



Szellem a fazékból - Krampampuli

2011 december 04. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Hippokratész nemcsak a fogzásról, az aranyérről, az orvosi etikáról írt, hanem a borról is. A bölcs görög megemlíti, hogy a fűszeres forralt bor hasznos lehet meghűlés ellen, és segíti az emésztést. Nem véletlenül hívták a középkorban a szegfűszeg, szegfűbors, fahéj és citrusfélék hozzáadásával készült boritalt hippokrasznak.

A fűszeres bor áldó hatását már a rómaiak is ismerték - a receptek koriandert, gyömbért, babérlevelet is említenek -, de ezek hidegen itták. A németeknél csillagánizs is kerül az italba (Glühwein), a franciáknál narancsvirág (vin chaud). Ha fekete borsot és mézet teszünk bele, mint Moldvában, akkor izvar a neve, ha szibarackot, almát, likőrt, mint Brazíliában, akkor quentão ("nagy meleg"). A receptek közös titka: a forralt bort - nevével ellentétben - tilos forralni, mert elszáll az alkoholtartalma.

A bódulat igazi kalandorai számára azonban a forralt bor csak apácaitóka. Az igazi "pokolital" a krampampuli. Játékos neve a krampuszt idézi, de ez az ördög itókája is. Aki szilveszter éjjelén ennek kékes lángjába tekint, beelát a jövőbe. Ez az igazi férfipróba, a pogány rituálé. Ezért a boszorkányitalért még Belzebub is kijön a pokolból. Jókait annyira lenyűgözte a recept, hogy három regényében is mesél róla.



A három királyok csillagában így: "Egy cintányérba jó erős törkölypálinkát öntenek, meggyújtják, s aztán a lobogó szesz közé cukor darabkákat, fűgét, mazsolaszűrt, mandulát dobálnak. A sercegő borszesz kék-zöld lángot vet, a füge pirosat, a mandula sárgát; a lobogó láng elűt embernek az arca; ha nevet, mint egy elkárhozotté... Azután egy levesevő kanállal mereget az ember azon forrón lángoló szeszbe!... még lobog, mikor a szájához viszi. De elfújja, mielőtt lenyelné. Különben elviszi az ördög."

Nem pipogyaéknak való nedő, hiszen aki egy kortyot is leszalaszt belőle a torkán, menten a lelkét prűszköli ki. (Főként, ha fehér borssal is megbolondítják.) Komoly férfiember búzóje ez, aki ismeri Hamvas tanítását: "Az ivásnak egy törvénye van: bármikor, bárhol, bárhogyan." A Krampambulit Bécsben - és Sopronban - forradalmár diákok énekeltek. S amikor néhány jogász 1848-ban a Pülvaxot Szabadság Csarnokra keresztelte, a krampampuli a forradalom jelképe lett. "Szabadságitál". Receptjét titkosan őrizték a selmeci diáktársaságok, elkészítése a Pater Krampampuli kiváltsága volt. Az őrült tivornyákon - szakestélyeken - azok vehettek részt, akik letették a balekvizsgát, a százéves hagyományokra "firmák", háznagyok, "garatörök" vigyáztak. (Utóbbiak felügyeltek arra, hogy a kupák mindig színültig töltve legyenek.)

Bár a szegedi zsendár nevű tizáltól a svéd glöggig számos hasonló recept terjedt el a nagyvilágban, s Jókai A cigánybáró és A lőcsei fehér asszony című regényeiben többször is nekiveselkedett, hogy a pokoli kotyvalék

recipéjét megörökítse, a magyar krampampuli leghívebb összetételét Magyar Elek jegyezte fel. De figyelem, szesztársak, itt minden szónak súlya van. *"Míd?n közeledik az éjfé, hatalmas, öblös, t?zálló tálat állítunk az asztal közepére, s vagdalt fügét, magjától megfosztott datolyát, mazsolát, malagasz?l?t, cukrozott narancshéjat, dióval bélelt aszalt szilvát, darabokra tördelt szentjánoskenyeret rakunk bele."* Aztán a tál tetejére vasrostélyt helyezünk, erre pedig egy kiló nagyobb darabokra tört süvegcsukrot. A cukrot megöntözzük fél liter legalább hatvanfokos rummal, majd meggyújtjuk. Leoltjuk a villanyt, s dermedten figyeljük, ahogy a szesz elég, s a megolvadt cukor rácsepeg a gyümölcsökre. Ha kész, beleöntünk két liter forralt bort, egy liter gyümölcsteát, két citrom és két narancs levét. Aztán összekeverjük és forrón (átsz?rve) tálaljuk. A bátrabbak egy-egy parázsló gyümölcsdarabot is bekaphatnak.

S akkor örökre megtanulják, mi az a krampampuli.

Vinkó József, hetivalasz.hu



Ajánló