

az esti leves meghökkenti az első kanállal! Ami pálinkafőzőskor a rézeleje, az a disznótoros leves — erős és éhséget támaszt. Utána már hozhatják a májas és véres hurkákat, jöhetnek pezsegve, fortyogva, tepsizhez feketedve, kinyílván a kés után, mikor feszültségük a kés hegyétől fölszabadul, nagyot ugranak, majdnem fölbukfenceznek a zsírban. A hurkához képest a sült kolbász szelíd tárgy. Ám, inkább szelídségével figyelmeztet a személytelenített hízóra. A reggelről maradt máj és a délről maradt pecsenye is a hurkához-kolbászhoz illeszkedik. S akinek másnapra még maradt étvágya átlépni a sülő zsír nehéz függönyén, szemelgetni a friss tőpörtyűből hordós káposztával, az megtudhatja, mért jött a világra.

Utána már minden úgy csorog tova, ahogy elrendeltetett, de a tapasztalathoz a forrás partján kell élni. Disznósajt alig füstölve, vesevelő harmadnap reggelire, három hét múlva füstölt kolbász novaboros teával, nagybőjtben kezdetű szalonna, húsvéti sonka, melynek hátsó párja aratásra marad, mikor a dongót hessentő zsákból előszedik a csirkék serdülésének idején.

Így a gyomor kívánalmainak örök forgásban tovább.

