

0 6 2 4

A Magyar Hírlap hétfői melléklete
2017. június 24.
Szerkesztette: Petán Péter
Művészeti vezető: Salát Zalán Péter

J á z m i n i l l a t'



A New York Kávéház 1894 körül
Klősz György felvétele
Forrás: Fortepan/Budapest Főváros Levéltára
Levéltári jelzet: HU.BFL.XV.19.d.1.08.059

Kosztolányi Dezső: New York, te kávéház, ahol oly sokat ültem

New York, te kávéház, ahol oly sokat ültem,
hadd nyissam ki az ajtód, leülni még szabad tán,
csak mint a koldusnak, aki pihen a padkán,
s megnézni, mi maradt belőlem és körültem.
E nyári koraestén, hogy még mind vacsoráznak,
megínnék asztalomnál egy langyos, esti kávé,
és mint hívő keresztény, elmondanék egy ávét,
múltán az ifjúságnak s múltán a régi láznak.

Barátaimról és egy isteni merésű,
vad költőről, aki itt ült vörös ajakkal
meggyesínű mellényben, szuroksötét hajakkal,
melyekbe szikrázott és recsegett a fésű.
Itt ültünk boldogan, s haragos szavainkban
bombák aludtak és egy új kor lelke éledt,
mi rongyos éhesek, lovagjai az éjnek,
mint boldog gyilkosok, mint gyilkosok oly ifjan.

Mert boldog gyilkosok az óra gyilkolói,
kiknek talentumot egy isteni kegy osztott,
s tétlenül nézik a zöld kávéházi posztót,
melyen fehéren futnak a billiárd golyói.
És boldogok voltunk, mikor a nap lehajlott,
itt a sivár zajban szárnyat kapott a lelkünk,
és drága nők felé egy-egy verset tereltünk,
a füstből, a fényből egy ártatlan galambot.

Virradtig vártunk itt, s istennél szabadabban
mentünk ki hajnaltájt az elhagyott utakra,
egészséges fogunk a zúzmarát harapta,
fürödtünk álmosan a gőzfürdői habban,
kopott kabátunkon a fagy csillaga feslett,
és a Dohány-utcán rosszarcú szeretőkkel,
mint rózsaszínű rózsák, lassan ringtak a nők el:
éreztek életünk s a sötét Budapestet.

Áldott cigány-időm, áldott elektromosság,
mely mostan is hullasz, heves fényt szaporázva,
ingmellemen inog, remeg egy régi pászma,
de sugaraid arcom csak fanyalogva mossák.
Merengek tétován e fáradt-fényű fürdőn,
szemét közt turkállok, nem csitult bánatommal,
emlékeket vetek föl megmozduló botommal,
s nézem a tükrökön meggyérült, régi fűrtöm.

Szentelt tanyája te szívemnek és szavamnak,
mely álmokat adtál s nem ismert drága mámort,
a forradalmas ár békült medrén aláfolyt,
s most csöndes újra már a párna és a pamlag.
A harcos áll csak itt, ki magát meg nem adja,
keresem a barátot, ki gyakran itt marasztalt,
megkoppintom félénken a poharat, az asztalt
s a szívem, szívem is, hogy régi-e a hangja.

Mit járok erre még? Azok már mind alusznak,
kik álmosak voltak és valaha egy széken
nyugodtak, kisdedek az isten kebelében,
és már víz is jutott a szomjas Tantalusnak.
Árváiban ballagok ki, mint az az éji árús,
ki bádorbékát és csörgőt tesz asztalunkra,
s éjjél után bolyong unottan és korán-bús
arcára könny esik, mert már mindenki unja.



Budapesten a rossz emlékű vendéglők és italboltok helyén sorra nyíltak az átalakított, kulturált szórakozóhelyek és eszpresszók.

