

MAJOR ISTVÁN

Piac a trópuson

Kisgyermekkorom óta – ami bizony eléggé régen volt, még az elmúlt évszázad első felében – különös érdeklődéssel és élvezettel figyelem a piacok érdekes, változatos világát. Akkoriban jellegzetes, zárt kis szigetek voltak a városokban a piacok. Bár ezek a piacok évszázados hagyományok szerint működtek, mégis mindegyik különböző volt, mindegyiknek megvolt a sajátossága, különlegessége. Munkám során először a hazai, majd évek múltán a nagyvilág piacait, vásárarnokait is sikerült megismernem. Szomorúan vettem tudomásul, hogy elsősorban Magyarországon, de a világ más országában is lassan eltűnnek, illetve átalakulnak ezek a számomra kultikus helyek. Európa nagyvárosaiban – így Magyarországon is – a modernizáció teszi tönkre a régi piacok hangulatát. Lassan már nem sok különbség lesz az eredeti, történelmi helyükön működő piacok, vásárarnokok és a modern kor plázái között. A legendás közel-keleti, észak-afrikai piacokat pedig a háború tette tönkre. Am a trópusi Dél-Amerikában, Kolumbiában, Ecuadorban és főleg Braziliában még mindig a XIX. században érzi magát a látogató, ha felkeresi a helyi piacok bármelyikét. Ebbe a sokszínű, változatos, számunkra már szinte mesészerű világba kalauzoljuk el olvasóinkat.

Dél-Amerika gyarmatosítását követően ugyan hamarosan megjelentek az első városok, de igazi felvirágzásuk csak a XVII–XIX. században kezdődött meg. Ezt megelőzően a gyarmatokon megtermelt áru és a nyersanyagok legnagyobb része a gyarmattartó országokba került, a belföldi kereskedelem csak lassan fejlődött. Ekkor létesültek a koloniális városok piacai, természetesen európai mintára. Gyakorlatilag mindegyik ilyen létesítmény azonos elvek szerint épült, ennek ellenére mégis megvan valamennyinek a maga sajátossága, jellegzetessége. Ennek oka az, hogy ezekben a piacokban sajátságosan keveredik az európai koloniál stílus, és a helyi életforma rengeteg eleme, ami országonként és vidékenként különböző.

A piactér mindenütt elkülönül a települések vallási és közigazgatási központjától.

Ennek megfelelően, minden városban van legalább két köztér, az egyiket a piac foglalja el, a másikat a templom, sokszor a városházával együtt. A piactér közepén áll a központi épület, amely mindig földszintes. Az egyszerűbbekben egy nagy, széles központi folyosó fut végig, amelyet egy, vagy több keresztfolyosó oszt kisebb egységekre. A nagyobb építményekben ezek a keresztfolyosók önálló tömbökre osztják a piacot, de az is előfordul, hogy a keresztfolyosók nyitottak, így maga a főépület több részből áll. Az épület külső oldalán sorakoznak az üzlethelyiségek, de ugyanígy, a belső tér folyosóin is árusítóhelyek, illetve egyéb célokat szolgáló helyiségek vannak.



A férfifodrászatban tucatnyi borbély dolgozik, mögöttük a következő vendégek várakoznak (A szerző felvételei)

Az élet a piacokon kora reggel kezdődik, és a színes nyüzsgés egészen délig tart. Ekkor megszűnik az árusítás, a piacok nagy része bezár. A trópusokon ugyanis ilyenkor már szinte elviselhetetlen a hőség, és mivel ezekben a létesítményekben nincs légkondicionálás, a vásárlók is elmaradnak. Hetente egy alkalommal van „nagy piac”, ilyenkor tömegével jelennek meg a nyitott árusító sátrak, amelyek gyakorlatilag az egész teret betöltik, járművel sokszor közlekedni sem lehet. A nagy ünnepeken azután még ennél is nagyobb a felfordulás, ilyenkor a hőség ellenére még délután is élénk a forgalom.

