амазонките. Конкуренцията принуждава собствениците
да се състезават помежду си в изкуството на сервирането, в създаването на
уютни и оригинални интериори, в предоставянето на посетителите отделни
сепарета за тайни срещи или игра на карти. Кафенето веднага се превръща в
център на светския живот в града. Това е първото кафене, което се посещава
не само от мъже, но и от жени. Изключителната си популярност кафенето



Фотос 1 и 2. Кафене Флориан, Венеция



Фотос 3. Кафене Флориан, Венеция

Фотос 4. В кафене Флориан по време на карнавала

дължи на факта, че на негова територия е обособено място за продажба на първия венециански вестник – *Gazzetta Veneta*, излизащ два пъти седмично и публикуващ информация за предстоящите градските събития. Днешния си вид кафенето придобива след 1858 г. Залите му са пищно украсени с фрески, картини, огледала и дърво. Елегантната обстановка и атмосфера привлича известни личности, като Гьоте, Байрон, Казанова, Русо, Дикенс, Пруст, Модigliani, Хемингуей, Стравински, Бродски и др. (Brodo 2007) (фотоси 1, 2, 3, 4).

Всъщност произходът на кафеения храст се свързва с Персия, но по-вероятно е да е с Етиопия. Според Ф. Бродел за кафе не се споменава преди 1450 г. По това време кафе пият в Аден. Кафето е в Истанбул от 1555 г. и оттогава ту го забраняват, ту го разрешават. Появата и разпространението на кафенето като вид публично заведение на Балканите и в Европа се свързва с времето на Сюлейман Великолепни (1520 – 1566), когато османците завоюват Йемен с богатите му кафеени плантации. Популярността му води дотам, че мюсюл-

манските духовници започват да се оплакват от намаляване на посещенията в джамиите за сметка на пълнещите се кафенета. В резултат по времето на султан Мурад IV се разрушават всички кафенета и чаша кафе може да отведе до бесилото (фотос 5).



Фотос 5. Султан Мурад IV

„Именно в ислямските страни западните пътешественици срещат кафето, а понякога и кафеения храст“ – пише Ф. Бродел. През 1643 г. „новата дрога“, както я нарича Бродел, идва в Париж, а по всяка вероятност през 1651 г. – и в Лондон. Но това са само първите епизодични прояви. На практика точно в Париж кафето среща онзи прием, който решава съдбата му (Braudel 2017).

[...] Луи XIV не харесва кафето, когато през 1669 г. за първи път го опитва, това си е негово право. Остава обаче всеки сам да си каже думата. Мадам де Севинь пък написва една глупост, която бързо потъва в забрава: „Расин ще отишуми като кафето“, но ето че нито кафето, нито Расин, нито маркизата отишумяват. За кафето ще се изговорят купища приказки, но това не пречи то да завладее кралския двор. По времето на Луи XV кафе се отглежда в парниците на Версай и модата следват всички, като се започне от Талейран, който е влюбен в това питие „черно като дявола, горещо като пламъците на ада, чисто като някой ангел, сладко като любовта“, и се стигне до Наполеон, друг един негов страстен поклонник [...] (Brodo 2006).

Сюлейман Мустафа Рака ага, посланик на султана в Париж, дръзка, но галантна личност, по време на първия официален прием през 1669 г. поднесе на гостите турско кафе, което предизвиква всеобщо възхищение.

Ф. Бродел съобщава и за любопитен трактат „Употребата на кафето, чая и шоколада“ с вероятен автор Жакоб Спон, отпечатан в Лион през 1671 г., който отразява всички ценни качества, приписвани на новата напитка: [...] *изсушава студенияте и влажни телесни секрети, прогонва газовете, подсилва черния дроб, с прочистващото си действие успокоява болните от водян-ка; също така е върховно средство против краста и отравяне на кръвта; действа благоприятно на сърцето и жизнения муритъм, успокоява стомашните болки и премахва липсата на апетит; то е добро и за мозъчни неразположения с усещане за студенина, влага и тежест. Изпаренията, които изпуска, са полезни против сълзенето на очите и шума в ушите; незаменимо е при задъхване, белодробен катар и болки в далака, против глисти, успокоява изключително много след препиване и преяждане. Няма нищо по-добро за онези, които ядат много плодове [...]* (Braudel 2017, 209). Явно, подобно на чая, кафето е представяно в началото преди всичко като чудодейно лекарство.

Благодарение на рекламата и независимо от нападките разпространението на кафето в Париж преуспява. През последните години на XVII в. се появяват амбулантни търговци – арменци, облечени в турски облекла и с чалми, които носят пред себе си табла с кафеник, запален мангал и чаши. През 1690 г. един грък открива ново много популярно кафене – първото кафене-шантан, където посетителите пеели песничка, възхваляваща кафето (Braudel 2017, 209) (фотос 6).



Фотос 6. Кафе-шантан на Шанс Елизе, Париж, 1846

Кафенето достига своята кулминация в края на XIX и началото на XX в., като последица от триумфа на буржоазното общество и неговите либерални ценности, от нарастването и многообразието на градовете, от увеличаващия се индивидуализъм и отслабването на родовите връзки, от всеобщото повишаване на жизнения стандарт. Като място за срещи, информационен обмен, наслада, игра, общуване, дискусии, свобода, самота, уединение и публична интимност кафенето е отворено за всички социални слоеве. В неговото пространство бърборят, политиканстват, търгуват, плетат интриги, заговорничат, играят, учат, пишат, четат вестници и списания, организират увеселителни забави и пр. В последна сметка, кафенето се заражда в едно общество, което открива свободното време и мястото за своите забавления, отмора и игри (Fransoa 2002, 122).



