



III. RÉSZ

NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

A kecskeméti piac 2009-ben

TAMASI JUDIT¹

ABSZTRAKT

A kutatás során három piac vizsgálata történt Kecskeméten: a belvárosi Piacsarnok, a Kiskereskedők és Kisiparosok elárúsító helye és a Nagybani piac területén található Bolha piac. A piacok bemutatása egyenként olvasható, majd egy összehasonlító elemzéssel zárul a tanulmány.

KULCSSZAVAK: Kecskemét, piacsarnok, kisiparos, bolhapiac

ABSTRACT

The market of Kecskemét in 2009

The research was made in three different markets of Kecskemét: downtown Market-hall, Retailers and Artisans vending location and the Flea Market situated on the Wholesale Market. The study begins with the individual introduction of each market, afterwards a comparative analysis is presented.

KEYWORDS: Kecskemét, market-hall, retailer, flea market

A korábbi (1994/1995-ös) kutatás helyszíne megszűnt. Az akkori „KGST piac” (lengyel piac) területén ma már egy Praktiker bevásárlóközpont található. 2009-ben három piacot találtam Kecskeméten: a belvárosi Piacsarnokot, a Kiskereskedők és Kisiparosok elárúsító helyét és a Nagybani piac területén található bolhapiacot.

Először megfigyelést végeztem és írásban rögzítettem a tapasztalataimat. Folytatósként vásároltam, beszélgettem az árusokkal és a vevőkkel, valamint fényképeket készítettem.

¹ Egyetemi hallgató, ELTE Társadalomtudományi Kar, 2009.

III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

A piaccsarnok

A csarnok Kecskemét főterétől öt percre a város szívében található. Az ötvenes-hatvanas években épített épület tulajdonosa a Kecskeméti Önkormányzat. A piac fenntartója a Csarnok és a Piacfelügyelet.

A Piaccsarnok az utóbbi néhány évben szinte teljesen megújult. Megtörtént a teljes tető, a csarnok külső és belső, valamint a kazánház felújítása, az új kazánok beüzemelése, az új földszinti üzletsor kiépítése, valamint a galériszint teljes beépítése, ahol a kibővült Kecskeméti Közterület-felügyelet is helyet kapott. A 4700 négyzetméteres piaccsarnokban és a közel 2000 négyzetméteres szabadtéri piacon a zöldség-gyümölcs árusításához 480 asztal áll a termelők és a vállalkozók rendelkezésére. Az asztalbérllet kiváltásának minden évben feltétele a termelőknél az érvényes őstermelői igazolvány, illetve a vállalkozóknál a vállalkozói igazolvány bemutatása.



1. kép: A piaccsarnok bejárata

Télen a csarnokban, nyáron, a szabadtéri piacon van nagyobb forgalom, ilyenkor egy-egy napon 7-8 ezer ember fordul meg a csarnokban és a szabadtéren. A piac hétfőtől péntekig, reggel nyolc órától délig tart nyitva.

A vásárlói igények kielégítését szolgálja a csarnokban található 37 zömében élelmiszer- és húszüzlet, de megtalálható itt az állateledel, az illatszer, a háztartási felszerelés és más egyéb üzlet is. Külön soron értékesítenek a gombaárusok, melyet gombavizsgáló szakellenőrök felügyelnek. Ugyanitt működik az ingyenes lakossági gombavizsgálat és szaktanácsadás. Külön helyet kapott a termelői tej- és tejtermék árusítás, mely igen nagy népszerűségnek örvend, akár csak a külön soron található házi készítésű savanyúság.

III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

Április másodikán, hatodikán és tizenhatodikán délelőtt kilenc órakor érkeztem meg a belvárosi Piaccsarnokba, melynek nyitvatartási ideje hétfőtől péntekig, reggel nyolc órától délig tart. A megfigyelés napjain gyönyörű tavaszi idő volt és hatalmas élet a piac környékén és bent egyaránt. Csak úgy zsongtak az emberek. Mindenki vidám volt, érdeklődő, segítőkész és barátságos.



2. kép: A piaccsarnok előtt

A csarnok előtti területen huszonnégy sorban 260 fedetlen asztal található. A megfigyelés idején a legtöbb asztalon zöldséget, gyümölcsöt, illetve különböző vágott és cserepes virágokat árulnak (például: aranyeső ágat, tulipánt, nárciszt, petúniát, muskátlit stb.). Az árusok 80%-a nő, akik középkorúak vagy még idősebbek. Összesen kilenc roma származású árust láttam, akik közül öten férfiak voltak. A szabadtéri árusok elmondása szerint tavasszal a legjobb a forgalmuk, ami főként az enyhébb időjárási körülményeknek is köszönhető. Véleményük szerint az emberek szívesebben vásárolnak e kellemes évszak idején. Valóban sok vásárló volt, és kivétel nélkül szatyrokkal távoztak. Nem sok különbséget fedeztem fel a csarnok előtti terület és a csarnok árai között, de az árakat sokszor nem tüntetik fel, úgy kellett érdeklődni, hogy mi mennyibe kerül.

1. táblázat: Árak a csarnokban és a csarnok előtt (2009. április 2.)

	<i>Csarnokban</i>	<i>Csarnok előtt</i>
Paradicsom	450 Ft/kg	550–650 Ft/kg
Paprika	50 Ft/db	50 Ft/db
Burgonya	80 Ft/kg	80 Ft/kg
Vöröshagyma	180 Ft/kg	120 Ft/kg
Tojás	28 Ft/db	30 Ft/db
Zöldség	300 Ft/kg	320 Ft/kg
Répa	200 Ft/kg	200 Ft/kg

III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

Akciók, reklámok nem voltak, és a csarnok területén a hangos árusítás sem jellemző. Csak egy idősebb hölgy csalogatta a vevőket, aki a bejárat mellett ült és a kecskeméti napilapot árulta.

A csarnoknak több bejárata is van. Először a főbejárat kapujában álltam meg és forgalomszámlálást végeztem. Tizenöt perc alatt 93 vásárló érkezett a csarnokba. Bent körben üzletek, középen az őstermelők számára fenntartott asztalok találhatóak. Első benyomásra olyan, mint egy „kis túlélő falu”. Mindent meg lehet vásárolni, amire szüksége van az embernek az alapvető hétköznapiakban. 1999 óta tilos a dohányzás a csarnokban.



3. kép: A piaccsarnok belseje

Az árusok közvetlenek és segítőkészek, a zöldségek, gyümölcsök frissek voltak és a helyszínen vásárolt étel is finom volt. A szolgáltatások közül kiemelném az ételbárt. A csarnok végében helyezkedik el, körben üveges ablakokkal, terített asztalokkal és pincérekkel. Ez az egyetlen terület, ahol lehet dohányozni, és amely a piac zárása után is nyitva van (a porta felőli ajtó estig nyitva van, így a csarnok területére délután is be lehet menni ételfogyasztás, az áru raktározása, feltöltése céljából). A termékek nagy részének fel van tüntetve az ára. Érdekesség, hogy a csarnok területén van egy kefekötő, aki már 30 éve foglalkozik ezzel a szakmával. A mester családon belül örökölte szakmáját, hiszen a dédnagypapája is ezt űzte. Hús-harminc fajta kefét készít használatától és mérettől függően. Ezeknek többsége kézzel készül, csak a drótos kefék készítése történik gépi munka útján.

Az árusok 80%-a őstermelő és természetesen generációkra visszamenőleg hatalmas termelői, fóliázási múlttal rendelkeznek. A csarnok legalisan működik, minden árus rendelkezik azokkal a dokumentumokkal, amelyek szükségesek számára a biztonságos árusítás szempontjából.



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

A kiskereskedők és kisiparosok elárúsító helye

Ez egy nagyon kicsi piac, a csarnoktól nem messze, egy kis udvarban, ami 1970 óta létezik. Az udvar reggel fél hattól este hét óráig van nyitva, de a piac csak fél héttől délig üzemel.