Tegyük képzeletbeli látogatást egy mozgalmasabb piaci napon Braziliában, a

Ceará állambeli Cascavel városában. A település jellegzetessége, hogy közel épült az óceánhoz, valamint a cearei fővároshoz, Fortalézához, a közelében pedig nagyon népszerű tengerparti üdülőhelyek és apró halászfalvak vannak. Cascavel tehát ma is élénk, forgalmas város, de a jelentősége régen nagyobb volt. A tágas piactéren egyetlen középületet találunk, a Bonco do Brasil, a központi bank helyi fiókját – ez egyébként sok más városban is így van. Érthető, hiszen a vásárláshoz pénz kell. Maga a piac épülete itt jóval nagyobb a megszokottnál, és az átlagtól eltérően több egységből áll. Eredetileg a központi épületet a tér végére építették, és a maradék nagy, szabad térség szolgált az ideiglenes bódék, árusítóhelyek számára. Ahogyan azonban az igények és a forgalom nőtt, újabb és újabb köépületet emeltek, és így lassan majdnem az egész teret betölti a fedett piac.

A legrégebbi épület ma már nem tudja betölteni eredeti szerepét, ugyanis túl aprók az itt kialakított üzlethelyiségek. Ezekben most órásműhely, látszerész, vagy mobiltelefon és lottószelvényt árusító bolt található. A hosszanti folyosó viszont már igazi helyi különlegesség, mert itt férfifodrászat működik. Egymás mellett vagy tucatnyi figaró serénykedik, mindegyik mögött néhány szék, amelyen a következő kliens várakozik, mert a borbélyötperc itt is érvényes. A várakozók, a fodrászmester, és az éppen soron lévő vendég között élénk társalgás folyik, melynek témája vagy a foci, vagy a poli-

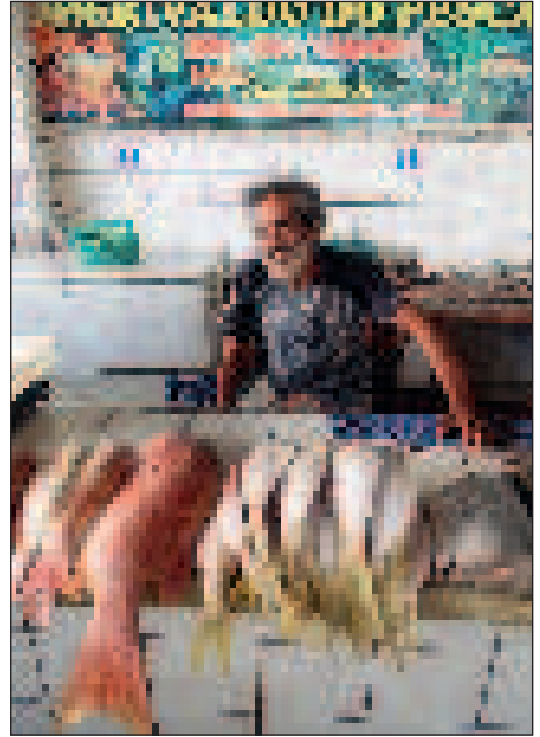
tika. Mivel sokan, egyszerre és főleg hangosan beszélnek, a piacnak ezt a részét állandó zsongás jellemzi.

A következő épületet elválasztó nyílt teret az őstermelők nyitott árusítóhelyei foglalják el. Itt hihetetlenül nagy a zöldség- és gyümölcskínálat. Az őstermelők pultjain az ismerteken kívül sok, számunkra különleges termény is látható. Az árusok – látva az idegenből érkezett látogató csodálkozását – szívesen adnak kóstolót, már csak azért is, mert ezt sok esetben vásárlás követi. Nehéz ellenállni az itt látott finomságoknak, amelyek nemcsak hogy frissek, hanem mindig sokkal olcsóbbak is az üzletekben kínálnaknál.

