

Surovčák, Martin

Za tureckou kávou a starými balkánskými kavárnami

Porta Balkanica. 2010, vol. 2, iss. 1, pp. 33-40

ISSN 1804-2449

Stable URL (handle): <https://hdl.handle.net/11222.digilib/135274>

Access Date: 28. 11. 2024

Version: 20220831

Terms of use: Digital Library of the Faculty of Arts, Masaryk University provides access to digitized documents strictly for personal use, unless otherwise specified.

Martin Surovčák

Za tureckou kávou a starými balkánskými kavárnami

S tím, jak se postupně z balkánských kaváren vytrácí jejich tradiční kolorit, houstnou řady nadšenců pátrajících po jejich odkazu v balkánské kultuře, a to i na vědecké úrovni. V této souvislosti bych rád zmínil relativně nedávny projekt Balkanistického institutu Bulharské akademie věd s názvem „Kafe Evropa“. Káva obrazně řečeno „budí k životu“ Balkánce už téměř pět staletí a za tu dobu jistě stačil každý balkánský národ vtisknout kavárnám svůj vlastní charakter, na druhou stranu se však určité věci, od převážně turecké terminologie přípravy kávy až po jisté zvyklosti platící v kavárnách, od osmanských dob téměř nezměnily. Šálek domácí kávy se také stal jedním z nejběžnějších projevů balkánské pohostinnosti. Nabídnutí kávy je dokonce zakotveno i v albánském obyčejovém právu Kanun¹:

„Per çdo mik duhet buka si hân vetë.“

Každého hosta je na místě pohostit chlebem, kolik sám sní.

„Per mik të mirë duhet kaffa, rakiaa e buka e shtruese me ndo’i send më teper.“

Dobrému příteli je třeba nabídnout kávu, rakiji a chléb s něčím navíc.

„Per mik zemret duhet duhâni, kaffa e ambel, rakija e bukë e mish.“

Nejlepšímu příteli je třeba nabídnout tabák, sladkou kávu, rakiji, chléb a maso.

Trochu etymologie na úvod

Slovo „káva“ pochází z arabského قهوة (qahwa), které však nemá nic společného s kávovníkem, ale s vařením mleté kávy ve vroucí vodě. Turečtina si přizpůsobila toto slovo do podoby *kahve*. V řečtině kdysi existovala dnes již nepoužívaná slova *καβές* (kaves) a *γκαιβές* (gajves), ale nakonec převládla podoba *καφές* (kafes), skrze kterou se patrně toto slovo dostalo i do většiny balkánských jazyků – alb. *kafe*, srb. *кафа* (kafa), bulh. a mak. *кафе* (kafe), rum. *cafea* – jen bosenská *kahva* má blíže k turečtině. Pojmenování kavárny v balkánských zemích rovněž vychází z turečtiny – složenina *kahvehane* znamená doslova „dům kávy“. Řekové si toto slovo upravili na dnes již zastaralé *καφενές* (kafenes). Odtud pochází nejspíš i bulh. *кафене* (kafene), alb. *kafene*, srb. *кафана* (kafana), mak. *кафеана* (kafeana) a rum. *cafenea*, zatímco bosenská varianta zní *kahvana*. Zastaralé slovo *kafehane* v albánštině má pejorativní význam, neboť označuje starou, špinavou a nevábne zapáchající

¹ GJEÇOVI, Sh. Kanuni i Lekë Dukagjinit. New York 1989, § 611.–613.

kavárnu. V srbsštině došlo k mírnému významovému posunu, protože v kafe-
ně jsou k dostání i jídla a káva se tam paradoxně pije minimálně, zatímco pro
kavárnu v pravém slova smyslu má srbsština výraz *кафић* (kafić). Za povšim-
nutí stojí, že totéž slovo bylo v podobě kafiq přejato do kosovsko-albánského
slangu. Řečtina zásadně rozlišuje mezi kavárnou tradičního stylu – *καφεείο*
(kafenio) – a kavárnami západního ražení, kterým se říká *καφετέρια* (kafete-
ria). Podobně znějící slovo *cofetărie* v rumunštině označuje spíše cukrárnu,
kde je k dostání kromě dezertů i káva.