A termékek nagy része ruha, melyek között van, amelyik még kézzel készül, de sajnos ezek többsége kezd megszűnni. Található még itt két kis söröző és egy édes-séget árusító bódé. Ezt a vásáruhvart a nyugdíjasok és a szegény emberek használják inkább. Nekik jöhetnek jól az otthonkák (750 Ft), terítők, harisnyák, fehér neműk (a zokninak 200 Ft párja), olcsó táskák és cipők. Ez a piac tulajdonképpen egy „kis család”. Mindenki ismeri a másikat és tudja, hogy ki mióta árul. Az árusok nagyon segítőkészek voltak, minden kérdésemre lelkesen, egymás szavába vágva válaszoltak. Megfigyeltem néhány vevőcsalogató kiírást is. Például: a banános kartonba pakolt termékek fölött egy tábla lógott a következő felirattal: *Ruha bolt; Mindig olcsó árak, széles választék*. Forgalomszámlálást nem tudtam végezni, mivel az ott töltött időm alatt vásárló nem tért be az udvarba, csak a peccenyestűtő csalogtja a környékbeli munkásokat. Ennek a kis büfének és az édességesnek a tulajdonosai vannak itt a kezdetek óta. Én a csupa finomságokat áruló hölgygel beszélgettem. Ez a kedves néni elmesélte, hogy már 50 éve árul és mindig édességekkel foglalkozott. Ezen a piacon 35 éve munkálkodik, korábban a csarnok helyén árusított. Elmondása szerint a peccenyestűtőn kívül nincs forgalom mióta a csarnok megépült. Igazából ő már csak hobbiból űzi ezt az egészet, hiszen 86 éves! Később beszélgettem a „fiatalabb” árusokkal is, akik hasonló véleményt alkottak a forgalom és a bevétel folyamatos csökkenésével kapcsolatban. Itt autóparkoló nem található, csak egy kerékpárőrző, melynek díja 80 Ft és a piac végéig (délig) egy középkorú nő tartja szemmel a rábízott bringákat.

A kecskeméti Nagybani és bolhapiac

Április 12-én és 19-én a kecskeméti Nagybani piacot vizsgáltam. A külvárosban, az 5-ös számú főút mentén, a Szélmalom Csárda melletti bekötőúttól két-három kilométerre található a piac. Minden vasárnap 7 órától 12 óráig üzemel a kerítéssel körbehatárolt terület. Komolyabb vásár már csak vasárnap van, melyet autóvásár egészít ki. Az utóbbi években inkább a bolhapiac erősödött meg, de például a szombati piacok forgalmát színesíti a rendszeres időközönként tartandó kisállatvásár és veterán autó-motor börze is.

A nagybani piac a termelők értékesítési lehetőségén felül elsősorban a kecskeméti és környékbeli kiskereskedők áruellátását biztosítja, de emellett a város lakosságának jelentős része is itt szerzi be téli zöldség-gyümölcs szükségletét.

III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK



4. kép: A bolhapiac

A kötetben (Czakó et al. 2010) szereplő megállapítás, hogy a nagybani piac területén nincs sem bolhapiac, sem használtautó vásár, 2009-ben már (megint?) nem volt igaz. A Nagybani piac előtt két nagyobb terület található, az egyiken egy gokart pálya, a másikon pedig használtautók és motorok vételével és árusításával foglalkozó hatalmas beton placc található. Autóval érkeztem a helyszínre, s miután leparkoltunk, pár perc múlva jöttek a középkorú, romszármazású emberek és az autó áráról érdeklődtek. Egyetlen zöldség- gyümölcskereskedőt láttam, ugyanakkor rengeteg másfajta termékkel van a terület beterve, amelyek nagy része a földre van kipakolva fóliákra, szőnyegre, dobozokba, ládádba.

Igazából nincsenek árak, de, ha az árak felől érdeklődtem, visszakérdeztek, hogy mennyiért viszem el. Nincs reklám, sem akció, viszont itt figyeltem meg a legtöbb hangos árúst. Ezen a piacon mindent lehet venni, csak keresni kell vagy kérni.



5. kép: A bolhapiac a földön



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

Vannak használt bútorok, ruhák, könyvek, videokazetták, különböző szerszámok és alkatrészek, sőt még kisállatok is. Az árusok 70%-a roma és az áruk 80%-a ócska, használt holmikból áll. Vagyis a Nagybani piac területén most „szabályos” bolhapiac működik, melynek két különböző része van: egy ruhaárus placc és az úgymond „mindenesek”, de azok nagyon sokan. A piac területén összesen hat büfé található. Étel szempontjából nem túl választékos az összetétel. Mindenhol szendvicset, hamburgert, hot dogot, hurkát és kolbászt lehet enni.

A vásárlók összetétele nagyon vegyes. Vannak külső szemmel láthatóan jobb módúak, de ezek többsége üres kézzel érkezik és távozik. A forgalom ettől függetlenül nagy. Rengetegen voltak a piacon. Ezt a parkoló telítettsége is mutatta, mely a piac végében található.

Két helyen mi is vásároltunk: egy magyar és egy roma származású árustól. Az előbbtől kettő darab Wilson teniszütőt vettünk egy tokkal 1700 Ft-ért (ennek korábban 3000 Ft volt az ára). A romától egy Sony PlayStation2-es típusú játékot vásároltunk 10 000 Ft-ért, melyhez kaptunk még kettő darab cd-t is pluszba. Eredetileg 25 000 Ft-ért szeretne volna ránk sózni, hosszas beszélgetéssel, alkudozással sikerült a biznisz. Az első helyen semmilyen számlát, biztosítékot nem kaptunk. A második helyen pedig még egy névjegykártyát kaptunk is a „díszes” csomagolás mellé, és ő biztosítékként megadta a telefonszámát is. Kifizettünk neki először 13160 Ft-ot, majd hazamentünk kipróbálni a játékot, mely nem megfelelően működött. Ezt követően telefonáltunk az emberünknek, aki visszavette tőlünk eladott termékét ellenkezés nélkül, és az árát is visszaadta, forintra pontosan. Később aztán ő hívott minket, hogy neki működik a „gépezet”, találkozunk és nézzük meg. (Persze ez a találkozás már piac után történt délután egy kocsmában). Valóban jó volt a korábban vásárolt áru és az árusunk is engedett, így kaptuk meg a már említett összegért. Számlát vagy blokkot egyik helyen sem adnak a vevőknek, viszont hangosan csalogatják őket és könnyen alkusznak.

III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

Kecskemét piacainak változásai

ANDRÁSI VIVIEN – KATONA RÉKA²

ABSZTRAKT

Jelen kutatás középpontjában a kecskeméti piachelyek változásai, valamint két kecskeméti piac áll. A jelenlegi kecskeméti piacokat az összehasonlító elemzés a megfigyelés módszerével tanulmányozza, melynek segítségével átfogó képet tudnak nyújtani arról, hogy milyen szerkezeti változásokon mentek át, és hogy milyen áruk és árusok voltak és vannak.

KULCSSZAVAK: Kecskemét, zöldségpiac, nagybani

ABSTRACT

Alterations of Kecskemét's markets

The two major focuses of the research are the changing of Kecskemét's marketplaces and two markets of the city. The present-day markets' comparison is based on the method of observation. On the basis of this technic the authors are able to draw an overall aspect about the structural transformation as well as the alteration of products and merchants.

KEYWORDS: Kecskemét, vegetable market, wholesale market



6. kép: A „zöldségpiac” csarnoka kívülről
2016-ban

A **zöldségpiac** Kecskemét belvárosában, a városközponttól nem messze, a Budai utcán terül el.³

Az egyik, egy belső rész. Ez az úgynevezett csarnok. Itt a következő áruk fordulnak elő leginkább: hentesáru, tejtermékek, tojás, virág, különböző használati cikkek (például légyecsapó, függöny, edény stb.), valamint gyümölcs és zöldség.

² Egyetemi hallgatók, Debreceni Egyetem, 2016.

³ A kutatást interjú technikával, illetve nem résztvevő megfigyeléssel végeztük. Az akkor még létező első hazai közösségi oldal – *A szerk.*

III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK



7. kép: A csarnok belülről

A másik egy külső rész. Ez is fedett, de oldalt nyitott. Itt leginkább zöldséget és gyümölcsöt árulnak, de előfordulnak különböző elületeni való növénypalánták vagy virágok is.

A piacon árusítás legkedvezőbb időszaka a hétvége, különösen 9 és 11 óra között. Az elmondottak szerint ekkor van a legtöbb vásárló, illetve ez az időszak a legjövendelmesebb.

„Először is ugye szétnézek hajnalban, mivel hogy felvásárló is vagyok. Ahogy jönnek be az őstermelők, akik nagyon olcsón, tehát nálam olcsóbban adnák az árut, azokat én megpróbálom még lealkudni, többnyire sikerül is, és akkor nagytételbe átvesszem tőlük, tehát hogy ne menjenek az én áram alá, én tudjam azon az áron adni, hogy még nekem is megérje.” (őstermelő a zöldségpiacról)

Régen az árusok többsége őstermelő volt, ma az eladók nagy része viszonteladó vagy egyszerre őstermelő és viszonteladó, akik az őstermelők áruit felvásárolják a piac kezdetekor, és ezt adják tovább drágábban. Nem véletlen, hogy a vevők úgy érzékelik, megdrágult a piac, és ennek okát az őstermelők „eltűnésében” látják. A zöldségpiac az elmondottak alapján oly mértékben megdrágult, hogy olykor már a bolti árakat is felülmúlja. A vásárlói interjúk alapján a nagyon korai órákban érdemes ki-menni a piacra, ugyanis akkor még lehet az őstermelőktől vásárolni, akik olcsóbban adják az árut.

