

LÁSZLÓ SZABOLCS

A KÁVÉ, A HELY MEG A ZSONGÁS

Zeke Gyula: *Volt egy feketém – A budapesti eszpresszók története*

■ A zűrös és ellentmondásos, néhol sötét, néhol lelkes kilencvenes évekre személy szerint úgy emlékszem vissza, mint az állandó változás korszakára, amit leginkább az jelképezett, hogy minden hónapban, de volt, amikor minden héten, újabbnál újabb üzlet, szépségszalon, büfé, diszkó, cukrászda, barkácsbolt, zálogház, valutázó kuckó stb. nyílt meg avagy zárt be, alakult át, kiszámíthatatlan ritmusban, a város minden utcáján és terén. Ilyen körülmények között nem volt igazán tanácsos megszokni vagy megszeretni bármelyik helyiséget is, mert a törzshellyel való azonosulást ellehetetlenítette a gyakori csőd s a név-, díszlet-, tulajmeg árucseré. Eleddig azonban nem tudtam, hogy pontosan ezekben az években, a káosz közepette számolódtak fel, illetve tűntek el a közösségi életmód és a városi nyilvánosság egyes központi intézményei, amelyek az összeomlott szocialista korszak, de még az azt megelőző háború közti világ meghatározó életterei is voltak, generációk törzshelyei: tudniillik, az eszpresszók. Egymásután húzták le a rolót a vendéglátás világának eme egyedi képviselői, mintegy lezárva egy város – esetünkben Budapest – életmódjának és történetének adott fejezetét.

Zeke Gyulának a budapesti eszpresszókról írt, lenyűgözően érdekes és hasznos könyve tulajdonképpen arról szól, hogy milyenek is voltak ezek a sajátos, immár (szinte teljesen) eltűnt életterek, és mit is jelentettek a huszadik század magyar társadalom- és kultúrtörténetében. A történész-író nem kevesebbet tesz, mint hogy a helyek szellemeit idézi, és minden szakmai tudását, kreatív intuícióját és írói tehetségét latba vetve megpróbálja temérdek írott forrás, levéltári

nyom, sárguló fénykép s papírra fektetett, magnóra felmondott avagy videóval elkaptott emlék révén bemutatni, elemezni az eszpresszók bámulatos világát. A szerző maga így vall kutatásának és a megírás indítékairól, illetve a könyv szerepéről: „Szenvedélyesen érdekel a kávé nyilvánosság különféle korszakainak egyszerűsége és megismételhetetlensége. Ez ad keretet és korlátokat a kávéivás metafizikájának és erotikájának, afféle előrehozott, kulturális halálélmény, amely élni és végképp meghalni egyként segít.” (12.) Ehhez immár továbbiakat hozzáfűzni nem lehet, és nem is kell, csak annyi marad, hogy az ember tudásszomjának és felfedezési vágyának engedve belemélyedjen a kötetbe.

Az olyan laikusoknak, mint jelen sorok írója, a terminológiával kell kezdeni a megismerést, azaz tudatosítanunk kell, hogy a kávé nyilvánosság a fővárosi vendéglátóiparban négy főszereplőre oszlott: a kávéház, kávémérés és cukrászda három hagyományos intézményére, és a húszas-harmincas években berobbanó eszpresszó sajátosan újító és összegző jelenségére. (Hogy akkor a „kávézó” kifejezés miként illik ebbe a koordináta-rendszerbe, nem tudni – valószínűleg a köznyelv léhasága ilyen homályosan általánosító fogalmakkal játssza ki a szaknyelv szigorát.) Természetesen mindenik típusra jellemző (volt) egy bizonyos kialakulási történet, egy virágzási korszak, egy szerkezeti és működési forma, egy törzsközöniséget biztosító társadalmi réteg s mindezekből következő fogyasztási szokás és hangulat. Noha a bécsi mintára kialakult kávéházi hálózatnak köszönhetően a tizenkilencedik század végére Budapestet a „kávéházak városaként” nép-

szerűsítették, ezek az előkelő és drága helyiségek csak a tehetős polgárság számára voltak elérhetőek, a szerényebb jövedelemmel rendelkező városlakók ezért a kávéméréseket frekvenciálták. Zeke könyvéből megtanuljuk, hogy ezt a viszonyrendszert miként borította fel, illetve alakította át az eszpresszó megjelenése, amely mindenekelőtt hozzáférhetőbb árakat vezetett be, továbbá a patriarkális társadalmi normák, hierarchiák rendszerét átíró modern közösségi tereket teremtett meg. Ez utóbbit persze nem tudatosan, hanem az új formából következő funkció társadalomtörténeti spontaneitásával és szintéziskészségével.