A távirati iroda 1959 novemberében adta hírül, hogy megnyílt a Damjanich utcai Capri eszpresszó (képünkön)

Forrás: MTI/Lajos György

Márai Sándor: Volt ötven év, amikor a magyar írók a kávéházban írták tisztába azt, amit a kocsmában darvadozva összeálmodtak

A fekete leves

Az emberi közösségek történetében volt időszak, amikor meghatározó közösségi térként szerepeltek a kávéházak. A kávéházak történetével majd egy másik alkalommal foglalkozunk, hatalmas irodalma van annak, elég csak az elmúlt század magyar irodalmának azokra a remekműveire gondolnunk, amelyek ezeken a helyeken születtek vagy rólu­ luk szóltak. Most azt nézzük meg, hogy mi is az a bűvös ital, amely köré megszerveződtek a világ kávéház-birodalmi.

A kávécserje magjaiból készített élénkítő ital neve körül máig tart a vita. Vannak vélemények, amelyek szerint az etiópiai Kaffa nevéből származik, tudniillik ennek vidékéről vitték a kávé Jemenbe. A mi kávé szavunk az arab kahva szóból származik, ami eredetileg bort jelentett, és neve csak később tapadt a fekete levesre. A kávécserje (*Coffea*) rengetegféle fajból áll, ám közülük csak kettőből csinálnak kávé. Az arab kávéból és a robuszta kávéból. Az előbbi Afrikából származik, Etiópia hegyi erdeiben őshonos. Amióta iparszerűen termesztik, a világ szinte minden trópusi és szubtrópusi helyéhez alkalmazkodott.

A kávé örökzöld növény. Természetes körülmények között akár tíz méter magas kávéfákat is találhatunk, ott azonban, ahol kereskedelmi céllal termesztik, cserjévé nyírják vissza. Ennek oka egyszerű: könnyebb szüretelni és több a termése. Érdekes mellékkörülmény, hogy virága erősen jázminillatú. Ezekből a megporzás után kilenc hónap alatt fejlődnek ki, ekkorra érnek meg a csonthéjas termések. A zöld, piros vagy sárga színű kávégyümölcsben két bab alakú mag lapul, a kávébab, amelyből aztán villámgyorsan babbkává lesz.

A robuszta kávé a 19. század végén fedezték fel Afrikában, az Egyenlítő melletti területeken. Jelentősen különbözik az arab kávé­ tól, a magjai sárgák, kerek és mindegyiken egyenes bevágás van. Lényegesen ellenállóbb az arab kávénál, annál jobban elviseli a magasabb hőmérsékletet és páratartalmat, nem csupán hegyi területeken termesztendő, a kártevőknek is ellenáll. A robuszta kávé jóval kevésbé ízletes, mint az arab, ám magasabb a koffeintartalma. Ocsóbban juthatnak így az élénkítő italhoz a világ kávéivói, a robuszta megjelenésével vált elérhetővé a tömegek számára a kávé.

Európában Olaszországban készült először a robusztából kávé, és itt indult igazából fejlődésnek a kávéital-készítés gyors módszere, aminek két jelentős következménye is van: elkészültek az első eszpresszókávék, és megnyíltak az első kávéházak. A robusztát egyébként Nyugat-Afrikában és Indonéziában termesztik nagy mennyiségben, a többi nagy kávétermelő ország az arab kávé részesei előnyben. Brazília a legnagyobb közülük, aztán Vietnam, Kolumbia és Indonézia következik. Indiában robusztaültetvények vannak. A kávékultúra forrása és rangjának legfőbb

őrzője ma is Etiópia. Itt termelik a világ legdrágább kávéfajtaját, a Bluemontet. Ha a világtérképre nézünk, és megjelöljük a kávétermelő országokat, jól látjuk, hogy azok mind az Egyenlítőtől délre, Afrikától keletre és nyugatra találhatók.