Az árusok különböző túlélési technikákat alkalmaznak. Ilyen az alacsonyabb árak „kiiktatása”, a konkurencia felszámolására tett erőfeszítések, illetve a vevőkkel való szinte baráti viszony. Az interjúkból az derült ki, hogy a vevői kör kialakításához a legrövidebb út a beszélgetés, illetve a vevő-árus közötti viszony helyett egy szinte baráti viszony kialakítása. A kutatás során arra derült fény, hogy a vevők szinte min-

III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

dig ugyanánál az árusnál vásárolnak, mert tudják, hogy ott jó az áru és jó áron van, s ebben nagy szerepe van egyfajta bizalmi viszonynak.

A vásárlók általában magyarok, romák, románok, illetve németek. A németeket jól fizetőnek tartják. Ez azt jelenti, hogy sok borralalót adnak. A romák és a románok azok, akik leginkább alkudnak. Erőszakosan szoktak alkudni, mindenáron elakarják érni, hogy az árut az elképzelésüknek megfelelő áron adja az árus. Az árusok belekalkulálják az árba az alkut.

A másik piac az úgynevezett **nagybani piac**. Ez a piac Kecskemét külső részén terül el. Két részre bontható, mégis egy egészként létezik. A piac közepe asztalokból, fém állványokból áll. Az aszfalt számozva van, ezeken helyezkednek el egymástól elhatárolva az asztalok, fémszerkezetek, melyekre ruhák vannak akasztva. Itt árulnak azok, akik előre, bizonyos időtartamra bérelt árusítóhellyel rendelkeznek. Ennek szélén, és e mögött árusítanak azok, akik nem rendelkeznek saját paccal.



8. kép: Árusítás a nagybani piac szélén

Ők földre vagy magukkal hozott asztalokra teszik az árujukat. Ezek legfőképpen használt tárgyak. Saját megunt ruhák vagy guberált, rossz háztartási gépek és ehhez hasonlók. Ezen a piacon összességében a következőket árulják: főként ruhanemű (ruha, cipő), virág, bútorok, valamint használt és új használati cikkek lelhetők fel.

Azoknak, akik ily módon árusítanak, napi helypénzt kell fizetniük, aminek nagyságát az határozza meg, mekkora helyet foglal el az adott árus az eladó portékaival. A hely megszerzése nem könnyű feladat. Hajnalban, a piac nyitása előtt kígyózó sor a jellemző. Akinek nincs előre kibérelt helye, mind siet, hogy minél jobb helyre tudja letenni az áruját, vagy egyáltalán legyen helye. A gyorsaság még nem jelent garanciát a hely megszerzéséhez, ugyanis a piacon kialakultak bizonyos kapcsolatok nem csak vevő és árus, de árus és árus között is. Ez azt jelenti, hogy még a napijeggyel árusító



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

személyek is évek óta ugyanazon a helyen árulnak. Az újonnan érkező árusnak erre fel is hívják a figyelmét, és nem engedik olyan helyre pakolni, ami egy régi árus helye. Az árusok ilyenkor fenntartják egymásnak a helyet.

A nagybani piac hétvégén működik. Leginkább vasárnap nagy a forgalom. Havonta egyszer van „nagyvásár”, ekkor még a parkolót is elfoglalják az árusok, és ott is folyik az árusítás. Leginkább romák és magyarok árusítanak a piacon. A vevők szerint a ruha miatt érdemes kijárni erre a piacra. Sokkal olcsóbban juthatnak hozzá, (főleg ha sikerül alkudni), mint a boltokban. A vevők úgy próbálják lenyomni az árat, hogy felhívják az árus figyelmét az áruk negatív oldalára, illetve jelzik, hogy egy másik árusnál mennyivel olcsóbban tudják megvenni.



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

Piac a betondzsungel szívében – a Tócsókerti kirakodóvásár

LISZTESNÉ LIPPAI SZANDRA⁴

ABSZTRAKT

A kutatásban bemutatásra kerül Debrecen legnagyobb bérházakkal teli övezetében, a Tócsókertben elhelyezkedő piac. Megismerjük, hogy ki árusít, mit, kinek, hogyan és milyen külső és belső intézményrendszere van egy ilyen formális piacnak, amely olykor informalitással keveredik. A kutatás nem résztvevő megfigyeléssel és strukturálatlan beszélgetések felvételével történt.

KULCSSZAVAK: lakótelep, Tócsókert, intézményrendszer

ABSTRACT

Market in the heart of a housing estate – the market of Tócsókert

In the research a special market is presented in the area of a big housing estate, Tócsókert. We get to know the merchants, the products and also the main mechanisms of the market. The author emphasizes the outdoor and indoor system of institutions. The dissertation is based on non-participant observations and unstructured interviews.

KEYWORDS: Housing estate market, Tócsókert, system of institutions

Régészeti ásatások eredményei szerint már az őskorban lakott lehetett a Tócsókert mellett elhelyezkedő terület.⁵ Kezdetben kizárólag gyümölcs és szőlőskertek álltak a területen, majd később, ami Debrecenben már az 1960-as évekre tehető, új városrendezési tervet vezettek be, melynek keretében családi házak építésébe kezdtek, nemsokára pedig a fellépő lakáshiány miatt az építkezések többszintes panelházak építésébe csaptak át. Jelenleg a Tócsókert egy „betondzsungel”, a Tócsókert közvetlen közelében 4 emeletes társasházakkal, a város szíve felé közeledve pedig végelelhatatlan 4 és 10 emeletes panelrengeteggel határolt.

⁴ Egyetemi hallgató, Debreceni Egyetem, 2016.

⁵ <http://www.haon.hu/a-tcsokert-mr-az-oskorban-is-lakott-hely-volt/news-20100203-02300111> (Utolsó leltetés: 2017.05.11.)

III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

Az itt lakók szerint a Tócsókertből (a „Tóciból”) csak akkor kell kimozdulnia az embernek, ha hivatalos ügyet intéz, ugyanis a lakótelep rendkívül jól felszerelt: van itt több bölcsőde, óvoda, általános iskola, középiskola, templom, múzeum, de vannak parkok, játszótérek, szolgáltatói egységek, mint fodrászatok, cukrászdák, kisboltok, műszaki boltok is.



9. kép: Tócsókerti lakótelep⁶

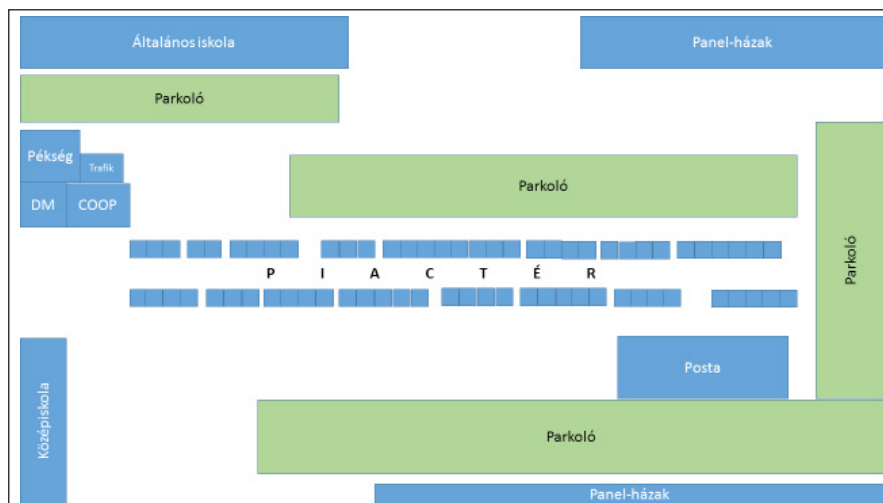
A kirakodóvásár a Tócsókert közepén, mindenki által jól elérhetően, a kisposta és a COOP üzlet között helyezkedik el, de közvetlen közelében található egy DM üzlet, és a tócsókertiek kedvenc péksége is. A helyi buszjáratok egyik megállóhelye szintén a piac mellett van, ahonnan a piacon keresztül vezet az út a helyi iskolákhoz.

A Tócsókerti kirakodóvásár klasszikus piachely, ahol minden nap árulnak élelmiszert és egyéb árucikkeket, ellátva ezzel a lakótelepeken élőket. A piac területén 68 fedett tetővel rendelkező, vasszerkezetű asztal található (10. kép).

A piac működését két szabályzat határozza meg: a Debreceni Közterület Felügyelet Piacszabályzata (2015) és a Tócsókerti Kirakodóvásár Házirendje (2015). A kereskedők bérlőként vagy napi használóként vehetik igénybe a piac asztalait.

⁶ <http://www.dehir.hu/debrecen/a-tocskerti-riviera-az-elet-debrecen-felett/2014/02/14/> (Utolsó letöltés: 2017.05.11.)