Фотос 7. Парижкото *Гранд кафе*

В повечето страни, и преди всичко във Франция, триумфалното шествие на кафенето води до ситуацията – всяка питейнопродавница от селската кръчма до луксозното парижко *Гранд кафе* да се нарича кафене (фотос 7). Този

факт се превръща най-вече в белег за общодостъпността на градското буржоазно изобретение. „Кафенетата, които в средата на XIX в. се отварят към улицата, са осветени през цялата нощ“. Според английския историк Тодор Целдин „те представлявали във Франция от XIX век същото, което в предходното столетие били салоните – само че преработено и коригирано от демокрацията. Те били плодородна почва за особена форма на общуване, съществувала чак до победоносното нахлуване на радиото“. Планомерното им нарастване във Франция надхвърля естественото увеличение на населението – от 350 000 през 1865 г. броят на кафенетата нараства на 510 000 през 1937 г. По това време Франция притежава най-много питейни заведения в цял свят. На едно кафене се падат 81 души – срещу 273 в Германия и 425 в пуританска Англия; със своя затворен свят, отделен от околната среда, английският пуб значително се отличава от кафенетата тип *a`la Française* (Fransoa 2002, 123).

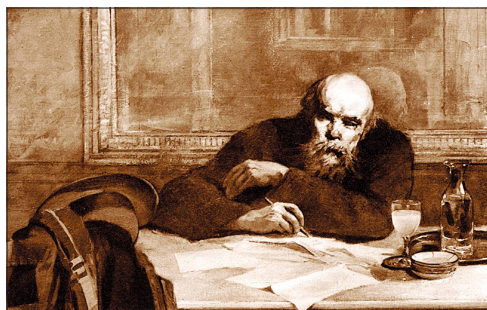
Една от разновидностите на кафенето *a la Française* е артистичното кафене, което се среща във всички големи градове на континента. Негов образец е парижкото кафене *Прокоп*, основано през 1686 г. от флорентинеца Прокопо Култели срещу театър *Комеди Франсез*. Пищно украсено с огледала, кристални полилеи и мрамор, кафенето *Прокоп* предлага на своите посетители плодове сладолед и кафе, приготвено вече не по турски, а по френски, в голям кафеник с филтър. Питието се ползва с небивал успех сред представителите на театралните, а после и на литературните кръгове (Русо, Волтер, Даламбер, Бомарше, Бенджамин Франклин), услажда се и на някои други луди глави. За това, че Робеспьер, Дантон и Марат ходят в *Прокоп*, откъдето води началото си фригийската шапка, носена от революционерите, пише Виктор Юго в *Деветдесет и трета* (фотоси 8, 9, 10, 11 и 12). В днешния *Прокоп*, отдавна превърнат в ресторант, се пази писалището на Волтер, повредено от голтака Ебер, пази се и последното писмо на Луи XV, както и писмото на Робеспьер, изцапано с кръвта му.



Фотос 8 и 9. Кафене *Прокоп*



Фотос 10. Робеспьер, Дантон и Марат в кафене *Прокоп*



Фотоси 11 и 12. Писалището на Волтер и Пол Верлен в кафене *Прокоп*

Артистичното кафене е „идейна борса и средище на известни личности от областта на изкуството и културата, политиката, театъра, журналистиката и символично поемало товара на славата, с която са удостоени неговите посетители“. Важно е да се отбележи, че парижките кафенета се посещават и от жени, а танците и музиката заемат съществено място преди всичко в заведенията по големите булеварди. Техните немски и виенски аналози се наричат кафе-сладкарници (Fransoa 2002, 123 – 124) (фотоси 13 а, б).

