

## MÁS KOR – MÁSKÉNT

# Csak kávé. De jó!

szöveg: Elek Lenke, fotó: Baric Imre

Mi leszel, ha nagy leszel, kisfiam? Barista! Itt még nem tartunk, de ahogy nődögél a csemete, alig hagyja el a 180 centit, és egyszer csak hallani kezd a kávéról. Éppen betölti a húszat, és akár már baristamester is lehet, mint ahogyan azt jónéhány magyar fiatalember elmondhatja mostanában magáról.



A mai vendéglátásra jellemző, hogy pályaelhagyó diplomás fiatalok nyitnak menő helyeket. Diplomatából gasztroblogger és tévés séf lesz, fül-orr-gégéjszából cukrász, jogászból meg barista.

Várady Tibor – aki nem használja doktori címét – az Arany János utcai Espresso Embassy tulajdonosa. Amikor fotós kollégámmal belépünk, akkora a tömeg – hétköznapi kora délután 2 órakor! – hogy alig lehet odaférni az üzlet hátsó traktusához. Fiatalok lappal, a közeli bankokból, irodákból kiszabadult menedzserek fültre tapasztott mobillal magas hokedliszerű székeken szoronganak, és akkora a zsvaj, hogy Tibor azt javasolja, menjünk át valamelyik közeli konkurenciához kávézni... Ez

igazán meglepő ötlet, de praktikus szemléletmódra vall. A pár száz méterre lévő, csendes, divatos cukrászdában ismerősként fogadják egymást az ottani üzletvezetővel.

– Mindenkiel ilyen jóban van?

– Igyekszünk normális, kollegiális kapcsolatokat kialakítani itt a környéken. Pár éve még a Printa Design Shopban szereztem be az alapanyagot, főztem a kávékat egymagam, egy rövid baristatanfolyam elvégzése után. Utána jött az Espresso Embassy.

– Láttam, amikor belépett, néhány perc alatt felmérte, éppen mennyien vannak – elégedetten konstataálta, hogy sokan –, mennyire szorgosak és fürgék a fiatal kollégák, vagy, hogy éppen kifogyóban a repatorta. Külföldön is figyel?

– Igen, mindent. Azt is, milyenek a csészek, a tálalóeszközök, mennyire praktikusak a mosdóhelyiségek, mit tudnék átvenni itthon, jobbítani, korszerűsíteni az üzletmenetet.

– Tej és cukor nélkül issza a kávéját.

– A zamata érdekelt igazán, amit elnyomhatnak az ízesítők. Persze van nálunk mindenféle cukor, édesítő, magyar bio vagy éppen laktózmentes tej, meg szójas és még sokféle. Ami a kávéét illeti, a Casino Moccával állunk üzleti kapcsolatban, ők a szakmai beszállítóink.

– Felismeri, hogy milyen kávéfajtából készült az éppen ön előtt lévő espresso?

– Többnyire. Ezen a környéken már kialakult a hozzáértő közönség, a turista-forgalom is óriási. Meggyőződésem, hogy

fontos, ha igényes a vendég, mert akkor visszatér. Ehhez bizalom kell, az alkalmazottak között is. Meg kell bízunk a sütemény-beszállítóban is, miután persze kipróbáltuk, mit tud. Ez átsegít a nehezebb napokon vagy történéseken is.

– *Hogyan képzeled el magát 10 év múlva? Vége a pályaelhagyásnak?*

– Ugyanitt szeretnék lenni. Kedvelem, amit csinálok, örömet lelem benne, és a rokonaim, a barátaim is támogatnak ebben.

### **Gombával, kacsamájjal, kaláccsal**

Régen a feketét – egy ideje ez a szó is kiment a divatból, hogy aztán ismét feltűnjen, például 21. századi kávémérések cégein – egyszerűen felhörpintettük, vagy alibiből rendeltük, amikor beültünk valahova, ha egyébként semmi komolyabbat nem volt kedvünk fogyasztani. Hol van már az az idő! Kávézni egyrészt gourmet élvezet lett, másrészt kamaszok körében divatos, órákig tartó időöltés. A laptop mellett kötelezően ott a hatalmas pohár „lötyty”, műtejszínhabbal, aromákkal, süteményekkel, cukrokkal – a külhoni láncok tipikus kínálatának mintájára.

