



Szellem a fazékból - Vattacukor

2013 szeptember 15. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Az élet: vattacukor. Áll a Cukrosbácsi a tálka fölött, középen a fekete lyuk, forgatja a hurkapálcikát, mi meg tágra nyílt szemmel bámuljuk, ahogy a Semmiből megszületik az örvény? színes felh?, akár a Tejútrendszer.

Aztán megkapjuk, mohón a szájunkba tömjük, ragacsos lesz kezünk, arcunk, majd egy perc múlva nem marad

semmi, csak a csupasz hurkapálcika.

Édes semmiség - mondaná Fellini. Százhús kalória - mondaná a dietetikus. A food design történetének legnagyobb átverése.

De hát mi nem az?

A vattacukorgépet a nashville-i *William Morrison* és *John C. Wharton* találta fel 1897-ben. Morrison fogorvos volt, gyerekkönyvszerző, politikai aktivista - élete vége felé még Woodrow Wilson elnök mellett is dolgozott -, Wharton vidéki cukrászmester. Az "elektromos cukormasínát", ami fonott cukrot gyártott (ők fairy flossnak, azaz tündérhajnak nevezték), az 1904-es vilákiállításán szabadalmaztatták St. Louisban.

A csillogó édességnek akkora sikere lett, hogy negyeddolláros áron rögvest el is adtak belőle hetvenezer adagot. Gyapotcukor névre csak 1920-ban keresztelték át. A gép működése egyszer fizikai elvre épült: ha felmelegítjük, akkor a cukor megolvad, a centrifugális erő hatására fonalas szerkezetvé alakul, pálcikára csavarva újra megszilárdul. Kész varázslat.

Olyannyira kézenfekvő, hogy már nádcukorból is készítették a XVII. században. 1769-ben az angol üzletasszony, Elizabeth Raffald le is írja a receptet szakácskönyvében. Réz- vagy ezüsttálon karamellizálták a nádcukrot, és kézzel forgatták, hogy fonalas szerkezetű legyen.

Azóta sokféle ismerik.

Angliában candy floss, az Egyesült Államokban cotton candy, Ausztráliában fairy floss, Németországban Zuckerwatte a neve. A franciák úgy hívják: barbe a papa. Azaz apu szakálla. De hát ők a kintornát is barbár orgonának keresztelték, a besurruló tolvaj meg holdfényékszerész. Iránban pashmak a neve, az oszmán paloták kedvelt édessége volt. Yazd városában például szezámolajjal, liszttel készül. A vizes kristálycukrot felforrósítják, hagyják, hogy megdermedjen, majd addig nyújtják, amíg rágógumiszerű pép nem lesz belőle. Közben egy másik edényben (olajból és lisztből) hét-nyolc órás fűzéssel masszát készítenek, tepsibe öntik, és (gyűrűs formában) ráteszik a gumiszerű cukrot. A lisztes massa lassan felszívja a cukrot, és fonalszerű képződménnyé alakul.

Török változata a pişmaniye, amit pisztáciával ízesítenek. Az örmény származású Agop efendi találta fel, még a XIX. század közepén. A név állítólag megbánást jelent, de nem abban az értelemben, ahogy gondolnánk (hogy bárkinek lelkiismeret-furdalása támadna, mert ennyi cukrot megevett); ellenkezőleg: azt bánjuk meg, hogy hozzákezdünk az édesség elkészítéséhez, annyira komplikált.

A vattacukor (főként, amelyet izomalt cukorpótlókból készítenek és mesterséges színezőanyagokkal kevernek) feltehetően a legegésztelenebb édesség a világon. Bár az élelmiszermaffia ismeretében erre nem mernék fogadni. Az viszont tény, hogy nincs benne több cukor, mint bármelyik üdítőitalban (körülbelül 30 gramm). Utána viszont garantáltan éhesek és szomjasak leszünk. Hiszen cukros levegőt ettünk.

De hát a vattacukor nem a tudatos táplálkozásról szól. Inkább a gyerekkorról. A rózsaszín ámulatról, ahogy tejfogakkal felhúbe harapunk.

Vinkó József - hetivalasz.hu

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



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