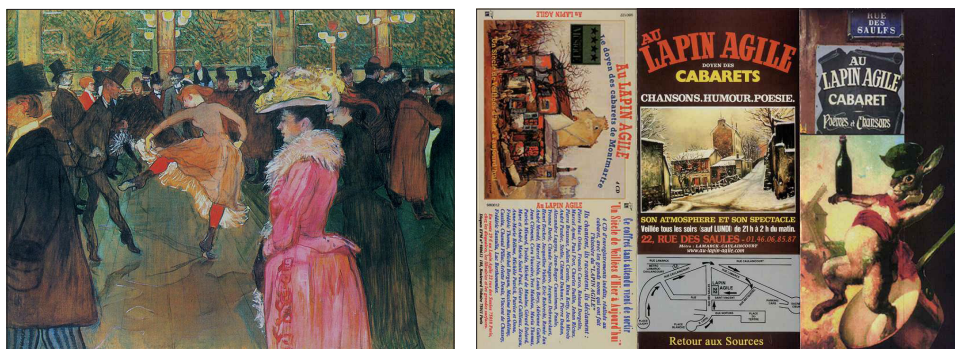


Фотос 13 а, б. Дами на кафе, Париж, 1925, и интериор на виенско кафене

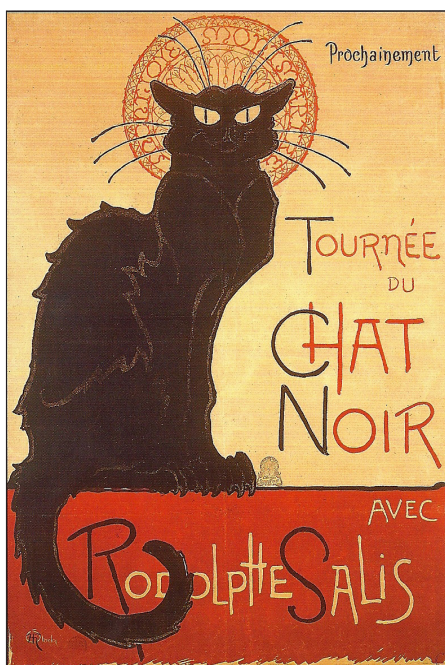
Съществува и вариантът кафене с вариететни представления, което се превръща в истинска институция на развлеченията. В него съжителстват представление, музика, литературно и художествено творчество, обществена критика, забава. Заражда се през 1889 г. в Париж като голяма бална зала и терасовидно разположени маси под името *Муллен Руж* – емблематичното парижко кабаре на всички времена. Около 1900 г. подобни заведения са вече 150 само в Париж – от „Ска̀ла“ и „Ша ноар“ до „Лепен Ажил“, „Фоли Бержер“ и „Елдорадо“ (фотоси 14 а, б, 15 а, б, 16, 17, 18, 19). Сред танцуващите във „Фоли Бержер“ дори има и българка – Дора Попова от Бургас, изпълняваща ориенталски танци (фотос 21).



Фотос 14 а, б. *Муллен Руж* и популярната танцьорка Ла Гулю



Фотос 15, а, б. Бал в Мулен Руж, 1890,
худ. Тулуз-Лотрек, Колаж за Лепен Ажил



Фотос 16 и 17. Рекламни афиши от Ша ноар и Мулен Руж

В края на XIX в. множеството кабарета и съмнителни заведения спечелват трайно на Монмартър славата на място на пороците, която неизбежно привлича художници, писатели, парижкия еснафски свят с обещание за нови изживявания. Кабаретата и залите за танци демонстрират блясък и плът. Различни



Фотос 18 и 19. Афиш на Фоли Бержер

Джозефин Бейкър
във Фоли Бержер, 1927

творци – от Йожен Делакроа, Ектор Берлиоз и Винсент ван Гог до съвременните им събратя, идват на хълма заради неговото неподправено очарование, а и заради ниските наеми в миналото.

Не по-малко известно е популярното кабаре на Монмартър – *Лепен Ажил* (Пъргавият заек). По-рано на това място се е намирала кръчмата *Среща на крадците*, а след това – *Кабарето на убийците* заради изображенията на серийни убийци по стените. Днешното си название кабарето получава благодарение на художника Андре Жил, нарисувал на табелката му заек, пъргаво изскачащ от тенджера. В началото на XX в. кабарето е предпочитано място от млади, бедни и неизвестни художници. Негови постоянни посетители са Модияни, Реноар, Пикасо. Кабарето работи и днес, когато често могат да бъдат видени шумни компании от туристи, пеещи заедно с артистите.

През 1910 г. писателят журналист Ролан Доржелес (1885 – 1973) – член на Академията „Гонкур“ от 1929 г., презиращ съвременното изкуство, заедно с приятели завързва четка за рисуване на опашката на магарето Боронали на собственика на „

Лепен Ажил. Получилото се платно е наречено *Залез над Адриатическо море* и е оценено от критиката като много добро (фотос 20).



Фотос 20. Рисуващото магаре в *Лепен Ажил* **Фотос 21.** Дора Попова от Бургас – танцьорка на ориенталски танци във Фоли Бержер

Друг е моделът на ориенталското кафене. От втората половина на XVII в. в Османската империя окончателно отпадат всякакви забрани върху кафето и кафенетата стават любимо място за отмора и контакти на мъжката част от градското население. Неслучайно за чуждите пътешественици те са емблематични характеристики на мюсюлманския бит.

[...] *Кафенетата в Турция* – споделя английският пътешественик Хенри Блаунт през 1634 г. – са по-многобройни от нашите гостилници и кръчми. Предполага се, че това е „древната черна супа“ на лакедемонците, която изсушава всички лоши течности в стомаха, успокоява мозъка, никога не причинява пиянство или някое друго излишество и представлява безвредното забавление на доброто приятелство. Те седят с кръстосани крака по техен обичай върху скели, надигнати на половин ярд и покрити с дюшеци, често пъти по двеста-триста души заедно, като си говорят и обикновено слушат някаква жална музика, която се чува отвсякъде [...] (Patepisi 1987).

Кафенетата, по правило, са разположени на оживените градски места – чаршията или площада в задължителна комбинация с хана, бръснарницата, в близост до дюкяните или култовата сграда на джамията. В тях кафето се приготвя по ориенталски маниер чрез заравяне на джезветата в бакърена плоска тепсия с нажежени въглени. Към удоволствието от пиенето на кафе задължително се прибавя пушенето на тютюн от лули и чибуци, изработвани от кост, дърво глина или кехлибар или от наргиле (специален уред за пушене с маркуч и съд с вода за пречистване на дима). Мълчаливото пиене на кафе и пушенето на чибуци е характерно за турското кафене (фотоси 22 и 23).



