



Mű volt a gyep a városi minifocipályán, s bár nem minden termék volt székely, kevés kivétellel mindegyik házi recept alapján, házi alapanyagból készült. Nem is álltunk ellent a csábításnak, s körbekóstoltuk az ízletes és mámorító fesztivál – kínálatot, ahol műanyaggal, tartósítószerrel és mesterséges színezékekkel dúsított enni és innivalót csak a sørsátor árnyékában levő hűtőszekrényekben vesztegettek.

Nem kértünk kólát, ezért inkább a gyümölcsből készült szörpökre és egyéb házi finomságokra vetettük figyelő szemeinket.

Bár a fesztivál zárónapján, vasárnap terepszemléztünk, nem kongott a tér: a kellemes napsütés sok, hozzánk hasonló kíváncsiskodót kicsalt a placcra. Akadt, aki csak nézelődött, de voltak, igaz, jóval kevesebben, akik vásároltak is a házi készítésű finomságokból.

Csipegetnek, kóstolgatnak

„Inkább csak csipegetnek” – állapították meg egyöntetűen a portékájukat kínáló termelők. „A csíkiak jobban vásárolnak, mint az udvarhelyiek” – összegezte a megyeszékhelyen és az Udvarhelyen rendezett vásárokon szerzett tapasztalatát őszintén az oroshelyi Vass Éva, aki a kertjében termett almát, körtét és zöldséget, no meg persze a maga kavargatta szilvalekvárt kínált.



akár, adom, de hát ilyen a vásár, itt kell lenni, ha az ember reklámot és vásárlót is

Nem dolce vita a mézes élet

Virágpor, viaszangyalka, propolisz, vörös áfonyás, chilis, diós, mákos, szezámmagos, mazsolás, kivis, homoktövises és még rengeteg féle maggal, gyümölccsel ízesített méz aranylott kis üvegekben a székelyudvarhelyi méhészt, **Kovács Attila** és családja asztalán.

„Vettek ezt-azt az emberek, de nem sokat, látszik, hogy mindenki fizetés előtt van”- állapította meg praktikusán Kovácsné, akinek véleménye, hogyha csak eladni jönnének a vásárra, nem érné meg egyáltalán, a reklám kedvéért azonban mindig megéri kihasználni az alkalmat.

Rákérdeztünk az idei mézhozamra is, ami „nagyon gyenge, a szárazság megölte. A méheket mentettük, naponta hordtuk a 120 kaptárhoz a vizet, nehogy elpusztuljanak, mert az óriási veszteség lenne nekünk” – mondta az asszony, aki szerint immár nincs mit tenni, csupán reménykedni tudnak abban, hogy jövőben édesebb lesz az élet.

A sav a jó bor gerince

A keserédes beszélgetés után valami bódítóbb élmény után néztünk. Nem kellett messzire bókászni, a mézesektől pár lépésnyire a borászok sátrai sorakoztak – aki akarta, jó fajta egri vagy dobrudzsai borral öblíthette le a hagyományt, de választhatott a *Farkas Pincészet* boraiból is.



Az olténiai *Crama Oprișor* pincészet első alkalommal mutatkozott be Udvarhelyen, s azzal a nem titkolt céllal kínálták az asztali és a prémium boraikat, hogy az udvarhelyi piacot is elbódítsák-hódítsák. Partnert találtak s vásárlójuk is volt.

Akinek nem ízlett a hazai, az megkóstolhatta az egri **Bíró Béla** borait. Az egri borász Fertálymester borának fehér és vörös változata is levett a lábunkról.

Kóstolgatás közben az idei szőlőtermésről érdeklődtünk s megtudtuk, hogy a szárazság miatt idén aszú nem lesz, illetve s azt is, hogy a közhiedelemmel ellentétben „a sav a bor lelke, ez adja a gerincét”.

Az egrieknél a legkapósabb a *Mama bora* volt, de többen vásárolták az újdonságnak számító *Egri Csillagot* is.

Székely torma és Ektiviti

A fenyédi Koszta Ignác ecetes tormája kelendő volt – legtöbben a csípős és hófehér reszeléket vásárolták meg. A patyolatfehérség titkát jusztt sem árulta el a gazda, csak annyit, hogy a lényeg a torma reszelésében rejlik.

{youtube}eEgll-qL2MI{/youtube}

Kóstolják meg, ebből rengeteg elfogyott – a kecseti **Széles Éva** nevéhez méltó mosollyal ajánlotta a hidegen kavart som- és csipkebogyó lekvárját.

Nem volt ennyire kapós a szomszéd kézműves standjára kipakolt *Székely Ektiviti* – hiába, a játék már nem számít újdonságnak, mondta az eladó. Az Ektiviti csomagolására kísértetiesen hasonlító doboz fából készült, összerakható székely kaput rejtegetett. Az új találmány nekünk nem jött be annyira, eléggé puritánnak tűnt, és nem azért, mert az egymásba illeszthető elemek nem voltak kifaragva.

Vörösborban érik a kecske

Megfogott, méghozzá ízlelőbimbóinknál fogva a székelyszentlélekiek kecskesajtja. Sorra is kóstolgattuk a termelők saját kecskeállományának tejéből készített köménymagos, medvehagymás, vörös borban érlelt, fokhagymás és füstölt finomságait, s állítjuk, hogy mindegyik megérte a 30-35 lej/kilogramm árát.

Sajtfélékből és tejtermékekből egyébként is bőséges volt a kínálat: a gyergyótekerőpatakiak svájci technológiával készített, érlelt sajtkülönlegességei vetélkedtek a homoródalmásiak olvasztott és krémsajtijával és a szintén tekerőpataki **Bálint Attila** parenycájával.



A fiatal gazda sorra kínált a sajtaiból, s közben elmesélte, hogy mindössze tíz hónapja adta fejét a tejfeldolgozásra. A hat tehenet gondozni, tejéből sajtot, túrót készíteni nem könnyű, de megélhetést és jövőt lát a gazdaságában. Először járt Udvarhelyen, de a következő vásárra mindenképpen visszavárjuk.

Menő a mangalica és a vaddisznó

Aki belevadult a vásárlásba, vehetett vaddisznó sonkát, medve és mangalica sonkát. Borsos volt az ára a mangalica kolbásznak, de szégyenben az sem maradt.

Hagyományos füst, természetes fűszerek, semmi tartósítószer és mesterséges színezék – így reklámozta termékét a csíkszeredai Csáka család, akinek illatos friss kolbásza nem sokáig olvadozhatott a nyárias melegben – vették, vitték kilószám.

Elfogyott az Év Kenyere

Gondoltuk, hogy a zsíros, tejes, mézes, boros élményt elnyomtatjuk az Év Kenyerével, de csalódtunk: a csíkszeredai *Bocskor Pékség* sátrában üresen árválkodott a polc.

Bár a sok pityókából és kemencében sütött, díjazott házi kenyérből rengeteget eladtak, az utolsó napra a pékek már nem sütöttek harapni valót. „Ha Csíkszeredában járnak, menjenek be a piaccsarnokba, ott mindig lehet kapni” – kaptuk a kenyér helyett a tanácsot.



Így aztán vigasztalásul bekaptunk két sajtos pogácsát, meghallgattunk két ügyes mesemondót, megszagolgattuk a gyógynövényes házi szappanokat, megnéztük **Bartók Piroska** néni bogozott virágtartóit.

Még mielőtt befejeztük volna a fesztiválózást, még megkérdeztünk pár látogatót, hogy ízlett nekik a székely hagyomány és kérnek-e repetát belőle?