



Tényleg sok a vitamin a piacon, a ragyogó napsütés átmelegíti az ember csontjait, a sok színes zöldség és virág látványa felér egy terápiás alkalommal. A zakuszka hozzávalói viszik a prímet, szezonja van a borszőlőnek és már az eltenni való káposzta is megjelent.



Gyönyörű árvácskákat, cserepes krizantémokat árulnak, újból kaphatóak a tavaszi primőr zöldségek, a hónapos retek, a saláta és a spenót. Eltűntek az erdei gyümölcsárusok, pontosabban az árjuk változott, most tormalabirintuson kell keresztül jutnunk, ha vásárolni akarunk.



Alig érte be a szőlő a piacra, de már kezdett el kelni a termés, és a fűszerek is kezdtek megérni. A piacra is kezdtek jönni a szőlő, a csipke, a zúmmog, a sárga, a csikos és a zúmmog. Mi az?

Hát a szőlő. A piac végében román borszőlőárusokkal elegyedem beszélgetésbe. Vranceából jöttek, állítják, bár táblácskájukon Ilfov szerepel. Rizling, Fetească, Cabernet, Merlot, Aligote szőlőket árulnak 2,2-2,5 lejért kilóját. Alkuszunk is, ha többet vesznek – mondják nevetve.



Jöjjenek minél hamarabb vásárolni, akik bort akarnak készíteni – tanácsolják –, mert kevés lett az idén a szőlő. Rossz volt az időjárás, nem lett nagy a termés, fele se lett, mint a tavaly. De ami lett, az sokkal édesebb – kínálják a portékájukat.

Nem nagy szőlővásárlók az udvarhelyiek, olyan 100-200 kilogrammokat szoktak venni egyszerre, de jóra való emberek, mondja a két szőlőárus, akik 15 éve visszajárnak az udvarhelyi piacra. Feltétlenül írom meg, hogy nem csálnak a mérleggel, a piactól bérelik azt – kérnek. Küldetés teljesítve.

Piros, szúr és finom?

A nyárádmenti zöldségesek és a kibédi hagyma közt ógyelege Sándor Rozáliánál kötök ki. Sokan szeretik a hecserli ízt, vagy, ahogy nagymamám mondja, heccsömpecset. Nézzük csak meg, kitől veszik ma a lekvárnak valót.



Rozália két literes újrahasznosított pillepalackokban árulja a hecserli levét. Tizenkét lejbe kerül egy palackkal. Többen érdeklődnek, kevesen vásárolnak. Az én feleségem a múlt héten hét lejbe vette literét – tájékoztat egy bácsi.

„Ahhoz véve, hogy mennyi munka van vele, nem szöknek neki” – mondja Rozália, amikor a vásárlóerőről érdeklődöm. Családjával Farcád környékén gyűjtötték be a csipkebogyót, és együtt is dolgozták fel, hogy ma a piacon árusítsák.



Érdemes a vitamint megvenni, mert az idős embereknek nagyon fontos a vitamin, és a palacsinta is nagyon jó. Nekik nyugdíj, nekünk palacsinta.

Nem lehet sokat kényeskedni, betegeskedni, mert elő kell készíteni a levet. Megpucoljuk a bajuszkájától, azután megfőzzük a gyümölcsöt, leőröljük, szitán átpasszírozzuk, majd sűrű gézen kicsavarjuk – sorolja a folyamatokat Rozália.



Egy teljes napba beletelik, amíg a család legyártja a félkész terméket. „De muszáj dolgozzunk az életünkért, mert kicsi a nyugdíj. Ha nem csurran cseppen. A férjemmel mind a ketten nyugdíjasok vagyunk, a leányunk is betegnyugdíjas, velünk lakik az unokával. Azzal a havi 350 lejjel nem fut messzire, muszáj besegítsen ő is – magyarázza a néni, hogy miért járnak keddenként, hol zöldséggel, hogy hecserlilével a piacra.

Egy palacknyi léből 4-5 kisebb befőttes üvegnyi dzsemet főzhetünk, körülbelül egy fél kiló cukor jár literéhez, de lehet kevesebbet, többet is tenni ízlés szerint – tanácsolja Rozália. Ha a piacon járnak, s szeretik a hecserli ízes palacsintát, ne hagyják ki Sándor Rozália asztalkáját.