Írta: Szabó László
2011. május 28. szombat, 07:15 - Módosítás: 2011. június 30. csütörtök, 09:19

# Egyék a nagyfejűek!

Mióta nyugdíjasként rokkant is lettem (nem rokkantnyugdíjas), a hét köznapjain feleségemmel közösen napi egy délebédet hozatunk. Ez kettőnknek is elég. Mi több, nem kell naponta főzéssel bajlódunk, mosogatnunk, s mozgásszegény életmódunk ellenére nem hízunk el. Néha azért ráfanyalodunk egy kis kiegészítésre, ínyencségre. Azt nem is mondanám, hogy jobbra, mert kunsági szakácsunk igen jól, háziasan, ízletesen főz és meglehetős választék is van. Ha néha főzünk, olyankor váratlan meglepetések érnek bennünket a nyersanyagot illetően. Ezt sajnos nem magunk szerezzük be, hanem többnyire – leszámítva a rokoni segítséget – egy segítőszolgálat munkatársai bonyolítják le.

**FOKHAGYMÁS ŐZLAPOCKA**

Egyik szomszédunk vadász. Legutóbb, még a vadászidényben megvettünk egy szépen feltrancsírozott őzet, amit frissen tovább daraboltunk, gondosan feliratozott tasakokban lefagyasztottunk. A minap feleségem kívánta meg a vadat. Egy szép lapockát emeltünk ki, s jól fűszerezve egészben gondoltunk megsütni, só, bors, borókabogyó, babérlevél, hagyma, fokhagyma, alma társaságában.

Minden volt otthon.

Van egy szép fűszertartó készletünk, amit a tiszafüredi Szücs Imre készített: a miskakancsó fejére emlékeztet: emberfej alakú edénysorozat, eltérő állású és tömöttségű bajusza állásáról ismerhető fel, hogy mit tartalmaz az edény. Jászárokszálláson vagy harminc éve vettem a piacon egy jó állású, hántolatlan vesszőből font kétfülű kis kast, amiben a fokhagymát tartjuk. A minap elfogyván a szintén jászsági eredetű téli készlet, a szolgálat egyik legügyesebb tagja vette tele a kaskát jókora, szép fehér fejekkel. Szinte kínálták magukat. Ami nem csoda, mert kínaí eredetűek voltak. De mondhatnám azt is, hogy kihívóan kellették magukat, hisz távolkeletiek voltak.

Megragadván az első fejet, hogy gerezdekre szedjem, nagy meglepetés ért: a szép, húsos gerezdűnek látszó jókora fej kezemben szétporladt, csak fehér külső héja és kiaszott, már megszáradt penészes belsejének maradványát szorongattam markomban. Így ment ez végig. Az egész kaskából alig tudtam pár sárguló, lé nélküli cikkelyt előcsalogatni, ami sárga volt, mint egy vénasszony elhullajtott foga. Kellett nekünk magát kellető és kínáló kínai eredetű keleti áru!

Egyik első,  máig is az egyik legjobbnak tartott Jászságról szóló cikkemet a jászdózsai fokhagyma termesztéséről írtam. Ez a térségben márkanév volt, olyan, mint a makói-, derecskei hagyma, a cecei vagy kalocsai paprika, szatmári szilva, nagydobosi tök, stb. Volt őszi és tavaszi változata: az őszi disznóölésre és télen át való  tárolásra, a másik aratás előttre, nyári fogyasztásra volt alkalmas. A falu summás munkára szegődött szegényebb  rétege alakította ki termesztési rendjét: mielőtt elszegődött más határra, felszedte az egyiket, s eladván volt egy kis pénze;  hazatérve pedig a nagyobb, elálló és disznóölésre betakarított várta. Nemcsak írtam róla, hanem kertemben két éven át előbb magam is kipróbáltam, majd rákérdeztem a számomra gondot jelentő dolgokra. Igaz Gunda Béla, aspiráns vezetőm csak ezt válaszolta.: "A kitűnő cikkedet megkaptam, de én a fokhagymát csak a pirítóson szeretem." Sajnos termelni már nem tudom. Vásárolják számunkra. Mit tegyünk, ha a hazai boltban napjainkban Jászdózsa helyett Kínából szerzik be a penészes nagyfejű fokhagymát?

Azt egyék meg a nagyfejűek!

Szolnok, 2011. május 25.

Amennyiben minőségi magyar árut szeretnének vásárolni, vegyenek mindig közvetlenül a termelőtől!

Az alábbi honlap ilyeneket mutat be:  http://www.termelotol.hu/