Na de miről is van szó? Az eszpresszó egyszerre jelentette egy új kávékészítési módszer (tehát az Angelo Moriondo 1884-es találmányán alapuló és 1905-től Desiderio Pavoni gyártásában megvalósuló, gőznyomásos technológiát hasznosító kávégépj) megjelenését és az olasz városokban álló fogyasztásra és gyors eszmecserére kialakított vendéglátási forma, az *espresso bar* budapesti honosítását. Mint minden innováció esetében, a bevezetett új forma meghatározó jellemzőit és sikerét leghatásosabban egy régi intézmény ellenében lehet érzékeltetni – ennek köszönhető, hogy Zeke könyvében végigvonnul az eszpresszó és a kávéház különböző aspektusokat, tanulságokat felvillantó kontrasztja. Az olvasó így duplán nyer: hisz az előbbi történetének szentelt könyv, mintegy belső bónuszként, magába foglalja az utóbbi hanyatlásának is a krónikáját, elemzését. Az már a történelem finitora, hogy az évtizedeken keresztül fennálló rivalizálás után a szocializmusban egységesített irányítás alá kerültek, és a kitartóbb, egyszerűbb, csinosabb és modernebb eszpresszó formájában fuzionáltak társadalmi szerepeiket – s hogy még így is viszonylag teljes eltűnésre lettek ítélve a huszadik század végén.

Párhuzamos létezésük idejében a kávéházak nagy méreteivel, leleplezően nyílt és ódivatúan berendezett termeivel, merev normáival és patriarkális protokolljával, drágaságával, körülményességével, lassú kiszolgálásával szemben az újonnan megnyitott eszpresszók kisebb, bensőségesebb, meghittebb és személyesebb tereket, korszerűen stílusos belső építészettel, modern és liberális normákat, viselkedésrendszert, olcsóbb termékeket és gyorsabb kiszolgálást tudtak fel-

kínálni. Továbbá sötét helyiségeikkel a szerelmespároknak megteremtették az intimitáshoz szükséges atmoszférát, miközben körülöttük állandó, derűsen kaotikus zsongásba és társalgásba feledkezett a vendégsereg. (A teljes kép megrajzolása kedvéért: az átlag eszpresszó 50 négyzetméteres volt, kb. 60 embert lehetett bezsúfolni, akiknek fejenként 0,7 négyzetméter térhasáb és 3,6 légköbméter jutott.) S ami talán a legfontosabb, még két lényeges dolgot biztosított: a hagyományos főzött kávénál jelentősen ízletesebb feketét, illetve egy olyan teret, ahol a társadalmi egyenlőség állapotához közelítő módon vehettek részt a vendégek a közösségi életben. Anélkül, hogy ideális állapotokat feltételezzen kutatási tárgya kapcsán, Zeke részletesen és meggyőzően mutatja be, hogy miként váltak a társadalmi modernitás helyszíneivé a budapesti eszpresszók, már a háború közti időszakokkal kezdve. Egyrészt azért, hogy közösségi tereikben fokozatosan felszámolódtak a társadalmi osztályok és nemek közötti egyenlőtlen korlátok, és létrejött egy szabadabb, egyenlőbb fórum; másrészt pedig azért, mert lehetőséget teremtettek a független nő társadalmi szerepének kibontakozásához, megéléséhez – hiszen, a kávéházzal ellentétben a nők egyenjogú tulajdonosokként, vállalkozókként, alkalmazottakként és fogyasztókként bekapcsolódhattak az eszpresszók életébe.

