Grezsu Poczok István

Zabálnivaló

Mert enni kell.

Publio

Zabálnivaló

Mert enni kell.

Grezsu Pocok István

2015

Publio kiadó

Minden jog fenntartva!

A felfedezők magányossága

Történt a minap, hogy egy késő estébe nyúló négyesben lefolytatott baráti beszélgetés (Zsolt barátom Miskolcról, Bubuska barátom a szomszéd utcából, jómagam, valamint kb. 3 liter Nyári féle olaszrizling) után másnap reggel rántott csirkecombra éheztem. Petrezselymes krumplival, kovászos uborkával. Kész Gasztronómiai Kilimandzsáró. (vagy Kilima Ndzsáró).

Nekem, mint sok más szocializmus poklában cseperedettnek a Vasárnapi Rántott Csirkecomb (a Mennyei Húslevessel és az esetleges Dobostortával szentháromsággá magasztosulva) a kulinária netovábbját képviselte az egész heti (mi még szombaton is jártunk iskolába) menza után.

Na, ezt az érzést kívántam én most visszaidézni úgy röpke 40 év távlatából.

Családom többi tagja – feleségem, aki nem egy nagy húsbuzi,(csak a füstölt kolbászt tolja rendszeresen) valamint egy szerencsésebb történelmi idősíkon szocializálódott gyermekeim, akiknek nincsenek még ilyen nosztalgikus emlékei, nem osztoztak lelkesedésemben.

„Rántott csirke? Köll a kutyának.” (Naná, hogy kéne neki.)

Így aztán egyedül mentem le a pincébe a fagyasztóban bányászni. Nekem nincs csodahüttőm, csak egy öreg Bosch röfög a pince sarkában, de – mint majd meglátjuk – képes meglepetéseket okozni.

Leslattyogtam, fájdalmas pillantást vetettem az egyre üresebben tátongó bortároló rekeszre a túlsó sarokban, majd felrántottam a fagyasztó ajtaját.

Kinyitottam a „szárnyasok” rekeszt (mert rendnek muszáj lennie) majd kivettem egy zacskót amiből négy lábszárcsontocska meredezett elő. Felirat nem volt a zacskón (mert azért még sincs mindig rend) de a méret, súly és alakzat alapján (némileg ugyan másnapos) agyam csirkecombként azonosította be a csomagot.

Visszamásztam a felszínre, a csomagot behajítottam a mosogatóba, hogy majd a helyi atmoszféra kíméletesen felmelegíti azt, majd egyéb dolgom után néztem.

Délfelé életem párja némileg idiotizmusba hajló kérdése zavart fel nyugodt tespedésemből:

- Azt a négy kacsacombot minek olvasztottad ki? Abból akarsz rántott csirkét csinálni?

Na tessék. Emberszámba vesszük őket, szavazati jogot adunk nekik, aztán meg ilyeneket kérdeznek.

- Milyen kacsacomb te szerencsementes?
- Amit felhoztál, te részeg disznó.

Így évődtünk mi szerelmesen, huszonegy év házasság háborgó tengerén eggyé forrva. (Csodálatos képzavar).

És valóban, a kiolvadt combok kacsának bizonyultak. Kicsiny, csirkecomb méretű formás

mélyvörös combocskák.

Nem mintha önigazolásra lett volna szükségem, de felcsaptam a netet, hogy létezik-e rántott kacsacomb. Hát kérem szépen, a net szerint nem létezik. A rántott kacsa, mint olyan, szűz terület, fehér folt, fekete lyuk. Akkor én most ha kacsát rántok, akkor újkori gasztro-Livingstone-ként előttem ember nem taposta ösvényre tévedek, minden lépésem kockázatos és veszélyes, a legnagyobb körültekintést igénylő embert próbáló feladat.

No, de gyáva népnek nincs kacsája, ha most megfutamodok, még unokáim is szemlesütve osonhatnak csak a fal mellett az alkony leszálltával, az idők végezetéig.

Kacsát rántok hát, csakazértis.

Bőrétől megfosztottam hát a combocskákat (szerencsére, mint mondtam, nem voltak nagyok) gyöngéden megmostam, szárazra töröltem, majd némi sóval meg kakukkfűvel bedörzsölve bepaníroztam őket. (A kakukkfű ad hoc ötlet volt, lehetett volna vízitorma vagy kisvirágú füzike is, de kakukkfű lett).

