

A fekete levestől a presszóig



A magyar történelem három híres személyiségéről – *Majláth Istvánról, Thököly Imréről és Török Bálintról* – tartja számon az írott krónika és a szájhagyomány, hogy török vendéglátóik fegyveresei az ebéd végén, a kávé felszolgálása előtt a „Hátra van még a fekete leves!” – kijelentésre tartóztatták fel, s ejtették őket foglyul. Azóta használjuk ezt

a szállóigét, ha valaminek a végén kellemetlenségre számíthatunk. A török kávé amúgy kellemes nedű és sajátos, ősi eljárással készül. A liszt finomságúra őrölt szemcséket nyeles vörösréz edényben (ibrikben) vízzel felforrallják, majd egyharmadát a fületlen csészékbe (findzsákba) töltik. Kétharmadát tovább forralják, majd annak felét is szétosztják, hogy a harmadik forralás után végül a maradék is a vendégek italába kerüljön. Mézzel vagy cukorral bőségesen édesítik, sőt gyakran eleve ezzel együtt főzik. Lehet „bolondítani” azonban különféle fűszerekkel – például fahéjjal – is. A nyugati szokástól eltérően a török kávéhoz tejet sohasem adnak.

A román tengerpart bolgár határhoz közeli szakaszán, törökök által lakott településen ismertem meg egy másik jellemző készítési módot. Az ibriket tepsiben forrósított homokrétegen tologatják ide-oda, hogy lassítsák a főzés folyamatát, s így még dúsabb aromákat nyerjenek. A csésze aljára leülepedett zaccból jósolni is lehet, miután a maradékot a tányérkába öntik. Ez a félig babonás, félig játékos népszokás mindmáig él a balkáni tájakon, elmaradt falusi környezetben, de a nagyvárosok értelmiségi köreiben is.

Hazai köz- és magángyűjtemények jóvoltából, a nagyobb bútoroktól, a szőnyegektől a legapróbb részletekig eredeti tárgyakkal berendezett, korabeli török szoba teremt igazi keleti hangulatot Budapesten, a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum október végéig látogatható kávézástörténeti tárlatán.

A magyar nyelvben az ibrik és a findzsa kifejezés a török hódoltság idején honosodott meg, ám a kávéivás szokása csak az oszmán uralom megszűnése után Nyugat-Európából érkezett új módiként terjedt el. Akkoriban földrészünk első kávéházaiban még nyílt lángon és üstben főzték a kávé, s onnan merítették a kancsóikba. A vándor árusok a tereken s utcasarkokon nagyobb kannákból adagolták az il-

latos és zamatos nedűt az alkalmi fogyasztóknak. A szűréshez először a franciák alkalmaztak lenvászonzacskókat. A módszer aztán fokozatosan tökéletessé vált az évszázadok során. Az 1830-as évektől terjedt el például a „bécsi kanna”, amely két egymásba illeszthető, tűzálló üveglombikból állt, réz szereléssel és spirituszlámpával. A híres cseh fürdőhely császári és királyi porcelánmanufaktúrája gyártotta az ugyanakkor forgalomba hozott, szitaaljjal készült „karlsbadi kannát”, ami később a már jóval ellenállóbb keménycserepből vagy zománcozott fémből is készült. A kiállításon is megtekinthető a pesti Pilvax kávéház fanyelű és fémtestű, feketére kormozódott kávépörkölője, amely a XIX. század derekának történelmi korszakát idézi. A 1880-as években készült falusias vas kávédaráló a fényesre csiszolt és matt felületeinek szellemes változtatása révén vált kifinomult példánnyá. Az első szűrőpapír-betétes kávéfőzőt egy német háziasszony – *Melitta Bentz* – készítette 1908-ban, s férje *Melitta* márkanéven szabadalmaztatta. 1912-től külföldön is forgalmazta. Még manapság is világszerte közkedvelt.

Zománcos bádoplakáton bojtos sapkájú négygyerek ismerős arcéle látható az „Eredeti csomagolású Meinel kávé” felirattal, s a háborús évek ínséges időszakából származó „Valódi Franck a kávédarálóval régóta bevált kávépótlék” feliratú cégtábla vörös-kék színekkel. Az olasz krémkávé *Giovanni Toselli* építész találmánya, melynek titka az „espresso” vagyis „gyors” kávé gép. Ez magas hőfokon pillanatok alatt kioldja az illóolajat is a feketére pörkölt magvakból. Innen már csak egy ugrás az 1950-es évek magyar presszóinak szintén bemutatott sajátos világa, vagy a honi háztartásokban mindmáig széles körben használt, egyszerűsége és jellegzetes hangja miatt szeretetteljesen „kotyogónak” becézett alumíniumszerkezet.

A rendkívül érdekes tárlatot különféle kávé- és bárprogramok kísérik, hogy a magyar fogyasztók a napi egy-két „dupla” gyors felhőrpintésén túl a valódi ínycsekek avatott szakmai ismereteire is szert tehesse. A szinte családtaggá vált kedvenc márkánktól bizony messze van már a néhai, baljós történelmi előjelű és mindmáig félve emlegetett fekete leves.