Az eszpresszó felbukkasásának és elterjedésének tanúi a két vendéglátási forma között fennálló különbségeket mintegy kórusszerűen, modernizációs, illetve nemzedéki konfliktusként értelmezték, s ennek alapján érveltek mellette vagy ellene. Talán a legélvezetesebb és legkifejezőbb eszme-futtatás ebben a témában – s amit Zeke Gyula is kiemelten kezel a könyvében – Márainak egy 1940-es, *Espresso* című tárcája. Ebben az idők s a világ változását a régi kávéháznak és az új eszpresszónak világszemléleti szinten, paradigmatiszusan érvénytelenséggel tárgyalta különbözősége révén érzékelteti, persze irodalmi metaforák segítségével: „Az espresso kislélegzetű műfaj, nem epika, csak afféle kispasztika”, míg „a kávéház hömpölygőbb, ünnepélyesebb, s annál drágább műfaj!” Az eszpresszó szűk, sietős és átmeneti jellegével szemben a kávéház otthonpótlékként és dolgozószobaként szolgált a budapesti értelmiségnek, ahol

megvolt minden újság, s lexikont meg telefont lehetett kérni a pincértől: „A kávéházban még alkottak. Az espressóban már csak beszélgetnek.” Ítélet nélkül, belenyugvással nyugtázza, hogy az új nemzedék, amely az új helyiséget mintegy kitermelte, „nem hisz már a csodákban” vagy abban, „hogy az élet hosszúlejártú”. Az írás sajátos egyensúlyt teremt a megfigyelő író nyitottsága és a Máraiban lakozó, világnézetét meghatározó polgár kényelmes és konzervatív nosztalgiája között: míg az előbbi elégikusan elfogadja az átváltozás folyamatát, annak valóságát, az utóbbi azért bejelenti személyes, békés ellenállását: „Mindent megértek, mindenbe belenyugszom. Csak éppen erre a kis időre, ami az enyém még, csendesen visszamegyek az espressóból a kávéházba.”

Az eszpresszó történetének korszakolása szinte teljesen megfeleltethető a „rövid huszadik század” idejével s annak fontosabb töréspontjaival. Zeke két fejezetet is szentel a háború előtti, eddig csak kevésbé feltárt időszaknak, amikor is kialakult az Olaszországból eltanult forma budapesti újjászületése – az 1927-es első említésű, ám rövid életű Royal és az eszpresszó honi felívelésének kezdetét beharangozó Quick nevű helyiségek révén. Az első virágzási periódusban, amint számtalan korabeli cikk megjegyzi, „gombamód” nyíltak az eszpresszók, s sikerüket mutatja, hogy pl. a Quick esetében négy hónap alatt „amortizálódott”, azaz visszatérült a befektetett 30 000 pengő. A háború ellenére a fennmaradt emlékezések szerint egészen 1944 márciusáig, sőt a Vörös Hadsereg ostromáig lehetett Pesten eszpresszóba járni, majd (Zeke kifejezését használva) a „gyarmatosító felhasználás” után ezek nyitottak ki elsőként a szétlőtt fővárosban. A rövid koalíciós évek újabb sikeres korszakot hoztak, hisz a politikai és intellektuális pezsgés többnyire a kávé nyilvánosság tereiben folyt, de már ekkor elkezdődtek a később hatalomra kerülő kommunista párt által elrendelt razziák és sajtótámadások. Ezekben a kávé helyiségek a többértelmű „feketézés” bűnbarlangjaiként szerepeltek, s ezért követelték, hogy a dolgozó nép nevében „le kell csapolni az eszpresszók büzhödtt mocsarát” (136.). Ugyanakkor az eszpresszók működésének és a némelyikben feltűnő zenés műsoroknak a kritikája már előre jelezte a diktatúra

konzervatív purizmusát, aszkétizmusát és türelmetlen prüdségét (205, 207.).