Friss olajat gerjesztettem a fritőzbe (a petrezselymes krumplit a lányom már intézte, abban ő a profi), a kovászos uborka a hűtőben pihent) így minden készen állt a nagy kísérlethez.

És kirántottam.

És jó lett.

Annak, aki szert tud tenni fiatal pecsenyekacsa combra és nem idegenkedik a némileg markáns „kacsaíztől” (a családom igen) ami a bundában megőrződve hatványozottan megmarad, egy csirke puhaságú, de vadonatúj ízvilágú ételt ismerhet meg. Nem lett száraz (bunda), nem lett zsíros (mi a franctól lett volna), és igen „kacsaíze” volt.

Megettem. Egyedül. A négyet. Két ütemben. magányosan, mint a felfedezők kiknek éji órán, sátrukban a dzsungel közepén az éjszakai neszek közepette csak egy társuk van, a bizonyosság, hogy helyes irányba haladnak, az emberiség javára emelik magasra ismeretlen szirtek széltépte ormára kitűzendő viharszaggatta zászlajukat.

Azért egy társam csak akadt. Egy hű barát, egy Sancho Panza, egy Dr. Watson, egy palack egri rozé személyében, amely (aki?) Velem együtt ebédelt.

Fel hát barátaim ismeretlen titkok felderítésére, mindhalálig!!

(A családom roston csirkemellet ebédelt majonézes fejes salátával. Dögunalom.)

A hatkerítéses harcsapaprikás

Az ürge zavaros szemekkel mászott elő a sörpad alól, belekapaszkodott az asztalba, amitől az megbillent és a rajta lévő ármádia (néhány tucat különböző űrméretű és rendeltetésű pohár, egy tizenöt literes bogrács, benne némi pörköltmaradékkal, főtt krumpli, kenyér, kovászos uborka, almapaprika, libatöpörtyű, egy negyed sajttorta, valamint sörös dobozok és borosüvegek és mindenekelőtt a vagyont érő 52 %-os szomolyai cseresznyepálinkám maradéka) lassan döcögve elindultak a lejtőn az illető meglepett arca felé, aki ettől felnyögött és sietve egyenesbe tornázta magát, helyrebillentve saját és a környező világ egyensúlyát.

- Hát ez meg ki az Isten barma? – kérdeztem fojtottan, mert könnyen kiderülhetett, hogy valami trösztigazgató, vagy polgármester (volt már rá példa). Nem ismertem az illetőt, mivel az előző negyed órát egészségügyi okokból a házban töltöttem. (Kikérem magamnak, hogy hánytam volna. Micsoda alaptalan feltételezés!)
- Az új szembeszomszéd hátsó szomszédja, a Józsi. Egyébként pénzügyi igazgató valami japán cégnél – súgta oda a feleségem. (na, mit mondtam?!)

A szokásos májusi utcabálunkat tartottuk éppen, ami abból áll, hogy mi utcabéliek főzünk/sütünk valamit, majd italokkal felékszerezve az egész hóbelevancot asztalokra pakolva kicipeljük az utcára és ott vidáman elfogyasztjuk. Ugyan mindenkinek van saját kertje, ahol bőven elférnénk, de így van az egésznek egy kis retro-szocio-anarcho-dilis fílingje. Az arra járó idegenek csak lesnek, de amikor megkínáljuk őket valami pogácsával vagy fröccsel, mindjárt elnézőbbek a kedves bolond helybéliekkel. Az autók meg visszafordulnak a sarokról, ez nem vicc.

El volt ázva, folyt a szó belőle rendesen: „ …és akkor a nagykállói Parti Büfében meghívtam mindenkit egy Unicumra mert imponálni akartam az én kedvesemnek és akkor kérdezte a Tóth Bandi, hogy te meg hol voltál eddig bazmeg, én meg mondtam, hogy dolgoztam és akkor többen visszahívtak és én is és akkor éjszaka hányni kellett és a szomszéd szobában aludtak az anyósék ésnem volt más kijárat a szobából és én nem akartam keresztülmenni rajtuk hányni és akkor kimásztam az ablakon a ház elé az utcára és lehánytam az egyik meggyfát de utána elástam mint egy rendes macska és minden rendben volt. De a meggy az szebb volt rajta utána, mint a másikon, az, bizonyisten . Na, ott tanultam én meg harcsapaprikást főzni bográcsban. Semmi mást nem tudok főzni, de azt nagyon. Azért hoztam szóba ezt az egészet, mert a múltkor, mikor volt az a nagy szél, kidőlt az oldalsó kerítésem majdnem teljesen. Tudjátok, ami ilyen fűzött fa csíkokból van. Én még az éjszaka kimentem és megrugdostam kicsit, hogy biztosan tömegkatasztrófa látszata legyen, és bejött. A biztosító ki fogja fizetni. Várakozáson felül. Úgy gondoltam, hogy csináltatok egy új kerítést, a régit meg eltüzelem, csinálok belőle egy harcsapaprikást. Gondolom a hat kerítéslap elég lesz. Mármint a tűznek. Na szóval kell vagy 30 deka filézett harcsa fejenként, (Lehet otthon is forrázgatni-nyúzogatni, de nem egy rózsalugas. Ha megcsinálják helyettünk az jobb). Szalonna, ez nagyon fontos, vagy negyed kiló, 2 zöldpaprika, paradicsom, néhány hagyma, fűszerpaprika édes-erős, kis liszt, 2-3 deci tejföl, slussz.

