

# Kafomantie neboli věštění z kávové sedliny

Ve srovnání s jinými věšteckými technikami můžeme kafomantii považovat za poměrně mladou metodu orákula. Většina z nás bere kávu jako lahodný povzbuzující nápoj, bez něhož si neumíme představit den, ale málokdo se blíže zajímá o to, jak se k nám do Evropy vlastně dostala a jaké jsou její účinky na lidský organismus.



## 3. 3. 2021 – Káva v historii

Káva k nám s největší pravděpodobností doputovala z Turecka nebo z Arábie, odkud ji v 17. století přivezly první kupecké karavany. První evropská kavárna byla otevřena v roce 1645 v Benátkách. V jižních a jihovýchodních zemích je věštění z kávy dodnes velice oblíbenou disciplínou, což souvisí především s tím, že místní národy vypijí mnohem více kávy, než bývá obvykle zvykem. Arabské přísloví říká, že káva musí být horká jako první polibek nevinné dívky, sladká jako noc v jejím náručí a černá jako prokletí její matky, která se o tom dozví. Není divu, že tento tajuplný nápoj svádí k tomu, abychom se skrze něj zatoužili po divu do budoucnosti.

### Příznivé účinky kávy

Ačkoli dříve se všeobecně soudilo, že časté pití kávy našemu organismu škodí, dnes už je vědecky dokázáno, že je tomu přesně naopak a neuškodí nám ani ve větším množství. Káva rozšiřuje cévy, kofein, který obsahuje, nám dodává energii a povzbuzuje naše dýchání. Zlepšuje paměť, zvyšuje koncentraci a pomáhá udržet pozornost, tím pádem udržuje naši výkonnost na určité úrovni. Káva také léčí, funguje jako prevence proti Parkinsonově chorobě, cukrovce, dně nebo žlučovým kamenům. Pomáhá i při astmatu či bolestech hlavy.

### Původ kafomantie

Prapůvod kafomantie můžeme nalézt v geomantii, což je ezoterická technika, která používá k věštění obrazce vytvořené kamínky rozhozenými na podložce. První věštění z kávového lógru se údajně objevuje někdy kolem roku 1000 n. l. a do Evropy jej postupně spolu s výkladem karet a chiromantií, tedy čtením z ruky, přivážejí kočovní cikáni. V mnoha částech Orientu, v každém regionu odlišně, se v posledních 400 letech rozvinul komplex výkladu vzorců. Ještě

dnes tam lze najít odborníky, kteří platí za mistry ve čtení z kávové sedliny. Podobnou metodou orákula je ostatně i lití olova - i zde se při výkladu posuzují vzorce, tvary i figury.

### **Jak funguje věštění z kávové sedliny**

Pro věštění lze použít jakýkoli druh kávy, nesmí se ovšem jednat o takové speciální nápoje, jako je instantní káva, cappuccino apod. Správný věštec by si měl kávu mlet a připravovat sám, nejlepší věštba údajně vychází z kávy, která je zalitá natřikrát. Káva by měla být umletá velmi jemně, bez nějakých větších kousků. Na kvalitu věštby má vliv také nádoba, v níž nápoj připravujete. Někteří vykladači se přiklánějí k názoru, že se nejlépe hodí průhledná sklenice, v níž budou vytvořené obrazce jasně čitelné, jiní zase tvrdí, že sklo se pro čtení nehodí a navíc znamená, že je nám dotyčná osoba úplně lhostejná. Ti pak doporučují různě zbarvený porcelán, kdy výběrem barvy dáváme najevo, jaký postoj k dané osobě vlastně zaujímáme. Pro výklad se prý nejvíc osvědčil široký šálek kulatějšího tvaru, který má zároveň i široké dno.

Tazatel by měl pít svůj nápoj pomalu a náležitě si ho vychutnávat a při tom se koncentrovat na to, k jaké oblasti svého života by se rád něco dozvěděl. Po polknutí posledního doušku je zapotřebí vydechnout do šálku, čímž se spustí proces tvorby jednotlivých obrazců, tedy věštby. Po dopití otočíme nádobu vzhůru nohama a počkáme, až se zbývající sedlina pomalu přelije na podšálek. Věštíme nejen z obrazců, které vznikly na stěnách šálku, ale i ze sedliny samotné, i tam se nám při manipulaci vytvoří různé vzory. Pozitivní pro věštbu je hlavně ta strana nádoby, na níž se usadilo méně kávové sedliny, z tmavší strany vyčteme spíš negativní události.