III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK



10. kép: A piac szerkezete



11. kép: A piac jellemző árusítóhelyei

Az árut csak nyitvatartási időben lehet a standon tartani, vagyis éjszakára ezeket el kell szállítani. A legtöbb eladó (kb. 80%) saját gépkocsi segítségével szállítja áruit általában a városon belül található bérelt tárolóhelyiségekbe. Az áruk beszerzését van, aki már hajnal 3-kor megkezdzi, az árufeltöltésre reggel 5 és 9 óra között kerül sor. Ezután a piac helyszínét el kellene hagyniuk az áruszállításra használt gépkocsi

III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

csiknak. Ez azonban nem történik meg. Minden kereskedő járműve az asztal mögötti füves területen parkol. Egy kereskedő elmondása⁷ szerint nincs tudomása róla, hogy ezt bármilyen szabályzat is tiltaná, és még egyetlen ellenőrnek sem okozott problémát a dolog.

Háromféle kereskedőtípus különíthető el a kirakodóvásárban: az első típus, amikor a kereskedő saját tulajdonát árulja. A második esetben a háztartás által előállított (többnyire) élelmiszert vagy háziipari terméket árusít a kereskedő, például hentes terméket (hurka, kolbász, szalonna, zsír), mézet, illetve egy-két idősebb hölgy saját kézzel készített apróságokat (pl. csipketerítő) értékesítenek. A kereskedők harmadik típusa a viszonteladó, akik a környéken működő nagyobb piacokról (pl. debreceni Nagypiac), vagy Kelet-Magyarországon található őstermelőktől olcsón felvásárolt termékeket értékesítenek.

A kereskedők többsége rendszeresen úzi ezt a tevékenységet és zömmel (köribelül 80%-uk) egyedül árusít, ezzel szemben a családi vállalkozások napközben egyedül, csúcsidőben két-három fővel dolgoznak.

Négy árusnak nagyobb standja van, sőt ők négy asztalt bérelnek, amelyeket maximálisan ki is használnak. Áruikat több sorban, igényesen elrendezve árusítják, az asztalok előtt ládákat helyeznek el, amelyeket szintén árukkal pakolnak meg.



12. kép: Viszonteladó ruhakereskedés

Ezek a viszonteladó kereskedők rendszeresen jelen vannak a piacon (minden alkalommal jelen voltak a megfigyelések alkalmával). Van egy zöldsége, van a vegyes

⁷ A piacon négy alkalommal végeztem interjúzással tarkított nem-résztevő megfigyelést.



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

típus, ahol a zöldségeken kívül egyéb tartós cikket (például csokoládé) és idényjellegű árukat (szaloncukor) is találhatunk, és a harmadik típus ruházati terméket árusít.

Noha a piacsabályzat előírja, hogy az árus köteles feltüntetni az eladási árat, méghozzá áruajtánként és jól látható helyen, a valóságban a zöldségesek nagy része, a vegyes áruval kereskedők egy része feltünteti a termékek árát (továbbá a ruházati cikkeket árusítók), de például a hentesek nem adják meg az eladásra szánt termék árát.⁸

A kírások méretét szintén a házirend szabályozza, ami nem lehet nagyobb egy A/3-as lapnál. Véleményem szerint ezzel igyekeznek kiküszöbölni a reklám lehetőségét. A piacon sem hirdetőtáblákon, sem élőbeszédben nem hirdetik áruikat a kereskedők. Az egyik árusítóhelyen elmondták, hogy mindenkinek megvannak a saját törzsvásárlói, de ha ők az adott napon nem találnak meg valamit (pl. tojást) náluk, akkor szívesen ajánlanak más standokat törzsvásárlóiknak.

Alku nincs, ha valaminek nem volt feltüntetve az ára, a vevő egyszerűen megkérdezte, az eladó pedig válaszolt rá, minekután a vásárló eldöntötte, hogy megvesz-e az adott terméket vagy sem.

Egy átlag napon három ciklus különböztethető meg. Az első a kipakolás utáni csúcsidőszak reggel 7 és 9 óra között. Ez a lakótelep sajátossága, hiszen ilyenkor mennek az emberek az oktatási intézmények felé vagy a postára, így adja magát, hogy a gyerekes szülők, miután elkísérték csemetéiket az iskolába, óvodába, illetve a munkába járók a piac mellett elhaladva „letudják” a reggeli bevásárlást. A következő, hosszabb időszakot napközbeni pangásnak is nevezhetnénk, ami délután 3 óráig tart. A harmadik időszak a délutáni hazamenetel időszaka, ami az iskolai, óvodai és hivatali munkarendhez alkalmazkodva délután 3 és 5 közötti időpontra tehető.⁹

A Tócsókerti Kirakodóvásár a hét minden napján nyitva van. Egy kereskedő elmondása szerint a pénteki és szombati nap nő meg a vásárlási kedv, ha ki kell hagyniuk egy-egy napot, akkor igyekeznek azt a hét egy másik napjaira időzíteni. Vásárnap csupán egy-két stand működik.

A kirakodóvásár vásárlóközönségét a Tócsókert lakói jelentik, akik zömmel az alsó- és a középosztályba tartoznak. Háromnegyedik nő, ami abból adódhat, hogy a Tócsókert panellakásaiban sok idős egyedülálló nő él, akik már a hajnali órákban megkezdik a vásárlást. Növeli a női jelenlét arányát a kisgyermekes anyukák jelenléte a piacon, akik babakocsival vagy totyogókkal végzik a bevásárlást napközben.

⁸ Az árak feltüntetése mellett az őstermelők kötelesek nevüket és azonosítójukat is kifüggeszteni jól látható módon, ami meg is történt.

⁹ Természetesen a ciklusok, illetve a csúcsidők némiképp változhatnak évszaktól és időjárástól függően. Nyáron a tanítási szünet, és a korai napfelkelte miatt korábbra tehető a „vásárlási láz”, és délután is tovább maradnak az eladók



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

Az árusok szerint a vevők három kategóriába sorolhatók: a „semlegesek”, akik jönnek, köszönnek, vásárolnak, fizetnek és elmennek, a „normálisok”, akik egy-két szót mindig váltanak a kereskedővel is a vásárlás mellett, és a „bunkók”, akik vagy vásárolnak, vagy nem, de mindig kommentálják az árut.



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

Áruk, árak, árusok: a Fővám téri piac tagolódása

VIRÁG HAJNALKA MARGIT – MOKSONY ANNA LEJLA¹⁰

ABSZTRAKT

Jelen dolgozat a Fővám téri Központi Vásárcsarnok árusainak és vásárlóinak viselkedésmódjáról, vásárlási szokásairól, valamint ezeknek a vásárcsarnokon belüli területi megoszlásáról szól.

KULCSSZAVAK: Fővám tér, vásárcsarnok, szegénysor, árusok, gazdag sor

ABSTRACT

Products, prices, merchants: the division of Fővám square's market

The essay collects the behaviour and purchase habits of the participants in the market. They also familiarise the readers with the division of the location.

KEYWORDS: Fővám square, market hall, poor row, sellers, rich row

Történelmi áttekintés¹¹

A XIX. században Budapesten 44 nyílt piacon árusítottak a lakosságnak. A legnagyobb problémákat ezeken a piachelyeken a nem megfelelő közbiztonság és a vízhiány okozta. Ezek megoldására csak a zárt terű vásárcsarnokrendszer lehetett a kiút. 1891-ben meghozták azt a döntést, hogy Budapesten 7 vásárcsarnokot építenek, a legnagyobb beruházást a Fővám mögötti Központi Vásárcsarnokra szánták. 1897 februárjában nyílt meg a Központi Vásárcsarnok. Pár hónappal később egy örömteli eseményről számolhattak be a csarnokban megfordulók, hiszen maga I. Ferenc József tett látogatást.

A Központi Vásárcsarnokban már 1896-ban szabályozták, hogy mely standok milyen árut értékesíthetnek. A bérleti díjak különfélék voltak. Legtöbbet a hűtőszekrényekkel felszerelt standokért kellett fizetni, legkevesebbet a tej, kenyér, gyümölcs és zöldségstandokért. Ha a bérlő nem időben fizetett, akkor a vezetőség lefoglal-

¹⁰ Egyetemi hallgatók, ELTE Társadalomtudományi Kar, 2011.

¹¹ Gönczi Ambrus, Várnai Valéria, Winklemayer Zoltán: Festői Ferencváros. Ráday Könyvesház, Budapest, 2006 alapján.



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

hatta áruját. A csarnok nyáron reggel 5 órától 12 óráig, délután 16 és 19 óra között (téli rövidebb ideig állt nyitva a vásárlók előtt). Az épület a második világháború alatt súlyosan megrongálódott és csak az '50-es években állították helyre. A Pár évtizeddel később ismét életveszélyessé vált, így bezárták. A rekonstrukció 1994-ig tartott, azóta minden nap kinyitja kapuit a vásárlók számára.