Není káva jako káva

Naše „turecká káva“ na středoevropský způsob nemá nic společného
s její přípravou na Balkáně a při pomyslení, že by se měla káva v šálku zalít
vroucí vodou, bude většina Balkánců přinejmenším nevěřicně kroutit hla-
vou. Pravá turecká káva² se nechá jednou nebo i vícekrát vzkypět ve vroucí
vodě. V Řecku se jí kupodivu běžně říká „řecká“ (ελληνικός καφές), v Bosně
je vžitě označení „bosenská“ (bosanska kahva), v Makedonii „makedonská“
(македонско кафе) a v Srbsku se zase často používá i označení „domáci“
(домаћа кафа).

Káva se vaří v malých kovových nádobách zvaných džezva³. V řečtině je
slovo τσεσβές (tsezves) už zastaralé a dnes se namísto něj používá označení
μπρίκι (briki) z tureckého ibrik. Sousloví ibrik za kafu se ještě vyskytuje např.
v Bosně. Klasická džezva je měděná, zevnitř potažená vrstvou cínu. Dříve
se muselo veškeré měděné nádobí pravidelně cínovat, protože oxidy mědi
jsou velmi jedovaté a snadno by mohly způsobit otravu. Starší typ džezvy
má úzké – nikoliv široké – hrdlo z toho důvodu, aby se káva uvařila rychleji
a vytvořila se bohatá pěna, nicméně smaltované džezvy se širokým hrdlem se
běžně používají např. v Srbsku a Chorvatsku. Džezva obvykle mívá dlouhou
kovovou nebo dřevěnou rukojeť, aby si ten, kdo vaří kávu, nepopálil o hor-
kou nádobu ruce. Velikost džezvy se odvíjí od počtu připravovaných šáleků,
a proto většinou mají doma hospodyňky hned několik různě velkých džezev.
K ohřevu vody v džezvě slouží buď speciální kahan⁴ nebo prostě jen obyčejná
ploténka. Uvařená káva se vlévá do malých nahřátých porcelánových šáleků
bez ucha, kterým se říká fildžany⁵, v dnešní době se však leckde dává před-
nost obyčejným šálkům menší velikosti s uchem⁶. Měděné nádobí na pří-
pravu kávy bývá dekorováno nádhernými vzory a jeho výrobou na Balkáně
obzvláště prosluli bosenští kovotepci, konkrétně ze sarajevské Baščaršije.

2 tur. türk kahvesi, řec. τούρκικος καφές, alb. kafë turke, srb. турска кафа, bulh. турско кафе, rum. cafea turcească

3 tur. cezve > alb. xhezve, bulh. джезве srb. a mak. цезва; v Bulharsku se používá také „кафеник“

4 tur. yedek > řec. γιεντέκι / tur. mangal > řec. μαγκάλι, alb. mangall.

5 tur. fildan/filcan > řec. φιλτζάνι, bos. fildžan, alb. filxhan.

6 srb. шољица, bulh. чашка.

Tradičně se v kavárnách uvařená turecká káva servírovala i s džezvou na měděném podnosu⁷ se sklenkou vody, takže si kávu naléval každý sám. Ještě předtím, než se káva vlije do fildžanu, bývá zvykem z džezvy odebrat lžičkou trochu pěny, které se poeticky přezdívá “tvář kávy”. Důležité je, že káva se vaří společně s cukrem, pokud si ho dotyčná osoba přeje, tudíž se do uvařené kávy už žádný cukr nesype. Nutno ovšem podotknout, že mnozí Balkánci raději pijí kávu, neslazenou, což komentují okřídlenou větou: „Máme sladký život.“ Možná to bude i tím, že ke kávě se často podávají sladkosti jako baklava, kadaif apod. a ty jsou až příliš sladké. V Srbsku a Bosně se podává kostka rahat lokumu s párátkem úhledně naaranžovaná na podšálku.

