



Megjött a tavasz, és kirügyezett, sőt, ki is virágzott a piac, telis-tele finomságokkal, jókedvű emberekkel. Főleg nyugdíjasok és kisgyerekek sétálnak a piros retekkel, friss salátával, zöldhagymával megrakott asztalok között. Medvehagymát öt lejért, virághagymát két-három lejekért lehet vásárolni. A Budvár utcában lakó néni nárcisz- és jácinthagymákat, zöldhagymát 2 lejért, sóskát 5 lejért árul.

A kert végében szedtem, nincs megvegyeszerezve – ajánlja a tavaszi roppanós finomságot. Mellette egy hölgy amarillisz- és epertőveket kínál, az amarillisz szépet virágzik, sok színből lehet választani, az eperből pedig van futó is, két lej egy csomóval – biztat a vásárlásra.



A pénz szaga

A mellette levő kasszékérben 4-5 kilós nyúl tűri, hogy egy fagyizó legényke megsimogassa. A kisiúra a nagytatája vigyáz. – Dolgozok, mondja, gyermeket nevelek. Vagyis nem nevelek, nevelik a szülők. Én csak elrontom – nevetgél nyugdíjas ismerőisével.



Hatvan lej a nyúl, le lehet vágni. Már egy csomót eladtam, húsvét előtt mindegyre jöttek értük – meséli az árus. Nem tudja, milyen fajta, megegyezünk abban, hogy minden jel arra mutat, házinyúl.



Még mindig csak a piac bejáratánál vagyunk, ahol nagy kartondobozokban tíznapos és valamivel idősebb házicsibék várják, hogy valakinek a borítója alatt kapirgálhassanak. Az árus ki is vesz néhányat, a szebbeket, hogy közelebbről is megnézhessük. Úgy látszik, a csórényakúakat szereti.

– A pénz szaga – pisolyog, amikor lepattintja a tenyeréről az ajándékot, amit a csirke odapottyantott.

A legjobb retekmag

A máréfalvi Olasz Margit néni magokat árul: – Finom sárga-, nyáriretek-magom van, fodros saláta, répa, petrezselyem, murek, fuszulyka.



A petrezselyemmag fura türkizes színét csodálom, amikor elárulja, hogy azért olyan, mert ősszel, amikor a búzát vetik, megcsávázzák.

– Nem is merem magának megmondani, hány éves vagyok – pironkodik Margit néni. – Olyan öreg vagyok, hogy megmondják, az ilyen idős miért nem ül otthon. Nyolcvanöt.

Négy gyermeke volt, a pap fia meghalt, tíz unokája és tizenhárom dédunokája van. Sokat sírt, amikor megtudta, hogy az egyik unokája szerzetesnőnek megy. Nem mehet férjhez, tudja-e? – magyarázza, és megkérdi, hogy az interneten meg tudom-e keresni az unokáját.



Ettől már erdei gyömbert?

Kint van a Gábor család is, nem a Termés utcai, hanem a galambfalvi, retekkel, spenóttal jöttek, a fenyédi Kosztáék a befőttek mellett friss áruval is érkeztek, a szentmártoni fiatal zöldségtermesztőnél pedig már csak néhány levél árválkodik. Törökéknél megismerkedünk az erdei gyömbérrel, amit állítólag ugyanúgy meg lehet főzni levesnek, mint a sóskát.

A máréfalvi fiatalasszony dália és kardvirághagymát árul, sőt, kannavirágja is van a hónapos retek mellett. Befőttes üvegekben még a kamra csemegéit is meg lehet találni asztalán, házi vegeta, hecserliíz kíváncsítja magát.



Árak:

egyéves nyúl: 60 lej

tíznapos csibe: 5 lej

kéthetes csibe: 6-6,5 lej

csicsóka: 5 lej

zöldhagyma: 1,5 lej/kötés, máshol 3 kötés 5 lej

retek: 2 lej/kötés

spenót: 6 lej/adag

saláta: 3 lej/darab

papsaláta: 2 lej/kötés

medvehagyma: 5 lej/adag

nárcisz, jácint: 1,5 lej

citromfű-, rebarbara-, tárkonypalánta: 5 lej

basarózsa-, Margit szegfűpalánta: 5 lej

Évelő virágpalánta: 2 lej

eperpalánta: 2 lej

virághagymák: 2-5 lej

dughagyma: 10 lej (fehér), illetve 12 lej (vörös)

őszirózsa-, viola-, spenót-, répa-, retekmag: 2-5 lej

Vegyél ki szabadnapot, és menj a piacra!

2016. április 05. kedd, 12:27

házi szappan: 3 lej/darab