Módszertani megközelítés

Terepkutatásunk során a nem-résztevő megfigyelő szerepét töltöttük be. Az árusok és a vásárlók nem tudták, hogy megfigyeltük őket. Megfigyeléseinket notesz és fényképezőgép segítségével rögzítettük. Az első feladat a forgalomszámlálás volt a bejáratoknál. Mivel ketten voltunk, ezért kiválasztottuk a két legforgalmasabb bejáratot. A megfigyelési időszakok a következők voltak: reggel, délelőtt, délután (hétfőn 17 óráig, keddtől péntekig 18 óráig, szombaton 15 óráig bezárolag) – egy hétköznap, egy hétvége (szombat). Második lépésként az áruk és a standok kategorizálása következett. Ezután azt vizsgáltuk, hogy az eltérő megfigyelési időpontokban miként változik a vásárló közönség, majd arra voltunk kíváncsiak, hogy eltérnek-e a hátsó és a főfolyosó, a „szegény sor” és a „gazdag sor” árai, illetve a szélső (olcsóbb) részen több-e a vásárló. Kiválasztottunk pár általunk jellegzetesnek vélt árucikket (csirkemell filé, máj, narancs, paradicsom, pulykamell sonka), amiknek árait összehasonlítjuk a különböző standoknál. Végül azt vizsgáltuk, hogy a turisták másként viselkednek-e (közvetlenebbek, toleránsabbak a tömegben és a várakozást is sokkal jobban tűrik), mint a magyarok.

A vásárcsarnok mint terep

A Vásárcsarnok szerkezetét függőleges és vízszintes tagolásban lehet jellemezni. Függőlegesen három szintet lehet megkülönböztetni:

Alsó szint: Ezen a szinten található számos halakat, vadakat, savanyúságokat árusító üzlet. A savanyúságokból különböző figurákat formálnak, a friss tengeri halakat nem mélyhűtőből, hanem jégen tartva árulják. Található itt egy „Ázsia Shop” is, ahol fűszerkülönlegességekkel várják az érdeklődőket igen jutányos áron, egyszerű celofánba csomagolva. Az eladók nagyon kedvesek, még főzési tanácsokkal is ellátják a vásárlót, amennyiben valaki valamilyen különleges ételt kíván elkészíteni otthon. A „Smatch” szupermarketben minden megtalálható, azonban jóval magasabb áron, mint a piac többi részén.

Középső szint: A földszint a piac legnyüzsgőbb része, itt fordul meg a legtöbb ember nap mint nap és vásárol a friss árukból. Itt található a főfolyosója, illetve a „szegény” és „gazdag” sorok (lásd a vízszintes tagolásnál). A főfolyosón főként magyar

III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

specialitások (Pick szalámi minden mennyiségben, szuvenírek, fűszerek, stb.) található, így ezt a részt főként turisták látogatják. Az itt kapható termékek a magasabb árkategóriába tartoznak, így itt tényleg főleg külföldiek álltak sorban. A főfolyosó végén kezdődnek az élelmiszer standok (főként húsáru), majd hátrébb megjelennek a zöldség-gyümölcs árusok, ahol főként a magyar célközönség vásárol.

Felső szint: A felső szintre egy mozgólépcső vezet, ezen a részen ajándéktárgyakat, bőrárut, szuveníreket és különleges magyar ruhákat, csipkés terítőket figyeltünk meg, illetve a túloldalon pihenésre és finomságok elfogyasztására csalogató pultokat, büféket és éttermet, továbbá lángossütő, halsütő és kolbászütő található. Itt főként turisták vásárolnak.

A középső szint vízszintes tagolása a következő:

A „*főfolyosó*” elején két tejterméket, péksüteményeket árusító stand található, és a Tourist Information is, ami arra szolgál, hogy a segítséget kérő érdeklődőket útba igazítsa. Ezen a soron van a legtöbb hentes pult, melyek főleg csirkét árusítanak, de számos magyar specialitást, többek között szalámit, paprikát, libamájat is értékesítenek. Ezen a területen árusítani presztízskérdés, hiszen az egész piac területét tekintve itt a legrágábbak a bérleti díjak. Mivel ez a folyosó a főbejáratnál indul, így a legtöbb csupán betévedő – a piacot nem jól ismerő – vásárló, főleg a turisták, itt néznek először körbe, így itt ügyelnek leginkább a vásárlókat csalogató designra, esztétikai szempontokra. A szép árukat piramis alakban halmozzák fel, az árakat laminált táblákra írják ki.

A „*szegénysoron*” (Pipa utca felőli rész) szinte csak zöldséges és néhány hentes található. A „*gazdag soron*” (amelyet a Corvinus Egyetem felőli részen találhatunk) magyar



13. kép: A „főfolyosó” (a középső szint) a felső szintről fényképezve

specialitásokat (szalámi, méz, paprika, gulyáskrém, borok, röviditalok, szuvenírek), valamint mákot, diót, kandírozott gyümölcsöket árusító standok, zöldségesek, valamint hentesek (főleg marha és disznóhúst árusítók) találhatóak. A sor végén speciális húsok is (steak, angushátszín, borjú oldalas, baby csirke, bárányszerű stb.) kaphatóak.

Évszakok szerint azt találjuk, hogy télen – a karácsonyt leszámítva – kicsi a forgalom, főleg januárban és februárban. Ez még inkább így volt a rendszerváltás előtt – amikor csak a télálló zöldségek és gyümölcsök voltak (alma, körte) – s narancsot csak karácsonyra és mikulásra hoztak be az országba. Ma már egész évben kaphatók ezek a termékek, főleg a gazdag soron, azonban télen „aranyáron”, amit kevesen tudnak megfizetni.



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

Hétközben kisebb a vásárlási kedv, ilyenkor az állandó turista közönséget leszámítva főleg nyugdíjasokkal, kismamákkal találkozni. A hétvégén a kistermelők is megjelennek (a hátsó részen). A hét elején alacsonyabbak az árak, mint a hét végén.

Hajnalban főként a vendéglátósok látogatnak el a piacra. Reggeltől kora délelőttig a kismamákkal és a nyugdíjasokkal lehet találkozni, majd késő délelőtt megjelennek a turisták. Az árak 10–11-ig alacsonyabbak, ezt követően felmennek, majd 4-5 körül ismét olcsóbban juthatunk hozzá az árukhoz.

Áruk és árak

Az 2. táblázatban olvashatók a kiválasztott áruféleségek átlagárai¹² a vásárcsarnok három részén.

2. táblázat: Árak a piac tagolódása szerint (Ft/kg)

	Főfolyosó	„szegénysor”	„gazdag sor”
Krumpli	270	202	501
Paprika	433	570	647
Paradicsom	386	380	622
Alma	315	290	348
Narancs	298	280	397
Banán	348	341	376
Eper	718	714	910
Csirkemell	1214	1180	1200
Csirkemáj	482	450	469
Csirkeszárny	449	400	407
Csirkecomb	649	500	589

Következtetéseink: a három vízszintesen elkülöníthető rész főként nem az árakat, hanem a minőséget és a kínálatot tekintve különbözik egymástól, és nem a „főfolyosó” a legrágább a piacon, hanem a „gazdag sor”. A táblázatból nem olvasható ki, de azt is megfigyeltük, hogy

- a sarkon lévő standoknál a mellékfolyosóra néző részen alacsonyabbak az árak, mint a főfolyosóra néző részen,
- gyakran egymás melletti standokon is nagyok lehetnek az árkülönbségek,
- a mellékfolyosók a főfolyosótól választják el a „szegénysort” és a „gazdag sort”, és árban és minőségben átmenetet képeznek,

¹² Átlagárak, melyeket a különböző időpontokban (hétköznap, hétvégén, reggel, délelőtt, illetve délután) rögzített árak alapján számítottunk ki. Igyekeztünk minden alkalommal minden standot megvizsgálni, azonban az idő rövidsége miatt erre nem minden esetben volt lehetőségünk.



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

- előfordul, hogy egy kereskedőnek több standja is van és az áru minőségétől függően dönti el, hogy melyik standra rakja ki,
- a magyar termékek tavasszal jóval drágábbak, a kereskedők az importcikkeket próbálják meg olcsón eladni, hogy ne maradjon a nyakukon.

Megfigyeléseink és az interjúk szerint a legjobb minőségű áruk a "főfolyosón" találhatóak, ezután a "gazdag sor" következik, a legrosszabb minőségű áru pedig a "szegény soron" van, ahol előfordul, hogy fogyasztásra éppen még alkalmas árukat is kínálnak minimális áron. Azonban a piac minden részén felfedezhetők eltérések, például a "szegénysoron" két kínai árus kiemelkedően jó minőségű árut kínál megfizethető áron.

Árusok

Régen a Corvinus felőli soron bolgár kertészek, tehát őstermelők, voltak. A mai kereskedők már a nagykereskedésekben veszik meg az árut, őstermelők csak csütörtöktől szombatig vannak a hátsó részen, mert nem éri meg nekik egész hétre kifizetni a bérleti díjat. Így hétköznap csupán két tejtermékeket és egy baromfiárut árusító stand működik itt, hétfvégén pedig megjelenik pár kofa, akik főleg krumplit, tojást, almát árulnak (magasabb áron, mint a piac többi részén), valamint van egy flódnis stand, ami főleg a turistákra specializálódott.