Ezt követte az államosítások több évre elnyúló, káoszt, fejtelenséget és szabálytalanságot hozó időszaka, majd a központosított vendéglátásnak a rendszerváltásig terjedő periódusa. Társadalomtörténeti érdekesség, hogy az eszpresszók igazi aranykorszakát jelentő, a modernizmus és haladás optimizmusa által meghatározott hatvanas évek ugyanakkor a nyilvános kávéfogyasztás rohamos visszaszorulását is magával hozták. Az átalakuló és fejlődő Magyarországon az eszpresszók fontos „társadalmi olvasztótégelyekként” (235.) szolgáltak, s csupán Budapesten kb. 400 ilyen helyiség működött (köztük a híres Jégbüfé és a Mézes Mackó hálózat), forgalmasabb napokon pedig a legendássá vált kávéfőzőnők akár 1200 kávét is lefőztek (azaz 24 másodpercenként egyet). Emellett a főváros profilját és hangulatát is határozottan sajátossá, élőbbé tették a neonportálok, vagy ahogy Zeke írja: „el szabadult a városban valami formán szellem, ami (aki) fényceruzájával minden falat teleírt” (234.). Mindeközben, az ipartechnológiai fejlesztésnek köszönhetően egyre növekedett az otthoni és hivatali kávéfőzés (1970-re a kávéértékesítés 94%-át képviselte a bolti forgalom), ez pedig az eszpresszók központi szerepét megdöntötte. Ezt a lassú hanyatlási, leépülési folyamatot csak fokozta a személyzet általános udvariatlansága és gombasága (erről érdekességgént lásd Kosztolányi Dezsőnének a könyvben idézett panaszlevelét, 253.), a helyiségek visszafordíthatatlan elkocsmásodása, majd a játékautomaták, a tévékészülékek és a videók beszerelése. Így hát mire a kilencvenes évek vadkapitalizmusa elérkezett, a legatyásodott eszpresszók többségének nem volt immár túl sok esélye a fennmaradásra.

Zeke Gyula könyve kiváló keveréke a szakmai precizitásnak, az ismeretterjesztő igénynek, a történelmi forrásgyűjteménynek, a tematikus antológiának és az irodalmi ígérennyel megírt várostörténetnek. Személyes kíváncsiságom ugyan örült volna egypár olyan alfejezetnek, amelyek a budapesti eszpresszókra jellemző konkrét kávékészítési és -fogyasztási szokásokról, trükkökről, rituálékról, helyi specialitásokról szóltak volna. Ugyanakkor a témát szakmai oldalról megérteni kívánó olvasóknak esetleg

hasznos lenne egy kis kitekintés az eszpresszó-kultúra nemzetközi vagy legalább kelet-közép-európai vizeire, irodalmára. S végül azt sem akarom elhallgatni, hogy a könyv borítótérve – ami a kávé-történelem kegyetlen gyarmati és rabszolgatartó időszakának árnyait idézve (szellemesnek szánt módon?), központi helyre emeli egy törzsi ruhába bújtatott néger kávéfelforgató alakját – enyhén szólva irritálja az esztétikai s még inkább a pol-korrekt érzékenységet. Am ezek semmit sem vesznek el a könyv nyújtotta felfedezés-és olvasásélményből. Mert tényleg izgalmas elkísérni az eszpresszókhöz őszinte, szinte aggódalmas szeretettel és pontos figyelemmel viszonyuló történész-író-t ezen az időutazásban ágyazott városi túrán. Egyedi az, ahogyan érdekfeszítő helyekre, jelenségekre a nyomozó frissessé-

gével mutat rá, másrészt pedig lenyűgöző módon már eleve mindenről mindent tud, minden lehetőséget, irányt és variánst felderített számunkra. És amiről történetesen nem tud éppenséggel mindent, mert egyszerűen nem lehet bizonyosat tudni, még ilyenkor is, ritka alaposággal és megbízhatósággal körbeírja ennek a bizonyos nemtudásnak a teljes holdudvarát. Az eszpresszó felívelésének, tündöklésének és hanyatlásának bemutatása után még arra is futja, hogy reménytelen hanggal zárja a könyvet: hisz sem a kávé nyilvánosság autentikus helyei (mint például a nagy túlélő, a budai Bambi eszpresszó), sem a kávé közösségi környezetben szívesen elfogyasztó emberek nem tűntek el teljesen. A könyv olvasása közben s után érdemes erről személyesen is meggyőződni.

