



Szellem a fazékból - Kopi Luwak

2013 szeptember 22. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Iszom a világ legrágább kávéját. Ahogy Tóth úr, a barista tanította a Hercegprímás utcai Gourmet Caféban.

Aprót kortyolok, némi levegővel együtt, hogy a fűzet "szétterüljön" a nyelvemen, majd megkísérlem ide-oda görgetni, de nem "karakteres savak" jönnek, hanem köhögőroham. Szerencsére itthon ülök a konyhában, az

asztalt feltörlöm, kezdem előlr?l. A négy dimenzióra kell összpontosítani. Testesség, savasság, aroma és íz. A kávé akkor finom, ha a nyelv küls? szélein savasságot, a szájpadráson szárazságot, a torok hátsó szegletében édességet érzek. De nem érzek semmit, csak kaparó ízt. Pedig ez egy ezer dolláros kávé. Ezt issza Oprah Winfrey és Mark Zuckerberg. Ezt itta Jack Nicholson is (aki a haldokló milliomost játszotta a Bakancslista cím? filmben), mindaddig, amíg Morgan Freeman el nem magyarázta neki, hogyan készül.

A dobozon ez áll: "Utánozhatatlan zamat". Ebben nem is kételkedem, hiszen a Kopi Luwak kávé az indonéziai cibetmacska ürülékéb?l készül. A "Kopi" azt jelenti: kávé, a "Luwak" meg annak a mókus formájú macskafélének a neve, amit közönségesen pálmásodrónak ismerünk. A fürge kis állat felfalja a kávécserjék érett bogyóit (f?ként az arabica fajtát), de a kávébabot megemészteni nem tudja. Amikor a XVIII. század elején Szumátra szigetén a holland telepesek - szigorú fenyítés mellett - megtiltották munkásaiknak, hogy a kávéültetvényeket megdézsmálják, a bennszülöttek felfedezték, hogy a cibetmacska ürülékében épen maradnak a magok. Összegy?jtötték tehát, megmosták, a napon megszáritották, enyhén megpörkölték, és el?állították a világ legzamatatosabb kávéját. A cicák bélrendszerében ugyanis olyan enzimek találhatók, melyek tompítják a kesernyés ízt, csökkentik a kávé savasságát és koffeintartalmát. Ráadásul az állatok végbélnyílása közelében több olyan mirigy is található, amely átható, pézsmailatú váladékot termel. Massimo Marcone, az ontariói Guelph egyetem professzora szerint a kávébabok ennek köszönhetik különleges aromájukat. A kémiai reakciók leírásáért mégsem ?, hanem az amerikai John Martinez kapott Nobel-díjat 1995-ben.

Amire szüksége is volt, ha naponta többször Kopi Luwak kávé akart szürcsölgetni. A kávé ára ugyanis felér egy balhoroggal. Els?ként egy ausztráliai teázó árusította 2006-ban az északkeleti partvidékén fekv? Townsville-ben. Egy csésze kávé akkor ötven ausztrál dollárba (tízezer forintba) került. Nem sokan vették, de néhány újságíró kiszimatolta a szenzációt. Másfél évvel kés?bb a Sloane Square-en, Chelsea-ben már ötven font (azaz majdnem a duplája) volt az ára. Itt Coffee Raro néven kínálták, és a macskakávé a világ második legdrágább kávéfajtájával, a jamaicai Blue Mountannel keverték. Egy év múlva megjelent a legendás milánói Peck kávéházban is. Most is kapható kilónként kétszázezer forintért.

Aztán felt?nt sokkal olcsóbban is. A Kopi Luwakkal ugyanaz történt, mint az albai fehér szarvasgombával vagy Cézanne festményeivel. "A mester festett életében négyezer képet - magyarázza a szakember. - Ebb?l ötezer magángy?jt?k birtokában van az Egyesült Államokban, ezer Japánban található, a többi Európában látható." A cibetmacskákat ketrecekbe zárták, a kávé hamisítani kezdték, a sznobok pedig csak csücsörítettek és csettintgettek. Ha kóstolni akarják, ne menjenek a Gourmet Caféba (ahol 8 ezer forint egy csésze), de még valamelyik Semiramis kávézóba se (hol kétszázezer forint a kávé kilója). Nálam van egy megbontott tízdekás csomag. Elszánt sznoboknak jutányosan megszámitom.

Vinkó József - hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