Érdekes folyamat a kávéfeldolgozás. Kéz­ zel szüretelik, aztán vagy száraz vagy nedves eljárással azonnal megtisztítják és érlelik a magokat. Ezen nincs mit csodálkozni, a kávébogyó húsa a melegben villámgyorsan megrohadhat. A száraz vidékeken a magokat egy hónapig a napon kiterítve szárítják, majd hántológéppel teszik tisztává a kávébabsze­ met. Más módszerrel dolgoznak Vietnamban és Elefántcsontparton, ott elássák a magokat, egy évig a földben hagyják, majd kiásásuk után átmo­ ssák. Az esősebb vidékeken a kávébabot és a termés húsát speciális gépekkel elválasztják egymástól, aztán a babot áztatják és mossák. Ennek a folyamatnak a végén elég kétheti szárítás. Ezután további tisztító, válogató folyamatok következnek. A kávé feldolgozásának utolsó állomása a pörkölés, ez azonban már a végfelhasználók feladata.

Az agrár-ismeretterjesztés után ideje a kávé mint italt is szemügyre venni. Serkentő hatásáról több legenda is él. A kávé élénkítő szerepét az egyik ilyen történet szerint egy etióp pásztor fedezte fel Kr. e. 300-ban, ész­ revette, ha a kecskéi megeszik a piros kávébogyókat, szinte kezelhetetlenül kergék lesznek. Ezt elűjságolta a közeli szerzeteseknek, akik a kávébabot megpörkölték, összetörték, és megtapasztalhatták, hogy milyen élénkítő hatású lehet az ebből készült ital.

Kr. u. 1000 körül Avicenna, a perzsa szár­ mazású orvos, filozófus és tudós, a középkori muszlim gondolkodás egyik meghatározó alakja – megérdemli, hogy a teljes nevét leírjuk: Abu Ali al-Huszain bin Abdallah ibn Szina – gyógyszerként használta a kávé. Írásos források a kávé először a 15. században említik, Jemenben használták akkor már nyilván­ való frissítő hatása miatt. A 16. századra már Szíriában és Egyiptomban is ismerték.

Az első kávéházak Isztambulban nyíltak meg az 1500-as évek derekán. Az első európai kávéház Velencében volt, 1624-től már az olaszok is bőszen ihatták a kávé, a La Bottega del Cafében. A kávéházakban alakult aztán ki a mostanában ismét divatba jött szakma, ami­ nek lényege, hogy a barista, vagyis a kávépin­ cér, kitanulta a kávéfőzés és felszolgálás minden csínját-bínját.

Nézzük hát, hogy milyen anyagok tették népszerűvé a kávé. A szó hallatán minden­ kinek a koffein neve jut eszébe. Ez az anyag igen sokoldalú hatást tehet az emberi szervezetre: fokozza a szív­ működést, az anyagcserét és a légzést, megemeli a vérnyomást, gyorsítja a vérkeringést, az agyi ereket tágítja, a bélben lévőket meg szűkíti, és vizelethajtó hatása sem elhanyagolható mértékű. Mindezek kö-

vetkezménye, hogy véget vethet az álmos­ ságnak, jobb hangulatra deríthet, egyes nézetek szerint gyorsítja a gondolkodást, látványos teljesítménynövekedést idéz elő, amelynek aztán megvan a bötjte, gyors csökkenés-lan­ kadás követheti. Csínján kell bánni a kávéfo­ gysztással, egy nagy koffeinadag szív kör­ nyéki fájdalmakat is okozhat.

Az idők során rengeteg kávéfőzési módot alakítottak ki a világ különböző tájain élő em­ berek. Ahány vidék, annyi kávé, mondhatjuk, nem nehéz elérni ezt, hiszen ha csak a kávé-víz arányt nézzük, vagy a főzés kellékeit, időtartamát és módszereit, ezerféle kávéitalt készíthetünk.

Vegyük sorra a főbb fajtaikat.

