

# FODOR LAJOS A CSICSÓKÁJÁT IS A NEVÉRE VETTE

Ő maga a piacok, extravegáns terményei a tányérok legkellemesebb jelenségei.

**A**z biztos, hogy hivatásos csicsó-katermesztő sem sok van. Pedig ez az európai édesburgonya rokona a batátának és a krumplinak, szintén gumós termény, és a Kolumbusz és az ír burgonyavész előtti időkben ez volt a pityóka. Leginkább akkor is a szegények eledele, és persze ma is kiváló pálinka főzhető belőle. Újabb kori népszerűsége nemcsak diabetikus, hanem gasztro-nómiai előnyeinek is köszönhető. A Kistücsökben egy variáció a sok közül a krémleves, de hazai (hely) tartója csipszként, tévénézés közben is szereti elcsócsálni.

Fodor „Csicsókás” Lajos (42) siófoki őstermelő és specialista. Helyben született álláshalmozó és álláselhagyó, színes, kedélyes ember. Falstaffi alkatával, dús szakállával, csipkelődő humorával adva volt, hogy tizenéves Sió áruházbeli kereskedelmi karrierje révén ugyanitt ő legyen a minden-kori ügyeletes Mikulás. Végzett növénytermesztő gépész, vendég-látós, kereskedő és vagyonőr, és ezeket űzte is hosszabb-rövidebb ideig. Úgyhogy –a nagyszülők gazdálkodó vérvonalához visszatérve –, manapság elmondhatja: „Meg tudom termelni, el tudom adni, el is tudom készíteni, de akár meg is tudom védeni a terményeimet.”



Semmi nagyüzemi növény, csak kapások, gyümölcs, primőrök, csemegetermények. Jöhetett minden, ami különleges és „extravegáns” (nem mellelegiaci rész a nagybani szottyadt-ságához képest a siófoki piacon): lila karfiol, lila zöldbab, lila paprika, lila krumpli, citromsárga málna és retek. Minimális, csak végszükség esetén alkalmazott vegyszerezéssel, akkor is inkább elfeledett, de felgyűjtött mód-szerekkel, csalános, nyerstejes permettel, mosósappal. Ha nem segít „akkor inkább kivágom,

egyék meg a tyúkok.”

És egy ajándékba kapott és véletlenül kihajtott – krumpliként természetű, de amúgy napraforgószerű virágocskáival dísznövénynek is beillő – gumóból lett a csicsóka. Hosszas kísérletezés után nem a gyömbérszerű, vad fajtát termeszt, hanem a konyha-ilag könnyebben feldolgozható, szabályos alakzatot. Ezt látta meg a Kistücsök séfje, Jahni László, és így lett Lajos heti beszállítója. Fodor Lajos pedig a régió Csicsókása. **F**