Hogy a következő épületben mit árulnak, azt már messziről megérzi a látogató. Ez ugyanis a halakat árusító csarnok. Az óceán közelsége miatt az édesvízi fajokon kívül a pultokon megtalálhatók a tengeri halak képviselői is. Az előbbieket elsősorban két halfaj képviseli, a pontyfélékhez tartozó *tilápia*, és a ragadozó *tucunaré*. Azért említem őket, mert eredetileg egyik sem élt ezen a vidéken. Északkelet-Brazília nagy része kifejezetten száraz éghajlatú, sok helyen fél évig nem is esik az eső. A Magyarországnál másfélszer nagyobb Ceará államban nincs állandó vízfolyás. A természetes és mesterséges víztározókban a száraz évszak során annyira felmelegszik a víz, hogy például a ponty nem is tudna megélni benne. A

amelyek elviselik a helyi körülményeket. Így esett a választás az afrikai *tilápiára*, amely tökéletesen bevált. Nagyüzemi körülmények között éppúgy tenyésztethető, mint a háztáji kisebb víztározóknál. Mint említettem, a bennszülött halakat nem érdemes tenyésztetni, mert kicsire nőnek, szálkásak, ezért csak helyi igényeket elégítenek ki. De él Amazóniában egy ragadozó halfaj, a *tucunaré*, amely ott méteresre is megnő, és úgynevezett „szeméthallal” táplálkozik, ugyanakkor elviseli az itteni szélsőséges körülményeket. Át is telepítették Északkelet-Brazília halastavaiba. Itt azonban megváltoztak a táplálkozási szokásai, legfeljebb kilós nagyságúra nő, és a kisebb, és közepes méretű víztározókban ádáz ivadékpusztító vált belőle. (A téma Magyarországon is ismerős, gondoljunk a meggondolatlan balatoni angolna-, busa- és amurtelepítésekre, vagy régebben az ezüstkárász, a naphal és a törpeharcsa behurcolására.) Védelmére szolgáljon, hogy a *tucunaré* a nagy víztározókban valóban nagyra nő, a húsa szálkamentes és nagyon finom. Lenyűgöző a tengeri halak kínálatának gazdagsága. A másfél-kétméteres óriások mellett az arasznyi szardíniáig minden méret előfordul. Igazi különlegesség a szálkamentes és jóízű korálevő halak forma- és színgazdagsága. Aki ismeri az északi országokban a hering konzerválásának gyakorlatát, és jelen volt egy ilyen, hónapok óta hordóban érlelt hagymás heringes hordó felbontásánál, annak nem meglepő az itteni halkonzerválási gyakorlat. Itt ugyanis szárazon, ládákban tartósítják az apróhalat. Egy réteg hal, egy réteg durva só, megint egy réteg hal, megint só. Amikor a láda megtelik, még le is préselik. Amikor egy ilyen ládát felnyitnak, majdnem olyan illat terjed, mint a heringes hordó esetében. A sózott halat azután kiáztatják, de ennek orrfacsaró szagát már nem tudom leírni...

A következő csarnokban kizárólag húsféléket árulnak, a baromfitól a marháig. Itt is akad látnivaló bőven. Kezdjük a csirkével. Északkelet-Brazíliában a legolcsóbb hús a brojler csirke. Pontosan olyan, mint Európában: zizenyős, rózsaszín húsú, jellegtelen vattaízű. De emel-