A török kávé. Ez a legrégebbi kávékészítési módszer. A pörkölt kávé porszerűen finom­ má darálják, majd egy hosszú nyelű rézedényben a cukorral együtt főzik. Egy teáskanál kávépor jár minden csészényi vízzel. Mielőtt a kávé kiforrna a findszából, leveszik a tűzről, aztán még egyszer felforrallják, ezután csés­ zékbe adagolják. Néhány csepp hideg víz arra szolgál, hogy a zacc gyorsan a csésze aljára ülepedjen.

Kotyogós kávé. Közép-Európában, majd az innen elszármazottak révén a világ más részein is egy sajátos eszközzel, kotyogó­ val készül a kávé. Ennek alsó részében van a víz, fölötte pedig szűrőben a kávé. A tűzhe­ lye­ n a felforrósodó víz átré­ selődik a kávé­ n, és kioldja annak minden fontos hatóanyagát, majd a felső részben a szerkezet közepén lévő csőből kiömölve összegyűlik a kész kávé. A készülék neve azért kotyogó, mert a kávé ki­ vezető csőben egy súlyt helyeztek el, amely a gőz hatására megemelkedik, és így a kávé kifolyhat a felső részbe, majd visszaesik, azaz kotyog. Hasonló módon működik, mint a másik híres konyhai eszköz, a kuktafazék.

Hosszú kávé. A háztartásokban használják, leginkább az Amerikai Egyesült Államokban és néhány nyugat-európai országban terjedt el. Lényeges különbség, hogy itt a víz nem lentől, hanem fentről kerül a szűrőbe kanalazott kávéőrleményre, egyszerűen átfolyik azon, majd a lent elhelyezett edényben a kotyogósnál lényegesen gyengébb, hígabb, ám sokak véleménye szerint gyomorkímelőbb kávékat kaphatunk.

Eszpresszókávé. Olasz eredetű kávéfőzési módszer. Pontos szabályai vannak elkészítésének, amelyhez meg kellett alkotni a presz­ szófőző gépet. Ebben a 88-92 fokos vizet pontosan kilenc atmoszféra nyomással préselik át a jól összetömörített hét gramm kávé. Ennek időtartama is megszabott, 20-30 másodperc lehet, 25-35 milliliternyi az így elkészített kávéfőzet. Ez adja aztán az alapját a sokféle kávéitalnak. A jó minőségű kávéból főzött eszpresszó tetején néhány milliméter vastag, hosszabb ideig megmaradó, sűrű krém van.

Gyakran olvashattuk a magyar cukrászdákban még nemrégiben is a kifüggesztett feliratot: krémkávé kapható.

Instant kávé. A felgyorsult világban villámgyorsan fontos kávékészítési módszerré vált az azonnal oldódó anyagból főzött, de inkább használhatjuk a szót, lötybölt kávé elterjedése. A szakértők ragaszkodnak ahhoz, hogy alapanyaga, az instant kávé, nálunk közismert néven a neszkávé, nem tartalmaz mesterséges adalékokat. A liofilizálási eljárás, amelylyel az instant kávé előállítható, azt jelenti, hogy a megfőzött kávé jéggel fagyasztják, aztán hűtött gépekkel megdarálják. Innen vákuumkamrába fűjják, a folyamat végén a víz folyékonyvá válás nélkül elpárolog, a vég­ eredmény pedig újra az, ami a kiinduló állapot volt, por alakú kávékivonat. A fagyasztva szá­ rítás egyébként az élelmiszeripar sok más termékét is érinti.

A Magyarországon kapható minőségi kávék közül az Illy márkájú kiváló különlegesség­ ről csak néhány megszállott kávébarát tudja, hogy igen sok közülük van hozzá. A márka megteremtője és egyben az olasz presszóká­ vé feltalálója ugyanis a Temesvárott született magyar Illy Ferenc volt, akit a világ Francesco Illy néven ismer. Illy 1892-ben született, édesapja Illy János magyar asztalos volt, édesanyját Rössler Aloisia névre keresztelték, német volt. Illy Ferenc a temesvári piarista gimnáziumban tanult, 1904-ben fejezte be a szakiskolát. Huszonkét évesen – addig Temesváron élt – besorozták, 1914-től az első világháborúban az osztrák hadseregben szolgált, részt vett az isonzoí csatákban.