Фотоси 22 и 23. Ориенталско кафене и маниер на пиене на кафе

[...] Здрачи се... Някъде извиха песен.
Старикът си въздъхна и унесен,
загледа се в пустинния алан.
А сетне пак поглади си брадата,
замислен над света и суетата,
и дигна ястъклията филджан [...] (Д. Подвързачов. *Под чинара*)

Посещението в кафенето за турците е цял ритуал. При влизане в помещението всеки прави дълбоко темане, след което бавно и тихо сяда, изважда бреницата си и запалва чибук. Обичай е кафето да се сърба със солук (въздух), за да чуе Аллах и да му стане драго, че хората му на земята не пият ракия, а кафе. Вратите на кафенето се отварят рано сутрин и се затварят след изхата (молитвата). Вари се само чисто кафе, сипва се във валчести синкави чаши без дръжка (*ястъглии филджани*) и се поставя на тенекиени таблички, боядисани в синьо и жълто. Етническата обособеност на публичните заведения

в доиндустриалното градско общество откроява кафенето като класическо заведение на мюсюлманина, тъй като кръчмата с алкохол е недостъпна за него (Marinov 1954).

Като своеобразна форма на кафене, кафе-оджакът се намира на чаршията и представлява малко заведение. Основното в него е оджакът – меден мангал с разгорени дървени въглища, в които се заравят джезветата. Кафеджията или неговият чирак разнасят по околните магазини и кантори поръчаните чаши кафе, а след Освобождението – и чай, в кръгла табла, наричана *кафе тенси*. Обикновено това е кръгъл съд с бакърено дъно, застлано с пясък, за да запазва кафето топло, с халка за носене. Конусообразният вид на чашите, покрити със стъкло, предпазва от уличния прах. В дюкяните и магазините се пият много кафета. Обикновено те се плащат в края на месеца, а кафеджията с тебешир *тегли* зад вратите на магазини и кантори чертички, отбелязващи изпитите и неплатените кафета. За случайно попадналите на чаршията жени и деца кафеджията донася локум или бяло сладко.



Фотос 24. Бръснарница-кафене до мъжката баня, Солун. Диапозитивна колекция на проф. Б. Филов, намираща се в Музея на Софийския университет

Съществуват и малките кафенета с бръснарница, които се посещават веднъж седмично. В тях покрай бръсненето се научават новините на града, а наред с неизменното *честито* се осъществява задължителният ритуал на почерпката с кафе. (фотос 24). След Освобождението малките кафенета разполагат с едно помещение с опушен таван и няколко маси и столове, като постепенно бръснарят е изместен от часовникаря. При хубаво време на улицата пред заведението се постилат рокозки или килимчета, на които сядат мъжете

и пият кафето си в малки синкави филджани. По-късно се изнасят маси и столове, за което притежателите следва да притежават специално разрешително (Minev 1890) (фотоси 25, 26).



Фотос 25. Кафе на пясък в джезвета и филджани, съвременност, Златоград



Фотос 26. В кафене на бул. Мария-Луиза, София

Големите модерни кафенета в столичния град се разполагат в обособилия се след Освобождението търговско-делови център на града. До 20-те години на XX в. в София стават популярни пет кафенета – *България*, *Панах*, *Македония*, *Арменското кафене* и *Цар Освободител*. Те се превръщат в културни средища, политически клубове и обществени читални. Кафене, в което няма изложени на определено място в специални тръстикови или метални поставки вестници на всички партии, рискува да загуби клиентелата си, а в кафенета като *България* и *Панах* се получават най-меродавните френски, немски и английски вестници.



Фотос 27. Входът на кафене България

[...] Но писателите, художниците и артистите от този кръг (става дума за групата около хумористичния седмичник „Българан“) имаха своя сериозен, истински клуб другаде, дето се събирал изобицо елитът на страната – кафенето на гранд хотел „България“. Кафене „България“ беше голямата ъглова зала с прозорци на две улици, дълбока и полутъмна, но имаше още няколко по-малки, за които се отиваше с две-три стъпала нагоре. Една с бiliarд; друга голяма вътрешна зала, която гледала към двора – бе ресторан. До вратата на ресторана беше мястото на касиерката, обикновено австрийка, с която постоянните клиенти се поздравяваха и разменяха някоя и друга дума. На стената в специални рамки за вестници, които имаха дрџки, висяха, както в повечето кафенета тогава, всички български вестници, един-два руски, неизбежният *Neue Freie Presse*, два-три френски и др. Масичките бяха кръгли, с мраморни плочи, в малките зали имаше меки канапета. Поръчваше се най-често филтрирано кафе или капучинер, с виенски шрудел, чашка ликьор или *Vichy* и човек можеше да седи часове – да чете

вестници, да пише писма или съчинения или да си философства мълчаливо... До Първата световна война кафене „България“ си остана общопризнатият най-сериозен културен център на столицата, а това значи и на цялата страна, нещо като кафе „Режанс“ в Париж, като кафе „Греко“ в Рим или „Симплицисимус“ в Мюнхен. По-късно новопостроеното Градско казино стана за известно време друго място за вечерни срещи на интелектуалци. [...] (Konstantinov 1997) (Фотос 27).

