

Sárkány Mihály 80

Mokka, az élet keserősége

Letenyei László

Mokka, az élet keserősége^[1]

Tessék, ez sör! – mondta Ali bácsi^[2], és a kezembe nyomott egy doboz alkoholmentes sört, amibe beleöntött egy kis vodkát. Hát így készül „házilag” a sör egy olyan országban, ahol egyébként mindennemű alkoholfogyasztás nagyon-nagyon szigorúan tilos. Ez az ország pedig Jemen.

2001-ben volt szerencsém két hetet tölteni Jemenben^[3], és tényleg nem lehet tudni, hogy a sorsunk melyik fordulata nevezhető különösen szerencsésnek. Szerencsésnek tartom magam, mert még láthattam Boldog Arábiát egy olyan korszakában, amikor egy rövid időre megint boldog volt. Béke volt: lezárult a déli kommunista rezsim és az északiak több évtizedes polgárháborúja. Északon már korábban megdőlt az imám uralma, egy polgári demokratikus berendezkedés jött létre. Minden szépnek tűnt, bár számomra, a kívülálló számára mégis az autoriter rezsimnek néhány jellemvonását hordozta magán. Lépten-nyomon szembe találoztunk a diktátor fényképével, gyakoriak voltak a katonai ellenőrzőpontok és minden este kijárási tilalom volt.

Miért volt kijárási tilalom? Például a közkezen forgó sok lőfegyver miatt. Nem vizsgáltam a fegyvertartás helyi szokásait, mégis megfigyeltem, hogy aki egy kicsit is jobb autót vezetett, annál a terepjáróban volt egy kalasnyikov is. Egy házibulin mi is lőttünk célba kalasnyikovval, és még oly sokfelé kalandoznék el szívesen írás közben, de a felkérés szerint a kávéról fogok írni.

Gyermekkori emlékemet idézem fel, ahogy etióp nevelőnőnk, *Mamita* mesélte nekem a kávé történetét^[4]. Mamita szerint a kávécserje élettani hatását egy etióp pásztor fedezte fel, akinek a kecskéi feltűnően virgoncok voltak a kávécserje rágcsálása után. A pásztor maga kezdett el kísérletezni először a kávébokr levelével, aztán a piros bogyójával, majd az érett bogyóval, végül azt megpörkölte, megőrölte, megfőzte, és kialakult a ma is ismert *fekete leves*.

Szomáliában egyetértenek a történettel, kiegészítve azzal, hogy a pásztor *oromo*, azaz szomáli volt, és csak azért etióp mégis a kávé, mert az Abesszin

felföld oromo-lakta részét az Etióp császárság elfoglalta a XIX. században, gyarmatosító hatalomként versenyt futva a tengerpartot kolonizáló olaszokkal, franciákkal és britekkel. Ez a területi vita az etióp-szomáli konfliktus egyik alapja.

A jemeniek szerint viszont a pásztor és a kecske története Jemenben történt, és nem az etiópok hozták a cserjét Arábiába Kr. u. 525-ben, Szána rövid ideig tartó megszállása időszakában (ahogy az etióp hagyomány tartja), hanem fordítva: a kávé Jemenben őshonos növény, az etiópok itt ismerték meg és innen visszavitték magukkal.

Sárkány Mihály iránti tiszteletből ezúttal nem foglalkozok állást arról, hogy a kávé a jemeni, az etióp vagy a kenyai felföldről származik-e. Írásom szempontjából csak annyi a fontos, hogy a kávé a jemeni kultúra és identitás fontos eleme, és Jemen valóban kiváló termő-adottságokkal rendelkezik a kávé számára. Ezeknek az adottságoknak is köszönhetette Boldog Arábia az egyik boldog korszakát.

Egy kvízkérdést teszek fel az olvasónak:



Mikor kell kávé inni, etióp szokás szerint: reggel, ebéd után vagy este? Esetleg mindhárom, vagy egyik sem?