Pochopitelně existují regionální způsoby přípravy kávy. Turci někdy do kávy podle arabského zvyku přisypávají kardamom (druh hořkého, výrazně aromatického koření; plod kardamovníku obecného) a skořici, Řekové z Dodekanéského souostroví ji zase dochucují mastixem (ztuhlou pryskyřici z keře lentišku), zatímco obyvatelé Smyrny na maloasijském pobřeží do ní přidávají tahini (pasta z mletého sezamu). Mniši z Athosu do ní údajně dokonce přikapávali pár kapek uza (anýzová kořalka). Bosenská káva se připravuje zvláštním způsobem: Fildžany se do poloviny zalijí horkou vodou, aby se dostatečně nahřály. Káva se rozmíchá v malém množství vroucí vody a nechá se dvakrát vzkypět. Poté se horká voda z fildžanů přelije zpět do džezvy a celý obsah se nechá ještě jednou vzkypět. Řekové se neshodnou v tom, jestli se má umletá káva rozmíchat ve studené vodě a pak přivést k varu nebo jestli se má sypat až do vroucí vody. Setkal jsem se i s pojmenováním „srbská káva“, které mělo podle jednoho zdroje označovat kávu rozmíchanou ve vodě ještě za studena, podle jiného zdroje kávu od začátku svařovanou s cukrem. V každém případě pravá turecká káva se připravuje na mírném plameni velmi pozvolna, údajně i 20 minut.

S rozmanitými druhy kávy ovšem ještě zdaleka nejsme u konce. Různých chuťových nuancí se totiž docílovalo různým poměrem základních ingrediencí a způsobem přípravy. Každý druh kávy nese jiné jméno v závislosti na sladkosti, charakteru pěny⁸ a sedliny⁹ a těmito jmény si hosté v kavárně objednávají. Například řecký etnolog Ilias Petropulos¹⁰ uvádí nepřeberné množství druhů:

με ολίγη („s trochou [cukru]“ – 3 lžičky kávy, ½ lžičky cukru),

βαρύγλυκος („těžká sladká“ – 3 lžičky kávy, 3 lžičky cukru),

πολλά βαρύγλυκος („velmi těžká sladká“ – 4 lžičky kávy, 6 lžiček cukru),

7 tur. kahve tepsisi > řec. τασί, srb. тeпcиja, alb. tepsi, ale i východoslovenské “tepša”

8 tur. kaymak > řec. καϊμάκι, alb. kajmak, srb. kajmak, bulh. каймак.

9 tur. telve > řec. vτελβές, alb. telve.

10 Ilias Petropulos se zabýval převážně kulturou řeckého podsvětí. Za své názory, které nebyly vždy v souladu s tehdejší politikou, musel čelit velkém útlaku. Nakonec se proto rozhodl emigrovat do Francie. Je autorem mimořádně precizní práce *Turecká káva v Řecku* (Τούρκικος καφές εν Ελλάδι), která de facto nemá v celobalzánském měřítku obdoby.

ελαφρύς γλυκός („lehká sladká“ – 1½ lžičky kávy, 5 lžiček cukru),
οθωμανικός („osmanská“ – 3 lžičky kávy, 6 lžiček cukru, s velkou pěnou),
γλυκύβραστος („sladká vařená“ – 3 lžičky kávy, 6 lžiček cukru, s malou pěnou),

μέτριος („střední“ – 3 lžičky kávy, 2 lžičky cukru),

μέτριος βαρύς („střední těžká“ – 3 lžičky kávy, 3 lžičky cukru),

μέτριος βραστός („střední“ – 3 lžičky kávy, 3 lžičky cukru, s velkou pěnou),

βαρύς σε μισό („těžká do polovičního [šálku]“ – 3 lžičky kávy, 6 lžiček cukru, poloviční dávka vody),

σκέτος („obyčejná“ – 3 lžičky kávy, bez cukru)

a desítky dalších.