Hogy is írja erről a csípős humorú színész, Roger Moore? *„Ha mostanság belépünk a kávézóba, véget nem érő menü fogad bennünket, és szinte reménytelen csak egy kávé rendelni. Eltűnődöm, hogy a koffeinmentes szójatejes latténak vajon kávéje van-e még egyáltalán? Mi az a jeges karamellás latte? Kér valaki egy sózott tejkaramellás makadámdió lattét? Egy piccinót? Ki találta fel a cafe mistro-t? A java chip frapuccino-t? A caffe mocha kávé-e vagy identitászaorban szenvedő forró csokoládé?”*

Mindeközben soha nem volt izgalmasabb a valódi kávék világa, mint ma! A jó magyar kutyogóson vagy méregdrága, csilivili svájci gépen főzött kapszulás, netán házilag pörkölt kávé reneszánszát éli. Az Omnia változatlanul népszerű, amit magyarnak tekintünk, oly mértékben, hogy egy kiválóan elkészített reklámfilm – Jászai Mari-díjas, érdemes művésszel a főszerepben – éppen arra építi marketingjét, hogy ez a márkanév ma már egyet jelent a házával, Magyarországgal.

A barista – vagy bariszta, ki így ejti, ki úgy – kifejezést akár kávépincérnek is fordíthatnánk, bár ez nem egészen pontos. Olyan személyről van szó, aki különféle kávéfélék elkészítésével és felszolgálásával foglalkozik, és jól ismeri a fajtákat. Nem mindegy, hogyan pörkölik, őrlölik, miképpen adagolják, milyen a tömörítés, a

vízmennyiség és a hőfokszabályozás. Már vagy háromszáz éve létezik a mesterség, de nálunk a kávéházakkal együtt kihalt, talán csak húsz éve kezdik a fiatalok újratulni. Ma már számos képzés, erre szakosodott iskola működik, ezekre régebben szinte csak férfiak jelentkeztek, de manapság egyre több nő is választja a szakmát.

A baristának igen kreatívna kell lennie, hiszen értenie kell a tökéletes espresso és más kávéfajták elkészítéséhez, a gőzöléshez, valamint művészi szinten kell bánnia a tejjel, azaz tejhabbal. Neve is van már ennek: latte art, ami egyre nagyobb teret kap, sokan kifejezetten erre specializálódnak.

Közben a profi kávégépek egyre modernebbé válnak, és sok minden automatizált, de közben a baristák sem szorulnak háttérbe. Új recepteket alkotnak, no meg a

modern gépek lehetőségeinek kihasználása is alapos tudást igényel.

2000 óta világversenyekeken mérik össze tudásukat, ahol minden versenyzőnek többféle feladatban kell rajthoz állnia, például alkotnia kell egy espressót, egy cappuccinót vagy egy úgynevezett signature beverage-et. Minderre többnyire 15 perc áll rendelkezésükre, ami egy négyfős zsűri esetében 12 csésze ital szervírozását jelenti. A zsűrorok a kóstolás mellett más szempontokat is figyelembe vesznek a bírálat során.

A kávé újabban mint étel-alapanyag is divatba jött. A minap kóstoltam egy fenomenális menüt az egyik budai várbéli étteremben, ahol a diós morzsába hempergetett kacsamájrolád édességét gombás mártás, valamint fagyasztva szárított kávékenyér labdacssal ellensúlyozta, és friss kalács emelte ki. A séf szerint a kávé nagyon jóban van a gombával is!



### Hol szedték, és ki pörkölte?

Régen csak felhörpintettünk egy duplát, Durit pohárban, jó erőset, keményblokkosat... Ma meg már kávéfesztiválra és kiállításra járunk. Illik tudni, melyik fajta honnan származik, mondjuk Afrika melyik országából. Jószerivel azt is kinyomozhatjuk, ki szedte le a cserje piros bogyóit. Fair trade módon, azaz méltányos kereskedelem révén került-e hozzánk, vagy sem? A kávétermelők kizsákmányolásának megakadályozása manapság ugyanis ugyanolyan népszerű társadalmi tevékenység, mint mondjuk a környezetvédelem.