Az árusok átlagosan 20 és 30 év közöttiek, leszámítva az őstermelőket illetve a családi tulajdonban lévő standokon árulókat, akik jóval idősebbek. Az eladó életkora az utóbbi években csökkent, hiszen a turisták miatt felsőfokú végzettséggel rendelkező fiatalokat is alkalmaznak, akik jól beszélnek nyelveket. A megkérdezett törzsvásárlók szerint az eladók egyre udvariasabbak. Míg régebben rosszállással vették tudomásul, ha az ember csak pár szelet húst vásárolt, mostanában minden egyes vásárlásnak örülnek. Ebből is egyértelműen látszik a fogyasztás radikális csökkenése a gazdasági világválság miatt.

A vásárlók

Hétköznaponként, különösen délelőtt, a legtöbben ráérnek, nézelődnek, szeretnének nyugodtan vásárolni. Hétköznap délután már volt kisebb tolongás, az emberek többen vannak, és gyorsabban szeretnének végezni a vásárlással. Ekkor már a turisták is frusztráltabbak voltak, talán átvették a tömeg hangulatát.

A legnegatívabb élményeket hétfvégén észleltük. Ekkor egész nap folyamatos tolongó, tolakodó, mogorva emberekkel találtuk magunkat szembe, akik a legtöbb esetben elnézést is elfelejtettek kérni, ha nekimentek másnak, vagy a sorban meg-



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

előzték az előttük várakozókat. Mindenki a többiek előtt szeretett volna bevásárolni, és mindenből a legjobbat szerették volna választani/kiválogatni.

Nagyon csekély mértékben határolható el a turista vásárlók és a rendszeresen a csarnokban megfordulók modora. A legtöbb esetben mindenki az időszaknak megfelelően viselkedik. Amennyiben nagyobb tömeg vásárol a csarnokban, abban a pillanatban elindul egy kisebb káosz-szerű megmozdulás.



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

A Debreceni Nagypiac megfigyelése

GÉGÉNY JÁNOS¹³

ABSZTRAKT

A kutatásban a Debrecen belvárosában elhelyezkedő Nagypiacot vizsgáltuk. Arra voltunk kíváncsiak, milyen sajátosságokkal rendelkezik ez a debreceni piaccsarnok, illetve, hogy különbözik-e valamiben a korábbiakban már vizsgált budapesti piaccsarnokoktól. A kutatás során feltártuk a piac belső szerkezetét, és megfigyeltük a főbb áruajták alapján elkülöníthető árusítóhelyeket. A piaccsarnok ideáltípusához képest alig találtunk különbséget.

KULCSSZAVAK: Debrecen, Nagypiac, piaccsarnok, napi piac

ABSTRACT

The observation of Debrecen's Great Market

In this paper we examined the Great Market located in the downtown of Debrecen. Our curiosity was focused on the characteristics of the examined market, that has as a marketplace. We were also in search for any detectable differences from other marketplaces examined in Budapest. During the research we have successfully explored the inner structure of the market and observed its' main stores and stalls categorized by their goods offered for sale. In conclusion: we can hardly mention any differences from the ideal type of marketplaces.

KEYWORDS: Debrecen, Great Market, marketplace, daily market

A Debreceni Nagypiac olyan napi piac, ahol zöldség- és gyümölcsárutól kezdve, a különböző hús- és halféléken át, a hétköznapi tömeggyártott nejlon használati tárgyakig és a megfigyelések idején éppen szezonális mikulássapkákig szinte minden megtalálható.¹⁴

A piac maga a formalizált informalitás, és ez csak látszólag oximoron. A reggeli árufeltöltéstől a zárórai elpakolásig az eladást kísérő legtöbb folyamat szabályozott, ugyanakkor, ahogyan azt az esettanulmányokból is látni fogjuk, az idejének és az itt

¹³ Egyetemi hallgató, Debreceni Egyetem, 2016

¹⁴ A definíció megfelel az üzemeltető (Debreceni Közterület Felügyelet) meghatározásának is.

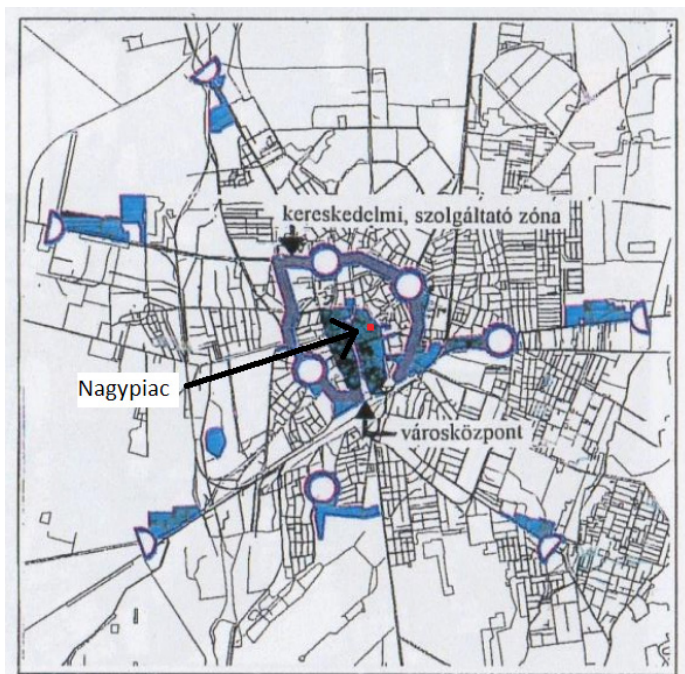
III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

árulók is egyértelműen informális kapcsolatok hálójába ágyazva élnek. A Nagypiac tehát egyfajta átmenet a teljesen formalizált hipermarket és a sokkal informálisabb napi piac ideáltípusai között. Méretei, elrendezése, modern berendezései (pl: mozgó járda) és a benne lévő kis üzletek tömkelege miatt a Nagypiac egy igazi nyüzsgő, kompakt, XXI. századi vásárcsarnok.

A piac elhelyezkedése és története

A piac frekventált helyen, Debrecen városközpontjában helyezkedik el, a FÓRUM bevásárlóközpont közvetlen szomszédságában. Belvárosi elhelyezkedéséből adódóan a vásárlók számára gyalog vagy kerékpárral a legkönnyebben megközelíthető, de az árusok számára rakodásra és várakozásra használt mélygarázs is rendelkezésre áll.

Debrecenben már több mint 650 éve (1361 óta) van állandó piac. A piachelyek az idők során rengeteget változtak és vándoroltak, és ma is több helyen működnek



14. kép. A Debreceni Nagypiac elhelyezkedése a kék színnel jelölt városrészek közül, a városközpontoz tartozó területen. Forrás: Debrecen Megyei Jogú Város Integrált Településfejlesztési Stratégiájának Megalapozó Vizsgálata (2014)

III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

(lásd Virágpiac, Malomparki kispiac, Tócoskerti piac). A mai Nagypiac helyét a korabeli városfejlesztésekkel összhangban a hetvenes években jelölték ki. Az első vásárcsarnokot 1976-ban építették fel azon a helyen, ahol ma már egy felújított, 2008-ban átadott, a jelen kor követelményeinek kiválóan megfelelő piacépület áll. A piaccsarnok épülete egységet alkot egy dupla-irodaépülettel, amelyben több cég, köztük nagyobb infokommunikációs vállalatok diszpécserszolgálatai is működnek.



15. kép: A debreceni Nagypiac épületfrontja

A kutatás módszere

A kutatás célja a debreceni Nagypiac belső működésének megfigyelése és feltárása volt nem résztvevő megfigyelés alapján. A megfigyelések hét időpontja (2016 november-decemberben) a hajnalra (6-8 óra között) és a reggelre (9-11 óra között) korlátozódott, mivel a téli időszakban délután elenyésző mértékű a forgalom, és az árusok hamarabb elpakolnak. Egy-egy megfigyelés alkalmanként kétórányi terepmunkát jelentett, a piac házirendjében (Debreceni Közterület Felügyelet 2015) foglaltak betartásával.

A megfigyelés minden alkalommal az alább olvasható rendben zajlott:

- kezdő forgalomszámlálás, meghatározott bejáratoknál 15 percig összesen;
- a parkoló feltérképezése, gépkocsi, kerékpár, és egyéb közlekedési eszközök számbavétele.



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

A piacszektorok megfigyelése, a kialakított szektorbeosztás szerint:

- áruk;
- árusok;
- árak;
- vásárlók;
- a megfigyelés végén záró forgalomszámlálás, a kezdő forgalomszámlálás min-tájára.

