

Bejött a vidék Kolozsvárra

Zömében kisgazdák érdeklődnek a kincses városban megrendezett magyar piac iránt

FOTÓK: KÁDÁR HANGA

Aki a hétvégén benézett a kolozsvári Fogoly utcába, megismerkedhetett Vilma néni levenduláinak ezerféle hasznával, és egészséges, friss, házi zöldségekkel, gyümölcsökkel tölthette fel hűtőszekrényét. A harmadszorra megrendezett Bejön a vidék! vásáron jártunk.

Pásztor Krisztina levendulás standjánál nagy a forgalom: a Vilma néni levendulása név alatt készülő finom és illatos termékek hamar a várfal hívőseiben járó vásárlók kedvenceivé válnak. Nem titok, hogy a levendula az egyik legsokoldalúbb növény, és ha létezik ezerféle felhasználási módja, akkor azt Pásztor Krisztina biztos ismeri. Ő ugyanis Magyarországon, saját ültetvényén termeszt a népszerű, értékes növényt. Elsősorban gasztronómiai célra dolgozza fel növényeit, de elmondása szerint idén már az illóolajat sem kell máshonnan hoznia, hiszen ebben az évben kivirágzik az erre alkalmas termés is.

Levendula és liktárium

Kapkodjuk a fejünket a standnál, hogy mennyi mindenbe lehet és érdemes belekeverni a levendulát: lekvárokba, szörpök-

szertekhez, elsősorban fagyálthoz alkalmas levendulás porcukrot, teát, szintén levendulás fürdősót, párolgatható, illetve izületi és izomfájdalmat megszüntető, bedörzsölhető olajokat is találunk a megszóktatott illatpárnácskák és a különleges kávézacc alapú mosakodó por mellett.

„A liktárium mellett a gyógyolajakért, az élő növényekért, a szörpökért és teákért visszatérő vásárlók ráéreznek a gyógy-növények hatásaira, de sok termék úgy készült el, hogy egy-egy érdeklődő javaslatára kezdtem el kísérletezni, a végén pedig eredményes és hasznos finomság vagy gyógyszer született belőle” – meséli Pásztor Krisztina. Hangsúlyozza: a kellemes illat mellett a levendula számos egyéb hasznosítható tulajdonsággal rendelkezik, nem érdemes csak a szárított, illatozó növény szintjére lealacsonyítani. A magyarkapu-



Az árusok többségének csak mellékfoglalkozás a gazdálkodás, de egy állandó vásár sokat segítene

munkahely mellett inkább szertektől és nem kötelességtudatból foglalkozom vele. Ha valami szeretettel készül, láthatóan sokkal nagyobb az érdeklődés iránta, hiszen ezt valahol a vásárlók is érzik” – mondja Pásztor Krisztina. Úgy véli, a vásárok nyújtják a kistermesztők számára az egyik legnagyobb lehetőséget. Beszélgetésünkben megszakítják a kíváncsi vásárlók, akik közül nem eggyel fordult elő, hogy csak egy kis zsályáért érkezett, a végén azonban tele szatyorral távozott a levendulás asztaltól.

Kiegészítő kereseti lehetőség a gazdálkodás

Tóth Mihály és Lengyel Zsolt nem elégedett a forgalommal. Bár az epret már kora reggel elkapkodták, az asztalon még halmbokban áll a hagyma, saláta, bab, befőttek és jó néhány üveg tisztán gyöngyöző pálinka is.

„Bár a gyümölcs mindig kelendő, kistermelőként nem lehet csak ebből a foglalkozásból megélni. Rendszeresen kijárunk a vásárokból, de mindkettőnknek van állandó munkahelye is, ugyanis csak így tudjuk a normális megélhetést biztosítani” – mesélik a fiatal detrethemtelepi termesztők. Leginkább vásárokon tudják értékesíteni árujukat, ugyanakkor egy állandósított vásár sokban segítené munká-

jukat. Kiderült, az árusok legnagyobb része csak mellékfoglalkozásként tekint a gazdálkodásra, többségük a nagygazdákkal nem tudja felvenni a versenyt.

Horváth Annamária azonban elégedett mosollyal újságolja, hogy délig az összes házikenyere elfogyott, az ötven kötés zöldhagymából csak nyolc maradt, de sokat eladott paszulyból, dióbélből, petrezselyemből és házi laskából is.

„Sokszor az időjárás mülk a vásár si ke re vagy bukása, de a megfelelő időzítés és a gazdák bizalmának elnyerése is komoly kihívás.”

