

BESZÉLGETÉS EGY CSÉSZE FEKETE MELLETT  
FREI TAMÁSSAL KÁVÉHÁZAIRÓL, A MINŐSÉG KULTUSZÁRÓL,  
A DOSSZIÉ TITKAIRÓL ÉS EGY KONGÓI KALANDRÓL

„Én egy  
szorgalmas ember  
vagyok”



Amíg várok rá, rendelek. Legyen mondjuk egy szír kávé, abból a huszonnyolc féléből, amit az itallap felkínál. Míg készül, elolvasom, hogy mit fogok inni. Ibrikben főzik, édes arab kávé fahéjjal és egy kis kardamommal. Háromszor kell felforralni és az utolsó pillanatban, mielőtt kifutna, levenni a tűzről. Alighanem az arab világhíres kutatója, Germanus Gyula kóstolta először honfitársaink közül, méghozzá Damaszkuszban.

Mire belemélyednék a „menü-lap” cikkeibe – merthogy ez valójában kéthavonta megjelenő újság, befut a házigazda. Frei Tamás futó pillantást vet az asztalon gőzölgő finomságra, visszafogott bólintással nyugtázza a választásomat, és megjegyzi: azért később megkóstol-tatok veled még mást is. Kezdődhet a beszélgetés.



– Mit hozol magaddal otthonról, a szülői házból?

– Szorgalmat és kitartást, amit kis koromtól fogva belém sulykoltak a szüleim. Német óvodába jártam, a lakás könyvekkel volt kitépézve, úgyhogy a nyelvek és az olvasás szeretete végig kísért az életben.

– Mi a titka annak, hogy bárhol a világban feltalálsz magad?

– Nyilván ez egy adottság, de hozzájárult, hogy fiatalon, sok helyütt tanulhattam. Idehaza a jogon, utána Moszkvában és Washingtonban, később egy ösztöndíj révén Svájcban, ahonnan visszatérhettem Amerikába, a televíziós újságírást elsajátítani. Furcsa volt, hogy úgy oktatták, mint bármely más szakmát. Itthon a tehetség mindenhatóságáról beszéltek nekem, ott pedig úgy képezték bennünket, mint az iparos mestereket. Igaz, olyan alaposan is.

– A felsoroltakból már érthető, hogy miért nincsenek nyelvi problémáid a világban.

– Szeretem a nyelveket. Az az igazi, mikor olyan tempóban beszélsz és olvasol, mint

az anyanyelveden. Ezt a németről, az angolról és az oroszról mondhatom el.

– Megfordult-e a fejedben, hogy végleg elhagyod az országot?

– Egy alkalommal. Tanulás mellett a svájci rádió német nyelvű szerkesztőségében dolgoztam, Bernben, nem sokkal az itthoni rendszerváltás után. Remek fizetésem volt, és kiváló lehetőségeim. Bizony vívódtam, hogy jöjjenek vagy maradjak. A dilemmát az oszlatta el, hogy elnyertem egy ösztöndíjat, és átmehettem Amerikába televíziózást tanulni. Onnan utazó riporterek hívtak haza. Szomáliába küldtek haditudósítónak, meg Kolumbiába, a kokain-



bárók nyomába. Ez nagyságrendekkel izgalmasabb volt, mint a CBS helyi híradója, ahol a bűnügyi rovatban dolgoztam és gyilkosságok véres helyszíneire mentem nap mint nap!

– A szaktudásról már beszéltünk. Miben vagy tehetséges?

– Tudom, miben nem vagyok. Kétségtelen, hogy bonyolult összefüggéseket viszonylag jól megértek és képesek vagyok rá, hogy közérthetően, talán érdekesen tálaljam. Szenvedélyesen kutatom a tényeket. Ez azonban csak akkor az igazi, ha nem tompítja el az empatikus képességeket. Ahogy mondani szokták, egy ember halála tragédia, száz emberé statisztika. Arra kell figyelmem, hogy ne menjek el túlzottan a statisztika felé, megőrizsem az érzékenységemet. Ebben még fejlődnöm kell. Negyvenegy éves vagyok, szakmai értelemben ma sem tekintem kész embernek magam.

– Volt-e olyan munkád, ahol megtaláltad a bölcs harmóniát a tények és az emberek iránti érzékenység között?

– Bhutánban eltaláltam. Azért mentem oda forgatni, mert a bhutáni király kijelentette, hogy országának értékelésében nem a GDP százaléka számít mindenek felett, hanem az állampolgárok boldogsága. Ez nagyon izgatott, mert ha itt, mifelénk 1 százalékkal visszaesik a gazdaság, mindenki világvégét kiált. Holott ma már tudományos igazolt tény, hogy az emberek boldogságtudata 80 százalékgig maguktól és a szűk közösségeiktől függ.

– Ebből következően úgy kellene politizálni egy országban, hogy az emberek életminőségének alakulása a döntésekkor perdöntő legyen?