Halárus és portékája

lett kapható itt „*galinha caypira*”, igazi „falusi” csirke is. Már a fajtája is más, mint a vattaízűnek. Hosszú lábú, hosszú combú, hosszú nyakú, karcsú, és nagyobb, mint a nagyüzemben tenyésztetté. A fazendák körül egész nap szabadon kapirgál, azt eszi, amit talál, néha kap kukoricát is. Megkopsztva bőre nem halványrózsaszín, hanem élénksárga. Íze pedig összehasonlíthatatlanul finomabb. Nos, itt ilyeneket árulnak már konyhakész, bontott állapotban. Van itt disznó-, birka-, kecske- és marhahús is, no meg mindenféle belsőség, mert erre felé semmi sem mehet veszendőbe. A disznót meg a marhát másféleképpen darabolják fel, mint mifelénk, ezért a húsk elnevezése is más. A disznó itt legfeljebb 30–40 kilóra nő meg, szürke vagy fekete színű, alig van szalonnája. Mindent megesszik, még azt is, amit a vidéki házak portáján meztelenül szaladgáló gyerekek elpotytantanak. A marhahúsnak van egy különleges tartósítási és felhasználási módja, a „*carne de sol*”, a napon szárított, illetve érlelt hús. Nem finnyás embereknek találták ki. A marhahúst vékony, nagy szeletekre vágják, majd fakeretre feszítik, besózzák, és kiteszik a trópusi napra szárítani. Amikor „a légy leszédül róla”, akkor kész a hús. Ezután leszedik a keretről, felgöngyölik, és így árulják. Nem gusztusos látvány, no meg az illata sem az. De az elkészítési módja végképp nem étvágygerjesztő. Először is kiáztatják, ilyenkor úgy néz ki, mint egy nagyon régóta hasz-



Az őstermelők nyitott árusítóhelyein hihetetlenül nagy a zöldség- és gyümölcskínálat

természetes halfauna képviselői nem alkalmasak haltenyésztésre, ezért amikor felmerült a víztározók hasznosításának kérdése, olyan idegen halfajokat kerestek,

nált mosogatórongy. Ezután sütik, de sütés után, amikor kész, nem lehet megkülönböztetni a marhasülttől. Az íze viszont fenséges. Mindig puha és omlós. Célszerű előbb megkóstolni, és csak utána megnézni, megtudni, miből és hogyan készült. Amúgy hűtőberendezés nincs sem a halakat áruló, sem a húscsarnokban, ezért a legyek felhőkben keringenek mindenütt – ez is hozzátartozik a trópusi piacokhoz.

Az épülettől elválasztó üres területen találjuk a „kínai piacot”. Ugyanolyan, mint bárhol a világon, minden kapható a karórától a fürdőruháig, a csempézett cigarettától a videokazettáig. Mindig zsúfolt, de itt nincs semmi említésre méltó. Viszont a következő csarnok valószínűleg egyedülálló. Itt működik a piac konyhája, illetve konyhái. A belső tér egyik fele egy hatalmas kifőzde. Mindkét oldalon és középen is legalább tucatnyi konyha működik, előttük néhány hokedli – nem is fér el több –, a vásárlók ott üldögélve fogyasztják el a feltálat menüt, ami legfeljebb három-négyféle étel, mégis mindegyik kifőzde megél. A legjellegzetesebb a „*feijoada*”, ami a mi babgyúsunkhoz hasonlítható. Alapanyaga a jellegzetes apró fekete bab, amelyet fűszereznek, füstölt hússal, szalonnával, kolbászkarikákkal, füstölt disznónyelvvel főznek össze, majd hófehér és pergős főtt rizzsel tálalják. Az itteni pacal a „*panelada*”, amely birkapacalt is tartalmaz, ízesítőnek birkacsontot is belefőznek, viszont pirospaprika nincs benne. Ennek ellenére nagyon finom étel, persze csak azok számára, akik szeretik a

morba ugyanúgy a belsőségekből készült töltelék kerül, mint a disznósajtba. Ennek is sajátos fűszerezése van, és főzve fogyasztják a már említett köretekkel. Akik a pacalt is szeretik, ha tehetik, felétlenül

caypirinhát is ihat a szomszéd vendég.

Ugyanennek a csarnoknak a másik felét a főleg háziipari és népművészeti termékeket árusító boltok foglalják el. Ez a piac legérdekesebb, legváltozatosabb része, ahol a



