

Gyurkó Miklósné

A RÉGI JÁSZBERÉNYI HETIPIACOK

Az 1920-30-as iskolás éveim egy-egy hetipiacának emléke egész életemre elkísért. Nekünk a reggeli iskolába menet mindig eseményszámba ment, de különösen kedden és pénteken, amikor a hetipiacosok napja volt. Ilyenkor már kora reggel pezsgett az élet az utcákon, tereken. Mi, alvégi gyerekek a főtér jobb oldalán a városháza, járásbíróház, majd a posta előtt elhaladva simán eljutottunk volna főtérvégi zárdai iskolánkba, de ebben semmi érdekes nem lett volna. Abban már igen, hogy belevetettük magunkat a piacnyitásra igyekvő kézművesek forgatagába, akik eladásra szánt portékáikat gyalogosan, kis kézikocsin, taligán, jellegzetes piaci ládában, kosarakban szállították. Mivel ezek a kisiparosok otthonukban, családjuk körében dolgoztak, az áruik piacra, majd hazaszállításában, az eladásban az egész család részt vett. Akkoriban még megszokott látvány volt a csizmákat rúdon, a vállukon cipelő kisiparosok, vagy a poros úton hordót gurító mesterlegények piacra vonulása. A kereskedők, a módosabb kisasok szamaras kocsin vitették áruikat a piactérre, viszont vásárokra a kereskedők, kézművesek egyaránt lovas kocsin jártak.

Az akkori piac körülölelte a főtéri Lehel-szálló három oldalát. Minket a széles, középső sétatér vonzott, az a rész, ahol ma a Korsós-lány szobra áll, hisz ez volt az elit része a piacnak. Itt sorakoztak a piros és kék széles csíku vászonsátrak, szürke ponyvasátrakkal váltakozva. A sátor bizonyos tekintélyt adott az ezzel rendelkező kereskedőnek, kézműveseknek, mert itt lehetett a portékát mutatósan, vevőt csalogatóan elhelyezni. Végignyargaltunk a két oldalon felállított sátrak között. Itt árulták Hudráék, Baráthék az otthoni műhelyükben készített mézeskalácsot, cukorkát és az öntött viaszgyertyát. Mádi férfi kalaposék sátrában a próbához hatalmas tükör állt a pulton, míg Kohári cipésznél a tükör a földön állt. Volt itt rőfös, készruhás, sapkás, bazáros sátor is, a jászsági egyszerű embereknek megbízhatóbb volt a műhelyekből kikerülő portéka, mint a bolti, no meg itt lehetett alkudni is. Válik köszörűsnél a pulton katonás nagyságrendben sorakoztak a kések, ollók, de azt félve néztük, amikor a mester köszörülte a borotvát és az ujján próbálta ki az élet. Ezt a szorongást mindjárt feloldotta a szomszéd sátor, ahol Jakkal kelmefestő mester kínálta a messzi Szigetvárról szállított árúját, a kékfestő vásznat. Volt sima kék, virágmintás, de legszebb, legkapósabb a tarka törökmintás anyag volt. Ezekből készültek a húzott parasztszoknyák, a 30-as években a város leányai, asszonyai, még a legelőkelőbbek is ebben korzóztak. A sima