A szalonnát kiolvasztom, a pörcöt kiszedem, a zsírba mehet a hagyma apróra vágva, üvegesre, utána a zöldpaprika, paradicsom apróra vágva. kicsit poslasztjuk, majd mehet bele a fűszerpaprika meg egy kis víz. Sózzuk, aki akarja, borsozza, negyedórát párolódik, majd mehet bele a hal, olyan fél gyufásdoboz nagyságúra kockázva. További negyedóra után a halat kiszedjük, a levet behabarjuk a lisztes tejföllel, felforraljuk, hal vissza, még egy rottyanás és kész. Ebben az egy kajában profi vagyok. Flancosabb helyeken túrós csuszát adnak hozzá, de szerintem az már sok. Én sima vagy kapros nokedlival szeretem. Erőst módon finom dolog. Na, ezt fogom én nektek megcsinálni, ha kész az új kerítés. Egészségetekre!

Most várjuk, hogy fizessen a biztosító.

A kilencedik fok

Éppen a padlásról mászott lefelé, ahol Röfi 2.0 feldogozott alkatrészeit tárolta. A Röfi 2.0 nevet az informatikusnak készülő fia adta a disznónak, mivel az volt idén a második. Szombat reggel volt, még szinte hajnal, ő meg megkívánt egy igazi falusi férfireggelit – szalonna, kolbász, sonka rá öt-hat tojás, friss kenyér, hozzá nagy bögre tej vagy tea – nem is kell ennél jobb napindítás ebben a kurva hidegben. Már szinte hallotta a zsírban a kolbászdarabkák sutyorgását és érezte az illatot, ahogy lefelé ereszkedett a létrán.

A padláslétrát ő maga csinálta vagy huszonöt éve, mikor felújították a házat. Masszív fenyőpallókból volt a két oldala, közte akácfából faragott fokok, két helyen menete vaspálcával megerősítve, volt vagy három méter, szinte műremek. Büszke is volt rá nagyon, mert amúgy nem egy barkácsoló ember. Viszont az a rohadt kilencedik fok mindig is lötyögött, ő meg szart rá, mert a létra egyébként állt, mint a cövek.

Egészen mostanáig.

Ahogy mászott lefelé, fél kézzel behúzva a padlásajtót, másik kezében magához szorítva a pár kolbászt, tenyérnyi sonkát, fél oldalszalonnát, (Mari mindig mondja, hogy vigyen fel kosarat, mert összezsírozza magát) araszolt lefelé, a kilencedik fok megadta magát. (Mari azt is többször mondta mostanában, hogy pár kilót felszedett az utóbbi időben). Először a fa reccsenését hallotta, másodszor ahogy a lába becsúszott a létrafokok közé, a lábszárcsontja roppanása, majd a harmadik – egy koppanás – a feje az előszoba kőpadlóján.

Ekkor lehullott a fekete függöny.

Észveszejtő fájdalom térítette magához. A homlokán lüktető tojás nagyságú dudorból a fájdalom lefelé kúszott és félúton –úgy gyomortájékon randevúzott a lábából felfelé igyekvő kínnal. Tiszta haszon, hogy még reggeli előtt volt, mert azt már rég kihányta volna.

Esés közben valahogy megfordult, most a hátán feküdt és az előszoba mennyezetét bámulta a lila szikrákon keresztül. (Le kéne pókhálózni a plafont). Ha picit megmozdította a fejét (a fájdalom már csillapodott némileg) látta a becsukott padlásajtót, alatta a létrát, aminek a kilencedik foka (az a lötyögős, a kis rohadék) törötten fityegett, gonoszul vigyorogva rá: „Elintéztelek köcsög” – vélte hallani. „Most nem mászkálsz egy darabig. Jó darabig.”

