

KISS MARI: A piac rajongója vagyok

Kiss Mari Jászai Mari díjas színésznőt sokan ismerik Szombathelyen. Bükkaranyosi születésű, így a vidéki életet, az itt élők nyelvét, életmódját jól ismeri. Mint mondja, maga is ragaszkodik a vidék hagyományaihoz, tradícióihoz és ha teheti – piacozik. „Amikor Szombathelyre jöttem Jordán Tamással színházat csinálni, a kevéske szabadidőben az első dolgom volt kimenni a piacra, vásárolni az őstermelőtől. Magam is kertészkedtem, sőt kertészkedem” – fogalmaz a népszerű, életvidám színésznő.

-Amikor az ember helyszínt, otthont változtat hosszabb időre, azért akkor akad némi szorongás benne. Mi lesz, hogy lesz? Jőmagam kollégista voltam, megszoktam a közösséget, a távollétet az otthontól. Amikor megérkeztünk a városba a férjemmel, az első út a piacra vezetett. Az még a felújítás előtti volt, jó nagy nyüzsire emlékszem. Persze, azonnal körbe néztünk. Aztán megkerestük az uszodát és a könyvtárat - hát, ezek egy csodálatos kört alkottak! Az ismerkedés végén a Király utcában ráakadtunk egy kis kávézóra. Szinte azonnal megfogott a hangulata. Férjemmel azonnal tudtuk, hogy jó lesz itt, jó hely ez. Szombathely. Nem volt kérdés, hogy egy olyan emberi léptékű városba érkeztünk, ahol a számunkra fontos szellemi és kereskedelmi szegmensek közel vannak, gyorsan elérhetők. Amúgy most is fel tudom idézni annak a kávézónak a hangulatát...

-Mi vonzotta ennyire a piachoz? Meghatározta, mondjuk, a vidéki lét?

-Nyékládházán nőttem fel, szüleimnek nagy kertjük volt a ház mögött és szőlőjük a hegyen. Szerettem ott élni, ott lenni, már csak azért is, mert a szüleim csodálatos emberek voltak. Tudja, a falusiak akkoriban nagyon értettek a gazdasághoz, Apám például tűzéptelep vezetett. Ez hozott ugyan pénzt a családnak, de az igazi megélhetést a kert, az itt megtermelt javak adták. Ha ez egy évben például nem jött be, akkor baj volt. Sosem felejttem el, amikor szüleim nézték az ég alját... Aggódva: milyen idő lesz, vihar, eső, jég? Őrzöm ezeket a meghatározó emlékeket. És sokat tanultam belőlük, ami nem volt haszontalan. Ugyanis ma a Hűvösvölgyben van egy kis kertem, kertünk a családi házhoz tartozón. Tudom, mit mikor kell benne tenni. Mikor kell ásni, metszeni, ültetni. Ezek így mind együtt meghatározták kapcsolatomat a piachoz. S amikor a szombathelyi Vásárcsarnok gyakori látogatója, meg persze vásárlója, lettem – főleg szombatonként – akkor megismertem több őstermelőt. A Marikát, vagy a Julika nénit, ahogy szépen sorolta az almát a standon. Lenyűgöztek a friss petrezselyem-halmok, a friss földillatot árasztó zöldségek, vagy a harsogóan zöld saláták, és persze a nagy kedvenc almák. Utóbbiak a bejáratnál voltak, a lányommal ott vettünk sokat, sokszor. A mai napig alma függők vagyunk (nevet).

-Miként fért meg egy színpadi szerep a Weöres Sándor Színházban a, mondjuk így, piaci gyorsal?

- Jaj, ezek emlékezetesek voltak! Az előadás után, amikor a taps még ki sem hűlt, rohantam a vonatra, irány Pest. De még van ennyi és ennyi percem – hát beugrottam a piacra és becuccoltam! Volt olyan, hogy a karácsonyi ajándékot részben toronyi kenyérben mértem. Négyet vettem, annyira szerették a pestiek. Nekem most is ez „a” kenyér, nincs mese. Tudom, vannak más sütések is, mondjuk a vadkovászos, biztosan jó az is. De hát sok benne a levegő, a lyuk – oda hogyan kenjek vajat?! (nevet). Tudja, azt is szeretem a toronyiban, hogy két nap után nem lesz olyan nyálkás, mint a többi. Sokáig friss marad. Így voltam a piaci tejföllel is, ami anyukáméra emlékeztetett.

-Milyennek látta, látja a szombathelyi piacot?