– Igen. A bhutáni király Angliában tanult. Egyszer arról olvasott, hogy a boldogságérzet 1980-ban nagyjából ugyanazon a szinten mozgott Nagy-Britanniában, mint 2000-ben, miközben az emberek anyagi színvonala a duplájára nőtt. Megdöbben ezen: szóval akkor mégsem minden a pénz?! Ő ebben a szellemben uralkodik a Himalája hegyei között. Elrendelte például, hogy az ország 70 százaléka maradjon zöld, érintetlen erdő. Európai mércével látószólag irracionális döntéseket hozott, miközben népének boldogságérzete emelkedni kezdett. Kiegyensúlyozott, nyugodt, többnyire mosolygós emberekkel találkoztam. Azelőtt alig hittem, hogy a lélek állapotáról lehet dokumentum-filmet forgatni. Bhutánban megtörtént, ezért érzem jól sikerült munkámnak.

**Ezen a ponton a hagyományos riporteri munka megszakad. Frei Tamás kíváncsian figyel, miként kortyolom a szír kávé. Mire elfogy, máris másikat rendel.**

– Ezt meg kell kóstolnod. Karibi kávé. Jamaicában találták ki, a világ egyik legkülönlegesebb kávéját termő Kék Hegy tetején! Eszpresszót kell főzni és kubai rummal, nádcukorral, jégkockával összerázni. A tetejére krémesen habos, hideg tejszín kerül. Remek kávé!

– Tamás, erre képtelenség nemet mondani. De egyik kávé a másik után? Lehet, hogy a mentő visz el innen, heveny szívdobogással?

– Ez óriási tévedés! Minél jobb minőségű arabica kávéból készíted a kávédat, márpedig mi a legjobból főzzük, annál alacsonyabb a koffein tartalma. Amihez itthon szoktunk, az főleg robusta, 30-50 száza-



lékkal eleve magasabb a koffein szintje. Az olaszos pörkölés ráadásul elég sok koffeint visz a kávéból, néha már-már koffeinmentes lesz, mi annyira sötétre pörköljük. Amivel most megkínállak, ez egy ilyen olaszosra pörkölt keverék, kiváló arabicából. Az íze intenzív, de ha hiszed, ha nem, egy deci coca-colának felel meg a koffein tartalma. Úgyhogy nyugodtan meghatod, nem fog megártani.



– A meggyőző képességed kivételes. Vajon hogyan jutsz be mindenbe, hogyan intézed el, hogy szinte mindenki fogadjon?

– Szorgalommal és kitartással. Sok minden tanulható, például az, ahogyan levelezünk mondjuk egy indiai maharadszával. Korrektnek kell lenni, és precízen betartani, amit ígérsz. Ha lepattansz valakiről,

mert azt kéri, hogy hívd 6 hónap múlva, akkor bizony fél év múlva, pontosan a megadott időben újra jelentkezni kell. Ezt az állhatatosságot a világsztárok is értékelik, és megnyílik az ajtajuk.

– Tamás, belőled süt a pontosság és a felkészültség. Mi volt a legnagyobb meglepetés utazásaid során?

– Ami a forgatások idejét illeti, mi szinte órára beosztott terv szerint működünk, mert az idő pénz. Egy forgatási nap minden járulékos költségével 400 ezer forint. Látástól vakulásig dolgozunk, amiből a néző adott esetben csak annyit lát, hogy elegánsan végigsétálok valakivel a luxusvillájában vagy testőrökkel egy szétlőtt afrikai város romjai között. Azt viszont már nem látja a néző, amikor a helyszín felé tartva a repülőgépen nyomom a fekvőtámaszokat, mert leszállás után pár órával már forgatnunk kell, dacolva az időeltolódással. Meglepetések inkább emberekkel kapcsolatban érnek... Leszállunk Kongóban, katonai kordon között is nehezen tesszük meg a terminálig tartó kétszáz méteres utat, mert minden irányból kezek nyúlnak felénk. Aki figyelmetlen, a táskája bánja.



– Szerencsés vagyok, mert járom a világot. Ha csak egy fél nap szabad időm marad, szaladok a természetbe. Többször voltam Kolumbiában, ami Dél-Amerika Svájca. Ott az ember kimegy a hegyekbe Bogotából vagy Medellinből és látja, hogy a legszebb csúcsokon boltíves épületek állnak, ezek a finca-k. Ha egyszer bemész egy ilyen kávéültetvényen a termelőhöz, és ő megkínál a kézzel válogatott, napon szárított és frissen pörkölt kávéjával, nos akkor hirtelen úgy érzed: eddig csak „pocsolyavíz” ittál kávé gyanánt! Nálam egy ilyen kolumbiai fincában kezdődött a szenvedély! Múltkor például volt egy szabad repülőjegyem, elmentem Eritreába, a volt olasz gyarmatra, Etiópia mellett. Ahogy Havanna az ötvenes évek végi állapotokba fagyott bele, Eritrea fővárosában,

alatt kicsurog a fekete lé. Ha teszem azt öt percig főzöd egy ibrikben, vagy egy nagyon jó espresso gépben, akkor viszont azonnal kiderül, hogy valójában jó vagy rossz az a kávé. Az arab kávékultúrában nem teheted meg, hogy ne frissen pörkölj. Én otthon magam pörkölöm a kávé, olasz karos gépen főzöm. Barátom, egy élelmiszeripari vállalkozó évek óta nyúz, hogy ezzel a mániával kezdjünk már valamit. Végül beadtam a derekam.