Ki akart nézni a veranda ablakán, hogy mennyi lehet az idő, ezért megpróbált könyökre emelkedni és derékból hátrafordulni, de ismét azonnal elájult.

Amikor felébredt már hosszúak voltak az árnyékok és bitangul fázott, szomjas volt és éhes. A feje nem volt vészes, a lába valami messzi, tompa ködbe veszett odalenn, rájött, ha nem bolygatja, ki lehet bírni.

Számba vette lehetőségeit:

Szombat reggel esett le a létráról, most délután három lehet. A két gyerek sítáborban van, csütörtök este jönnek, telefonálni sem nagyon szoktak. Mari átment a húgához, azt mondta, lehet, hogy ott alszik, vasárnap este előtt nem várható. Addig ő itt kihűl, mint egy netes szerelem. A mobilja, az a kis tetű, ami mindig akkor brekegett, amikor nem kellett volna, benn van az ágy mellett a kisszekrényen, esélye sincs, hogy ilyen lábbal akárcsak gondoljon rá, hogy eléri. Egy –null oda.

Odakinn lehet vagy mínusz tíz fok, a verandát nem fűtik, benn sincs több plusz ötnél, ez éjszakára lemegy mínusz ötre. Fasza. Kettő-null oda.

Nagyon fázott, a háta és a feneke mintha jégen feküdt volna, a lábát nem érezte mindaddig, míg köhögnie nem kellett, mert akkor a lába azonnal jelezte, hogy - ha esetleg elfelejtette volna – „Eltörtem, te barom! Ne fickándozz, mert megint leoltom a villanyt!” Legalább két helyen eltört. Három –null. Kezd elúszni a meccs.

Számba vette lehetőségeit. Ha nem mozog, a lába nem fogja zavarni. Az éhség nem probléma, meglepetésére észrevette, hogy a melléhez szorítva még mindig ott dédelgeti a kolbászt, sonkát és szalonnát, amiből reggelit készült csinálni. Remek. Ez van vagy ötezer kalória. Éhen halni nem fog. Nagyobb probléma a szomjúság. Ha elkezdi rágcsálni ezeket a sós húsokat, meg fog bolondulni a szomjúságtól. Óvatosan, hogy deréktól lefelé ne nagyon mozogjon, végigtapogatta a zsebeit, hogy nem talál-e valahol egy liter bekevert fröccsöt, vagy forró rumos teát. Az eredmény sejthető volt, viszont melóskabátja belső zsebében rátapintott nagyapja bádog laposflaskájára, amit tegnap tett zsebre, amikor kiment fát vágni a kert végébe. A hosszú, íves fémpalack,(csak úgy simult a zsebbe) volt vagy három decis (bizony, a régiek nem aprózták). Óvatosan kihúzta a zsebéből és megrázta. Körülbelül kétharmadig lehetett Dezső bácsi eperpálinkájával -„ötvennyóc fokos Pityukám, de lehet, csippenti a hatvanat, ez olyan, hogy feléleszti a hóttakat is!”

Remek. Ez kell neki. Hótt ugyan még nem volt, de nem állt messze tőle. Huszonnégy óra, mínuszban, mozdulatlanul fekve nem tesz jót az egészségnek. A meccsnek mindjárt vége, és a hazai csapaton már csak a csoda segíthet. A pálinka szomjat oltani nem jó, viszont egy olyan késői, zsíros vacsora után, amit ő készült elkölteni, egyenesen javallott. Sőt, előtte sem árthat - gondolta és meghúzta a butykost. A szesz lerobogott a gyomrába, majd úgy vágtázott fel az agyába, mint egy gyorsvonat, amelynek hibbant masinisztája a nem kevésbé hibbant fűtővel együtt hölgytársaságban pókerezik az étkezőkocsiban whiskyillat és szivarfüst közepette, és szarnak a mozdonyra. A pálinka az agyában szikraesőt szórva robbant szét és bárgyú vigyorgásra késztette gazdáját.