A háború után a környéken, Triesztben ragadt, feleségül vett egy német-ír felmenőkkel rendelkező olasz zongoratanárnőt. Két gyere­ kük született. Illy Ferenc ekkor már közelebb került későbbi hivatásához, kakaó- és kávékereskedéssel, pörköléssel foglalkozó vállalkozásoknál dolgozott. Ő találta fel a vákuumos csomagolást, így a kávé sokáig megőrizhette frissességét. Az illat- és aromamegőrző dobozok titkának lényege az volt, hogy Illy Ferenc az oxigént nitrogénnel helyettesítette. Az Ilylycaffé 1933-ban alapította, aztán rá két évvel Illetta névvel védette le találmányát, a világ első automata eszpresszókávégéjét.

Az Illy cég kávékeverékeinek jellemzője, hogy száz százalékban arabica kávéból készülnek. Azt már tudjuk, hogy a világon elsőként ők hozták forgalomba a kávé lég­ mentesen lezárt dobozokba csomagolva, azt azonban maga Illy Ferenc sem sejtette, hogy mára az Illy kávék a világ száznegyven országában megvásárolhatók. Illy Ferenc 1956-ban halt meg Triesztben, vállalkozást fia, az élelmiszer-kémikus Ernesto vitte tovább. A világcég ma is Illy Ferenc leszármazottainak, nevezetesen unokáinak a tulajdona.



A képeslapot 1914. november 3-án adták postára Budapestre, a VII. kerületbe, a Hajtsár út 137./B. szám alá, bizonyos B. Gézának

Forrás: MH

Képirás (58.)

Az első világháború kitörésekor már sejthető volt az arányszámok megváltozása, s ez egyrészt az orvostudomány, illetve a járványtan rohamos fejlődésének, másrészt a pusztító erejű fegyverek gyors térhódításának közösen volt köszönhető

Kórisme

Lomtalanítás zajlik Zuglóban. Az ember jön-megy s futólag figyel, mit pakolnak ki a lakók a házuk elé. Az egyik bolt előtt megfakult, kissé gyűrött képeslap hevert a földön. Az egyik katona feje mellett csillag, alatta a megjegyzés: apa. A hajdani vitézek, egy kórház lábadozó betegei, pár nővérrel és vöröskeresztes ápolóval. Akkoriban divat volt, hogy a csoportképeket elkattintásuk után sokszorosították, majd a fotón szereplő személyeknek kinyomtatva eladásra kínálták. Vélhetően itt is ezzel állunk szemben, mert a képeslapot a MilPfelege k. u. k. Reservespítal in Kremsier bélyegzőjének tanúsága szerint 1914. XI. 3-án adták postára Budapestre, a VII. kerületbe, a Hajtsár út 137./B. szám alá, bizonyos B. Gézának. A gömbölydeden írt sorok most is szépen olvashatók.

„Kedves Fiam, csokolak Mariával es leányotokkal sokszor itt küldök egy fényképet amit múlt héten ígértem. Írja rögtön ha megkapa a lapot csokol Papa.”

Az első világháború a tömegharcok színtere lett. A szakirodalom szerint a Nagy háborút megelőző csaták és rövidebb-hosszabb hadjáratok embervesztesége sokkal inkább a sok ezer baka kényyszerű együttléte és ide-oda vonulása nyomán fellépett járványok, mint a fegyverek rovasára volt írható. A krími háború idején, 1854 és 1856 között, az angol csapatoknál a különböző kórokban és lövedékektől elhunytak arányszáma 3,1:1, míg az 1866-os porosz-osztrák harcok idején mindkét csapatnál egyaránt 1,4:1 volt. Ha hihetünk a korabeli statisztikusoknak, a legsúlyosabb eltérést az 1877-től 1878-ig zajló orosz-török konfliktus idején az orosz kaukázusi seregnél fedezhetjük fel, mert akkor a testi-lelki nyavalyák okán csaknem tizenhétszer annyian kerültek a temetőkbe,

mint a harcok miatt. Az első világháború kitörésekor azonban már sejthető volt az arányszámok megváltozása, s ez egyrészt az orvostudomány, illetve a járványtan rohamos fejlődésének, másrészt pedig a pusztító erejű fegyverek vésszes gyorsaságú térhódításának közösen volt köszönhető.