kétfestő vászonból kecele (kötény) készült, ilyet hordtak a földművelők a határban is munka közben. Az alvégi Csoszor néni apró bazáros sátra zárta a sort. Helybeli és környékbeli állandó kuncsaftjai szívesen vásároltak nála, itt lehetett kapni a nagy fagurigás fehér, fekete Kralk-féle márkás cérnát, színes himzőfonalat, pántlikát, kalárist. A gombok garmadája állt a pulton, az inggombtól a kabátgombig. Innen kezdve otthon voltunk, mert ez a rész volt az alvégi kiskereskedők, kézművesek piactere. Ma is magam előtt látom Harmat kárpitost, amint magas támlájú piros plüss díványán ülve várja a vevőit, körülötte papucsszeggel kivert kárpitos székek sokasága. Jóízűen beszélgetnek a hordója tetején ülő Bozsik kádárral. Nekik az igazi piaci szezon ősszel volt az esküvők, szüretnek idején, de már csak szokásból máskor is kijöttek. Zsótér takácsék kis kézikocsijukra rakva árulták szötteseiket, színes rongyszőnyegeiket. Hivatal bácsi, a szitás, rostás alkalmi pultján ott sorakozott az otthonról is ismert lószórszita, a finom drótú leves- és tejszűrők, a tarhonyakészítő és kukorica pattogtató rosták különféle nagyságrendben. Mindenkinek köszöntünk, de csak Pugymer bácsihoz, a kötélverőhöz mentünk oda, ő utcaszomszéd volt, s mivel szűk volt az udvara, az utcán sodorta a köteleket. A köre terített ponyván cukorspárga gombolyagok, ruhaszárító, borjú, pányva, harangkötél bő választéka. A szemünk láttára sodort köteleket a mester a karján csavarta szép szabályos karikába, így heverték a ponyván. Kötődésünk volt a takács Zsótér nénihez is a piacon, hisz sokszor ott ültünk a csattogó szövőszéke mellett, lesve a szöttes soronként kialakuló mintáit. Színesítették a piacképet a talponálló ágasfára aggatott mintás, mázas tejesköcsögök, és a fazekas ládájának tetején sorakozó mutatós cseréptálak. Tasi néni, a kosárfonó felesége ugyan már ott ült egy vesszőszéken, de a műhelyből az árut még most hozták. A kosaras ember a hátán és két kitárt karján egy fordulóra kihozta az eladnivaló vesszőkosarakat. A felsoroltak között piaci kofa, vagy a város utcáin óbégató handlé soha nem piacolhatott itt, de maguk közé engedték a felvidéki gyolcsos tótot meg a Gyöngyös környéki bőszyoknyás molnárkalácsot áruló parasztasszonyokat. Ők rendszerint négyen álltak sorban, nagyméretű, pillekönnyű vesszőkosaruk karjukra fűzve, abból árulták az ostyaszerű kerek és tekert nagyon finom molnárkalácsot. Itt úsztak el rendszerint a tízórai kiflire kapott filléreink. Sokszor láttuk a piactér ezen pontján a város akkori festőművészeit. A hetipiac színes forgatagát igyekeztek megörökíteni a különböző évszakokban. Ecsetvégre kerültek a színes sátorosok, a járdaszélen szekérről áruló falusiak, a hentes sor, a csirkepiac. Simon Feri, Benke László, Rác Kálmán, Gy. Riba János képei ma is díszítik a járszági régi otthonok falait, őrizve városunk eltűnt, hajdani életformáját, de érdemes megemlíteni, hogy Rác Kálmán Csirkepiac képe a Szépművészeti Múzeum tulajdona.

A piactér másik része a Lehel közben volt. Ide nyílt a Lehel éttermi és szálló része, vele szemben pedig az akkori időre jellemző polgárház sor. A mai csemege üzlet helyén Balogh nemzeti asszony bolthajtásos, vaspántajtós, tekintélyes háza. A Lehel közbe néző sarkától kezdődött a piac. A reggeli iskolába menetkor ide csak csoportosan egyszer tértünk be. Ugyanis Kis Kesik Veron útközben azt mesélte, hogy vacsorára kukacos juhsajtot evett a családjával. Egy idegenből ideszakadt osztálytársunk erre azt mondta, hogy ilyen nem létezhet. Csak pár lépés, és ott álltunk Lengyel sajtos asztala előtt. Az ellentmondó lány borzongva nézte az eladásra váró sajtban a nyüzsgő kukacokat. Veron szájalt vele, én a világot sem árultam volna el, hogy nagypapámat is láttam ilyen enni, mert mit is tudhatott volna a jáász szokásokról ez a szegény menekült család lánya.