-Ez az intézmény igazán emberléptékű. Szerintem ebben minden benne van: az eladók és a vevők közössége, a hangulatok, a jó áruk, a kedves szavak, meg a nyüzsi, az alkudozás, szóval minden. Azt tapasztaltam, hogy a kofák és utódaik hűségesek a helyhez, szóval olyan „ez a mi piacunk” szemlélet jött ki a beszélgetésekből. Nagyon respektálom a kistermelőket azon igyekezetét, hogy árujuktól mindig a legjobbat és a legszebbet adják el a vevőnek. Ez nagyon fontos és méltányolandó szempont. Mondjuk annak a fényében, hogy bemész egy nagy marketbe és ott nem egyedi ízek és zamatok, hanem mondjuk, brazil fagyasztott csirkemáj vár, hogy kosárba tegyed. Hát szóval nekem ez most is megdöbbentő. Emlékszem egy nagyon kedves hölgyre, akitől rendszeresen vettem savanyú káposztát a régi, egyes csarnok utolsó előtti sorában. Na, azt az ízt nem lehet feledni. Ilyenkor eszembe jut anyukám, aki a szomszédal elautózott a miskolci piacra, hogy ott aztán alkudozzanak a városi kofákkal. Mit és mennyiért, ez volt a kérdés. A kofák szerették a kistermelőket, mert amit hoztak, az garantáltan jóízű és friss volt. Gyorsan át is vették anyukától az árut és mindketten jól jártak. De hát kinek is lett volna olyan szép gersdorfi cseresznyéje, mint anyukának.... Szép időszak volt.

-Az almán és a toronyin kívül voltak még kedvencei a szombathelyi piacon?

-Amikor próbáltuk az Augusztus Oklahomában című darabot Alföldi Robi rendezésében, egyszer azzal lepett meg, hogy szőlőt hozott a piacról. Hát kérem az zenélt... nagyon finom volt! Aztán felfedeztük a többi kincset, vagyis az őstermelői gyümölcsöket és hordtuk fel szakmányban Budapestre. Szőlő mellett naspolyát, beszercei szilvát, de leginkább őszibarackot. Igazából itt ismertem meg azt a fajta barackot, ami kifejezetten itt terem. Van belőle zöldebb, világosabb. Pöntyörödöttnek tűnik, pedig dehogyan: édes és utánozhatatlanul finom. Ebből sokat vettem és cipeltem a fővárosba. Na, erre mondják itt, hogy hegyi barack, mivel sokan a szőlő közé ültetik, ott terem meg igazán jól. Aztán nagyon sok almát táraztam be (mosolyog). Egyik kedvencem volt a kellemesen sárgás fajta, piros csíkokkal, középtől lefelé... Ezt mondják Arany parmen – Aranyalmának. De nem csak gasztronómia oldala van ennek, hiszen míg vásároltam a régi, hagyományos gyümölcsöket, felötlött bennem az életem, a fiatalságom. Az ember, tágabb értelemben a vevő érzelmileg is kötődik, kötődhet a kedvenc áruféleségeihez. Az biztos, hogy én erre példa vagyok. Vagy ott van a második traktus, hogy ne csak az étkekről beszéljünk, ott például olyan ruhaféleségeket – cicanadrág, kötény, otthonka – kapható, ami máshol már nem nagyon. És milyen kedvesen tudják kínálni! (nevet). És akkor még nem szóltam a közösségi zongoráról, amelynek hangjai mintegy aláfestik azt az élményt, amit piaci kiruccanásnak hívok magamban.

-Budapesten melyik piac a nyerő Kiss Mari színművésznő számára?

-A legközelebbi, a Fény utcai. De ritkán megyek le. Részint az „aranyarak” miatt, másrészt mert akad néha más lehetőség is. A polgármesterünk ősszel és tavasszal grüндol egy-egy nagy vásárt. Rengetegen regisztrálunk rá, megéri sorban állni a megrendelt áruért. Mondjuk a krumpliért, ami kiváló. Mi a családdal 4-5 zsákkal rendelünk, a minőségre még nem volt panasz. Hasonló a helyzet az almavásárral, ezt kamionnal hozzák. Több fajtát árulnak, legutóbb ötven-hatvan kilót vettem. Én azzal nőttem fel, hogy hagyma, krumpli, alma az mindig legyen otthon. Meg dió és mák, persze, akkor már nagy baj nem lehet. Szeretek főzni, de az az igazság, hogy a férjem jobban főz... Enyém a főzés gyorsabb variációja, mindig van az asztalon leves és tészta, a hússal csinján bánunk.

-Fontos, hogy hazai alapanyagokból készüljön az adott termék, étel?

