

Édes és sós történetek ... avagy Hajdúdorog Ízekre szedve

Harminc éven át voltunk „előkarácsonyozók”. Hogy, hogyan? Elmesélem. Bár, akinek vannak idegenbe szakad rokonai, amúgy is tudják. Mi is rendelkezünk sok-sok Amerikában élő családtaggal, akik őszszel repülőre pattantak (és vadlibát meghazudtoló gyorsasággal hazaszálltak az ünnepek előtt, mert így olcsóbb a jegy.) Már az október és a november is az előkarácsonyozás nagyszerű érzésével töltött el minket. Mindent legyilkoltunk, ami élt és mozgott a baromfiudvarban és mint az eszelős mókus tele hordtuk a kamrát minden földi jóval. Ott sorakozott a füstölt kolbász, a szalonna, a sonka, a tepertő és a disznósajt. A mélyhűtő tetejét alig tudtuk lezárni., benne pihent a kopasztott csirke, a gyöngytyúk, a kacsa, a disznó, a birka, a kecske, a marha és némi halacska szép sorban. Épp jelenésükre vártak a konyhai színpadon, amikor viccesen megjegyeztem, hogy „lelövöm, ha valaki ideállít egy libával Mondanom se kell, még aznap kaptunk egy hízott libát is, így az egész 400 literes hűtőládát át kellett rámolni, hogy beleszorítsuk valahogy. (Lövés nem dördült, vér nem folyt, nem találtam meg a puskát!). Nagymamám csak annyit kérdezett: „Pucolhatom végre a diót?” Amint megkapta rá a zöld jelzést, serény kopácsolás verte fel a varakozás áhítatos csendjét.

Ezután a Ferihegyi vándormadár állomáson begyűjtöttük a hazarepülő családtagot. Erre mondtuk azt, hogy „fogtunk egy éhes Palinczát a reptéren”, így kezdetét vette nálunk a hetekig tartó habzsi – dözsi. Na, kérem, ez az előkarácsonyozás! Hat-nyolc héten keresztül megállás nélkül etettük az istenadta rokont, mert anyukámnak rémllett egy Shakespeare idézet, kicsit szabad fordításban: „Most vagy itt, hát most etetek”...vagy valami hasonló, hmmm. Evett is szegény, amíg csak fért a bőre alá, anyucikám megfőzte-sütötte-abálta-párolta-töltötte az egész karácsonyi, újévi, sőt húsvéti menüsört is. Jól hallották! A húsvét is meglett tartva, nálunk ugyanis működött az a tér-idő kontinuumot megszakító anomália, hogy előbb van a feltámadás, mint a születés, legalábbis az étlap szerint. Talán bocsánatos bűn, de az idegen kenyéren tengődő szegény amerikás atyafiakért, ezt is vállaltuk. Főtt a tyúk a fazékban, pöndörödött a csigatészta, sercegett a hurka-kolbász, pöfögött a töltött káposzta, rotyogott a birka-marha-sertés pörkölt, fődögélt a sódar, töltöttük a bárányt, illatozott a bejgli, a fánk, a csőröge, meg az aranygaluska, porcukrosan és lekvárosan telt vidám kis életünk.

Eleinte nagyon hálás közönségnek bizonyult az éhező rokon és együtt zabálta a

„Előkarácsonyozók”

mákos laskát a toroskáposztával, amit birsalma kompóttal öblített le, de mit ad Isten! Néhány röpke hét után már nem fért bele a nadrágjába és úgy határozott, megszökik a bőséges kosztolástól és mozog egy keveset. Meghallotta, hogy valahol cigányzenekar játszik, hát felkerekedett és egy kis kocsmában a barátok víg körében eldajdajoztak hajnalig. Majd elindult haza gyalogosan az hideg novemberi éjszakában (ami mozgásnak épp megfelelt). S mire hazabotorkált nem csak a felpár cipője, de a fogsora is odalett. Erre ébredés után jöttünk rá, mikor is imigyen szólt hozzánk: „Majikám, kedves! Nem játtad a fogszójom, nem tujommerrágni a szajonnát!” Tejbegríz volt aznap a fő tápláléka, mi meg lázasan próbáltuk a rokonságot riadóztatni, nincs-e valakinél egy pótfogsor vagy valami. Szerencsére a fogorvos vállalta rövid határidőre, mert szegény a babgulyást is turmixolva kapta és hát úgy nem az igazi.