– Idehaza újdonságnak számít, hogy valaki minőségi kávézót könyvesboltba telepítsen.

– A világban ma már elterjedt szokás, hogy a könyvesboltokban kávékülönlegességeket lehet inni. Én szeretem ezt az igényes közönséget, vevők a világ kávéira.



– Hol nyíltak már kávéházaik?

– Itt, a Mammutban lévő Libri könyvesbolt alsó szintjén, aztán az Árkádban, az Aré-

mert ez jól kapcsolódik a „Frei Könyvespolca” sorozathoz. A világ könyvesboltjaiban járva leemelem a polcra a nekem tet-

## ...népének boldogságérzete emelkedni kezdett. Kiegyensúlyozott, nyugodt, többnyire mosolygós emberekkel találkoztam.

Asmarában a második Világháború idején, az olaszok távozásakor állt meg az idő. A kávéházakban megmaradtak a harmincas évek gyönyörű olasz kávégépei, ezeket reparálják, és használják még ma is. Szét-szedtem, vizsgáltam, fotóztam őket napokon át.

– Ez már szinte megszállott szenvedély...

– Ha kávéval foglalkozol, kérdések özönöz rád. Mitől mások a különféle termőterületek cserjéi? Miféle indonéz fekete-földből van az a csésze, amiben a kávé nem hűl ki? Egyébként a kávéivás rituáléja maga a nyugalom, a béke. Ezt veszítettük el Európában, mert mindent gyorsan, kapkodva akarunk, hogy aztán öt óra hosszat ülhessünk a tévé előtt. Itthon megnyomod a kávéfőző gombját, és tíz másodperc

– Az itallapon, bocsánat, italújságon a különlegességek mellette szembe ötlők a szokatlanul olcsó árak.

– Római mintát követve az az elvünk, hogy egy jó kávé a Cafe Freinél egy euróért megihat bárki. Ennek az a titka, hogy a viszonteladókat kihagyjuk a rendszerből. Az az általános modell, hogy a harmadik világbeli termékeket mi itt, a második világban megvesszük az első világtól, az ő áraiakon, és erre még rápakoljuk a hasznunkat. Ezzel a felfogással szakít a Cafe Frei. Feladva a kényelmet, szorgalmasan elmegyünk a kávéültetvényre és ott vásárolunk, közvetlenül a termelőtől. Idehaza pörkölnünk, figyelünk a gépeinkbe engedett víz lágyságára, a hőfokokra, gőzarányokra, képezünk a stábot, recepteket gyűjtünk, egyszóval mindenből a legjobbat igyekszünk adni.

nában és tárgyalunk a további terjeszkedésről. Számomra szerencsés a helyszín,



szó, érdekes könyveket és itthon magyarul „felteszem” őket a polcra, szintén itt, a Libriben. Sok kis kávézót szeretnénk, azonosan magas színvonalon, nemcsak a fővárosban, hanem vidéken is. Ott vagyunk például Salgótarján főterén, ahol kulturális programokat, közönségtalálkozókat is rendezünk.

– Most már, hogy otthon vagy a bevásárló központokba, mi a véleményed róluk?

– Szerintem a plázák léte és terjedése visszafordíthatatlan. Ezt is, mint mindent, lehet jól és rosszul csinálni. Ezen múlik az adott hely létjogosultsága. A Mammutot nagyon megszerettem. Gyakran vagyok itt, a magaménak érzem. Azon kapom magam, hogy sokszor már a találkozóimat is ide szervezem.

Odabenn megkönnyebbülten adom át egy egyenruhás embernek az útleveletem, ő viszont hátat fordít, és szó nélkül elhúzza vele. Eltűnik előlem egy irodában, ahonnan kiront egy német úriember, és tajtékzik: nem fogok 5 ezer dollárt fizetni azért, hogy visszaadják az útleveletem! Bekopogok, az emberem ott ül az íróasztala mögött, és helyet kínál. Néz, méreget, és kiböki: ötezer dollárért visszakaphatom az útlevelet. Kihúz egy fiókot, tele passportokkal, és az mondja, ezeknek nem

volt pénzük, hogy kiváltsák. Elsötétült előttem a világ, átfutott az agyamon, hogy Kinshasában nincs is magyar diplomáciai kirendeltség. Végül kiböktem: ne vicceljen, én Magyarországról jövök, száz dollárt tudok adni érte. Mire a pasas: na jó, legyen százötven.

– Beszéljünk a kávéról, hisz ezért jöttem. Nyilván imádod, de hogyan kerültél szoros kapcsolatba a kávékultúrával?