Kedves egybegyűltek!

Egy kávéházakkal, a kávézás történetével foglalkozó művelődéstörténész mindig örül, ha olyan ritka csemege kerül a szeme elé, mint ez a kiállítás. Én persze nem a kerámia vagy a design felől nézem, ezt megteszi a nálam avatottabb Csenkey Éva.

A kávé felől nézem, amelynek korai európai útvonalai csuda tekervényesek voltak. A 16. században a kontinens keleti felére elhozta a török, de meg is tarthatta magának; a magyarok legalábbis nem voltak rá vevők. Magyar ember bort iszik, nem ezt a keserű, fekete, iszapos löttyöt. Megkóstolni nyilván megkóstolták, még az is előfordult, hogy valaki – például később Thököly – megszerette. De a hagyatéki leltárakban előforduló pár szórványos kávésedény nem sokat mond. Honnan tudjam én azt, hogy Wittmayer Tóbiás pozsonyi cipészmester egyetlen árva findzsája milyen úton-módon került a házhoz? Ajándékként? Töröktől? Magyartól? Netán hadizsákmány? És használta, vagy dísztárgyként állt a polcon?

Az Adria és a Földközi-tenger partjainál a keleti fűszerszámokat szállító hajósok kedvéért jelennek meg az első európai kávéházak, Velencében és Marseille-ben. Ezek nemigen különbözhettek azoktól, amelyeket az arab-török világ kitalált magának. A kuncsaftok vánkosra telepedve vagy a fal mellett guggolva, füstfellegbe burkolózva szürcsölik a sűrű, illatos kávét, az egyik sarokban a mesemondó, a másikban valami kis táncoslány szórakoztatja a nagyérdeműt, borbély borotvál, kereskedők alkudoznak, tudósok vitáznak, főnemes és koldus egyforma jogon tartózkodik odabenn.

Nagyot fordul a világ, amikor az 1600-as évek elejétől a tengeri kereskedelem központja Velencéből áttevődik Amszterdamba. Innentől a hollandok diktálják az árat, és abba a hajóbiztosítás költségeitől a matrózárvák neveltetéséig mindent beépítenek, ami eszükbe jut. Így, bár az alkalmas éghajlatú gyarmatokon hamarosan mindenütt ott zöldellnek az új ültetvények, a kávé sokáig méregdrága marad; csak az arisztokrácia és a nagypolgárság engedheti meg magának. Ezért a főzési technológia is egészen más lesz: az iszapsűrű arab-török kávé helyére egy szinte áttetszően híg, narancsosbarna folyadék lép, amelyet gondosan szűrve, tejjel és cukorral kínálnak. Beethoven egyesével számolja le azt a hatvan kávébabot, amelyből a reggelijét főzik, és tajtékozva rögzíti naplójában inasa borzalmas gaztettét, miután rajtakapja, hogy pár szemet kicsent a kupacból.

A 19. századra kialakul és rögzül a három népszerű egzotikus ital kannáinak máig hagyományos formája. A teáskanna almaformán gömbölyded, a kávéskanna körteformán nyúlánk, a csokoládéskanna pedig a kávéskannához hasonlít, de általában nem füle, hanem nyele van, mégpedig oldalt, a csőrre merőlegesen, mert így biztonságosabban lehet kitölteni belőle a sűrű italt. Az arab-török kávés világ beérte két edénnyel: az ibrikben főzték, a findzsából itták, slussz. Az európai szalonokban viszont elszabadul a pokol. Ha már ilyen méregdrága – no, szerencsére mi is elég gazdagok vagyunk –, adjuk meg a módját! A tojáshéj finomságú, aranyozott, virágdíszes porcelánkészletek alatt ezüst a tálca, míves ötvösmunka a szintén ezüst – ha nem aranyozott – kiskanál. Zsabós inas egyensúlyozza a szalon asztalára, hadd üsse meg a kuzint a guta.

A kávé viszont demokratikus érzelmű ital, visszakívánkozik oda, ahonnan jött. A fekete folyó szép lassan lehömpölyög a nép közé: megnyílnak a polgári kávéházak. Ahol minden *majdnem* olyan lesz, mint a szalonokban; igaz, nem porcelán, hanem strapabíróbb fajansz, nem ezüst, hanem alpakka, a tapéta sem selyembrokát, hanem csak egy szép papír. A kanna – biztos, ami biztos – fémből készül, így a tűz mellett lehet hagyni, melegen tartva a kész italt. Aztán fémből lesz majd a tejes, a tejszínes kiskanna is, az apróra darabolt cukrot pedig – szintén fém – tányérkán, gondosan kiszámolva kapja a vendég, kis kávéhoz hármat, nagyhoz ötöt. A pincérek is igazodnak a trendhez: a színes libériát felváltja a még mindig nagyon elegáns fekete frakk. Ettől a kényelmetlen, meleg és drága öltözettől majd csak a 20. század elején sikerül megszabadulniuk.

A szalonok világában a lényeget tekintve nincs változás, uralkodó marad a porcelán, bár a közép- és kispolgárság hétköznapra beéri a fajansszal. A készletek összetétele is rögzül: kávéskanna, tejes- és tejszíneskancsó, cukortartó, hat vagy tizenkét csésze és csészealj. Amíg a szűrt, hosszú kávé az egyeduralkodó, a kávéscsészék alig kisebbek, mint a teások. Amikor azonban az 1930-as évek közepétől a háztartásokban is megjelennek az olaszos presszókávé főzésére alkalmas készülékek, a porcelán- és kerámiagyártók kínálatában nyomban feltűnnek az ehhez igazított kis kannák, kiöntők és aprócska csészék; visszaérkezünk az arab findzsák méreteihez.

A kiállításon látható pompás gyűjtemény az otthoni kávézás edényeiből ad válogatást. Van itt minden, ami az elmúlt bő száz évbe beleférhetett: keleti és skandináv, barokkos és art deco, hűvösen elegáns és harsányan tiritarka, hagyománytisztelő és formabontó, célszerű vagy öncélúan nyakatekert, névtelen kismestertől vagy világhírű építésztől, formatervezőtől való. Egyvalami közös bennük: a kávézásnak, ennek a par excellence *társas* tevékenységnek az örömét akarták szolgálni. És ez még akkor is süt belőlük, amikor nem az asztalon, hanem a vitrinben csodáljuk őket.

Szóljunk egy szót a gyűjtőről is. A muzeológus egyfelől általában dühös rá, mert megvásárolja az orra elől azokat a tárgyakat, amelyekre a múzeumnak nem futja. Másfelől viszont nagyon hálás neki: megveszi a tárgyat, vigyáz rá, nem viszi ki az országból (sőt behozza!), és ha szépen kérjük, odaadja kiállítani. Ráadásul ő a saját gyűjtőköréről nagyon sokat tud, többet is akár, mint a tágabb szakterületekkel foglalkozó muzeológusok, művészettörténészek. Okosabb múzeumok, galériák tehát jó kapcsolatot ápolnak a gyűjtőkkel. Köszönet nekik – és házastársuknak, aki olykor fogcsikorgatva, de tűri a költséges szenvedélyt –, köszönet a vadászkedvükért, áldozatkészségükért és azért a büszkeséggel vegyes aggodalomért is, amellyel féltett kincseiket megmutatják a nagyközönségnek. Éljen tehát Merényi Gusztáv!

Mosolygós, összenézős, társas nézelődést kívánok mindannyiuknak, a kiállítást megnyitom.