Írta: Szabó László
2011. május 29. vasárnap, 09:21 - Módosítás: 2011. június 30. csütörtök, 09:20

Pálinkafőzés

Betegágyamon - ahová egyes vélemények szerint az alkohol mértéktelen fogyasztása juttatott volna - a legkevésbé sem akarok a piálás védelmére kelni, úgyis hiteltelennek ítélnék. Viszontag, szakértő színében sem akarok tetszelegni, egyrészt, mert nem is vagyok az, másfelől azok táborát sem kívánom erősíteni, akik alkoholista színben tüntetnek fel, s betegségem okát ebben látják. Még azt nem vágta senki a fejemhez, hogy sokat dolgoztam, többet, mint talán egészséges lett volna. De hagyjuk Jucit aludni!

SZOCIALISTA PÁLINKA

A minap zengzetes eszmefuttatás részesei lehettek azok a TV nézők, akik végignézték a cukor árának, a nagymama elmaradt lekvár főzésének és a szabaddá tett pálinkafőzésnek belső összefüggéseiről szóló tudós eszmefuttatást.

Az eszmét Szanyi Tibor sokszoros magyar gyerek futtatta szabadon, tradicionális szocialista korlátok között. Oly annyira szabadon és függetlenül, hogy sem a valósághoz, sem a részeket és tényeket egymáshoz nem kötötte semmi. Sőt, sikerült az időtől is függetlenítenie magát, ami egyrészt a gyümölcs érése és a lekvárfőzés idénye, a rendelet megjelenése és a cukor árának felszökési ideje között fennállt.

No, de hát miért szabadgondolkodó az ember?

Nekem azonban más is eszembe jutott.

Méghozzá az, hogy mi köze a pálinkának a cukorhoz?

Tanult barátunknak miért épp a cukor jelent meg a szeme előtt, amikor kimondta vagy kimondták előtte a pálinka szót?

Én Mátészalkán születtem. Fehérgyarmaton gyerekeskedtem. Öt esztendős koromban Gulácson egy lakodalomban egy főtt borjúmájdarabbal a kezemben a két menyasszony előtt táncoltam, mert kis kupica pálinkával a násznagy megitatott. S ez nem akármilyen pálinka volt, hanem az azóta már jeles hungarikumnak minősített szatmári szilva.

Jól tudom, hogy mit beszélek.

Azt, hogy ennek főzéséhez egy szem kristálycukor sem kell, mint ahogyan a *nemtudom szilvából* főtt szilvalekvárba sem.

A lekvárt és a pálinkát gyümölcsből főzik és főzték, a nagymamák és a nagyapák is. Hasonlóan kecskeméti, a gönci barackot is.

Aki cukrot tett bele, az hamisított. Persze van cukorcefre, sőt nincs olyan dolog, amiből ne kíséreltek volna meg szeszt főzni. Ám ezt büntették.

Persze nem mindenkit.

Aki nagyban csinálta, sőt államilag, még magas pozícióba is kerülhetett, sőt ki is tüntethették.

Nyilván nem titok Szanyi előtt, hogy miből készült a barna címkés, fekete címkés, ilyen-olyan likőrgyári konyak, gin, Puszta tüze, s más fantázia nevű itóka.

Hogy miért a cukor ugrott be neki a pálinkafőzés alapanyagaként, s nem a szilva vagy a barack,

a körte, netán az eper?

Hogy miért a cukor, s miért nem a tök, a lekvárfőzéskor?

Hogy, miért nem az adalékanyagok az olajszőkítés az olajára emelésekor?

Hogy miért…?

De hagyjuk!

Őkelméék nagy vegyészek voltak. Egy Elena Chauchescu nevű kollégájuknak magas tudományos fokozata is volt. Egy Bajnai nevű…

Még örülhetünk, hogy cefre a cukorral s nem a juhszarral társult emberünk fejében!

Szolnok, 2011. április 10.