V turečtině nacházíme podobné ekvivalenty: *büyük* („malá“), *tatlı* („sladká“), *şekerli* („velmi sladká“), *orta* („střední“), ve slovanském prostředí: *slatka* („sladká“), *gorka* („hořká“) aj.

Turecká káva v dnešní době nemá na Balkáně všude stejnou oblibu. Například objednat si tureckou kávu v albánských nebo kosovských městských kavárnách se může zdát jako nepřekonatelný problém – Albánci ve městech totiž holdují italskému macchiatu a tamní kavárny obvykle ani tureckou kávu nenabízejí. Jak jsem se dozvěděl, podobná situace panuje i v Bulharsku a Rumunsku. Ovšem ze všeho nejbizarnější je, že Turci, kteří kávě propůjčili její slofutný přívlastek, obvykle před kávou dávají přednost silnému čaji.

Namísto bohobojných věřících Osmané spěchající do kaváren

Konzumace černého moku se rozšířila do Osmanské říše ze Sýrie v polovině 16. století, tedy na sklonku vlády sultána Süleymana Nádherného, v době masivní teritoriální expanze a kulturního rozkvětu. Historie osmanských kaváren se začíná psát roku 1555, kdy si dva Syřané jménem Hakim a Šems otevřeli v Istanbulu první obchod. Pití kávy mezi osmanským obyvatelstvem rychle získávalo na oblibě, a tak se z kávy, tehdy dovážené přes Egypt až z Jemenu, stal žádaný lukrativní artikl a během dvou desetiletí v tehdejším největším městě světa vyrostlo na 600 kaváren. Proslulý osmanský cestovatel Evliya Çelebi nám z poloviny 17. století zanechal zmínku o přibližně 300 kavárnách v Soluni, navštěvovaných jak Turky, tak i Řeky, Albánci a Vlasy, z čehož vyplývá, že kavárenská kultura se velmi rychle rozšířila z tureckého muslimského prostředí i mezi křesťanské národy říše. Kavárny vyrůstaly jak v centrálních částech měst, tak i na jejich periferii, s tím, že kavárny na čaršiji (obchodní ulice nebo čtvrť) měly prestižnější postavení a byly také dražší.

Rozmáhající se holdování kávě a tabáku v kavárnách se znepokojením sledoval konzervativně smýšlející klér. Imámové a muezzini si stěžovali na to, že lidé místo do mešit spěchají do kaváren. Stát se několikrát pokusil kavárny

vymýt, ale bez většího úspěchu, o čemž svědčí i fatva (právní prohlášení) Ebu's-Su'uda ze druhé poloviny 16. století:

„Otázka: Sultán, Příbytek církve, v mnoha případech kavárny zakázal. Avšak nějací zloduší, nepřikládající tomu žádného významu, si nadále vydělávají na živobytí kavárnami. Aby přilákali davy, zaučují holobrádky a mají hudební nástroje a hry jako šachy a vrhcáby. Městští prostopášníci, šarlatáni a mladí dobrodruzi se tam scházejí při konzumaci opia a hašiše. Navíc pijí kávu, a když se dostanou do nálady, oddávají se hrám a volnomyšlenkářství, zanedbávajíce určené modlitby. Co se má v souladu se zákonem státi se soudcem, jenž může stíhati majitele i hosty těchto kaváren, avšak ničeho nečiní?

