



Anno, nem is olyan régen, amikor még a „bio” szót még hírből sem ismertük, s csak a dinnye volt görög, abban az időben, amikor még a zsíroskenyér mellé boldogan haraptuk a piacon, vagy az aprózárban vásárolt, a nagy román Alföldön termett paradicsomot, árdét, akkor bezzeg még eszünk ágába sem jutott, hogy a törököknél is megterem az uborka.

Bezzeg a mi időnkben, amikor még híre sem volt a székely terméknek, dédanyáinknak, nagyanyáinknak még sci-fi volt, anyáinknak a fantáziadús gyermek hajmeresztő kívánsága, az ma már az udvarhelyi hipermarketek, üzletláncok zöldség - gyümölcs standjainak a kilóra, darabra, kötésre, csokorra mérhető, vásárolható nemzetközi színekben és illatokban tobzódó kínálatának mindennapi valósága.



A zöldség- és gyümölcsszezon még nincs ugyan teljében, de a fentiek bizonyítására tettünk egy kört városunk három bevásárlóközpontjában és bekukkantottunk a városi piacra is. Nem csak a felhozatal bőségét, az árakat lestük meg, de azt is árgus szemekkel figyeltük: hol terem, pontosabban honnan, melyik országból teremtik a székelyek konyhájába a szezonhoz passzoló zöld kínálatot.

A „zöld vadászat”, azaz a látottak-tapasztaltak alapján két konklúziót vontunk le: ami a bio felhozatal, az eredeti ízelet és a gyomrunkat illeti, mindenképpen érdekesebb a piaci román világ felhozatalába belekóstolni, ám ha a zsebünket nézzük, akkor az valóban kevésbé bánja, ha a boltokban pakoljuk degeszre a szatyrot. Konstatáltuk továbbá, hogy amíg a bolti kereskedők imádják a 9-esben végződő árakat: 1,39 - 3,99- 4,59, addig a piaci kofáknál amellet, hogy alkudni is lehet, másik előny, hogy banizás nincs.



Egyiptomi lilahagyma, csilei szőlő, olasz alma, görög őszi-és sárgabarack, nektarin – kb. ennyit sikerült sebtében lejegyezni a *Plus* üzlet kínálatából, mert az éber alkalmazott lefűlelt és határozottan kijelentette: az üzletben írni nem szabad. Hiába bizonygattuk, hogy mi csak az üzlet szlogenjét gyakoroljuk és körültekintő, megfontolt vásárlók lennénk és nem a konkurencia spiclijei vagyunk, s különben is az árak publikusak, apelláta nem volt. Megadtuk hát magunkat a Szigorú Szabálynak és a bejárat felé tartva még memorizáltunk gyorsan pár, egyébként teljesen elfogadható árat: a hellászi kajszibarack és a nektarin kilóját

4,49

és

4,59

lejért, az itáliai almafák termését

3,99

, a görögdinnye kilóját pedig

1,39

lejért mérik.

A *Kauflandban* holland volt és kilója 2,19 lejért a sárgarépnak. Ugyancsak a tulipános országban termett, ám piros volt és nem sárga a paradicsom, aminek kilója

5,99

lejt kóstált. Hazai volt a kívül zöld, belül piros görögdinnye, kilóját

1,49

lejért lehetett megvásárolni és szintén hon termett és sárga volt a

4,49

lej/ kiló áron kínált paprika is.



A kínai fokhagyma viszont egyáltalán nem volt sárga, fehérlett, mint a hó és 21 lej 99 baniért kínálták. A szintén itthon termesztett padlizsán ára, igaz a minősége, is 0,50 lejjel a 6 lejes piaci ár alatt volt. Láttunk, többek közt még görög földben termett újkrumplit is:

1,79 lejért

lehetett venni-vinni.

A *Merkúrban* a padlizsán már hollandul és 4,99 lej kilogrammonkénti áron „lilult”. A nap ára valószínű a 3,99 lej volt – ennyiért lehetett megvásárolni a román paradicsomot, paprikát, őszibarackot. A fokhagyma itt is ferde szemmel nézett ránk a pultról, viszont jóval olcsóbban (16,99 lej), mint a konkurenciánál. Láttunk még más csudát is, például zölden vigyorgó olasz körtét (6,99 lej/kg), törökországi kárpintsi paprikát (7,29 lej/kg) és – a rajta levő sárdarabok után hazainak ítélt újpityókat is – ára banira megegyezett a hipermarketivel.



Az utolsó kört a *piac*on tettük, ahol – piacnap nem lévén- nem sokan tolongtak ugyan, de a giurgiui paradicsomnak – még akkor is, ha szérában termett és 5 lejért kínálta kilóját a beszédes asszonyság, igazi békebeli illata és zamat volt. A 6 lejes kajszibarackot helyben megkóstoltatta és az árából egy lejt startból el is engedett a kofa. A zsenge kukoricát

1,50 lej
darabonkénti áron kínálták, a sárga húsú paprikát
5
, a kápiát
10
, az uborkát
2-3
, a görögdinnye kilóját pedig
2 lejért
vesztegették.

Volt meggy is: 5,50 és 6 lej/kg áron. A roma árusoktól már szedret és áfonyát (5-7 lej/liter), róka-és keserűgombát (5-8 lej/zacskó) is lehetett vásárolni. A gombavásárról annyit: csak annak ajánlott erre vetemedni, aki jól ismeri a portékát vagy szereti az életét kockáztatni. Mivel mi egyik kategóriához sem tartozunk – inkább tartózkodtunk.



A változás, amit az egyszeri székely bácsi csak kis zökkenőnek nevezett, az eltelt húsz év alatt felsorakoztatta a boltok polcain azt a bőséget, amiről egykor még csak nem is álmodtunk: ha van pénzünk rá, akkor immár télen is ehetünk epret-málnát, paradicsomot, s nyáron sem csuda a narancs, s a valamikor szekrények mélyén érlelt kincs, a banán pedig ott rohad a polcokon.

Persze, a bőség jó, ám mielőtt gondolkodás nélkül tesszük a kosarunkba a görög pityókát, egyiptomi lila hagymát és a nemzetek közötti barátság jegyében, multikulturális zöldséglevessel etetjük a családot, azért néha nem árt, ha akár a boltokban, akár a piacon felkutatjuk és felkaroljuk a hazai kínálatot is. Miért? Mert az itthon termett pityóka, alma, szőlő, paradicsom, hogy parafrázzuk Bacsó Péter A tanú filmjében elhangzott, szállóigévé lett mondást: kicsit sáros, kicsit kukacos, kicsit savanyú – de a miénk.