Egyszer csak kopogtak az ablakon. Azt hittük a Mikulás jött, de még jobb!!! Egy asszony állt a kapuban és váltig állította, hogy azt a bizonyos fogsort rejtegeti a zsebében! Nagymamám kételkedett, de bizonyossá vált. Hiába pironkodtunk, hogy hozzánk tartozik, mivel a felső részébe bele volt vésve „M. Kerekgyarto, Pittsburgh Pennsylvania USA”, hát nem tagadhattuk le. Így már két fogsorral és némi súlyfeleggel az atyafi úgy döntött ideje visszarepülni új hazájába. Sirtunk-rítottunk, búcsúzkodtunk, és a kintiek nagy öröme némi hamuban sült pogácsával, csabai-gyulai kolbásszal, Pick szalámmal, májkrémmel, Delikáttal, málnaszörppel, Piros arannyal, Boci csokival, Balaton szelettel és még ki tudja mivel teletöltöttük az üres bördöndjét. Ebből a következő látogatásig nosztalgizáltak az ízlelőbimbói a messzi idegenben. Biztosítottuk egymást, nagy ölelések közepette, hogy jövőre veletek ugyanitt, de azért akkurátusan ügyeitem rá, hogy le ne kesse a gépet. Sem az epénk, sem a gyomrunk nem bírt volna ki több megrázkódást. ...Pá-pá.

Végre egyedül maradtunk, csak mi és az Adventi várakozás, anyukám kijelentette, hogy ő bizony nem főz semmit, karácsony ide vagy oda, nem mondjuk meg senkinek, de egy hétig csak rántott levest eszünk meg sóba-vízbe krumplit egy kis gyenge teával meg pirítóssal. Teltek is a napok egy vagy kettő, de a karácsony mégis csak vészesen közeledett. A konyha felől baljóslatú hangfoszlányok szűrődtek ki – anyukám tervezgetni kezdte a menüsört, most már az igazit:

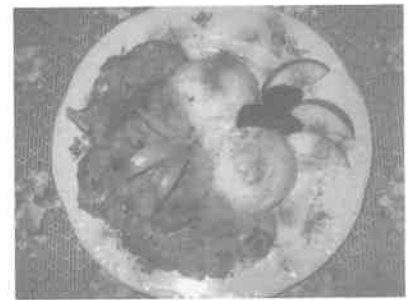
„Sándornak mondtam, hogy hozzon még halat, de vágják kupán, nehogy mozogjon, egy kis halászlé csak kell, van még bőven káposzta a fagyóban, meg rántani való hús is. Manna megy a boltba répáért meg zellerért. Nagymamám csak annyit kérdezett: Pucolhatom a diót? Erre a végszóra beléptem a konyhába én is. „Tudod, mit Mama, pucoljad, megbirkózunk még egy kis zserbóval! Mégis csak a Kis Jézuskát várjuk, nem ülhet közénk üres asztalhoz.”

Szabó Mariann

Aszalt szilvás – almás – fahéjas csirkeragu

- 1 kg csirke vagy pulykamell kisebb csíkokra vágva
- kb.: 12-15 szem aszaltszilva darabolva
- 2-3 alma hámozva, vékony cikkekre vágva
- só, bors, fahéj, cukor, ízlés szerint
- olaj a sütéshez
- 2 dl főzőtejszín, kevés liszt a sűrítéshez

A csirkét olajon megpirítjuk, hozzá adjuk az almát és az aszalt szilvát, ha az alma is puhult kicsit, de ne essen szét, sózzuk, borsozzuk, pici fahéjjal, kevés cukorral ízesítjük, kevés liszttel megszórjuk és felöntjük tejszínnel. Óvatosan kavarjuk, hogy az alma ne törjön össze. Burgonyapüré vagy rizs illik hozzá.



Zenés bábelőadás a Mórában

2023. november 14-én a nyíregyházi Burattino Bábszínház „A fogtündér” című, helyes fogápolás csínjáról-bínjáról szóló zenés



bábjátékát tekinthették meg kicsik és nagyok a Hajdúdorogi Móra Ferenc Általános Iskola és AMI dísztermében. A társulat tagjai szuper hangulatot teremtettek a kreatív, vicces, egyben tanító jellegű előadásukkal.