Odpověď: Všichni, kdož se opakovaně oddávají těmto činnostem, musí býti stíháni pod pohružkou přísného trestu a dlouhého žaláře. Soudci, jižto zanedbávají jejich postih, musí býti zbaveni úřadu.“¹¹

Pod záminkou velkého požáru, který vypukl v jedné kavárně, nechal sultán Murad IV. (1612–1640) roku 1669 všechny kavárny uzavřít a konzumaci kávy a tabáku zakázal. Netrvalo však dlouho a pod tlakem veřejnosti se dveře kaváren znovu otevřely – nejprve tajně a později i s oficiálním svolením muftího Bostanzáde Mehmeda Efendiho. Za povšimnutí stojí, že do výstavby nových kaváren investovali nemalé prostředky i někteří vezíři.¹²

Pro nemajetné vrstvy turecké společnosti, které si těžko mohly krátit dlouhou chvíli dýchánky v přepychových rodinných vilách zvaných „yali“ jako jejich bohatí soukmenovci, představovaly kavárny místo společenských setkání, rozhovoru a oddychu. Kratochvíle v kavárnách měla ovšem jeden dost podstatný detail – příslušnicím něžného pohlaví byl vstup do nich zapovězen, což ostatně leckde na Balkáně přetrvalo dodnes, i když jde jen o nepsané pravidlo. Osmanské ženy se navštěvovaly navzájem u sebe doma. Protože se v osmanských domech, vyjma těch nejluxusnějších, zřídkakdy nacházely oddělené mužské pokoje (selamlík), musel manžel při příchodu ženské návštěvy buď bloudit ulicemi nebo se uchýlit do nějaké kavárny. V kavárnách se z jednoho prostého důvodu také často přijímaly mužské návštěvy, hostit někoho u sebe doma totiž stálo víc peněz. Ve stejném prostředí probíhala obchodní jednání, diskutovalo se o všemožných záležitostech a v době absence hromadných sdělovacích prostředků plnily kavárny také informační funkci. Kavárny zůstávaly otevřeny dlouho do rána, a než se v 19. století objevil v Istanbulu pouliční osvětlení, lidé se podle jejich světél orientovali ve tmě.¹³

Kavárenští hosté se občerstvovali nejen kávou, ale i šerbetem (ovocná šťáva s medem a cukrem, v létě podávaný vychlazený a v zimě horký), lokumem¹⁴ (kostky ztuhlé cukrovité hmoty vařené na velkých kovových plátech,

11 BURGHESCU, B. – BERKTAY, H. *H Oθωμανική αυτοκρατορία*. Θεσσαλονίκη, 2005, s. 114.

12 HITZEL, F. *Osmanská říše*. Praha 2005, s. 225.

13 Tamtéž, s. 220–221.

14 tur. rahat lokum, řec. λουκούμα, alb. llokum, srb. ратлук локум.

často s růžovým nebo mastixovým aroma nebo s ořechy) a také zavařeninou z celých kousků ovoce (řec. γλυκό). S kavárnami je také úzce spjato kouření tabáku, a to buď ve formě vodní dýmky¹⁵ nebo v dlouhé dýmce¹⁶. Za vlády sultána Mehmeda IV. (1648–1687) byla navzdory protestům fundamentalistů povolena konzumace tabáku bez omezení a daň z tabáku se dokonce stala významným zdrojem příjmů pro státní pokladnu.¹⁷

