



Nem minden helyi termelő bátor. Pontosabban, nem minden helyi termelő bátor annyira, hogy amikor bemutatkozom, hogy az „újságtól” vagyok, válaszoljon a kérdéseimre. Így aztán néhány hónap rendszeres piaci körkép után fogyóban vannak a meg nem szólaltatott, de magukat vállalni merő helyi kistermelők.

Örvendek, ha nem visszautasítóak és mesélnek, ahogyan ma Gáspár János is tette volna, ha éppenséggel nem rohamozzák a vásárlók. Amikor Jánosnak szusszanásnyi ideje került, hogy szóba álljon, bennem is az a kérdés fogalmazódik meg, ami mostanra önökben is: ennyire jó a mai piac vagy Gáspáréknak van valami titkos csodaszerük?



„Kedden járok a piacra és van egy törzsvásárlói réteg, akivel kölcsönös a bizalom, ennek tulajdonítom. Tíz éve foglalkozunk termesztéssel, azóta járunk a piacra. Először Keresztúron kezdtük, de ott egy idő után nem lehetett akkora mennyiséget eladni, s aztán elkezdtünk átjárni Udvarhelyre” – magyarázza osztatlan sikerének egyik okát.

Természetesen a régiség még nem minden, vannak itt régebbi árusok, mégis a Gáspár család asztaláról fogy rohamosan a portéka.

„Nagyon kemény munka van mögötte, ami ugyan nincs megfizetve, de ezt tudjuk, ezt szeretjük csinálni” – mondja János őszintén.

Náluk sem volt ez mindig így, tíz éve „lopta” el a szakmát. Igaz, faluról származik, de Siklódon nem volt hagyománya a zöldségtermesztésnek. Keresztúron kezdett bele, eleinte csak szatyrokban vitték a piacra a zöldséget, majd amikor nagyobb lett a termelés, vonattal jártak Udvarhelyre. Mostanra már saját autóval tudják szállítani a megtermesztett zöldségeket. János csak úgy fogalmaz: „a létrának minden fokát kijártuk”.



A kínálatból nem hiányzik semmi, megtermelnek minden a környéken megtermő háztáji zöldséget, ez jól látszik abból is, hogy két asztalra is kikerül a temérdek zöldség.

„2,5 hektáron gazdálkodunk. Ezt a család műveli meg, de van, amikor bedolgozókat kell, hogy fogadjak. Megtermeljük a murkot, petrezselymet, káposztát, karalábét, karfiolt, paradicsomot, paprikát, vinetát, de azt lehet mondani, hogy a dinnyén kívül mindent” – jegyzi meg mosolyogva János.

Az asztalon most is murok, petrezselyem, karalábé, újkrumpli, káposzta, karfiol, szemes zöldborsó díszeleg, de amikor arról faggatom, hogy a mai kínálatból mi lenne az az egy kiemelt terméke, ami kimondottan jól sikerült, hezitálni kezd a gazda.

„Lehet, ha nagyot mondok, de én mindegyiket merem ajánlani, mert elsősorban, ezek nincsenek vegyszerezve. Ez látszik is, mert vannak hibásak, ezeket meg is szoktam mutatni. A másik, ami nincs megfizetve, hogy szerves trágyával dolgozunk. A műtrágyát tíz perc alatt ki lehetne szórni, de a ganézás egy kemény férfimunka” – derülnek ki újabb titkok János gazda sikeres terményeiről.



A termelő portékáit a segesvári piacon is szokta értékesíteni, de bevallása szerint az udvarhelyit jobban szereti.

„Az udvarhelyi messze felülmúlja. A nemzetiség sokat számít, én hálás is vagyok az udvarhelyi vásárlóknak, mert kitartanak mellettünk” – jegyzi meg Lajos.

S hogy mindezt nem csak a diktafon miatti meghatódottságból, vagy egyszerű PR fogásból mondja, misem bizonyítja jobban, hogy zsákszám veszik az asztalról a friss zöldséget. Egyik vásárló, olyan sok hagymát vesz, hogy a szatyor füle nem is bírja. Gyorsan kerül egy új tasak, amivel boldogan viszi el a vásárlót, majd az ő helyét újabb vásárló foglalja el.