A piacon háziipari és népművészeti termékeket is árulnak

kóstolják meg, mert ezt is imádni fogják. A „*galinha caypira*” a már ismert baromfiból bő lével készített csirkepörkölt, de egészen más fűszerezéssel, mint amit mi ismerünk. A „*caldo*” sűrű, sötétzínű leves, amit a brazilok egész nap fogyasztanak, reggelire is, nem tudtam kideríteni, mi mindent tartalmaz, de nagyon jó ízű, főleg, ha a forró levesbe még egy nyers tojást is beleütnek. A csarnokban lévő kifőzdékben tilos az alkoholfogyasztás, ezért itt csak

látogató valóban a XIX. században érezheti magát, mert olyan dolgokat láthat, és persze vásárolhat, amelyeket nálunk talán 100 évvel ezelőtt árultak. A zsúfolt, áruval tele-tömött üzletekben van bámészkodni való bőven. Fából és drótból készült égér- és patkányfogó, bádobjól formált kanócos petróleumlámpa, a kókuszdió belsejének kinyerésére szolgáló kaparó és kézzel fagrott fakanalak, rengeteg égetett cserépedény vár gazdára. Fonott pálmalevélből készült alátétek, falvédők, kalapok és táskák, házilag készített különböző nagyságú kések, bicskák (egy részük ugyan-csak kézimunkával előállított bőrtokban) láthatók a rengeteg kötél és láncköteg mellett. Külön csoportban vannak a lószerszámok, nyergek, mindenfajta bőrszíj-kollekció társaságában. Néhányszáz kilométerre innen, a *caatinga*, a száraz bozóterdő belsejében sok helyen még ma sincs sem villany, sem vezeték ivóvíz, sem telefon, itt úgy élnek az emberek, mint 100 évvel ezelőtt. Azokat az eszközöket használják, mint akkor, és szinte mindent maguk állítanak elő, ami a megélhetésükhöz szükséges. Az ott termelt zöldség és gyümölcs, az onnan származó baromfi azért „biotermék”, mert nem tudják megvásárolni a növényvédőt szert, a műtrágyát, a mesterséges tápot. Azért használják a maguk készített eszkö-zőket, mert nem tudják megvásárolni a gyári termékeket. A piac az a hely, ahol kapcsolatot teremthetnek a külvilággal. Ami számunkra kuriózum, az nekik létfontosságú realitás.

A csarnok utolsó néhány boltja a „*fúves embereké*”. Kis zsákokból árulják a fűszereket, kötegekben áll a fakéreg, a



A hatalmas kifőzde

pacalt. Ezt is főtt rizzsel és *farofával* tálalják. A „*farofa*” olyan, mint a búzadara, de az anyaga szárított manióka. Számomra olyan, mintha fűreszpor lenne, de az itteniek nagyon kedvelik. A „*busada*”-t a disznósajthoz tudnám hasonlítani, de birkából készül. A gondosan megtisztított birkagyo-

üdítőket lehet inni. (Ezek viszont mindig jéghidegek, mert még a legszerűsebb kifőzdében is van hűtőszekrény.) Ám, ki tudja miért, a szesztilalom csak az épület belső terére vonatkozik, ugyanennek a csarnoknak az utcai felére nyíló kifőzdéiben már sört, sőt cukornádpálinkából készült



A hurkának tűnő tekeres fermentált dohány, amiből éles késsel vágja le az árus a kért hosszúságot

szárított levél, cseréptálakban mindenféle színes és illatos por, rengetegféle és különböző nagyságú mag. Ezek mind természetes gyógyszerek. A különlegességek apró üvegekben előre csomagolva sorakoznak a zsúfolt polcokon. Vásárláskor a vevő részletes tanácsot kap, hogyan kell használni a csodaszereket, sőt kérésre még le is írja az eladó. Azért csak külön kérésre, mert a vevők egy része sem írni, sem olvasni nem tud. Azt már saját tapasztalatomból tudom, hogy az itt vásárolt természetes növényi gyógyszerek sokszor hatásosabbak, mint a patikában árult gyári készítmények, ugyanakkor lényegesen olcsóbbak. Külön említésre méltó, hogy ebben a csarnokban valami egészen különleges illat terjeng, hiszen az eleje nyitott konyha, a végén pedig mindenféle illatozó fűszert árulnak.