Už v dobách Osmanské říše se návštěvníci kaváren bavili hraním společenských her. Vrhcáby¹⁸ se hrají dodnes, dokonce se v nich pořádají i turnaje. Dalšími oblíbenými hrami byl satrañ, jakási obdoba šachů, dáma, kostky nebo mangala. Hazardní hry však byly pod pohružkou přísného trestu zakázány.¹⁹ Občas zpestřil hostům pobyt v kavárně potulný lidový vypravěč meddah, který zpíval za doprovodu sedmistrunného dlouhokrkého nástroje saz²⁰ buď epické lidové písně či oblíbené verše osmanského básníka Reváního (1475–1524) nebo improvizoval v poezii a vyprávění. Kapesníkem si zakrýval ústa a napodoboval tak různé hlasy. Velkým fenoménem kavárenské zábavy se stalo stínové divadlo (tur. karagöz > řec. Καραγκιόζη; doslova „černoooký“, podle hlavního hrdiny) určené primárně dětem.²¹ Protože ale svérázným způsobem parodovalo nejružnější osobnosti a události, obrovskou zálibu v něm našli i dospělí. Jiné kavárny zase nabízely klasickou osmanskou hudbu v obsazení nástrojů: udi (arabská loutna), kanun (obdoba cittery), rebab (lyra), neyi (flétna), defî (bubínek).

Od „kafe aman“ k doupatům kuřáků hašiše

V řeckém městském prostředí se rozvinul zvláštní druh lidové kavárny καφέ αμάν (kafe aman), který patrně navazuje na turecké „mani kahvesi“. Jako synonymní označení se používala καφέ σαντάν (kafe santan) a καφέ σαντούρ (kafe sandur). Z historických záznamů víme, že první kavárna tohoto druhu na území Řecka vznikla v Aténách roku 1873 v ulici Iera Odos, ale pod názvem kafe aman je známe až od roku 1886. Jejich absolutní dominance pak trvala zhruba deset let, než nastal jejich pozvolný úpadek.²² V době, kdy řecká inteligence a zámožní občané neskrývali nadšení pro italskou operu, tyto „zábavní podniky nižších vrstev“ vlastně vytvořily jakýsi přirozený protipól západní kultury vyšších kruhů řecké společnosti.

V každém kafe aman působil několikačlenný ansámbl, přičemž prim hrály housle. Pro žánr této orientálně znějící hudby se vžilo označení *smyrneika* (συρραϊκά) nebo *anatolitika* (ανατολίτικα). Charakteristická byla přítom

15 tur. nargile > řec. (ν)αργιλές, alb. nargjile, bos. nargile.

16 tur. çubuk > řec. τσιπούκι, alb. çibuk, srb. чибук

17 HITZEL, F. *Osmanská říše*. Praha 2005, s. 226.

18 tur. tavla, řec. τάβλι, bulh. тавла, alb. tavllë.

19 HITZEL, F. *Osmanská říše*. Praha 2005, s. 211.

20 tur. saz > řec. σάζι, alb. saze.

21 HITZEL, F. *Osmanská říše*. Praha 2005, s. 203–204.

22 ΜΥΛΩΝΑΣ, Κ. *Ιστορία του ελληνικού τραγουδιού*. Αθήνα 1992.

přítomnost dvou až tří zpěváků, kteří se střídali ve zpěvu improvizovaných písní (*amanes*, často tklivého až elegického obsahu, jejichž název nejspíš etymologicky souvisí s turecko-arabským citoslovcem „aman!“ (běda!). Byla by ale chyba myslet si, že jejich repertoár čerpal pouze z domácích řeckých nebo tureckých melodií a písní. Je známo, že se tam hrály i arabské, arménské, bulharské, rumunské nebo cikánské písně, a tak měla kafe aman do značné míry kosmopolitní charakter. Co se týče stylu hudby a sociálního zařazení, nacházíme obdobu v makedonských kavárnách, kde se hrála tzv. *čalgija* (чалгија).

Na rozdíl od osmanských kaváren tu byla přítomnost žen více než jen důležitá. Kromě toho, že kafe aman směly navštěvovat ženy, dokonce i s dětmi, vystupovaly v nich zpěvačky a tanečnice řeckého nebo tureckého původu, ale i Arménky a Židovky. Paradoxně právě o ženách účinkujících v kafe aman se nám dochovalo více informací než o hudebnících – mužích. Největší zvuk tehdy měla jména mladé zpěvačky židovského původu Rozy Eskenazi (přezdívané „Královna“), Fotini Kondylaki z Istanbulu a Kior Katiny ze Smyrny, zatímco ze zpěváků nejvíc proslul Vasilis Kondaxis.

