



Szellem a fazékból - Mi van a párizsiban?

2013 május 26. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Ipari szalonna, b?rkeemulzió, stabilizátor, tartósítószer, antioxidáns, savanyúság szabályozó, konyhasó és víz. De lehet benne szacharóz, dehidratált zöldség, borsóliszt is. Nem az a kérdés, mi van benne, hanem hogy mi nincs. Mert hús nincs. Legfeljebb húspép.

Minél kevesebb benne a sertés-, borjú- vagy marhahús, annál több a laktóz, a borsóliszt, a fűszeraroma. Ha szójafehérjével helyettesítik a húst, akkor több ízfokozó és színezőanyag kell, hiszen a nagy Magyar Élelmiszerkönyv elírja, milyen illúziót kell keltenie a felvágottnak. A parizer színének "egyenletes világos rózsaszínben kell játszania", mellékíz nem érződhet, a rúd "nem tartalmazhat három milliméternél nagyobb ín- és kötőszöveti hátyadarabot", simának, rugalmasnak és "jól szeletelhetőnek" kell lennie. Kis bors- és füstíz, "kellemes sósság" megengedett.

Értik, ugye? A szója és a foszfát megköti a vizet (a párizsi 70 százaléka csapvíz), a nátrium-glutamát "fokozza" a hús ízét (magyarán azt az érzetet kelti, mintha hús lenne a termékben), a tejpor "hozza" az elírt fehérjemennyiséget, a mész és a füstoldat az eltarthatóságról, a kárminsav (régbben erre a célra legalább vért használtak) a pompás színért gondoskodik. Hogy minden tökéletes legyen, mint Aldous Huxley Szép új világában, ahol a jámbor Földlakókat azzal vigasztalják, miközben port nyelnek, hogy "szóma, ha mondom, segít a gondon!"

Hogy aztán az így elállított párizsi (melyekre a gyártók csodásan csengő fantázianeveket aggatnak) savanykás, lyukacsos, gumiszerű, sós ízű lesz, ami többnyire olyan, mint a rózsaszínre festett vatta, a gyurma és a tofu keveréke, senkit nem érdekel. Elvégre nem kutyáknak készül. Azok ugyanis nem eszik meg. Még akkor sem, ha az árus a lejárt szavatosságú párizsit ecetes vízbe áztatja, hogy visszanyerje a színét és újra eladható legyen.

A vicc az, hogy a parizer még csak nem is népi demokráciánk vívmánya, mint mondjuk a bélszínroló. Francia szakácsok találták ki az 1900-as évek elején (alapja fehér borssal fűszerezett, fűzessel pépesített bikahús volt), és hidegkonyhás fogadásokon szolgálták fel. Aztán divatba jött. Német változata a Lyoner vagy Fleischwurst (többnyire a krinolinhoz hasonlít, mint az elzászi cervelas), Ausztriában Pariser, az Egyesült Államokban baloney (azzal hirdetik, hogy 98 százalékban zsírmentes), Itáliában mortadella (nemzeti éték, mint a pizza, még film is készült róla).

Legjobb változata mégis a szovjet doktorkolbász. Ezt a felvágottat (amerikai mintára) Anasztasz Ivanovics Mikojan népbiztos találta ki 1936-ban, akit húsz évvel később Hruscsov Budapestre küldött tárgyalni. Sajnos nem a kettős kolbász receptjéről diskuráltak, hanem a forradalom leveréséről, bár amerikai források szerint a "kolbász atyja" ellenezte megszállásunkat. Miként a doktorkolbász is különbözött a párizsitól: tettek bele tojást, tejet is. Illata állítólag a döglött hal és a trágya keverékéhez hasonlított, ám olcsó volt (2 rubel 20 kopejka) és zsírszegény, ami nagyban hozzájárult ahhoz, hogy a szovjet nép nem hizott el, mint az amerikai. A jó Sztálin című regényében Viktor Jerofejev is könnyes szemmel emlékezik a háború utáni időkre, midőn Moszkva éhezett, ám az ő apja szatyorszám hordta haza a doktorkolbászt.

Hogy honnan, ne firtassuk. Miként úgy a legbölcsebb, ha nem akarunk mindig minden részletet kideríteni. Otto von Bismarck vaskancellár is figyelmeztetett: "Minél kevesebbet tud a nép arról, hogyan készül a kolbász meg a törvény, annál nyugodtabban alszik."

Vinkó József - hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláztáról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