Az 1914. július 28-án elrendelt általános mozgósításkor a katonae-gészségügyi szolgálat első feladata a behívott állomány beosztás előtti alkalmasságának vizsgálata volt. Így a felvonuló alakulatok – elvileg – csak olyan emberanyaggal mehettek a frontra, amely a hadjárat fáradalmait egészségileg és mentálisan is jól tűrte. Akit alkalmatlannak találtak, azokat vagy elengedték, vagy hátszágai munkára kötelezték. Külön kategóriát képeztek az éppen betegek – őket időlegesen olyan intézetekbe utalták, amelyeket a harcba lépést követően a mozgósítási terveknek megfelelően pár héttel korábban kellően kibővítettek. Azok pedig, akik menet közben kidőltek, a felvonulási utak közelében felállított „kóródaikba” kerültek. Fontos részlet, a k. u. k. hadseregének orvosai megkülönböztetett figyelmet fordítottak a tüdő- és nemibetegek kiszűrésére. Az efféle vizsgálatokat olykor azoknál is újra elvégezték, akiket a hátszágban kétszer-háromszor amúgy már szűrték.

Háború idején az egészségügyi szolgálat három – ha szabad ezt a szót használni – dimenziót fedett le. Így a fronton, az attól távolabbi úgynevezett ellátási körzetben és a hátszágban külön-külön rendszerek dolgoztak. A hadműveleti területen a sebesültek gyors és szakszerű ellátása, valamint mielőbbi elszállítása volt a cél. A következő lépcsőfokban a központi helyen összegyűjtött sebesült katonák közül a kritikus állapotúakat a hadsereg ellátási-élelmezési körzetéből a hátszágba

fuvarozták. Ennek oka döntően az ápoltak létszámának csökkentése és legfőképpen a járványok kialakulásának elkerülése volt, de szerepet játszott benne az is, hogy a „békebeli” intézményekben a gyógyulás esélye messze jobb volt, mint egy galíciai vagy lembergi kórházban.

A frontközözhely három részlegről állt. A katonák először az átvévo csoporthoz jutottak – a bakaszleng dögésznek is hívta a gyorstalpalón képzett embereket. Innen az ellátott és sebészi beavatkozást nem igénylő sérülteket ideiglenes gondozásra az elhelyezőállomásra vitték. Azokat, akiket életmentő beavatkozást kellett végrehajtani, az olykor mobilizált sebészek vették a gondjaikba. Az extrém eseteket az előrevont tábori kórházakban, a könnyűeket a gyengélkedőházakban helyezték el. Ha a súlyos sérültek állapota lehetővé tette, átdták őket a legközelebb eső „beteg-tovaszállító” kollektívának. Utóbbi munkát rendszerint országos járművek – magyarul szekerek –, tömegesen pedig kórházvonatok végezték.

A betegmozgatást és a tovaszállítást amúgy egy, a hadsereg hadtáp-parancsnokságáról a harctér közelébe kirendelt egészségügyi főnök irányította.

S mindezekon túl léteztek betegnyugvó állomások is, amelyek mindig a sebesült- és betegszállításra igénybe vett vasútvonalak mentén létesültek egy berukkolt főorvos irányítása mellett. Az ilyen intézményeket folyton a legközelebbi település nevével jelölték, s ha egy megállóban több betegnyugvó üzemelt, úgy ezeket sorszámmal választották el egymástól a gondos k. u. k. katonai bürokraták.

Lázin Miklós András

0 6 2 4