Nejpozději v prvním desetiletí 20. století začala kafe aman upadat, obzvlášť potom, co se rozšířila v prostředí přístavu Pireas. Zásadním způsobem se proměnila skladba publika; mezi stálými hosty převládali námezdní



dělníci, námořníci apod., přítomnost žen byla zcela vyloučena. Ve dvacátých letech po nucené výměně národnostních menšin mezi Řeckem a Tureckem, která přinesla řecké společnosti obrovské ekonomické a sociální problémy, ke všeobecnému pesimismu vzrůstala konzumace drog (hašiše, marihuany, kokainu), což se nutně odrazilo i v řeckých kavárnách. Z kaváren se stávala doupata (řec. τεκέδες tekedes), kde se často kouřil ve vodní dýmce hašiš a zpívaly se teskné písně o lásce, o drogách a beznaději, ze které není úniku. Na scénu tak přichází subkultura tzv. *rebetů* (ρεμπέτες), městské spodiny, ale to už bychom otevírali jinou kapitolu...

Ráj bělehradských bohémů

Přestože první kavárnu na starém kontinentu zřídili údajně Turci v Bělehradu někde na území dnešní čtvrti Dorćol už v 16. století, větší počet kaváren v Srbsku vznikl až v 19. století. Bezpochyby nejzajímavější historii z nich má notoricky známá a dodnes fungující kavárna „3“ (Знак питања) nacházející se v ulici Kralja Petra I. poblíž Synodního kostela. Budovu, která si mimojiné jako jedna z mála v Bělehradu dodnes uchovala osmanský architektonický styl, nechal postavit roku 1823 obchodník Naum Ičko a v jejím přízemí si otevřel kavárnu. O čtyři roky později ji odkoupil kníže Miloš Obrenović, aby ji záhy daroval svému ošetřovateli Ećim Tomovi. Nejčastěji vzpomínaným hostem Ećim Tomovy kavárny není nikdo jiný než sám Vuk Stefanović Karadžić. Po rusko-turecké válce 1876–1878 kavárna několikrát změnila jméno i majitele, než se jím stal obchodník Ivan Pavlović, který jí překřtil na kavárnu „Kod saborne crkve“ (U synodního kostela). Kvůli takovému názvu se pochopitelně mezi kněžními strhla vlna nevole, a proto byl Pavlović nucen nápis odstranit. Na jeho místo vyvěsil symbolický otazník, který zůstal dodnes. Řada významných kaváren byla také soustředěna ve vyhlášeném centru bělehradských bohémů a intelektuálů, ve čtvrti Skadarlija, kam často chodívali spisovatelé Đura Jakšić, Stevan Sremac a mnoho dalších. U rakije, rozlévané do malých lahviček zvaných čokanjčić, se diskutovalo o všem možném.

Postupem času tradiční kavárny začaly upadat podobně jako v řeckém prostředí. Jak píše Vidoje Golubović ve své knize *Krčmy a kavárny starého Bělehradu* (Механе и кафане старог Београда), duch starých bělehradských kaváren je nenávratně pryč, protože se proměnila sociální skladba obyvatel a dnešní kavárny mají i jinou funkci. Dnes si spousta Srbů pod pojmem „kafana“ představí notně zašlý podnik, jehož majitel plní zároveň i funkci číšníka a kde se kromě důchodců scházejí zvláštní individua a paradoxně se tam káva pije ze všeho nejméně. Nicméně kafana jako fenomén písní tzv. narodnjaků žije dál, jen namátkou: *Kafana je moja sudbina, Kafana na Balkanu, Ej, kafano nevernice, Kafanska pevačica, Oj, kafano kučo beskućnika, Zatvorite vrata od kafane* a mnoho jiných.