A piac szerkezete és napi menete

A PIACI NAPIREND

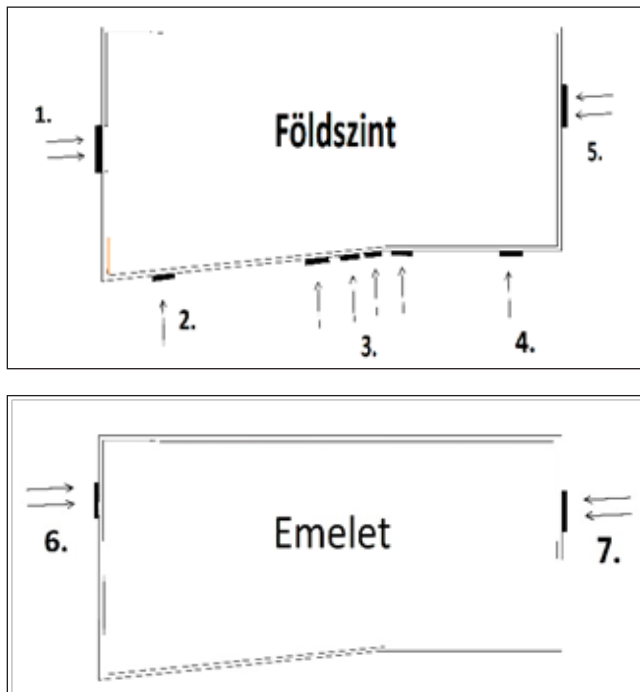
Sötét, hideg, kihalt főutca. Hajnali négy után pár perccel a forgalmas körúton néhány autó tűnik csak fel, amelyek egy mélygarázsban tűnnek el. Hamarosan még néhány, aztán, ahogy telik az idő még több ilyen autó érkezik a piaccsarnokhoz, és veszi az irányt lefelé, hogy a bent ülők pár perccel később elkezdhessék a kirakodást. A házi-rend szerint a 4:00 órától 6:00 óráig terjedő időszak használható árufeltöltésre, ezért az árusok igyekeznek az érkezésük után minél hamarabb lebonyolítani a nap első műveletét a piacon. A nagy tételt szállító kofák és nagyobb őstermelők jellemzően korábban érkeznek, és a teherlifteket használják, míg a kisebb tételben árulók a piac mögötti, földszinti rakodóterekhez mennek. A földszinten már nagy a nyüzsgés. Egyre több béka és pakoláshoz használt egyéb segédeszköz tűnik fel. Az eladók kikapcsolnak, gondosan elrendezik az asztalon az árut, elhelyezik az árakat jelző táblákat, karton- vagy más papírlapokat, közben folyamatosan beszélgetnek egymással, és várják a nyitást. Ezzel párhuzamosan a boltosok is sorra érkeznek és kinyitják az üzleteiket. Hat órakor hivatalosan is kinyit a piac, és ezzel egyidőben elkezdenek beszivárogni a vásárlók. A kor szerinti összetétel az óra által mutatott idővel fordított arányban változik, de a jelenlévők átlagéletkorát (amely gyors becslés alapján sem lehet 40-nél alacsonyabb) ilyenkor még legfeljebb csak az árusok között lévő fiatalabb, „huszon-harminc”-éves eladók húzzák valamennyire lefelé. A forgalom folyamatosan élénkül, és nagyjából 7 – fél 8 körül éri el az első csúcst. Ezután kisebb vásárlói hullámok mossák a standok és a boltok partjait. Ők a később kelők, akik aznap nem, vagy már nem, vagy nem nyolc órára mennek munkába, ezért vásárolnak, ily módon fenntartva a piac hullámzását. Majd nagyjából 10 órától észrevehetően és egyértelműen, szigorú monoton módon csökkenni kezd a forgalom. Naptól és szezontól függően még néhány kisebb hullám jöhet ezután, de télen ez már kevésbé jellemző. Nagyjából délben már mindenki érzékeli a pangást, de az ebédszünetesek és igazán későn kelők még gondoskodnak arról, hogy az árusok ne maradjanak magukra. A kistermelők közül ilyenkor már többen elpakoltak, és a nagyobb

III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

mennyiségű áruval érkezők is erősen fontolgatják a szedelőzködést. Délután egy után már alig van 1-2 vásárló a hatalmas piaccsarnokban. A kistermelők már szinte mind elpakoltak, és a nagyobb termelők és kofák is mind elkezdik újrátárolni a reggeli pakolás folyamatát, de ezúttal visszafelé. Délután kettő órakor a standok üresek, a büfék zárva, a boltok közül is csak egy élelmiszerüzlet üzemel és a megfigyelőn kívül egyetlen vásárló sincs az egész csarnokban. Így telik el egy átlagos nap a debreceni nagy piacon, majd másnap hajnalban minden kezdődik előlről...

A FORGALOMSZÁMLÁLÁS EREDMÉNYEI

Forgalomszámlálást a megfigyelések elején és végén végeztünk. A meghatározott időkeret 15 perc volt. Gyalogos forgalmat mértünk a kijelölt be- és kijáratok megfigyelésével, a rajtuk áthaladó emberek számlálásával. A Nagypiac esetében a feladat végrehajtását könnyítette a helyszín zártsága. A földszinten három, míg az emeleten két bejárati oldalon, a 16. ábrán látható módon juthatunk be a piaccsarnok épületébe. A 3. táblázat pedig a forgalomszámlálások eredményeit összesíti.



16. kép: A Nagypiac be- és kijáraitainak a megfigyelések idején használt csoportjai



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

3. táblázat. Be- és kilépők egymáshoz viszonyított átlagos száma hétköznap (hk) és hétvégén (hv) bejáratonként, a vizsgált időszakokban (fő)

	1. bejárat		2. bejárat		3. bejárat		4. bejárat		5. bejárat	
	hk	hv	hk	hv	hk	hv	hk	hv	hk	hv
hajnal	56/43	49/43	33/22	30/20	33/22	30/21	58/42	50/34	20/19	20/24
reggel/ délelőtt	38/32	36/29	24/30	33/26	22/27	24/21	36/30	30/39	17/22	19/25

A forgalomszámlálást, ahogy minden mást is egyetlen ember végezte, így csak egymás után tudta az egyes kapukat vizsgálni, vagyis a felvételek idejében volt különbség. Ennek eredményeként a hibalehetőség nő, azonban a két legforgalmasabb bejárat még így is elkülöníthető. A táblázatban szürkével jelölt 1-es és 4-es ajtók voltak a legforgalmasabbak. (a 6-os és 7-es bejáratok forgalma mindkét időszakban, hétvégén és hétköznap is elenyésző volt, ezért nem került be a táblázatba)

A PARKOLÓ FELTÉRKÉPEZÉSE

A parkoló megfigyelése a piac sajátosságaihoz mérten az odaérkezők közlekedési eszközeinek a számbavételét jelentette. Bár a kutatás tervezésénél bizakodva a személygépkocsik, teherautók, biciklik és egyéb közlekedési eszközök teljes feltérképezését tűztük ki célul, a terepen tapasztalt valóság megváltoztatta az eredeti célkitűzéseinket. A Nagypiac esetén akadályt jelent ugyanis a Fórum bevásárlóközpont és a városközpontban jelen lévő, több szolgáltató cég, és az ezek eléréséhez is használható és gyakran használt parkolók közelsége. A piac körüli parkolók feltérképezéséből tehát nem vonhattunk le egyenes következtetést a piaccsarnokon belüli forgalomra, így a vizsgálat ezen része a kerékpárok számolására korlátozódott.¹⁵

4. táblázat. A piaci kerékpártárolókban parkoló kerékpárok átlagos száma hétköznap és hétvégén a vizsgált időszakokban (db)

	hétköznap	hétvégén
hajnal	54	45
reggel/délelőtt	24	22

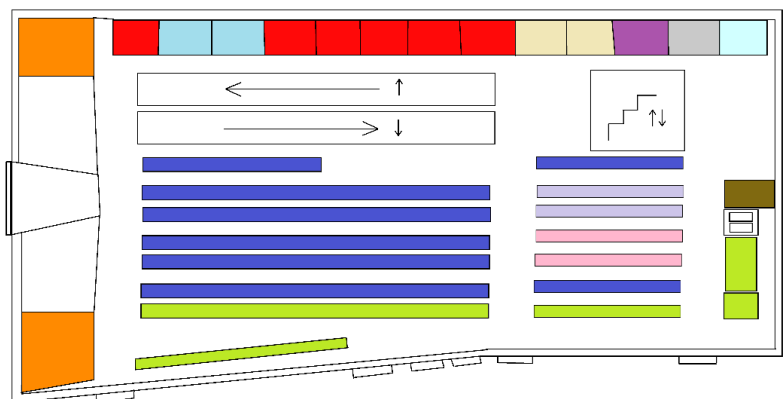
¹⁵ A kerékpárok esetében, bár szintén felmerültek a gépkocsik megfigyelésénél már jelentkező kérdések, és akadályok, a terepen végzett vizsgálatok mégis tapasztalhatóan megnövekedett kerékpáros forgalmat jeleztek a piaci „csúcsidőben”, így közlésre érdemesnek ítéltük ezek eredményeit.