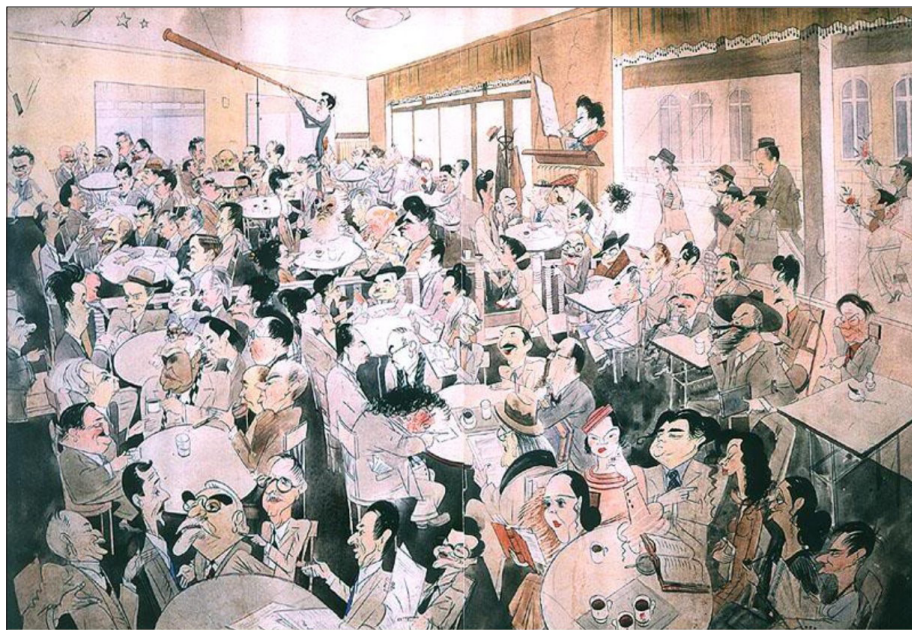
Най-забележителното кафене от началото на XX в., открито през 1908 г. от охридчанина Илия Юргев, е кафене *Цар Освободител*. През следващите десетилетия то се превръща в неофициален интелектуален клуб от типа на *Прокоп* в Париж. Поети, писатели, журналисти, артисти, художници, учени, инженери, архитекти имат запазени маси в обособените две помещения на различни нива с мраморни маси и удобни столове. Лятно време се изваждат столове на ул. „Раковски“, както по терасите на западните кафенета. Съвременници споделят усещането, че в кафенето се долавя *нещо европейско, нещо парижко* – не толкова в подредбата, колкото в духа на онези, които я обитават (Konstantinov 1997) (фотос 28).



Фотос 28. Поглед към кафене *Цар Освободител* от градинката пред Военния клуб, 30-те години

Кафенето си има свои закони, свои обичаи, свои постоянни посетители. Никой не се чувства удобно да седне на маса с един посетител, без да бъде поканен. При нарушаване на правилата се създават драматични ситуации.

След Първата световна война кафенетата със сладкарници могат да се посещават от сами жени без кавалер. Тази новост се свързва с навлизането на жената в обществения живот по време на войната.



Фотос 29. Шаржът на Ал. Добринов, 1935

[...] Една великолепна картина на Александър Добринов от 1935 г. – истински шедьовър на нашето шаржово изкуство – показва интериора на най-популярното и най-реномираното от тях – кафене-сладкарница „Цар Освободител“. Претъпкано е – около стотина от ония, които създаваха българската култура между двете световни войни, са насядали около кръглите и четвъртитите мраморни маси: маса на дипломатите, на писателите, на художниците, на поетесите, на журналистите, на архитектите, на професорите!... Боже мой, какво съзвездие от заслужили личности! – възкликва Д. Аврамов. – Никола Мушианов, Андрей Тошев, Симеон Радев, Стоян Омарчевски, Александър Балабанов, Елин Пелин, Михаил Арнаудов, Александър Божинов, Добри Христов, Богдан Филов, Андрей Протич, Сирак Скитник, Добри Немиров, Спиридон Казанджиев, проф. Никола Долапчиев, проф.

Асен Златаров, Ст. Л. Костов, Димо Казасов, Георги Райчев, Данаил Крапчев, Никола Танев, Борис Денев, Андрей Николов, Иван Пенков, Чавдар Мутафов, Константин Щъркелов, Илия Бешков, Константин Петканов, Йордан Йовков, Константин Константинов, Елисавета Багряна, Дора Габе, Фани Попова-Мутафова, Яна Язова, архитекти, композитори, диригенти, артисти, оперни певци, редактори... невъзможно е да се изброят всички – увлечени в своите шумни разговори, препирни, закачливи подмятания, остроумия, вицове... Какво не бих дал да можех да седна тайно сред тях, да послушам от всяка маса по нещо! [...] (Avramov 1993) (фотос 29).

А превръщането на кафенето в своеобразен дом е съвсем по френски маниер. Не е случаен фактът, че на територията на кафенето се демонстрират нововъведенията от рода на киното и радиото.

След Освобождението в българския град намира място още един нов тип публично заведение, свързано с кафенето. Това са европейските заведения от вариететен тип *Мулен Руж*, наричани кафе-шантани. Те наследяват източния вариант на „кюеците“ и „тунелите“. В специално издадения правилник за кафе-шантани се определят всички кафенета със или без ресторанти, в които с увеселителна цел „свирят и пеят жени или моми“. В началото шантаните се посрещат със силно недоволство и остракизъм, в някои случаи дори посилен от този към публичните домове. Твърде много са смущаващите страни на тези заведения, които шокират българина – нощният живот, високите цени, непознатите до този момент сервиране, пеене, танцуване, сядане по масите от страна на жените (шансонетки), облеклото им по западна мода, свободното им поведение. Събираната такса (т.нар. „парса“) след изпълнение на артистката е обявена за просия и се заменя по-късно с входна такса „антре“. Забранява се в шантана да има стаи за живеене освен една за слугите. Всичко това прави шантана скандален, но в същото време подсилва любопитството към този вид заведения от страна на мъжете. С течение на времето от мръсни и неугледни някои от шантаните се превръщат луксозни вариетета за отбрана публика. От чисто мъжки места за развлечение част от тях започват да се посещават от смесена публика. Развива се тенденцията на превръщане на шансонетките от жени със слаби артистични заложби и предизвикателно държание в мюзикхолни артистки с по-свободно поведение.