Ennek a piacrésznek már egészen más világa volt. Itt már „hetyipiacot” tartottak, „helypízt” szedtek, s a kofa helyett kufát mondtak. Itt kedden és pénteken posztos rendőrök is megjelentek. A hosszú kofasoron ugyan kiskereskedők árultak családi vállalkozásban, az árujukat otthoni készítésben maguk állították elő, nekik kialakult vevőköri is volt. A Balogh ház sarkától a kofasort a sajtos kofák nyitották meg, minden portékára az árat ki kellett írniuk. Fehér viaszos vászonnal leterített asztalokon, fehér kötényben ott kínálták az igazi tejfelt, vaját, juhtúrót gyengét, csipőset és a juhsajtot. A lacipecsenye illata erről a sorról terjengett. A hentes a maga készítette hurkát, kolbászt árulta, s hozzá puha fehér pékkenyeret adott vendégeinek, vásárlóinak. Mellette pedig a kenyérsütögető Ménkü néni árulta nagy kerek parasztkenyereit, amelyeket maga süített házi kemencéjében. Legjellegzetesebb figurája volt a kofasornak Lázár Kati, a szappanfőző zsidóasszony. Szappanos ládikákban árulta a kockára vágott szappan darabokat, amelyet sziksóval főzött. A hajtai határ izzadta ki ezt a sziksót, szegényasszonyok söpörték össze vödör számra, azért a csekély pénzért amit Kati néni adott nekik. Fogalom volt ez az asszony erőfitogtató 120 kilójával, éles nyelvvel. Elvárta a köszönést mindenkitől, a vásárló ügyfélnek, ha hozzámerészkedett végig kellett hallgatnia a pletyka hírszövegét, vagy faggatódzását. Így ha valaki nem volt köszönő vagy vásárló, beszélgető kedvében, jobb volt, ha messzire elkerülte. Egy szép napon ládástól, szappanostól eltűnt a kofasorról, áttéve székhelyét a harmadik oldalára a Lehelnek. Ugyanis a vele szemközti falon hatalmas színes plakát jelent meg, s reklámozta, hogy nagymosáshoz vegyen Hutter Szarvas szappant, gyári készítésűt. Azt mesélték, hogy iszonyú szitkozódások közben költözött el a kofasorról. A kiskereskedők mellett voltak itt alkalmi kofák, akik kora reggel vásároltak parasztszekérről terményt, tejterméket, baromfi féléket, s ezt felárral továbbadták. Ezek a kofák szétszóródva helyezkedtek el a piacon, könnyen mozduló üzletük volt.

Felszerelésük egy tábori szék, kosarak, húzósmérleg, kofapénztáruk a csíkos szatyor volt. Az őstermelők itt a vevőkkel közvetlen találkoztak, nekik is kialakult vevőkörük volt. Bár Jászberényben a harmincasas években a város különböző pontjain külön tej, csirke, dinnye, terménypiac volt, itt is mindent árultak. Viszont ócska, viselt holmit árusítani csak a zagyvaparti zsidopiacon lehetett. Hangulata volt ennek az ócskapiacnak. A város minden korú polgára járt ide. A földön álló szegényember nem tudta, hogy sokszor kincset ad a fillérékért. Értékes kép, ritka régi könyv, érmék vagy játékok, kézimunkák cseréltek itt gazdát. Ma is „zsíkpiac” a neve, ha emlegetik.

Amíg a tanyáról jött gazda szekérről terményt árult a Pálinkás csengettyűnél, addig a gazdasszony a Zárda előtti csirkepiacon árult tojást, csirkét, kacsát, galambot, a legényfiúk meg a dinnyét lékelte a Fecske fürdő mellett, a mai mozi helyén, a régi mázsaház mellett.

Ennek a Lehel közti piaci placcnak jutott az a megtiszteltetés, hogy Móricz Zsigmond is ide látogatott 1934-ben. A súlyos gazdasági válsággal küzdő, saras, poros Jászberényben is gyűjtött élményeket az országjáró író. Komáromy József városi tisztviselő, helytörténész kalauzolta szerte a városban, így jutottak el a hetipiacra is. A Boldog ember írója éles szemmel választotta ki a tömegeből az igazi jász parasztembert, aki szekérodalnak támaszkodva vevőre várt. Az író azon kérdésére, hogy hogyan élnek manapság, elpanaszolta, hogy a búzáját 10-14 pengőért tudja eladni bolettával, a boráért meg literenként, ha 60-80 fillért kap, a juhsajtját meg kilónként 80 fillérért veszi meg a kofa. Pillanatok alatt híre futott, hogy kit kísérget Komáromy Jóska. Öszinteségben nem volt hiány a kofasoron sem. A köréje sereglett kofáktól azt kérdezte az író, hogy szokták-e olvasni a Jász Hírlapot. Három tojás árát kell érte fizetni, ezért csak akkor vesszük meg, ha gyilkosság is van benne, érveltek a kofák. Móricz Zsigmond jászberényi élményét Kamukéró című novellája örökítette meg.