-Az idő drága, ma pedig még drágább. Mindenki mindenkor mindenhova rohan, nem ér rá. Ez a gyorsan összeütött ételeknek kedvez. Szóval a főzésben, sütésben nehéz elkerülni a mirelit, vagy készre csomagolt termékeket. De ha magadnak termelsz, az más. Az a te műsorod, az a te ízvilágod és persze a te egészséged. Azt teszem, amit régen a szüleim: van sóskám, megterem az udvar sarkában. Ráadásul tesztnek is jó, mármint meddig bírok hajlogatni, amikor leszedem... Aztán komposztálok, felásom a placcot, a kertben mindig van tennivaló. Visszatérve a sóskára: aki nem ülteti a kertjében, az csacsi (nevet). Abban a színházban, ahol éppen játszom, vinni szoktam néhány adagot, kis zacskókban. Hogy örültek neki! Szóval azt gondolom, ha meg tudom termelni az ebédemet, akkor termeljem is meg! Így tartok paprikát, paradicsomot és ribizlit is. A kertemben nem idegen a padlizsán sem, de sajnos azok a csúf kopaszcsigák rongálják. És említsem a nagyagyút, az uborkát: kétfélét ültetek négy sorban. Ha jó földben terem, akkor egy élmény salátának vágni. Málna: az egyszer termő édes, finom, a mindig termő már nem annyira. Viszont akár novemberben is szedhető. Sok munka van a kerttel: arra is figyelni kell, hogy az újhagymát milyen közel ültessem a málnához. Mert ha túl közel kerül, romlik a minőség. Ezért aztán okosan kell felosztani a kis földdarabomat, vagyis mit és hova ültessek.

- Mennyire fér meg a piacon a kultúra? A műsorok, bemutatók, a termelés és árusítás közepette?

- Ez az élet! Valójában egy közösségben élünk, ezért fontosak a kedves gesztusok. A kultúra csak felerősíti a piac jelentőségét, aláhúzza annak fontosságát. A piac maga az élet: miért ne árulhatna. mondjuk, borsót egy színész? Ez nekem gyakran eszembe jut és meg is tenném, ha úgy adódna. És nem is lenne ez távol tőlem, mivel gimnazistaként nyaranta vendéglátóztam, egy büfében dolgoztam. Sör, bor, pálinka – ezek a dolgok összehozzák az embert. A szombathelyi piacot jó hangulatúnak tartom. Persze, mindenkinek vannak gondjai, de ha egy közösséget alkotnak a termelők, a kereskedők és az árusok, akkor azzal nem csak ők járnak jól, hanem a vevők is. Nézem a kis kávézókat Nagyon sok fiatal látok ott. Nem is isznak, inkább csak beszélgetnek, találkoznak. Igen, a találkozás. A piac ennek a terepe. Úgy, hogy miközben vásárolsz, már rendezed a kávé, újságot veszel, beszélgetsz az ismerőssel. Mire a csarnok végére érsz, a fejedben összeáll a napi menü. Az otthoni főzés, az ebéd, a vacsora.

-A régebbi, szombathelyi piac emléke még felbukkan?

-Bizony, ez is fontos. A lángos, vagy a sült kolbász illata, a ropogós kenyér... A kör bővíthető, kuriózumokkal. Méz, tökmagolaj, fűrjtojás, fekete üst szilvalekvár. Ezeket régebben ismertem meg és ha tehetem, akkor ma is a piacon veszem meg az őstermelőtől. Hallom, van most a piacon egy olyan utalvány, ami csak itt vásárolható le – ezt nagyon jó ötletnek tartom. Végére is csak azt mondhatom, ami a szívemből jön: A PIAC RAJONGÓJA VAGYOK!

ÖSSZEFOGLALÓ A KÖNYVHÖZ:



KISS MARI: A piac rajongója vagyok

Kiss Mari, a Jászai Mari-díjas színésznő Szombathelyen és országosan is ismert és kedvelt művész, akinek a piacozás mindig is fontos része volt az életében. Bükkaranyosi születésűként a vidéki lét szeretetével a szívében érkezett Szombathelyre, ahol már az első napokban érezte: Jó helyen jár. Mint mondja, maga is ragaszkodik a vidék hagyományaihoz, tradícióihoz és ha teheti – piacozik. „Amikor Szombathelyre jöttem Jordán Tamással színházat csinálni, a kevéske szabadidőben az első dolgom volt a férjemmel kimenni a piacra, vásárolni a jó nagy nyüzsisiben az őstermelőktől. Magam is kertészkedtem, sőt kertészkedem”

– fogalmaz a népszerű, életvidám színésznő.

A piac mellett hamar felfedezte az uszodát és a könyvtárat is – így alakult ki az a háromszög, amely meghatározó volt a későbbiekben, amikor Szombathelyen tartózkodott.