В спомените си за София от края на XIX в. Георги Каназирски-Верин описва кафе-шантаните по следния начин:

[...] Всички тия чужденци, а покрай тях и българите, особено младите офицерчета, също някои стари мераклии генерали обичаха да посещават така наречените кафе-шантани. В тоя сорт нощни кабарета, не особено големи, с по десет-петнадесет маси и обезателно две, три до четири стаи „сепарета“ се сервираше чай, кафе, бира, евксиноградско бяло вино и шампанско на твърде високи цени. В тях имаше по десет-петнадесет певачки,

дошли от Австрия, Румъния, Гърция и Сърбия. Под акомпанимента на пианото те пееха непретенциозно шаблонни песни, и след това събираха парса. Парсата беше пет или десет стотинки. При повикване те сядаха при клиента на разговор и консумация, за която получаваха процент. По-знаменитите от тия нощни заведения бяха: „Сан Стефано“ и „Одеса“ на пл. „Трапезица“; „Орфеум Неапол“ на „Клементина“ и „Леге“ — днешният хотел „Империял“, „2-ри февруари“ на Бр. Зареви — бивша бирария „Хръдличка“, а напоследък кафе „Ница“. Повечето от певачките се бяха установили на постоянно местожителство в София и дълги години не мислеха да я напуснат. [...] (Kanazirski-Verin).

[...] На сцената на „Нова Америка“ минаха видни артистки и артисти от европейските вариетета, между които и голямата немска танцьорка Лорей, която има голям успех из цяла Европа със своите серпантинни танци, осветявани разноцветно. Театърът се осветляваше с големите лампи „Лукс“ посредством петролни пари. Когато трябваше да се постигне някой сценичен ефект, за което залата трябваше да остане тъмна, голямата лампа се смъкваше на пода и се скриваше в голям и широк кюнец от черна ламарина. В салона вместо фотойли имаше маси за консумация. Спектакълът не пречеше на публиката да пие бира, вино или лимонада. След свършването на програмата заведениято преставаше да бъде семейно вариете, а ставаше отново шантан. Ложите се превръщаха в сепарета и в тях се пиеше истинско шампанско до зори. Певичите са предимно унгарки, австрийки, чехкини и др. Те пеят в съпровод на пиано [...] (Kanazirski-Verin, 81 – 82) (фотоси 30, 31).



Фотос 30, 31. Вариете Нова Америка и артистки

Разказа за вариететните заведения от 30-те години на XX в. продължава Др. Тенев: [...] Някога – в предвоенна София – имаше не повече от де-

сина кабаре. Разбира се, тези кабаре не можеха да се сравнят с берлинската „Скала“ или с големия бар „Нотурно“ в Рим, а още по-малко пък с парижките „Мулен Руж“ или „Лидо“, но въпреки туй човек можеше спокойно да ги класира като приятни нощни заведения. В тях винаги се сервираха превъзходни напитки, представяше се почти двучасова артистична програма, а извън другото неизменно имаше и достатъчно не грозни „такси гърлс“, с които гостът имаше право да си потанцува на воля. Ей богу, всичко това се таксуваше някога като повече от достатъчно за „нощните скитници“ на тристахилядната ни тогавашна столица. А като се прибави към него и фактът, че софийските кабаре не бяха така скъпи като онези на Запад, то и публиката им обикновено биваше сравнително „разноцветна“. В тях можеха да се видят насядали заедно търговци, богати рентиери, чиновници, а също тъй и не особено платежоспособни студенти – най-безнадеждните консуматори в този вид увеселителни заведения. Въпреки това там дори и гости като тях пак бяха добре дошли. Защото в старите софийски кабаре отношението към клиента – бил той милионер, човек от „средна ръка“ или „санкюлот“ – бе винаги еднакво – любезно и учтиво.



Фотос 32. В циганското кабаре на Кева

Колкото и изненадващо да ви прозвучи, но сред столичните нощни локали от миналото някога имаше и един, който не можеше да се сравни с нищо подобно сред заведенията в цяла Европа. И този локал беше прочутото софийско „Циганско кабаре“ на дебелата Кева, намиращо се преди войната на колоритната улица „Татарлий“, т.е. в сърцето на самата циганска махала. Или с други думи – в края на самата тогавашна София. Това своеобразно кабаре беше нещо изключително! И аз мога да поръчителствам пред вас с чиста съвест – из обиколките ми по света, колкото и да се оглеждах, никъде не съзрях нещо подобно. Нещо така неподправено. И така индивидуално в своя собствен стил. Междувременно изключителността на „Циганското кабаре“ се състоеше не в неговите простоватички кръчмарски мебели или евтина „посуда“, а главно в неповторимата му атмосфера, която циганският оркестър на Кева поддържаше с непрекъснатото си свирене от десет вечерта до зори. Оркестрантите в този ефектен оркестър бяха невероятни „слухари“. Не умееха да разчитат ноти, но когато почнеха да свирят, човек веднага усещаше, че те са стопроцентови музиканти. Не по-малко завладяващи от тях бяха и солистите им. Освен типичните цигански песни и романси те изпълняваха със същото майсторство и стари градски песни и шлагери на български композитори.