A Lehel szálló harmadik oldalán volt az úgynevezett zöldséges piac. Egyik oldaláról a Lehel udvar, néhány bolt és a városi gimnázium oldala zárta, szemben pedig a hajdani hentes sor, a mai mozi park helyén. Itt minden zöldségfélének, gyümölcsnek meg volt a szezonja, friss ízes és olcsó volt. Az árusok kertészek, őstermelők, kofák voltak, de a pénzsűke világ úgy szabta meg akkor, hogy háziasszonyok is kikényszerültek piacolni kertjükben termelt zöldségfélével, gyümölccsel. Itt árultak a zagyvaparti bulgár kertészek is olcsón, jó árut. Tejet, tejterméket, dinnyét itt nem árultak, hisz karnyújtásnyira volt a tej és a dinnye piac. Élő állatként nyulat, galambot itt lehetett venni, s rendszerint fiúgyerekek kereskedtek vele. A város húsellátásának központja a hentes sor volt. A Kőhid szélénél kezdődött, közvetlen a Zagyva folyó partján húzódott nyílegyebesén, mintegy 15-20 bolthelyiség szorosan egymás

mellé tapadva, le a mázsaházig. A fehér kötényes hentesek bizony nem restelltek kiállni az üzletük elé, köszöngetve portékájukat kínálni, de meg is volt a vevőkörük. A vasárnap reggeli forgalmuk volt a legnagyobb. Ki hinné el ma már, hogy a vasárnapi misére menő családokat köszöntve megkérdezték, hogy milyen húst, mennyit parancsolnak, s miséről hazatartva a csomaggal az ajtóban vártak friss, gyönyörűen vágott sertés vagy borjúhússal. A fél város hitelre, úgy mondtuk könyvre vásárolt náluk, fizetéskor egyenlítették az egy hónapos számlát. Ennek az általunk közkedvelt zöldséges piacnak is megvoltak a maga érdekes árusai. Lázár Kata néni ide tette át a székhelyét a Lehel közti kofasorról. Meglepődve láttuk, hogy bővítette az árukészletét, a maga főzte háziszappan mellett Albus gyári szappant is árult, meg Hóvirág kékítőt. Piaci szomszédja a felvégi kertészlány, Remete Amálka volt. Boszorkányos ügyességgel piacolt ez a szinte még gyereklány. Palánta és virágfelhozatala magában is verte a piacot, mert friss, szép és olcsó volt, hát még a szövegelése, kántálása. Ezért az életrevalóságáért volt ő Kata néni kedvence. Bezzeg a másik piacoló szomszédjával nem volt ilyen felhőtlen a viszonya, aki idegenből idejáró pápaszemes-árus volt, ahogy akkor nevezték. Kata néni árgus szemmel figyelte az okulárt próbálgató kuncsaftokat, arra is rájött, hogy azért ütik gyorsan nyélbe a vásárlást, mert nagybetűs újságot olvastatnak kipróbálásánál. Véleményét nem rejtette véka alá, be is avatkozott. Jó nagyhangon figyelmeztette a szemüveget vásárlókat, hogy apróbb betűs újságon is próbálják ki, mielőtt megveszik, ne szórják a pénzüket a gyütt-mentnek. Az okuláris árus legközelebb a Kőhíd sarkán ütött tanyát megsértődve, mert ő sem tudhatta, hogy ez is jász szokás volt, hogy az idegent gyütt-mentnek nevezték.

Szívélyes együttműködés légköre volt jellemző erre a piacrészre. Nagyon összetartottak az eladók. Piacnyitáskor pillanatok alatt híre futott az árak kalkulációjának, s ehhez mindenki tartotta magát. Kellett is az összefogás, mert az ellenőrzés szigorú volt. Az ellenőr még a kosárban lévő tojást is darabszámra ellenőrizte, csak azután adott helypénz bilétát, de még így is kijátszották a kofák hol nyíltan, hol burkoltan. A saját portékájuk mellett a piaci szomszédját is fennhangon dicsérték a vevők előtt. Tisztelettudók voltak, tudták, kinek milyen titulus dukál. Bizalommal ott lehetett hagyni náluk a megvásárolt árut, amíg átmentek a csirke, tej vagy a dinnye piacra a vevőik. Ezzel a lehetőséggel a szegényebbek éltek, mert a polgárasszonyok mögött ott haladt a cselédlányuk, a hatalmas piaci kosár pedig mindent elnyelt.