A fair trade módon szüretelt kávé persze nem garancia arra, hogy jó lesz-e a belőle készült dupla – ez utóbbi szó is kiment persze a divatból – amelyet élénk rak a pincér. Vagy ami még jellemzőbb, mi megünnöztük érte a pulthoz, amikor a keresztnevünket kiáltják...

Akadnak olyan világsztárok, mint *Hugh Jackman*, aki az általa nyitott bárban csak olyan kávébabból készített nedűt szolgáltat fel, amely méltányos kereskedelmi csatornákon jutott az üzletébe. A bevételből is támogatja e nemes célt, az akció persze önreklám is egyben.

Milyen is egy budapesti kávéfesztivál? Valódi, tömény pörköltkávé-illat fogad, meg különféle márkák és gépek, teák, üdítők, smoothie-szerű fagyaltok és víz tisztító készülékek, minden mennyiségben. Hiszen a kávénak, amit megiszunk, 98 százaléka víz, nem mindegy tehát, milyen. Lágymé, ízesített, ásványi anyaggal teli, tisztított vagy klóros?

Sok okosat hallottunk februárban a SIRHA Budapest Nemzetközi Élelmiszeripari és HORECA kiállításon, az SCA Hungary standján – ilyen bonyolultan nevezik manapság az ételt-italt felszolgáló-kitaláló-gyártó-forgalmazó cégek rendezvényeit. A standon minden nap más pörkölők kávéit kóstolhatták meg, akik arra jártak. Jelen volt a kiállítói lista szerint a Casino Mocca, Beyond Within, BlueBird, Awaken, One Eleven, AVX, Lucky Cap és a 42 Coffee.

Igen, a pörkölők is versenyeznek! Édesanyám még a kis konyhai gáztűzhelyen kavargatta egyszerű alumínium lábasában a Bécsből kapott, igen megbecsült, zöldesszürke színű magocskákat, és gondosan kívarta, míg megfelelő mértékben lesznek egyenletesen barnák.

Akinek nincs kedve kimenni a Hungexpóra, annak szállodákban, akár bevásárlóközpontokban is szerveznek mostanában kávéparádét. Tavaly az egyik budai plázában tartottak barista kurzu-



sokat, működött itt egy békebeli kávéház valódi bárzongoristával, zajlott szakmai szeminárium, megtekinthettünk kávé-történeti kiállítást, és a gyerekek kávébab-szemekből alkothattak egyedi tárgyakat, próbára téve kézügyességüket. Ha máskor nem, a Nemzetközi Kávénapon legyünk igényesek ezzel az ősi itallal – ez egyébként szeptember 29-re esik, ha valaki nem tudná.

### Újhullám, és valami más

A mai divatos budapesti kávézók jellemzője, hogy többnyire más árut és szolgáltatást is kínálnak, az egyik co-working office, azaz közösségi iroda, a másik design shop, a harmadik zöldséges, a negyedik olyan, mint egy antikvárium és egy galéria mixtúrája, az ötödik meg olyan, mint

egy állatkereskedés. (Egyre több világszerte az állati kávézó, ahol a vendégek kortyolgatás közben megsimogathatnak egy-egy cicát vagy kutyust, hogy ezzel megnyugtassák magukat. A trend Ázsiában kezdődött, de mindenütt terjed, allergiásoknak nem ajánlott.)

Az egyik legrangosabb konyhamagazin szerint 2017-ben a 10 legjobb budapesti újhullámos kávézónak a következők találtak: Barako, Cirkusz, Espresso Embassy, Fekete, Kaffeine, Kelet, Kontakt, Madal, My Little Melbourne, Tamp és Pull. Ezekben az üzletekben nemcsak kávéét lehet inni, de sokszor maga az alapanyag is megvásárolható. Néhány már láncként működik, azaz ugyanolyan néven találunk a városban több helyet is. Akiket itt alkalmaznak, fiatalok, akik értik a dolgukat. ●