Програмата в „Циганското кабаре“ беше разнообразна и траеше почти цялата нощ. Представяха се цигански танци, някакви „маанета“ с главозамайващи „губеци“, твърде разголени за времето си ориенталски балетни пантомими и безброй още екстравагантни номера, които разнolikата публика бурно акламираше. А публиката в кабарето наистина бе „шарена“ в пълния смисъл на тази дума. И се състоеше често от известни софийски богаташи, от дами от „хайлайфа“ на столицата, от дами с шалвари и редовно облечени жени, от гостенки с бални рокли или къси полички. Освен тях при Кева често идваха и много снобски компании. Те пристигаха обикновено по-късно, след като бяха вече вечеряли в някой от скъпите софийски ресторанти и предпочитаха да си допият не в бар „Риунионе“ или в „Етоал“, а при нея.

Една от най-привлекателните атракции в заведението на предприемчивата циганка за многобройните ѝ гости беше нейният стар пръч – едър козел с много завити рога. Пръчът обичаше да лочи вино от една голяма кофа и след като погълнеше доста от него и в края на краищата се напиеше, той почваше да се нахвърля, люшкайки се, върху гостите по масите и по танцуващите на дансинга. Тогавашните софийнци смятаха този „номер“ на пияното животно за много забавен и никак не се скъпяха да плащат виното, изпито от „рогатия звяр“, както му викаха, наместо да предложат същото вино на бардамите. А тези мургави гос-

позиции при Кева също умееха „да смучат“ подобни течности не по-зле от пръча...

Щом гласът на Кева зазвучаваше, всички посетители на заведението скачаха и почваха да танцуват. Веселбата в кабарето не спираше и продължаваше така до зори. До изгрев-слънце [...] (фотос 32).

[...] Между масово посещаваните барове, които по онова време по френски маниер наричаха „кабарета“, бяха „Максим бар“, „Етоал“, „Фемина“, „Бяла лоза“, „София“, „Риунионе“, „Империял“ [...]

[...] Някога – в класацията на софийските кабареа – „Максим бар“ не можеше да претендира за първото място! Това обаче никак не му пречеше да бъде едно от най-предпочитаните нощни „свърталища“ за старите софиянци. И особено пък за по-младите от тях. Причините за този явен успех на прочутия бар бяха две – значително по-ниските му цени от онези на другите кабареа в града, и най-вече неговите „такси гърлс“, предимно млади виенчанки и унгарки, които почти винаги бяха не само доста по-хубави, но и много „по-динамични“ от онези в завиждащите му конкурентни заведения [...] (Tenev 1997) (фотоси 33 и 34).



Фотос 33 и 34. Танц в кабаре



Забавление в шантана

През 80-те и 90-те години на XIX в. модерни кафенета възникват постепенно в централните градски пространства и на други български градове. Така например в лятната столица Варна също започват да си пробиват път

европейският тип кафенета. През първите десетилетия на XX в. подобна роля изпълняват кафенетата *България* и *Преслав*.

През 30-те години на XX в. се налагат реномираните кафенета от централната част на града – *Лондон*, *Сплендид* и *Астория*. Най-представителното, *най-тежкото* и предпочитаното от варненци е кафене *Лондон* към едноименния хотел, което предлага елегантна обстановка, уют, хубави сервитьорки, европейска атмосфера. В него си дават среща на чаша кафе представителите на градската интелигенция, играе се шах, бiliarд, монокс, а любителите на женската красота наблюдават от витрината му дефилето на варненския хайлайф в часовете между 12 и 13 ч.

Но най-голяма слава на артистично кафене от европейски тип си спечелва кафене *Балкан*. През 20-те и особено през 30-те години на XX в. кафене *Балкан* се превръща в неофициален център на местната интелигенция – артисти, учители, студенти, чиновници, търговци. През 1932 – 1933 г. в кафенето може да се види и поетът-лирик Николай Лилиев, който по това време живее във Варна и преподава френски език във Висшето търговско училище. Тук той написва своя последен поетичен цикъл – *При морето*.



Фотоси 35 и 36. Възстановка на сладкарница *Париж* във Варна.
Музей за история на град Варна

Управителят на кафене *Астория* Герчо Герчев е човек с европейско възпитание, бивш помощник-кмет и инициатор на летните музикални тържества. Той създава елегантно заведение по европейски маниер, което е винаги пълно с културна и взискателна публика.

От началото на XX в. съществува модата в кафенетата да се аранжират големи и пъстро боядисани кафези с пойни птици. Те са част от интериора и предназначението им е да привличат посетители. По-късно мястото на синигера се заема от радиото.

По данни от 1889 г. в град Варна има 350 кафенета, сладкарници и питейни заведения, като броят им по видове не е посочен. В Алманаха на Варна от 1936 г. е отбелязано съществуването на 15 самостоятелни кафенета и 8 сладкарници. В последна сметка, може да се обобщи, че варненското градско общество преоткрива кафенето в неговите нови европейски форми и го преосмисля като място за прекарване на свободното време, място за забавление, отмора и игри. В същото време, разбираемо е сравнението на възрастното поколение, помнещо кафенетата от 30-те и 40-те години на XX в., с днешните им еквиваленти в полза на изчезналото удоволствие от пиенето на кафе, от общуването и обслужването. *Голям кеф беше, кафе да пиеш. М-м-м, плеснеш с ръце, кафеджията пред теб. Гледа те в очите. Едно кафе, кажеш му. Тежко-сладко...* (Gavrilov 1994) (фотоси 35 и 36).