A harmincas évek derekán a Fecske-féle gőzfürdő és a mázsaház között kijelölt dinnyepiac területét kockakővel rakták ki portalanítás, sártalanítás céljából. Itt akkor olyan

skandalum történt, amelytől zengett a város. A munkát végző kubikusok reggelire valahol töpörtyűt vásároltak. Békésen eszegettek a zsírpapír stanicliból, amikor az egyik munkás jó nagyot harapva rámeredt a kezében tartott töpörtyűre, mert az bizony egy sült béka volt. Lett nagy felfordulás, amelyről a hetipiac kofái azonnal tudomást szereztek, hisz a kofasor pontosan idáig nyúlt le. Lázár Kata néni is csapot, papot otthagya már ott állt a kíváncsiskodók gyűrűjében. A pórujártnak ember egy kockakő rakáson kétrét görnyedve ült, és háborgó gyomrát szorongatta. A szappanos kofa most igazán csendesíteni jött, azt magyarázta a pórujártnak, hogy nem olyan nagy dolog ez, hisz Pesten a kirántott békacomb a legínyencebb falatja az uraknak. Na látod, egyszer legalább te is úr voltál. Ki szörnyülködött, ki nevetett az eseten, már a töpörtyűt eladó hentes neve is közzájön forgott. A hatóság is beleavatkozott, szegény hentes elmondta, hogy este kitette a forró zsírral telt üstöt az eperfa alá az udvarba, itt ugorhatott bele szegény béka, s lett belőle sült töpörtyű, s így került szűrés után a nagy vajlingba. Érdekes, hogy ez az eset a nagy szemű, húsos töpörtyű ázsioján mit sem rontott, továbbra is kedvelt maradt, mi Fecske hentestől a Víz utcából úgy hoztuk el, hogy még sercegett. Hazatérve a finom csemegét óvatosan átvizsgáltuk, mielőtt az a vacsoraasztalra került.

Ezt a felejthetetlen piacképet tette tönkre a háború. 1944-ben, amikor megszólalt a légi veszélyt jelző sziréna üres kosárral rohantunk haza vagy az óvóhelyre. Volt úgy is, hogy csak harmadik nekifutásra tudtunk bevásárolni. Front után már nem volt piac a Lehel szálló három oldalán, üresen állt a hentes sor, a zagyvai patkányinvázió úgy tönkretette, hogy le kellett bontani. A maroknyi piac helye a főtéren, a Pálinkás csengettyűnél volt. (Ennek a helye kb. ott volt, ahol ma a villanyrendőr áll. Szemben vele még akkor a gazdag Berger kereskedő család nagy sarokháza állt a főtéren, s a ház tövében meghúzódva piacoltunk. Inkább cserekereskedelem, csencselés folyt ott, mint pénzzel fizetés. 1 kg cukorért 12 kg lisztet adtunk, 1 zacskó sóért 2 kg zsírt. Árdragítók, mindent felvásárlók, hamisítók lepték el a várost. Hol volt már a tótkéri parasztasszonyok friss, ízes vaja, még az őstermelők is arra vetemedtek, hogy az ujjnyi vastag vajréteget belül főttkrumplival töltötték meg, s így adták el drága áron. A cukor közé gipszet, a rizs közé gyöngykását keverték, a piros paprikát téglaporról hamisították. Városunk régi vérbeli kofaasszonyai hamar felismerték, hogy a nehéz idők piacának három sztárja van: az étolaj, a nyúlhús és a melasz, s nemcsak piacoltak, hanem országoltak is vele.

Az idő aztán helyretett mindent. Rövidesen a Bundás kút háta mögé, a mai áruház elé kerülő piac napról-napra terebélyesedett. A háború utáni nehéz helyzet ellenére egy helyen

ugyan, de nőtt az áruféleség. A férfiak titokban azért jártak ide, hogy tűzkövet, dohányt vehessenek. A zsíbpiacon változatlan helyén újra forgalmas volt, hisz mindenki árgus szemmel itt kereste elásott ruhaneműjét, elhurcolt edényeit, kályháját, bútordarabjait. Évek folyamán volt jó néhány piactéri változtatás, végül a Vallus-malom mellett jelölték ki végleges helyét.

Ma már nincs városunkban öt-hat féle piac, csak a vásárcsarnok, egy helyen minden. Én máig is azt a régi emléket őrzöm, a bensőséges hangulatú kisvárosunk szolgáltatását, ahol minden család a generációs iparos dinasztiákhoz, a saját pékjéhez, henteséhez, káposztásához járt.