Kilépve az utolsó épületből, még nincs vége a piacnak. Tágas, ponyvával fedett nyitott térségre érkeztünk, ahol mindenféle mezőgazdasági terméket árulnak nagy jutazsákokban, illetve ezekből mérnek ki kisebb adagokat. Manióka és kukoricaliszt, legálább tucatnyi fajtájú bab kapható itt sok más egyébbel együtt nagy tételekben. Helyi jellegzetesség a *rapadura*, a tisztítatlan, tömbökben árult nádcukor. Távolabb a várostól nem lehet leküldeni a gyereket,



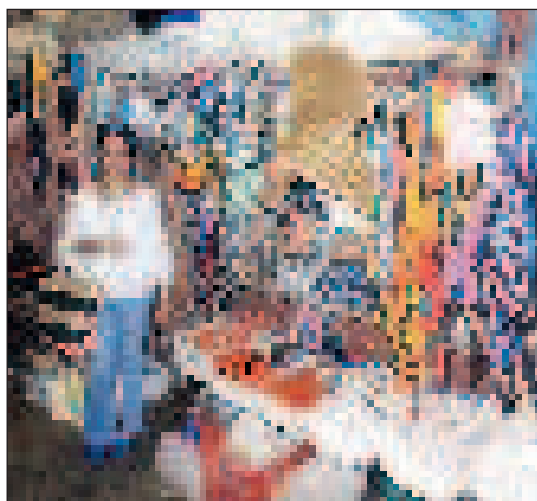
Kis csomagokban árulják a fűszereket, a fakérget, a szárított leveleket, cseréptálakban színes és illatos porokat, magokat, melyek mind természetes gyógyszerek

hogy „ugorj már le a közértbe egy kiló lisztért fiam”, mert sok kilométeres körzetben nincs üzlet. Az itt élő családok hónapokra vásárolnak be, ha a piacra jutnak.

A térség végén különös dolgot láthat a látogató. Kis asztalon valami fekete színű tekeres látható, ebből vág le arasznyi darabokat egy éles késsel az eladó. Olyan

hanem hossza. Mindig egy, a vevő által kért darabot vágják le a tekeresből. Használatkor a dohányt apróra vágják, azután saját készítésű cserép vagy fapipába töltik, vagy csak egyszerűen újságpapírból sodrott cigaretta formájában szívják el. Az ember azt hinné, hogy ennek a dohányynak valami rettenetesen büdös füstje van, ám ez a füst semmivel sem kellemetlenebb, mint bármely erős cigarettáé vagy szivaré.

A dohányárus asztala körül egyszerű széken dohányzó emberek ülnek. Cserzett bőrű, ráncos arcú, tiszta tekintetű öregemberek. Közéjük telepedve, barátságosan fogadnak. A fehér haj, a fehér bajusz összeköt bennünket. 70 év felett mi már mindnyájan egy irányba haladunk. Talán még nem is találkoztak olyan fehér emberrel, aki az ő korosztályuk, beszél a nyelvüket, használja kifejezéseiket, ami sok mindenben nem azonos az itt beszélt nyelvvel. Szóba elegyedünk, ami számomra mindig nagy élmény. Ezek az öregemberek ismerik a múltat, hiszen ma is benne élnek. Látják a jelent, és tudják, mit hoz a jövő. Amikor erről kezdünk beszélgetni, nem szólnak, csak fejükkel a tőlünk néhány méterre, a bank előtti padokon ülő tucatnyi fiatal fiú és lány felé böknek. Ott ülnek egymás mellett, kezükben mobiltelefon, azt nyomogatják vég nélkül. Nem néznek egymásra, nem szólnak egymáshoz, csak ülnek és nyomogatják a mobiltelefonjaikat. Mint szinte mindenütt máshol a világon. Ez a város is elindult a semmibe vezető úton.



A vásárló lószerszámokat, nyergeket, mindenfajta bőrszj-kollekciókat is megkaphat a piacon

ez, mintha egy hosszú véres hurkát tekernek volna össze csigavonalban. Közelebb érve, az illatából lehet megtudni, hogy ez nem más, mint fermentált dohány. A dohányleveleket valami fekete színű páclében érlelik, majd hurka formájúra préselik és feltekerik. Nem súlyra mérik,