ЛИТЕРАТУРА

- Аврамов, Д., 1993. *Диалог между две изкуства*. София: Български писател, с. 82 – 83.
- Бродел, Ф., 2017. *Структурите на всекидневието: възможното и невъзможното. Първо издание, без год.* София: Прозорец, с. 208 – 209.
- Бродо, М. *Европа и нейните кафенета. Венеция. Кафене „Флориан“*, http://liternet.bg/publish21/m_brodo/venecia.htm.
- Бродо, М., 2006. *Европа и нейните кафенета. Париж. Кафене „Ле Дьо Маго“*. Превод от френски език Е. Динкова. *Le Monde* [24. 07. 2006]. http://liternet.bg/publish21/m_brodo/parizh.htm.
- Гавраилов, Г., 1994. *Густо майна. Весели хроники от Пловдивския градски живот*. Пловдив: Яндис
- Каназирски-Верин, Г., *София преди 100 години, без год. Рисунки от Александър Божинов*. София: Весела Люцканова, с. 110 – 113.
- Константинов, К., 1997. *Път през годините*. София: Български писател, с. 97 – 101.
- Маринов, В., 1954. *Принос към изучаване бита и културата на турците и гагаузите в Североизточна България*. София. с. 228.

- Минев, Д., 1890. Сведение-спомен за Варна, ИВАД, кн. 9, 1953, 125 – 126; Приказ № 148 от 21 юни 1890 на кмета на град Варна. *Варненски общински вестник*, III(17 – 18 (53)) [28 юни, 1890], 3 – 4.
- Тенев, Др., 1997. *Тристахиядна София и аз между двете войни*, София: Български писател, с. 225 – 227; 233 – 235.
- Тодорова, Цв., 2006. Кафенето и кръчмата като места на всекидневието в град Варна (краят на XIX – средата на XX в.) – В: *Делници и празници в живота на българина. Сб. посветен на 30-годишнината на Етнографски музей Варна*, с. 62 – 76.
- Франсоа, Е., 2002. Кафенето – В: *Места от всекидневието – миниатюри от европейската културна история*. София: ЛИК, с. 119 – 121.
- Пътеписи, 1987. *Английски пътеписи за Балканите – XVI – 30-те години на XIX в.* София: Наука и изкуство, с. 124.

REFERENCES

- Avramov, D., 1993. *Dialog mezhdu dve izkustva*. Sofiya: Balgarski pisatel, s. 82 – 83.
- Braudel, F., 2017. *Strukturite na vsekidnevieto: vazmozhnoto i nevazmozhnoto*. Parvo izdanie, bez god. Sofiya: Prozorets, s. 208 – 209.
- Brodo, M., 2006. Evropa i neynite kafeneta. Parizh. Kafene “Le Dyo Mago”. Prevod ot frenski ezik E. Dinkova. *Le Monde* [24. 07. 2006]. http://liternet.bg/publish21/m_brodo/parizh.htm.
- Brodo, M., 2007. Evropa i neynite kafeneta. Venetsiya. Kafene “Florian”, http://liternet.bg/publish21/m_brodo/venecia.htm.
- Fransoa, E., 2002. Kafeneto – V: *Mesta ot vsekidnevieto – miniatyuri ot evropeyskata kulturna istoriya*. Sofiya: LIK, s. 119 – 121.
- Gavrilov, G., 1994. *Gusto mayna. Veseli hroniki ot Plovdivskiya gradski zhivot*. Plovdiv: Yandis
- Kanazirski-Verin, G., *Sofiya predi 100 godini, bez god. Risunki ot Aleksandar Bozhinov*. Sofiya: Vesela Lyutskanova, s. 110 – 113.
- Konstantinov, K., 1997. *Pat prez godinite*. Sofiya: Balgarski pisatel, s. 97 – 101.
- Marinov, V., 1954. *Prinos kam izuchavane bita i kulturata na turtsite i gagauzite v Severoiztochna Balgariya*. Sofiya. s. 228.
- Minev, D., 1890. Svedenie-spomen za Varna, IVAD, кн. 9, 1953, 125 – 126; Prikaz № 148 от 21 юни 1890 на кмета на град Варна. *Varnenski obshtinski vestnik*, III(17 – 18 (53)) [28 юни, 1890], 3-4.
- Tenev, Dr., 1997. *Tristahilyadna Sofiya i az mezhdu dvete voyni*, Sofiya: Balgarski pisatel, s. 225 – 227; 233 – 235.

Todorova, Tsv., 2006. Kafeneto i krachmata kato mesta na vsekidnevieto v grad Varna (krayat na XIX – sredata na XX v.) – V: *Delnitsi i praznitsi v zhivota na balgarina. Sb. posveten na 30 godishninata na Etnografski muzey Varna*, s. 62 – 76.

Patepisi, 1987. *Angliyski patepisi za Balkanite – XVI – 30-te godini na XIX v.* Sofia: Nauka i izkustvo, s. 124.

COFFEE AND CAFES IN THE URBAN SPACES OF EUROPE, THE ORIENT AND BULGARIA

Abstract. The text tells about the urban phenomenon and the traditions of coffee and cafe in Europe and Bulgaria - one of the many borrowings of Europe from the Orient. The cafe is one of the characteristic components of the city and European civilization. In the second half of the 18th century, the real rise of these establishments began, which is explained by its multifaceted functions.

Keywords: coffee; cafe; urban folklore; public environment; urban spaces

✉ **Dr. Tsveta Todorova, Assoc. Prof.**
Sofia, Bulgaria