



Azt már évek óta tudom: epret a piacon a Pap családtól érdemes venni.

Honnan van ez az eper, kérdem **Jóska bácsit**. Halmiból, válaszol, szatmári eper. Persze, persze, hitetlenkedem, ebben az országban minden eper Halmiból van, csak ha Halmiban annyi eper lenne, akkor a házak nem látszanának ki belőle.

Nem éppen úgy van az, nevet fel Jóska bácsi, nem egy faluban termelik ott az epret, s kezdi sorolni a falvakat, olyan sebesen, hogy nem győzőm írni. Látszik, hogy járt arrafelé.

„Régen mi mentünk az áruért, Halmitól Galacig mindenütt jártunk, de most ők hozzák el az epret” – teszi hozzá Jóska bácsi.



Felesége, **Margit néni**, kiegészíti a gondolatot: „Vannak olyan kereskedők is, akik nagyban felvásárolják, és hozzák, de vannak termelők is, akik eljönnek az áruval, aztán itt kiderül, hogy nincs hely, kevés az asztal, és akkor inkább eladják nagybani áron, s hazamennek. Régen 20-25 asztallal több volt a piacon, és érződik a hiány. Hét közben nem, mert akkor aránylag csend van, de kedden nagyon nehéz asztalt találni.”

Papék termelőként kezdték a piacra járást. 1990-től 1998-ig Tordátfalván termeltek zöldségeket, de le kellett mondaniuk arról. Kevés a víz a faluban, nyáron mindig oda jutottak, hogy ha ők megöntözték a kertet, akkor a szomszéd már nem tudta megitatni az állatait. Meg aztán az is baj volt, hogy ők a városban dolgoztak, s munka után oda kijárni eléggé költséges és kényelmetlen is volt.

Nem lehetett egy seggel két lovat megülni,

vonja le a következtetést Jóska bácsi. Aztán 1998-ban úgy döntöttek, inkább vállalkoznak, s azóta folyamatosan itt vannak a piacon, zöldséget, gyümölcsöt árulnak.

A friss zöldséget a keresztúriaktól szerzik be, Bencédből, vagy a Nyárad-mentéről. A gyümölcsökért időnként elmennek Brassóba, vagy, ha nagyon muszáj, a lerakatot is meglátogatják.

Asztalukon a portékák nagyon hasonlítanak a román „termelők” asztalán lévőkéhez, pontosan ugyanúgy néznek ki, valószínűleg egy forrásból származnak. Rákérdek, hogy miért néz ki minden ugyanúgy, a román termelők is ugyanattól a kereskedőtől vásárolnak?



Papéknak megvan erről a véleményük, de nem szeretnék az olvasóinkkal megosztani. Nem szeretnék megbántani a hegyen túlról érkezett „termelő” kollégáikat, mert itt a piacon együtt kell élniük.

Jóska bácsi csak annyit mond, az udvarhelyiek elgondolkodhatnak: ha helyi vállalkozótól vásárolnak, akkor nem csak helyi termelőt, hanem a helyi kereskedőt is támogatják. A pénz így itt marad, nem megy el a városból, és előbb vagy utóbb hozzánk is visszakerül. Na, de ennél többet nem akarnak elmondani, csak az derül még ki, hogy a retket ma mindenki a keresztúriaktól vásárolta. Az igazi termelőtől.

Egyenes és őszinte árusok

Papékat négy-öt évvel ezelőtt ismertem meg. Cseresznyét akartam venni a piacon, Farcádi vagy Sükői cseresznyét. Náluk volt, de apróbb és foltos. Ott nézegettem, s közben nyafogtam, hogy ez nem szép cseresznye.

Jóska bácsi nyafogásomra székel egyenességgel válaszolt: ha nem tetszik, menjek a szomszédba a románhoz, ott nagyobb a cseresznye. Elmentem, és onnan vettem szép, nagy, vegyszerezett cseresznyét, hegyen túlról behozottat. Aztán egy évig kerültem az asztalukat, azon az elven, hogy az eladó az legyen mosolygós és kedves. Egy év után valamiért mégis oda kerültem, s szóba álltunk.

Jóska bácsi elég hamar ráébresztett arra, hogy az én írásaim sem az udvariaskodó kedveskedésről híresek, és, ha más dolgokban tisztelem és szeretem a székel egyenességet és szókimondást, akkor a piaci árustól miért várok el mást.

Azóta szinte kizárólag náluk vásárolom

a felénk meg nem termő dolgokat, még akkor is, ha a szemükben folyamatosan szomorúságot vélek felfedezni. Sokszor morcosak, de legalább őszinték.

Ha ugyanazt a fajta paradicsomot látom az egész piac területén, mindenki ugyanazt árulja, és mindenütt nagy betűkkel hirdetik, hogy „ROMÁN PARADICSOM”, akkor tudom, hogy Papéktól

meg lehet kérdezni, honnan van az áru, és érdemes-e megvenni. Tudom, hogy megmondják, ez még nem az igazi, majd csak ennyi meg ennyi idő múlva kezd élni a Regátban a paradicsom, amire vágyom.

Papék számomra olyanok, mint egy barométer, le lehet mérni rajtuk a társadalom boldogsági szintjét, folyamatosan érződik rajtuk az udvarhelyi emberek hangulata.

Kérdem Jóska bácsit, most épp milyen a helyzet. Mosolyog. Mosolya őszinte, de szeme még mindig szomorú. Tavalytól 30-40 százalékot esett vissza a felvásárlóerő városunkban, az ő felmérése szerint.

Szeme szomorú, de asztalán az eper édes. Addig vásároljunk belőle, míg marad egy picit felvásárlóerőnk! Veszek én is gyorsan egy kilót, hadd örüljenek a gyerekek.

Mai árak a piacon

Eper 10 lej/kg

Piros retek 1,5 lej/kötés

Fehér retek 2,5 lej/kötés

Pityóka 2 lej/kg

Spenót 5 lej/kg

Káposzta 2,5 lej/kg

Paradicsom 8 lej/kg

Zöldhagyma 1 lej/kg

Paprika 12 lej/kg

Uborka 6 lej/kg

Fuszujka 13 lej és kistesója

Zöldfuszuly 17 lej/kg

Murok 2,50 lej/kg és fia

Friss murok 2,5 lej/kötés

Tök 5 lej/kg

Új karalábé 2,5 lej/darab

Sóska 2 lej/csomag

Rebarbara 2 lej/kötés

Tojás 70 bani darabja

Orda 16 lej/kg

Sajt 18 lej/kg

Káposztaféle palánt 30 bani darabja

Paradicsompalánt 1 lej darabja

Hagymapalánt 10 lej kilaja, de 8-ra le lehet alkudni

Szalmakalap 18 lej felnőtteknek, feleannyi gyerekeknek

Seprű 12 lej

Napos csirke 3 lej

Hetes pulyka 10-13 lej

Háromhetes kacska 15 lej