Kiss Mari gyermekkorát Nyékládházán töltötte, ahol a családjának nagy kertje volt a ház mögött és szőlője a hegyen. A kert és a föld szeretetét, a természet tiszteletét már ekkor magába szívta. „A szüleim csodálatos emberek voltak. Apám tüzéptelep vezetője volt, de az igazi megélhetést a föld adta. Ha egy évben nem jött be a termés, akkor baj volt. Mindig figyeltük az ég alját – milyen idő lesz?” Ezek az emlékek végigkísérték az életében, és amikor a Hűvösvölgyben saját kis kertjük lett, ösztönösen tudta, mit kell tennie: mikor kell ásni, metszeni, ültetni, hol használja ki a legkisebb kerti zugot a sóska vetésre. Nem csoda hát, hogy amikor Szombathelyre került, az első dolga az volt, hogy megtalálja azt a helyet, ahol a természet kincseit megveheti – a piacot.

„A piac olyan hely, ahol az ember nemcsak bevásárol, hanem élményt is szerez. Szeretem, ahogy az árusok gondosan elrendezik a portékájukat, ahogy a petrezselyem illata összekeveredik a frissen szedett alma aromájával. Szinte minden árusnál van egy kedvencem: Marika, Julika néni, akinek az almái minden szombaton elkápráztattak bennünket a lányommal. Almafüggők vagyunk” – nevet. Színészként az idővel való zsonglőrködés mindennapos dolog. Az előadások, a próbák, a hosszú éjszakák után reggel gyakran rohanni kellett a vonathoz, de előző nap egy gyors piacozás mindig belefért.

„Emlékszem, volt olyan karácsony, amikor a budapesti ajándékok egy részét toronyi kenyérben mértem. Négyet vettem, mert annyira szereték otthon. A toronyi kenyér számomra az etalon, nincs mese. A vadkovászos is biztosan jó, de abban sok a lyuk – oda hogyan kenjek vaját?” – nevet.

Nemcsak a kenyérnek, hanem a piaci tejfölnek is nagy rajongója, amely szerinte anyukája házi tejföljének ízét idézi. Az ételekhez való kötődés számára sokkal több, mint pusztán gasztronómia – emlékek, érzések, otthonosság.

„Ez az intézmény igazán emberléptékű” – mondja Kiss Mari a szombathelyi piacról. „Itt az eladók és a vevők közösséget alkotnak, van benne egyfajta összetartás. A kofák hűségesek a helyhez, és a vevők is ragaszkodnak az árusokhoz. Az alkudozás, a nyüzsgés, az ismerős arcok – ez mind hozzátartozik a piac varázsához.”

Miközben fenntartásokkal kezeli a nagy kiskereskedelmi láncok arctalan kínálatát, a piacot a minőség és a hagyomány őrzőjének tartja. „Egy szupermarketben egy brazil fagyasztott csirkemáj vár, hogy megvedd. Hát, nekem ez megdöbbenő.” Számára nincs kérdés: inkább egy kedves, mosolygós nénitől vásárol a piacon, mint hogy egy boltban leemelje a polcra a műanyagdobozba zárt, arctalan tömegterméket, mert tudja, hogy itt az íz, a gondoskodás és a hagyomány együtt érkezik haza vele. „Régen a piacon ott volt az a néni, akitől minden szombaton savanyú káposztát vettem a régi csarnok utolsó előtti sorában – és azt az ízt nem lehet elfeledni.”

A piac nem csupán árusításról és vásárlásról szól, hanem közösségi eseményekről, kulturális találkozásokról is. Kiss Mari különösen nagyra értékeli, hogy a vásárcsarnok a közösségi zongorával, a gasztronómiai bemutatókkal és egyéb programokkal igazi étellel teli térré vált.

„A piac maga az élet. Szívesen kipróbálnám, milyen, amikor egy színész borsót árul? Gimnazistaként nyaranta vendéglátóztam, egy büfében dolgoztam – onnan tudom, hogy a közvetlen emberi kapcsolatok milyen fontosak. Egy piacon nemcsak vásárolsz, hanem találkozol, beszélgetsz, része vagy egy közösségnek.”

A fiatalok egyre nagyobb számban jelennek meg a piacon, kávéznak, beszélgetnek, találkoznak. És ez jó – mert így a piac tovább él, tovább adja azt az érzést, amit Kiss Mari is annyira szeret: az otthonosságot, a közösséget, az élet ízeit és színeit.

„A piac rajongója vagyok” – mondja búcsúzásakor mosolyogva. És ezt nem csupán a vásárlásra érti. Hanem arra az érzésre, amit a piac nyújt. A földből frissen kihúzott répáról, a piacon kapható toronyi kenyérről, az almák zamatos ízéről, a közös kávézásokról, a beszélgetésekről, a régi emlékeket idéző illatokról.