Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző: Kodolányi Ferenc

Cím: Vendég voltam

Forr: Vendéglátás, 1962. márc. 3.

EGY KÜLÖNLEGES ESZPRESSZÓBAN!

Osztályozás

Tárgy: 640.24 „Jácint" Eszpresszó

Kód: "1962"

Személy

Az utóbbi időben egyre-másra nyíltak a különböző különleges hivatást betöltő eszpresszók. Egyik egy fodrász szalon kiegészítője lett, a másik hanglemez üzlettel társult, míg a harmadik könyvüzlettel kötött barátságot.

Végre a legutóbbi saját magával szövetkezett, a „kávét" helyezte előtérbe, hogy a kávé kedvelői ezen a helyen hódolhassanak szenvedélyüknek. Trónusra emelte a „kávét" és elsőnek megteremtette a kávékülönlegességek speciális otthonát.

Igen! Nem tévedés! — mert otthont teremtett, az otthon kényelmét és meghittségét adja a különféle meleg és hideg kávékülönlegességek fogyasztóinak.

Az Október 6. utcai Jácint Eszpresszó nyílt meg újjáépítve, új rendeltetéssel az V. ker. Vendéglátó Vállalat gondozásában. Jóval a megnyitás után egyik délután sétáltam el az eszpresszóba. Mint kávérajongó fokozott kiváncsisággal és egy kis izgalommal is telítve léptem be a helyiségbe. Kora délután volt, még csak fél házzal, de a pult körül mégis kávéra várakozókkal.

Az első benyomások igen kedvezőek voltak és az izgalom felengedett. Az ajtón kiszűrődő kávéillat hivogatóan tessékelt be a helyiségbe. A dupla ajtó közt elhelyezett virágtartóban a ciklámenek bólogatva köszöntöttek.

Szép, barátságos, meghitt helyiség fogadott. Köszönet a tervezőnek, hogy egy ilyen ódon üzletet a haladás, a modernség, praktikusság igájába tudott hajtani.

A falak fehér, kék és sárga változatai nagyszerűen érvényesítik a rejtett és közvetett világítást. A különben magas mennyezetet nagyszerűen csökkentik a fényhatások.

Jobbra találjuk a fagylaltgépet, hűtővitrint és kávégépet egyvonalba hozva, melyet a kirakatnak is beillő csinos polc-sor határol. Előtte két asztal a futóvendégek szolgálatára. A pult végénél nyílik a kávékonyha. Ezzel átellenes oldalon — egy adott tartóoszlop köré — van konponálva emelt dobogón a tulajdonképpeni terem az ülő fogyasztók részére.

A 15 feketeüveg-lappal fedett asztalkát szépen egészítik ki a lilahuzatú székek és sárga-fekete huzatú pamlagok. Az asztalokon a sablonos terítőt ez esetben raffia alátétek helyettesítik.

Helyet foglalok és alig veszem kezembe a kávékönyvet, máris mellettem van a felszolgálónő!

A kávékönyv a szokásos kávéféleségeken kívül 12 féle meleg és 10 féle hideg különlegességet ajánl. Csak kiszabadul belőlem az ördög, mikor a kártyára mutatva kérdezem:

— És ez mind kapható?

— Mind. Feleli kedvesen a felszolgálónő és segít a választásban. Egy-egy kávéféleségnél kérdően nézek rá, mire ő máris sorolja, hogy mi az összetétele a kérdezett kávénak.

Dícséretére legyen mondva, nem a legdrágábbakat akarta velem megkóstoltatni.

Ilyen segítséggel aztán kétfélét választottam!

Hamarosan hozta is és én felváltva kóstolgattam, ismerkedtem ízével, illatával. Nagyszerű volt, nagyon ízlett.

Fizetéskor érdeklődött, ízlettek-e a kávék? Amikor arról panaszkodtam, hogy ki győzi ezt a sokfélét végigkóstolni, búcsúzóul azt tanácsolta mosolyogva, hogy jöjjek el minden nap és igyak meg mindig egy-egy másik fajtát.

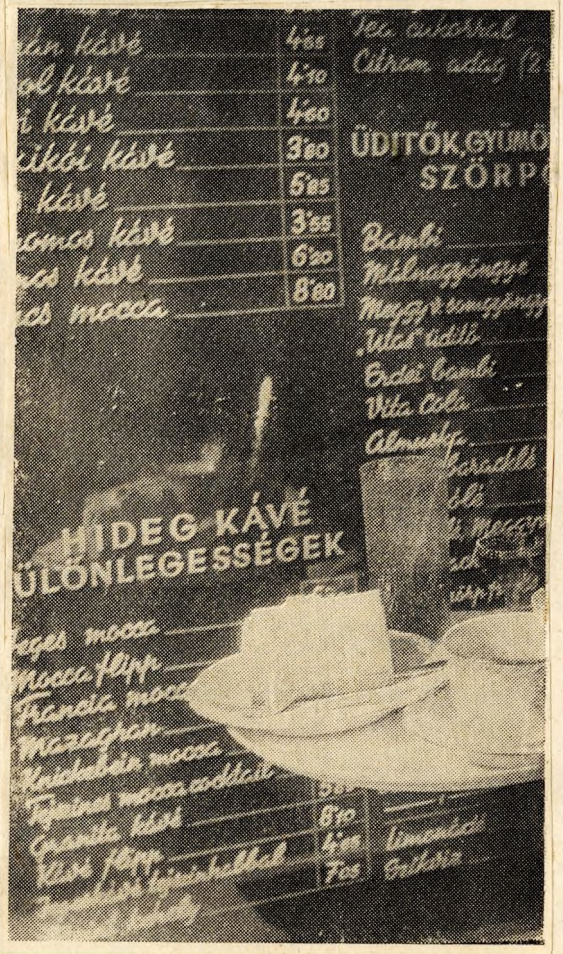
Nagyszerű! Most vagy 20 napig járhatok naponta kóstolóra és aztán, mert ízleni fog, kezdhetem elölről az egészet.

A kitűnő kávék zsongító hatása ellenére is legyen szabad azért néhány apró észrevételt tennem:

Mielőbb válasszanak a jellegnek megfelelő jó eszpresszó nevet, mert ez a név hamarosan márka lesz és előkelő helyet fog elfoglalni az eszpresszók történelmében.

Bizonyára hamarosan nyomtatásban is megjelenik kávékönyvecskéjük. Szépet csináljanak, melyen a nyomás a barna, arany vagy mély sárga színekben domináljon. Ne feledkezzenek meg az egyes különlegességek mellett feltüntetni vagy utalni azok összetételére. Higyjék el, ez nagyon fontos és megkönnyíti a vendég, különösen a kiváncsi, tapogatózó vendég választását.

Bár a jó bornak állítólag nem kell cégér, mégis szükséges, hogy az üzlet mellett bizonyos propagandát fejtsenek ki. Ez nem támaszkodhat csupán a környékre és a futóvendégekre. Meg kell ismertetni, fel kell hívni rá



a figyelmet. Aki egyszer eljön, az már máskor sem fogja elkerülni.

Végül, ha a kávéfőzők következetesen és állandóan egyforma lelkesedéssel és az előírt receptek és előírások betartásával fogják főzni a különlegességeket is, törzsvendégekké fogják tenni a kávé ízek, illatok, aromák kedvelőit.

Sok sikert az új létesítménynek és én a magam részéről folytatom a maratoni kávékóstolást, mondván:

„Ne nyugodjon le a nap a te kávékülönlegességed nélkül".

Kodolányi Ferenc