

## **Karácsonyi liba** (1956. december )

Pár nap múlva Karácsony következett. Akkor már az Izabella utcai lakásban laktunk és Anya elhatározta, hogy a szép új lakásban jól fogunk élni. Ennek a „jólétnek” első lépését egy liba megvásárolásában látta megvalósulni.

Családostul (Anya, Elemér apu, Zolika és én) kivonultunk a Lehet téri piacra, hogy ott (fogalmam sincs honnan szerzett pénzből), a „parasztól” egy hatalmas libát vegyünk! Nem tudom, hogy milyen méretű a „hatalmas” liba, de mi egy 8 kilósat választottunk! A kofa, akitől vettük esküdözött, hogy „hatalmas mája van ennek a libának, jól fognak lakni, mind a négyen”!

Leszálltunk a troliról fellihegtünk a 3. emeletre, lift nem volt! (Akkor még új lakók voltunk, de később megszoktuk a három emeletet, egyáltalán nem volt probléma, Anyánk volt a legidősebb, de Ő is még csak 33 éves volt!)

Mindannyian alig vártuk, hogy elkezdődjön a „nagy művelet” Apa a konyhaasztal közepére tette a libát. Zolika meg én két oldalról feltérdeltünk a hokedlira és vártunk. Anya kötényt kötött és megkérte Apát, hogy élezzon kést!

Mindenféle tálak és vajlingok, lábasok kerültek elő, Anya vezényelt, ebbe vizet, az asztal sarkára húsdaráló került. Már a földre is került edény, mert egyszerűen nem fértünk el a liba, meg mi a konyhában!

Kezdődött a boncolás!

Lábak és szárnyak, meg a fej került a vizes vajlingba. Anya kipirosodott arccal, lendületesen dolgozott és közben magyarázott, hogy mit, miért csinál. „Ezek nem fontos részek, de nagyon jók lesznek a liba levesbe!” Apu

kifejtette, hogy Ő szereti a liba fejből kienni az agyat. Jó, mondta Anyánk, akkor tisztítsd meg a lábakat, meg a fejet és mondta, hogy hogyan kell. Apának gőze nem volt, de valószínűleg valamit láthatott otthon a szüleinél, mert egészen szakszerűen megoldotta a feladatát! Később még a kopasz libanyak is idekerült, meg még a zúza és pár máshová nem használható húsdarab is. Hm, de jó kis leves lesz! -mondta Apa és nagyot nyelt hozzá.

Anyu, közben mesélt, hogy, amikor még jó élet volt Bukarestben, akkor az Ő édesanyja darabolt, sütött, főzött libát, de több karácsonyt töltött el a Muzsay családban és a Gizella nagymamánál is így látta.(Az akkori Anyósánál.)

Mert a liba igen hasznos állat. Szinte minden porcikája ehető, vagy hasznosítható. A szárny tollaival írtak régen, a pihe-puha tollacskákkal töltötték meg a párnákat és ehhez nem is kellett megölni a libát, mert csak „lefosztani kellett róla a kicsi tollakat”.

A liba „silány” részeiből nagyon finom lúdlevest lehet készíteni sok-sok zöldséggel! -majd meglátjátok gyerekek!

A liba nyakát meg lehet tölteni (Apa- pároljál egy marék rizst!), egy kis darált libahús, egy marék főtt rizs és só, petrezselyem pici pirospaprika, bors, fokhagyma, egy tojás, de ez nem is fontos, ezeket jól összekeverjük és megtöltjük vele a liba nyakának bőrét. Elkötjük a két végét és mehet a tepsibe. Ha megsült, és kihűlt, akkor majd reggelire ilyet kaptok. Felszeleteljük és kis kenyérkével, savanyú káposztával, forró teával eszitek reggelire, jó lesz? Hurrá!

Máris rajongtunk a töltött libanyakért!

Hát nem volt akkora óriási mája ennek a libának, mint ahogyan a Kofa mondta, de azért az Anyukánk nem fakadt sírva: Elég szép! -mondta, bár lehetne egy kicsivel

nagyobb. Kivette a májat és egy hófehér porcelán tálba tette, nagy tisztesség érte a májat, hogy ebben a szép tálban feketett. Kis tejet öntött rá, és letakarta: Pihenjen egy kicsit, amíg kisültjük a libatepertőt, mert majd annak a zsírjában fog szépen megsülni. Ja, igen elfelejtettem, hogy hegyesre vágott fokhagyma gerezdeket szurkált Anya a májba, a tejjel való leöntés előtt.

És akkor szörnyű dolog történt, legalábbis számunkra, mert Anya felemelte libát és úgy fogta meg, hogy az reccsent egy nagyot, letette, még igazított rajta egy kicsit az éles késsel és a liba ketté volt esve a derekánál. Mellhát rész és a combok, és a „püspökfalatja”, mondta Apám és kikötötte, hogy azt Ő kéri. Készséggel beleegyeztünk a Zolival, mert addigra már egy kicsit rosszul voltunk ekkora gyilkolászás láttán. Szegény liba! -mondta a kistestvérem és kivonult a konyhából.

A szétterpesztett combok a „püspökfalattal” együtt a tepsibe került a töltött libanyak mellé. Apa utasítást kapott, hogy tisztítson hagymákat, négy darabot és mossa meg tegye a tepsibe a húsok mellé.

De még ott volt a hátrész, meg a mell két darab, belső hájak és az addig lehántolt bőrdarabok.

