Keserű Zoltán

Az alkoholról

Engem úgy nevelt apám, hogy az ember, ha ki akar kapcsolódni a mindennapok egyhangúságából, akkor igyon némi alkoholt, mert attól ellazul és vidám lesz. Viszont óvakodjék, nehogy alkoholistává váljon, mint a nagyapám, aki városszerte elismert festő és mázoló volt, és ezt rendszeresen úgy ünnepelte, hogy minden keresetét elitta a kocsmában. Az ember tanuljon meg mértékkel inni, mondogatta apám, ám egy disznóvágáskor – ahol ő volt a böllér, vagyis a legfontosabb a rangsorban – az egész rokonság csak ámult, mikor bejelentette, hogy egyhúzásra fog egy üveg sört meginni. Addig soha senkiben nem merült fel a gondolat, hogy erre is képes.

Minden május elsején, a munka ünnepén, felvonultunk. Apám ilyenkor azt mondogatta, jóllehet munkaszüneti nap, de ha otthon maradnánk, nem fizetné a vállalat. Apám és anyám ugyanannál a vállalatnál dolgoztak. Kapott mindenki egy pár virslit mustárral, és egy szelet kenyeret. A férfiak kaptak egy üveg sört is. Gondolom, a nők is kaphattak volna, de egy tisztességes nő akkoriban nem ivott meg korán reggel egy egész üveg sört, pedig bizonyára némelyiküknek ugyanolyan jól esett volna. Apám, amikor legelőször adott a söréből, gondosan elmagyarázta, hogyan kell üvegből inni. „Hagyni kell – mondta –, hogy a levegő a szájunk két sarkán behatolhasson az üvegbe, mialatt a folyadék a szájunkba folyik. Különben vákum keletkezik.” Akkor hallottam először a vákum létezéséről. Voltak olyan kivételes vasárnapok, amikor ebéd után apám megkínált egy pohárka sörrel. Később vett egy darabka földet a város szélén, az Ivánfa hegyen – csak aztán tudtam csak meg, hogy mifelénk a dombot is hegynek hívják –, és Prohászka Ferenc *Szőlő és bor* című könyve útmutatását követve szőlőt telepített. Egy csákánnyal pincét vájt a domboldalba, aminek a végére a domb tetejéről kézi erővel szellőzőt fúrt, mert egy jó borospincének szellőznie kell. Mivel apám egy képzeletbeli szabadegyetemen egyfolytában ezermester szakon tanult, sohase volt tétlen. Ahelyett, hogy malmozott volna az ujjával, amíg a szőlője termőre fordul, titokban barkácsolt egy pálinkafőzőt – mert akkoriban a törvény tiltotta a házi pálinkafőzést –, és közben elmagyarázta nekem, hogyan lehet rohadó gyümölcsből, azaz cefréből alkoholt párolni. Mellesleg azt is elmondta, hogy alkoholt gabonából, sőt krumpliból is elő lehet állítani, de annak szerinte nincs semmi zamata.

Amikor először leszüretelte a szőlője termését, mint egy tudós, megmérte a must cukorfokát. Elégedetten bólintott, majd így szólt: „Nagyon jó, csak kevés." Gondolom, ezt a termés mennyiségére értette, mert úgy döntött, hogy a „valódi" bor mellett csigerbort is csinál. Elmagyarázta, hogy ehhez a kipréselt szőlő héját kell vízzel felönteni és megcukrozni, ily módon egy rosszabb minőségű mustot nyer, amiből aztán egy még rosszabb minőségű bor lesz. Amikor forrni kezdett, megkóstolta és nekem is töltött egy pohárkával, mondván, ezt hívják murcinak. Nagyon itatja magát, mert édes, de vigyázni kell, mert megfosatja az embert. Amikor mindkét bora kész lett, meg kellett kóstolnom az „igazit" is, hogy érezzem a különbséget. „Egy kicsit kesernyés", mondtam rá gyerekfejjel, mire ő tudós módjára kifejtette: „Az itteni föld miatt van. Túl agyagos".

Mire felnőttem, apám még ereje teljében volt. Vett egy kisebb méretű teherautót, kiváltotta az iparengedélyt és fuvarozásba kezdett. Olykor beugrott az albérletembe, ahol címfestőként tengődtem, hogy fuvarozzunk együtt, és közben jól elbeszélgetünk. Gyakran kínáltak meg minket egy-egy kupica pálinkával, amit ő – csodálkoztam akkor is – sohase utasított vissza. Később is rendszeresen meglátogatott. Mikor már megöregedett. Főztünk valami régimódi ételt, aztán Hubertus-t kortyolgattunk sörrel. Előfordult, hogy rám szólt: „Ne igyál többet. Már túlságosan lelkes vagy, az apámra emlékeztetsz". Ezen mindig meglepődtem. Nagyapámat ugyanis szófukar, hallgatag, a józanságig visszafogott embernek ismertem gyerekkoromban. Alighanem előtte történhetett vele valami. Egyszer sikerült végleg kimulatnia magát.