„Miután megszűnt a gyári munkahelyem, állandó foglalkozásommá vált a termesztés és vásárolás, de csak nyugdíjjal kiegészülve és rendszeres piacra járással lehet megélni belőle, bár így is nehézkesen” – mondja a harasztosi gazdasszony. A kolozsvári vásáron való részvétellel többszörösen is megéri, mert egyrészt a Fogoly utcabeli standokért nem kell fizetni, a kincses városban pedig valamivel drágábban tudja kínálni portékáját, mint vidéken. Bár akad olyan aranyoszéki gazda, aki idén nem mutatta be terményét a városiaknak – néhány stand ugyanis üres maradt –, az arra járóhoz hasonlóan mi is tele szatyorral távozunk a várfal alól.

Havonta lesz vásár

Fancsali Ernő, az Erdélyi Magyar Néppárt kolozsvári elnöke, a vásár főszervezője lapunknak elmondja, a korábbi években rendszeresen beszélt mezővárosi gazdákkal, az egyértelmű problémát pedig mindenkinél az értékesítés jelentette, így szükség-szerűvé vált a vásár megszerve-

zése. Fontosnak tartja, hogy helyi magyar gazdákat szólítsanak meg, de a rendezvény nyitott bármely erdélyi termelő és állattenyésztő számára is.

„Sokszor az időjárás mülk a vásár sikere vagy bukása, de a megfelelő időzítés is komoly kihívás, olyan időpontot kell ugyanis találnunk a megszervezésre, amelyen lehetőleg más esemény nem rontja ennek a népszerűségét, ami Kolozsváron nem egyszerű feladat” – mesélte a szervezés körüli nehézségeket a politikus. Sok termelőnek még sincs ideje a kijelölt napon eljönni, de a szervező szerint a bizalom hiánya is gondot okoz, hiszen van olyan termelő, aki nem igazán hisz az új kezdeményezésben, nem tudja, hogy megéri-e részt venni a vásáron. A Kolozsváron értékesítő kisgazdák, termelők bevallása szerint ez a vásár hiánypótló és hasznos, a korábbiakon részt vett személyek rendszerint nagyon várják a következő lehetőséget – emelte ki Fancsali Ernő.

„Nem sok olyan vásár van, amelyen teljesen ingyen vehetnek részt az árusok, már csak ezért is megéri eljönni. A harmadik vásár eredményei után bátran elmondhatom, mind a szervezés, mind az értékesítés szempontjából kifizetődő Kolozsvárra hozni a portékát” – fűzi hozzá a szervező. Évek óta bővítik a gazdakataszterüket, amelyre szükség is van, ugyanis Kolozs megyében nem készül minden olyan termék, amelyre a vásárlók igényt tartanak, így más megyék kistermelőit is megszólítják, de sokan hívás nélkül is szívesen jelentkeznek.

„Jelenleg azon igyekszünk, hogy a Földművelésügyi Minisztérium támogatásával gyakoribb eseménnyé bővítsük a piacot. A legújabb terv az, hogy havi szinten szervezzük majd meg a Bejön a vidék! eseményt a kincses városban, szélesebb választékkal, és remélhetőleg nagyobb vásárlói érdeklődéssel” – fogalmaz az esemény szervezője.



A házi készítésű finomságok mindenkinek ínyére vannak

be, gyógyhatású olajokba, porcukorba. A bőség zavarában a kiállító igazítja el az érdeklődőket. Türelemmel magyarázza, mi hogyan és milyen céllal készült, mire jó. Közben papálci-kákkal és saját készítésű, hangulatos papírpohárkákban kínál kóstolót a forrásvízzel elegyített szörpökből. Enyhén kesernyés, telítetten zamatos, cukor és méz nélküli, mégis édes narancslekvárt izlelgetünk, de kiderül, az eperdzsem is ezerszer különlegesebb és finomabb levendulával. A vásárlók leginkább a szintén édeskés, szörpsűrűségű liktáriumért rajonganak, amely gyomorbántalmakra, légzés- és mozgásszervi problémákra kitűnő természetes orvosság.

„A gyerekek hajlamosak utálni és elutasítani minden gyógyszert, de a köhögésre is alkalmas liktáriumot szívesen lenyelik” – újságolja Pásztor Krisztina. A kínálat azonban nem áll meg itt: a sülték ízét – főként a bárányét – különösen kiemelő levendulás fűszersót, desz-

si termesztő munkájának eredményességéhez az is hozzájárul, hogy internetes honlapot vezet, illetve telefonon is lehet rendelni készítményeiből.

„Ha csak ezzel foglalkoznék, meg is tudnék élni belőle. Azonban nem ez az elsődleges keresleti forrásom, főleg, hogy két



A levendula-liktárium többek közt kitűnő természetes idegnyugtató