A helyes megfejtést lásd a lábjegyzetben. ^[5]

Arabia Felix

2001-ben jártam Mokka kikötőjében, és ugyan összesen csak két-három órát töltöttem itt, de hetekig tudnék mesélni róla. Mielőtt belevágnék, egy rövid történeti névmagyarázattal kezdem. Az antik időkben létezett még Arabia Petrea, azaz Köves Arábia, körülbelül a mai Jordánia, és a mindenfajta megkülönböztetés nélküli Arabia, az a hatalmas sivatag, amely elsősorban a mai Szaúd-Arábia területét jelenti. Az arab félsziget délnyugati sarka volt Arábia Felix. Miért nevezték Boldog Arábiának a mai Jemen területét? Azért, mert termékeny. Ez az Arab-félsziget egyetlen olyan területe, ahol elég magasak a hegyek ahhoz, hogy feltorlódjanak az Indiai-óceán felől érkező felhők és legyen csapadék. A terület kiemelkedő exportcikkei voltak az ókorban a füstölő szerek. Egy újabb kvízkérdés az olvasó felé: mi a különbség a mirha és a tömjén között? ^[6]

A jemeni felföldön természetes módon zöld a táj, az alacsonyabban fekvő területeken pedig sivatagi öntözéses kultúrákat alakítottak ki. A mai Shibám városa felett például az ókorban egy völgyzáró gát épült. Feltételezik, hogy

innen érkezett Salamon királyhoz látogatóba a legendásan gazdag királynő, akire a következő kvízkérdés vonatkozik: hogy hívták a királynőt?^[7]

A kávé később jelent meg a területen. Még ha igaza is van az etióp nemzeti legendának, miszerint ők vitték magukkal a kávé Jemenbe 525-ben, a kereszténységgel és a harci elefántokkal együtt, a kávé csak évszázadokkal később lett jelentős exportcikk. Isztambulban az 1550-es években nyíltak az első kávéházak, a velencei La Bottega del Caffé pedig büszkén állítja magáról az itallapon, hogy ez az első európai (értsd: nem török) kávéház, 1624-ből. A kávéházak XVII. századi európai divathulláma párhuzamba állítható napjainkban a szintetikus koffein felhasználásával készülő energitalok vagy a tápiókakeményítő golyókkal megbolondított tajvani jeges tea, a *bubble tea* divatjával.

A kávé iránti kereslet a XVII. században rövid idő alatt a többszörösére nőtt. A kínálat viszont alig növekedett, mert a kávé szigorúan őrzött monopólium maradt, korlátozott termőterülettel és egyetlen, privilegizált helyzetű kikötővel, ahol a kávébabokat hajóra rakták. A jemeni felföld híres termőhelyeinek a nevét nem tudom megnevezni, pedig a mai borvidékekhez hasonlóan ezeknek a kávétermő völgyeknek is megvolt a maguk presztízse. A kikötőt viszont nagyon jól ismerjük, ahol a kávé hajóra rakták: Al-Mukha, vagy ahogy a magyar nyelvben köznevesült, *Mokka*.

Az 1935-ös születésű nagynéném ma is *mokkacukornak* mondja a kockacukrot, hiszen a kockacukrot alapvetően a kávé mellé adagolták. Egy kávéhoz két kockacukor járt, és *mokkáskanállal* kellett elkeverni, ami kisebb, mint a *kiskanál*. Ha valaki cukor nélkül itta a kávé, akkor azt mondták, hogy *keserűn* kéri. Tej nélkül pedig *feketén*. Abban mindenki egyetértett, hogy az igazi ínycsikméló mindig feketén és keserűn issza a kávé. A kávé számomra ezért egy nagyon érdekes ital. Az *élet keserűségének* az esszenciája.

Na, de térjünk vissza Mokkára, a kikötővárosra.

Mokka fénykora a kávémonopólium időszaka volt. A kikötőben egymás után épültek a kereskedőtársaságok helyi arab stílusú palotái, amelyeket mi, budapestiek velencei, mór stílusú palotaként azonosítanánk be: mint megannyi Uránia mozi egy tengerparti sétányon. Évtizedeken át folyamatos volt a kikötőfejlesztés, hogy a minél nagyobb merülésű hajók minél biztonságosabban közelíthessék meg a várost, a kereskedőházak alatt kiterjedt pincerendszert alakítottak ki az áru raktározására.

Mokka sorsa azonban hamarosan keserűbbre fordult, mint a legsötétebb pörkölésű kávé. 1670-ben egy Baba Budan nevű szúfita férfinak sikerült kicsempésznie Indiába hét kávébabszemet, és ezzel megtörnie a kávémonopóliumot. A jemeniek nyilván átkozták, a szúfi vallásban viszont épp

ellenkezőleg, kanonizálták, hiszen ebben az iszlám irányzatban, az ortodox és a katolikus valláshoz hasonlóan, létezik a szentek tisztelete. Erekytartóját Indiában, a róla elnevezett kávéhegyen (Baba Budan Giri) őrzik^[8].

Napjainkban a kávécsereje az összes magas hegygel rendelkező trópusi területen megtalálható. A legnagyobb exportőrök Brazília és Kolumbia, a legjobb kávé pedig szerintem a perui, de ilyenkor egy andinista is beszél belőlem. Mokka, az egykori kávémonopolista kikötő pedig lassan a feledés homályába merült.