A háj és a bőrök felkockázva külön, külön lábasban vártak a sorsukra. A hatalmas mellhús le lett választva a csonttól és kétfelé vágva mosolyogtak az Anyura, Anyu meg vissza rájuk, mert azok tényleg hatalmas, gyönyörű szín tiszta húsok voltak. Anya az egyik darabot felkockázta, és Apával megdaráltatta, kétszer! Tejbe áztatott zsömlével, tojással sóval, fokhagymával, petrezselyemmel, borssal meg még valamilyen fűszerrel pillanatok alatt összedolgozta és két rudat képezve a comb és a „püspökfalatja” mellé tette a tepsibe a libanyak mellé. Megtelt a tepsi, nagyon csinosan elrendezte az Anyukám,

hogy a gyorsabban sülő részek közepén legyenek, a lassabban, pedig a széleken, elférjenek és tele legyen a tepsi. Na most ezek mehetnek a sütőbe és szép lassan süljenek a saját zsírjukban, amíg befejezzük a munkát és kitakarítjuk a konyhát. (Még öntött alájuk egy kis vizet, az egészet megkente sós, fokhagymás vízzel, a kenéshez, természetesen, libatollat használt!) Addigra már a leves is fel volt téve egy hatalmas fazékba. Apa és én ráérősen pucoltuk a zöldséget, mert Anya azt mondta, hogy a zöldség csak később kerüljön a levesbe, ne főljön túl puhára.

Maradt még egy fél mell azokat Anya felszeletelte, kicsit kiklopfolta, megsózta, bekente olajjal, egy zárható, csatos üvegedénybe tette és leöntötte tejjel, amíg az teljesen lefedte és betette a kamrába a polcra: „Csak pácolódjanak, érjenek, amíg kirántom őket!” (Még hűtőnk, akkor nem volt, mindent a kamrában tároltunk, jól szellőzött és hideg volt, mint a fene, hiszen tél volt. Nyáron, nagy melegben Anya víz alatt tartotta a romlandó ételeket. De alig volt ilyen, nap, mint nap vásároltunk és meg is ettük még az nap! De, például a vaját mindig víz alatt tartotta Anya, hogy ne legyen olyan olvadt!)

Következett a töpörtyű sütés, a háj olvasztás és a kisült zsírban a máj sütése. Amikor a töpörtyű kisült Anya lenyomkodta, hogy kijöjjön a felesleges zsiradék. (Nem szerette a zsírt, nem is használtunk, Ő már akkor is olajjal főzött, abból is csak nagyon keveset használt. Nálunk az ételek nem berántva, hanem habarva lettek, ha kellett egy ételbe, akkor inkább egy kis vaját kevert a főzelékekbe, de zsír nálunk a lakásban nem volt.) Szóval a leves főtt, a tepsiben levők szépen lassan sülték és sült már a megszurkált máj is teljesen ellepte a liba saját zsírja, az edénybe tett az anya egy kis tejet, habzott egy darabig, de az Anya leszedte a habját lefedte az edény és takarékon,

lassan sütötte. Szól nekünk, hogy menjünk ki a konyhából, valaki vigye le a szemetet, mert Ő most felmossa a konyhát, kinyitja az ablakot, tűnés, mert megfáztok!

Zolika volt az áldozat, aki levitte a szemetet. Már mindennek nagy szaga volt és éhesek is lettünk egy pillanat alatt. Anya elfoglalta a fürdőszobát és kikiabálta, hogy szóljunk, ha kész a vacsora!

Mi hárman készítettük el a vacsorát, ami aznap este nagyon finom volt, friss kenyér, amit a piacon vettünk és kis savanyú dinnye, szintén a piacról és lila hagyma, szintén piac. És persze mindezekhez frissen sült libatöpörtyű. Mennyei érzés volt, körülültük a konyhaasztalt és faltunk.

Beszélggettünk a libák halhatatlanságáról. Örültünk is, mert téli szünet volt és nem kellett iskolába menni, aludhattunk, ameddig csak akartunk.

Anya kiadta az ukázt, hogy reggel szűrjük le a levest, ebédre együnk levest zöldségekkel, ha haza jön, akkor elkészíti a „ludaskását” és azt fogunk vacsorázni, és másnap ebédelni! (Mert Anya dolgozott.)

Karácsonykor végig a libát ettünk. Szent este, hideg libamájat, ecetes krumplisalátával, másnap délben rántott liba mellett, krumpli pürével és savanyúsággal és így tovább...

Anya boldog volt hogy sikerült egy hétre megfőznie előre, csak egy kis krumplit, vagy szószot kellett gyártania az egészen, vagy félig elkészített libából. A munkahelyéről hozott haza minyonokat nálunk az volt az édesség! Majdnem szilveszterig kitartott a liba, akkor vett Anya virslit és azt ettük szilveszterkor, újév napján pedig

lencselevest, tarjával. Éjjel lementünk a körútra egy kis dudát fújni és ezzel be volt fejezve az év. Következett az 1957-es esztendő.

Kezdődött az iskola, ami egészen más lett, mint az előző évek voltak, mert átszervezték az osztályokat, olyan sok volt a hiányzó gyerek!

Budapest, 2018. 11. 26.

Részlet: Kíváncsi itt valaki? Című írásomból  
(Avagy kinek írom én ezt a könyvet?)

Egyelőre azonban ez az elbeszélés is a mesélek nektek című sorozatba került!