



A megszokottól eltérően ma nem a városi zöldségpiacon nézelődtem. Miklos Béla bácsi asztalánál álltam meg a Sziget utcai kis piacon. Több mint tíz éve jár ide, van, hogy négy-öt alkalommal is egy héten, attól függ mennyi munka van a mezőn, meséli a nyugdíjas termesztő.

Arra a kérdésre, hogy mióta foglalkozik termesztéssel kacagva vágja rá, hogy amióta megszületett. „Én ezzel foglalkoztam életemben. Amíg nem lettem beteg traktoron dolgoztam, aztán megműtöttek, beteg nyugdíjba tettem, azóta foglalkozunk kis mértékben a termeléssel” – emlékszik vissza.



A környéken **mindenki ismeri**, bizalommal jönnek a hozzá az emberek, de Béla bácsi is bevallja szeret itt lenni. Igazi központ a negyedben, sokan megállnak szót váltani vele. Amíg beszélgetünk, addig is folyamatosan érkeznek a vásárlók és beszélgetőtársak.

Türelmesen várnak, amíg kérdezősködöm, a vásárlók közül van, aki azért sopánkodik, hogy pont most,

## **amikor fényképezik Béla bácsit,**

milyen keveset vásárol. Van, aki távozáskor rám néz és mosolyogva mondja „ez legalább házi”, de olyan is akad, aki úgy elkezd dicserni Béla bácsit és a termékeit, hogy nem bír a mondat végére jutni.

„Hodgyában van egy 98 áras terület, ezt a feleségemmel műveljük, de amikor összegyűl a munka, akkor fogadok napszámot. Termelünk paszulyt, tököt, hagymát, murkot, petrezselymet, karalábét, krumplit, csemegekukoricát, szóval mindent, ami az asztalon van. **Eg yfélével hiába jövünk** a piacra, így ha egyik nem megy, megy a másik” – számol be Béla bácsi.



Érdekes kis világ, ami Béla bácsi köré épül a Sziget utca közepén. Mitől ilyen hiteles? Mitől ilyen sajátos? Talán mert

## **nem a pénz élteti**

ezt a kis szigetet. Ezt az is megerősíti, amikor azt kérdezem, megéri betegnyugdíjason ezzel kínlódni, ismét felcsillan az öreg szeme:

„Figyeljen ide, én magának őszintén megmondom, erősen nem vagyunk rászorulva erre. A nyugdíjam elég szép, de ha én annak idején leblokkoltam volna magamat, hogy én beteg vagyok, akkor nem tartanék itt. Így lefoglalom magamat, találkozok magával, találkozok barátokkal, beszélgetünk, itt eltöltöm az időt és egy kicsi pénz is jön mellette. Amit termelünk, és itt eladunk, annak az árát általában megeszi a kocsi, tartok 5-6 disznót, ami megmarad zöldség, azt megeszik azok” – adja meg a válaszokat a hogyanokra és a miértekre.



Az asztalon most is bőséges a kínálat, van itt tök cékla, krumppli, káposzta, paszuly, cukkini, karalábé, hagyma, murek, petrezselyem. A murek most jól sikerült, azt kimondottan ajánlja mindenkinek Béla bácsi, aki elmondta, hogy a gazdálkodásnak is megvan a mag csínja-bínja, de a legnagyobb titka a kapálás.

„Tisztán kell tartani a földet, mert az olyan, mint amikor az ember egy vetett paplanos ágyba fekszik, vagy egy gyengébb ágyba.”

## Piaci árak

Vörös hagyma 2 lej/kg  
Káposzta 1,5-2 lej/kg  
Uborka 5 lej/kg  
Paradicsom 5 lej/kg  
Tárkony 3 lej/kötés  
Zöldhagyma 1 lej/kötés  
Murok 2 lej/kötés  
Cseresznye 10 lej  
Karfiol 5 lej/kg  
Karatlábé 1 lej/db  
Zeller 4 lej/db  
Petrezselyem 3 lej/kötés  
Hagyma 2 lej/kg  
Paprika 6 lej/kg  
Fodros saláta 1-2 lej/fej  
Újkrumpli 1-2,5 lej/kg  
Uborka 3-3,5 lej/kg  
Zöldborsó 4 lej/kg  
Zöld paszuly 5/kg  
Alma 3 lej/kg  
Tojás 70 bani/darab  
Tök 3 lej/kg  
Retek 3 lej/kötés  
Káposzta 1,5-2 lej/kg  
Kajszibarack 6 lej/kg  
Sárgadinnye 6 lej/kg  
Görög dinnye 2 lej/kg  
Szilva 8 lej/kg  
Meggy 8 lej/kg