Kat

Jemenben nyomokban még fellelhető kávé az eredeti termőterületen, de a jemeni kávé többnyire kiszorította egy másik kultúrnövény, a kat. Ezt a növényt nagyon szigorúan betiltották, kábítószerként bélyegzik a földgolyó szinte összes országában. Jemenben viszont legális a fogyasztása, és ugyancsak legális Etiópiában és az Etiópiától időközben levált Eritrea területén is.

Mi is ez a kat?^[9]

A kat enyhe hallucinogén hatását csak úgy lehet elérni, ha a friss leveleket elrágják. Nem tudok olyan feldolgozási formáról, ahogy ez tartósítható vagy szállítható lenne, tehát gyakorlatilag az aznap hajnalban szüretelt katleveleket friss, húsos állapotban kell rágni. A katrágás időszaka a délutáni, esti órák, és lehetőleg baráti körben kell a leveleket elrágcsálni. A rágcsálástól az emberek egy kedves, kissé ábrándos és melankolikus állapotba kerülnek. Dzsébel barátom, aki egy jemeni magyar vegyes házasságból származik, úgy magyarázta, hogy ha zsebpénzt akar kérni az apjától, azt mindig akkor teszi, amikor az apja katót rág, és akkor mindig ad neki. A katlevél egy további sajátága, hogy ha már az enyhe eufóriaérzés elmúlik, akkor sem hagyja a fogyasztót aludni. A katózó csak úgy alszik, mint nyúl a bokorban: minden apró neszre, zörejre fölébred.

Van még tehát kávétermesztés Jemenben? Nem nagyon. Amikor én ott jártam, volt néhány nagyon elit ültetvény, ahol megpróbálták a régi szép idők emlékeként a legjobb minőségű arabica kávé előállítását. Sikerült is, de valószínűleg tartom, hogy a jemeni polgárháború újabb hulláma miatt az akkor szárba szökkenő elit kávétermesztés most már csak múlt időben értelmezhető.

És mi lett Mokka kikötőjével?

Al-kohol

Az 1600-as évek festői városát, a Közel-Kelet egykori virágzó kikötőjét a sivatag lassan visszahódítja magának. A tengerparton kíméletlenül fúj a szél, a sivatagi por pedig lassan, de biztosan koptatja az egykor gyönyörűen megépített palotákat. Ej, ha nekem ilyen házam lehetne Budapesten, mint azok a mór stílusú makkai paloták az 1600-as évekből!

No és a föld alatt? Hát, a föld alatt az erózió lényegesen lassabb.

Mokka egy hatalmas kiépített pincerendszer, mindenfajta elágazásokkal. Ha valaki járt már Tokaj-Hegyalján, és lemerészkedett egy borospincébe, akkor levonhatta a következtetést, hogy a helyi borászokra kellene bízni az ötös metró megépítését. Tokaj vagy Mád, Tarcis, Tállya alatt olyan mélységű és kiterjedtségű pincerendszerek, vájatok és oldalelágazások vannak, amiről másutt csak álmodozhatunk. Hasonló a helyzet Jemenben is: Mokka városa alatt egy hatalmas, szerteágazó, egykor a kereskedelem céljára kialakított pincerendszer van. És hogy mire használják ma ezeket a pincéket? Bizony, ma is kereskedelem céljára. Ez pedig többnyire illegális kereskedelem. Merthogy mit is érdemes csempészni Jemenbe, mire van fizetőképes kereslet?

Boldog Arábia boldogságát napjainkban beárnyékolja, hogy ez az Arab-félsziget egyetlen országa, ahol nincsenek igazán jelentős ismert olajlelőhelyek. De ezt tegyük zárójelbe: Jemen mégiscsak boldog Arábia abból a szempontból, hogy van csapadék, van mezőgazdaság és van népesség. Jemen egy sűrűn lakott ország. Ahol emberek élnek, ott van fizetőképes kereslet az alkoholra, akkor is, ha ezt a szabályozás szigorúan tiltja.

Mokka vált az illegális szeszcsempészet legfontosabb kikötőjévé. Mokka szemben található Dzsubutival, az afrikai kikötővárossal, ahol az alkohol korlátozás nélkül kapható. Ha valaki nem Áden szigorúan ellenőrzött kikötőjébe szeretne befutni a halászbárkájával, amelyen némi alkoholt is elrejtett, akkor Mokka a legjobb lehetőség.