Tört egy darab kolbászt, harapott egy kis szalonnát és gépiesen rágott. Húzott egyet a butykosból is. Nem is rossz. Egy kis kenyérrel meg hagymával benn a kályha mellett maga lenne a mennyország. „Azám, a mennyország! Hamarosan benéz oda is. Tiszta szerencse, hogy az eperpálinka nem nagyon büdös, Szent Péter remélhetőleg nem fog csuklórohamot kapni, ha rálehel. Bezzeg a szomszéd Zoli VGYP-je! Attól úgy potyognának az angyalok, mint a cserebogarak májusban. Az öreg meg biztos rögtön bezárná előtte a kaput, aztán szégyenszemre mehetne a pokolba. Bár, ott lehet, hogy több régi ismerőssel futna össze. „– ilyen gondolatok foglalkoztatták, miközben ette a kolbász és a szalonnát. „ A szalonna tökéletes. Mondtam ennek a hülye Sanyinak, hogy nem kell több füst. Pont, ahogy kell. A kolbászba megint kevés lett a fokhagyma. Legközelebb szerezni fogok rendes magyar fokhagymát. A pálinka viszont megint ott van a spiccen. Holnap meg is mondom az öregnek, hogy milyen finom.” Holnap…?

Egyre jobban fázott a háta. Deréktól lefelé csak valami kósza zsibbadást érzett, mintha betonba öntötték és leeresztették volna a kútba, mint nyáron a dinnyét a nagyiéknál Hevesen…

Rettenetesen fázott. A szalonnából csak a bőre maradt, a sonkából a spárga, amire fel volt akasztva, a kolbászból maradt még egy arasznyi darab. Csendesen dudorászva iszogatta a maradék pálinkát és várta az elkerülhetetlen kihűlést. Még sokkal korábban végiggondolta, hogy vasárnap estig nem bírja ki ezt a hideget. Mozogni nem tud, telefonálni nem tud, de legalább még egy viszonylag kellemes vacsorát is elkölthet viszonylag kellemes társaságban. Volt olyan barátja, akinek ez sem adatott meg, úgyhogy nem volt elégedetlen. A fagyhalál állítólag nem a legrosszabb, pálinkával megtámogatva meg egyenesen kellemes is tud lenni. Megissza a pálinkáját, szundít egyet, reggelre meg már odafenn fröccsözgetnek az öreggel. Félretett neki egy darab kolbászt is, kóstolja

meg, bár, megmondja, most kevés lett a fokhagyma, de legközelebb olyat csinál, hogy még a Jóisten is megnyalja a tíz ujját… már ha meg nem sérti vele az Urat.

Egyre fáradtabbnak érezte magát, elálmosodott, nehezebben forgott az agya, le-lecsukódott a szeme, a pálinka utolsó cseppjeit a zubbonya itta be. Utolsó gondolata az volt, hogy meg kell csináltatni a létrát, nehogy a Marinak valami baja essék.

Arra ébredt, hogy egy ronda borostás angyal pofozgatja, akinek vastag szemüvege, vasutas viharkabátja és markáns borszaga van, de szárnyakat, meg glóriát nem látott rajta.

- Ébredj Sutyi, ébredj már, a kurva nénikédet!
- Jól van már, megyek már! Ne pofozzál, nem ráérünk, ez már itt az örökkévalóság! (De honnan tudja ez a ronda, büdös angyal az ő becenevét)?

Valaki megemelte, amitől megint elájult.

Az történt, hogy az ital megint életet mentett. Vagyis a hiánya. A szomszéd Zolinak elfogyott a piája, és nem akart szesz nélkül nekimenni a rekordhidegűnek ígérkező éjszakának, ezért átment a szomszédba egy kis pálinkát kölcsönkérni, és ő találta meg a törött lábú, kihűlőfélben lévő Pityut az előszobában, és hívta a mentőket.

A sürgősségin sokáig találgatták, hogy az a pálinkától bűzlő szakállas öreg szivar, akit dupla nyílt töréssel és súlyos kihűléssel hoztak be, miért szorongat a kezében még ájultan is egy arasznyi kolbászdarabot olyan erővel, hogy belefehérednek az ujjpercei és képtelenség elvenni tőle.

A tavasz tizenhét három pillanata

Számomra a tavasznak három pillanata van. Az első, amikor az elsőnek kibújó medvehagyma-levelet a kutya elől megkaparintva elrágcsálom a bágyadt télvégi napsütésben. (Van egy kis medvehagyma ültetvényem szigorúan házi használatra, rántotta mellé, kis pesztónak, stb. az északi előkertben, jó negyven méterre a hátsó kert gyöngyvirágaitól, mert ugye hülyül az ember, össze ne tévessze). A kutya bezzeg soha nem téveszti össze.