Mikor Mokkában jártam, akkor, tudtommal, nem beszéltem szeszcsempészekkel. Én csak beültem Mokkában egy régi kávéházba, és beszélgettem az ott ülőkkel. Fantasztikus volt számomra az a velencei stílust idéző, 1600-as évekből származó kávéház, ahol a falak leomlott részeit bádoglemezekkel pótolták, és ahol pontosan olyan üveg poharakban szolgálták fel a kávé, mintha a budapesti Bambi Presszóba térne be az ember.

A legkedvesebb beszélgetőtársam egy nálam is fiatalabb halász volt, és ő vezetett körbe a városban. E-mail-címet cseréltünk, mert ebben az időben még nem volt web 2. Egyszer-kétszer levelet váltottunk, és természetesen meghívtam, hogy ha ideje, lehetősége engedni, látogasson meg engem

Budapesten, szívesen viszonoznám a kedvességét. A válasz azóta is az egyik meghatározó élményem: megköszönte, hogy meghívtam Budapestre, de ne felejtsem el, hogy én egy európai értelmiségi vagyok, ő pedig csak egy szegény halász, a világ egyik legszegényebb országából. Ezzel a néhány szóval, úgy éreztem, hogy alaposan rám pirított: valójában nem voltam tudatában annak, hogy minden gesztusomban, a legpozitívabbnak szánt gesztusaimban is, ezt a végtelennek tűnő egyenlőtlenséget éreztettem vele.

A *pauvre pêcheur*, a szegény halász, ahogy magát aposztrofálta, egyébként Dzsibutiból származott, és mondta, hogy ő csak hallal foglalkozik. Viszont szívesen mesélt nekem arról, hogy (nem ő, hanem mások) hogyan kereskednek szesszel.

„Ez nagyon nehéz” – mondta, a jegyzeteim és visszaemlékezéseim szerint. – „Hiába nézel ki halásznak, és van egy halászhajód, mert képesek ezek a határőrök megállítani téged. Akár a dzsibuti, akár az eritreai, akár a nemzetközi, akár az egyiptomi vagy a brit, amerikai zászló alatt hajózunk, akkor is jönnek, megállítanak, és joguk van arra, hogy átvizsgálják a hajódat. Ha mégis sikerül megérkezned a mokkal kikötőbe, akkor persze az áruért egy viszonylag jó árat kapsz.”

Azt is tudta, hogy ahhoz képest, amennyiért Jemenben egy üveg, whisky, konyak vagy vodka stb. eladható, ahhoz képest ők csak a töredék árat kapják meg. Igaz, ez így is egy busás ár, különösen ahhoz képest, hogy mennyiért kapja meg Dzsibutiban, ahol annyiért kapják, mintha Franciaországban vennék. Az a normál ár.

A tengeri úttal nem értek véget a szeszcsempészek megpróbáltatásai, mert ezekből a földalatti raktárakból egyszer föl kell hozni és el kell juttatni távolabbi elosztó központokba az árut, és – mondta – ebben elsősorban olyan a gyors járművek, például motorbiciklik vállálnak szerepet, amelyek kihajtanak a raktárból, és zsupsz, elérkeznek Taizba, vagy más nagyvárosba, ahol aztán szintén titokban, de túlradnak a portékán.

Ezzel választ is kaptam arra, hogy miért úgy készítik a házisört Jemenben, hogy az alkoholmentes sörbe töltenek egy kis töményt. A csempészetben a térfogat a szűk keresztmetszet. A sör, alkohol-egyenértéken számolva, túl sok vizet tartalmaz. Ahol motorbiciklivel csempészik az alkoholt, az csakis tömény szesz lehet.

Mokka, a kávémonopolista város tehát az 1990-es években lassan a szeszcsempészet földalatti kikötője lett. Elmondások szerint a kikötő szárazföldi létesítményeinek fejlesztése folyamatos volt: a földalatti raktárak újabb és újabb mélyrétegei kerültek kialakításra, rejtett garázskihajtókkal,

versenyben a hatóságokkal, amelyek ezek leleplezésére és felszámolására törekedtek.

És hogy mi lehet ott azóta? Hogyan használhatja a középkori eredetű pincerendszert a vörös-tengeri hajózást veszélyeztető fegyveres csoport? Milyen a fegyveresek viszonya a korábbi szeszcsempészekkel és a szegény halászokkal? Nem tudom. Az utolsó jemeni barátaim is visszatértek Magyarországra, és egyre ritkábban jutok friss és valós hírekhez az egykori Boldog Arábiából.

Hogy egy születésnap köszöntés mégse ilyen melankolikusán érjen véget, egy anekdotát osztok meg, a már megszokott, gamifikált formában. Az utolsó kvízkérdés tehát: miből főztek pálinkát a jemeni magyarok a 2000-es években?

...

Jemenben dolgozó sebészorvos barátunk, Séllei Lajos doktor beszámolója szerint a jemeni pálinkafőzés egy bizonyos Kéri Tiborhoz köthető, aki liftszerelőként többször is járt Jemenben. Kezdetben, a '90-es évek elején datolyából főzte a pálinkát, amely a '90-es évek végére egyre drágább lett, így kanyarodott el a paradicsom felé. 1996-ban – számolt be orvos barátunk, a szemtanú hitelességével – vett egy villanyrezsót és egy kuktát, és folyamatosan főzte a nedűt. Mivel 7 dl-es Shamlan (ásványvíz) üvegben árulta, a helyiek Kéri-Shamlanként fogyasztották. A kórházi liftszerelő szabadidős tevékenysége fölött azért hunytak szemet, mert a biztonságiak főnöke is fogyasztója volt...

...

Jegyzetek

[1] Ezúttal mondok köszönetet Dr. Séllei Lajos sebészorvosnak, aki akkoriban Jemenben élt. Önzetlen segítsége, tanácsai és kiterjedt kapcsolati hálója nélkül nemcsak kevesebbet láttunk és tapasztaltunk volna, de különösen keveset értettünk volna meg a látottakból. „A doktor” könyvét (*Utazások és gyógyítások Jemenben*; Budapest, L'Harmattan 2003) ezúton ajánlom az olvasók szíves figyelmébe.

[2] Dr. Ali al-Galeiszi Szegeden végzett, orvos. Kedves szánai magyar barátunk, Séllei Lajos mutatott be minket egymásnak.

[3] A Duna Televízió, közelebbről Kardos Lajos támogatásával forgattam dokumentumfilmet. A stábben ketten voltunk, Barakonyi Szabolcs mint operatőr és magam. *Samszán család* című filmünket ajánljuk megtekintésre az érdeklődőknek: <https://www.youtube.com/watch?v=QA14jJHbKHY>

...

[4] Mamitta nem név vagy becenév, hanem a „házinéni”, mint foglalkozás megjelölése; a rövid ideig tartó olasz gyarmati múlt egyik maradványa Addis Abebában.

[5] Etiópiában a kávé délután, estefelé isszák. ‘Minek kellene reggel kávé?’ – magyarázták nekem – ‘Hiszen akkor ébredtünk, még nem lehetünk fáradtak!’

[6] A tömjén és a mirha ugyanannak a fának a gyantája, illetve kérge.

[7] A kérdésre többen rávágják, hogy *Sába*. Nos, nem: Sába a királyság neve. A királynő neve nem szerepel a Királyok könyvében, sem a Koránban. A jemeni hagyomány szerint a királynő neve *Bilkisz*, az etióp hagyományban pedig *Makeda*. A jemeniek szerint Sába királyság a mai Dél-Jemenben volt, és a királynő ide tért vissza, az etióp hagyomány szerint viszont Salamon és Makeda gyermeke alapította meg az etióp uralkodóházat, amely a történelem legtovább uralkodó családja volt, 1974-ig őrizte meg az uralmát.

[8] Baba Budint jó szívvel ajánlom összeesküvés-hívők és azok kutatói figyelmébe. Gyönyörű mesét lehetne kitalálni Gül Baba, azaz Rózsa Apó kedvenc tanítványáról, Baba Budinról, azaz Budai Apóról, aki a kereszténység és az iszlám hagyományait ötvöző szúfi vallás követőjeként, az elnyomó szultán/kalifa elleni bosszúként csempészte ki a kávé indiai hitsorsosaihoz.

[9] Etiópiában, legalábbis amhara nyelven „csat” néven ismert. A velem egyidős URH-rajongók viszont kat-levélként ismerék, bár sokan (talán a többség) azt hitte, hogy a kat, de talán maga Észak-Jemen is csak egy allegória.



Mokkai épületek



Tejeseta Mokkában



Dominózó férfiak egy mokkalai kávéházban

(A képek a szerző felvételei, a *Samszán család* című filmből)

MENÜ

🏠 Köszöntők

Sárkány Mihály életútinterjú-kötet

Filmek Sárkány Mihályról

Sárkány Mihály írásai a kávéról

Képek Sárkány Mihályról

Tabula Gratulatoria

Impresszum

Ön itt van: [Főlap](#) / Mokka, az élet keserűsége