III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

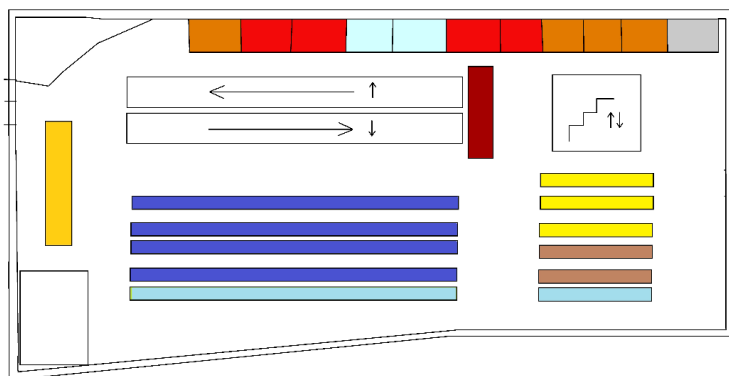
A kerékpártárolók feltérképezéséből kiderült, hogy a hajnali időszakban többen érkeznek kerékpárral, mint a reggeli/délelőttben, ugyanakkor, bár az eredmények alakulásában a téli szezon is közrejátszott, ehhez képest is jóval kevesebben érkeznek a piacra biciklivel, mint ahányan gyalog.

A piacszektorok megfigyelése

A Nagypiacot a korai terepmegfigyelések után az áruk, és az árústandok sajátosságai alapján több szektorra bontottuk, és ezekben külön folytattunk megfigyeléseket. A cél az egyes piacszektorok elkülöníthető sajátosságainak és forgalmainak feltérképezése volt.



17. kép. A Nagypiac földszinti rajza, és a különböző áruajták alapján létrehozott szektorok



18. kép. A Nagypiac emeleti rajza a különböző áruajták alapján létrehozott szektorok



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

5. táblázat. Jelmagyarázat a 17-es és a 18-as képhez

Jelmagyarázat (17–18. kép)	
	Húsbolt
	Halbolt
	Pékség
	Tejtermékbolt
	ABC
	Savanyúságos
	Süteménybolt
	Büfé
	Háztartási kellék üzlet
	Zöldség/Gyümölcs asztalok
	Virágos asztalok
	Nejlon/műanyag kellékek
	Tojásos asztalok
	Tésztás asztalok
	Gombás asztalok
	Hűtőpultok
	Kézműves termék asztalok

A piacszektorok megfigyelését minden esetben a 4. számú bejáratától jobbra eső első szektorral kezdve, felülről nézve az óramutató járásával ellentétes irányban hajtottuk végre, különbséget téve az asztalok és a boltok között. Első körben a boltokat figyeltük meg, az árusítóasztalok csak ezután következtek.

A vertikális és horizontális piaci tagolódás

A Nagypiacon az árusok érdekes elkülönülését figyeltük meg. Azok a nagykereskedők, akik széles áruválasztékkal rendelkeztek jellemzően a földszinten foglaltak asz-



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

talt, míg a kistermelők többsége az első emeleten. Erre a következtetésre és az árusok bekategorizálására egyrészt a foglalt asztalok számából és méretéből, másrészt az asztalokon található áruk fajtáiból jutottunk. A kofáknál ugyanis kapni lehet mindenféle nem szezonális zöldséget (pl. paradicsom) és nem szezonális, de itthon még csak nem is termő gyümölcsöket (pl. banán, mandarin, narancs) is. Ezek az áruajták általában a nagyobb asztalcsoportokat bérlő nagykereskedők földszinti asztalain jelentek meg, míg az emeleten jellemzően szezonális, vagy hűvös helyen könnyen eltartható, itthon is megtermő zöldségek (gumós zöldségek, hüvelyesek, tökfélék) voltak megfigyelhetőek, valamint a gyümölcsök közül leginkább az alma-félék.

Az elkülönülésben szerepet játszhat többek között az emeleti és földszinti asztalok közötti – napijegyekben és bérleti díjakban megmutatkozó – árkülönbség, amely bár első ránézésre nem tűnik nagyknak, az emeleti asztalok javára mutatkozik meg, annak ellenére is, hogy a piaci mozgó járda, valamint a lépcső megléte biztosítja a kényelmes közlekedést és a fenti boltok elérését is.

6. táblázat. Az asztalok napijegyeinek és bérleteinek árai (Ft)

	Asztalbérlés (Ft)		Napijegyek (Ft)	
	Földszint	Emelet	Földszint	Emelet
szélső nagyasztal	49.251	43.688	3.130	3.020
szélső kisasztal	28.275	25.494	1.860	1.630
közbenső kisasztal	22.482	19.700	1.630	1.280
káposztás kisasztal	39.400	-	2.670	-
biotermék értékesítő asztal	-	25.494	-	1.630
hűtőpult	-	36.733	-	2.440

A piac horizontális tagolódásának alapját egyrészt a korábban már tárgyalt eltérő áruajták, másrészt az árusítás helye adja. Két könnyen elkülöníthető alcsoportra oszthatóak az árusok az árusítás helyszínét tekintve: az üzlettel rendelkező és az asztallal rendelkező árusokra. Előbbiek stabilabb és általában magasabb piaci státussal bírnak, amit pl. a házirend szerint egyes áruajtáknaként elkülönítetten, de esetenként (pl. tőkehús, baromfi hús szállítás) csak számukra használható teherliftek, saját nyitott (maga az üzlet) és zárt helyiségek (üzlethez tartozó helyiség) és az üzlethelyiséggel járó egyéb kiváltságok is alátámasztanak.

Az árusok Hajdú-Bihar megye környező településeiről származó, általában középkorú és idős kereskedők vagy kistermelők, akik közül néhánynak van fiatalabb segítője is. Az árusok összetételében megfigyelhető nemi különbség csak a hús-



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

hentesáru üzletek és a virágárusok körében volt tapasztalható, őket leszámítva nem találtunk jelentős, nemi aránybeli eltolódást egyik vizsgált szektorban sem.

Az árak tekintetében a hasonló üzleteknél nem találtunk jelentős árkülönbségeket még az eltérő elhelyezkedésből adódóan (pl. emeleti húsboltok) sem. Az asztalok esetében azonban már megfigyeltünk némi különbséget. Az emeleten áruló kistermelők ugyanis a lent, vagy az üzletekben is megtalálható árukat általában olcsóbban adják, igaz, ezek a különbségek egy megfigyelt esetben sem jelentettek 50 Ft-nál nagyobbat. A kistermelő a kertjében vagy földjén termelt árujával valószínűleg nem tud lépést tartani a nagytermelőkkel, és a nagybani piacokról, nagytermelőktől vásárló árusokkal, ami az áru méretét, kinézetét, mennyiségét jelenti, és ez a hátrány fejeződik ki az árakban érzékelhető minimális különbségben. Túlzott árkülönbség valószínűleg azért sem fordul elő, mert az megbontaná a piac rendjét és hamar kiközösítést vonhatna maga után.

Az árusok és az áruk

Általában a piacon jelenlévő üzletekre igaz, hogyha kiragadnánk őket a környezetükből, lehetnének a városban bárhol működő boltok, semmi különleges nincsen bennük. A piaci jellegük egyenként kevésbé, inkább csak a boltok egymásmellettiiségének köszönhetően érezhető. Az egyes üzletek az áruk fajtájában térnek el leginkább, és ebből adódnak az egyéb pl. öltözékbeli különbségek is. Az üzletek bérlői egyértelműen kiemelt szerepet töltenek be a piac életében, mindemellett az asztalokon árulókhöz képest a piaci hierarchiát tekintve stabilabb státusszal, ennek megfelelően saját vizes blokkal, árammal, és fűtéssel rendelkeznek.

Az üzletek nagy része, mint „szabályos kisbolt” működik, amelyekben alapélelmi szereket árulnak elvitelre. Az ilyen boltok többsége egy-egy árufajtára specializálódott. Találunk köztük több hús- és halboltot, pékségeket, tejterméküzleteket és egy savanyúságost is. Ezek mindegyike nagyon hasonló módon működik, a kiszolgálás módjában nem, csak az árufajtákban és néhány esetben az árusok áruspecifikus öltözködésében tér el (pl. húsosok: nagy fehér köpeny, sapka és kesztyű).

A hús- és halboltokban szinte csak férfiak dolgoznak. A hús- és halboltok árusai tipikus hentes-, illetve halas üzletek eladóinak öltözetét követik. Hosszú fehér kötenyt és/vagy köpenyt és hajhálót viselnek, valamint fehér kesztyűt, amit igyekeznek gyakran cserélni vagy mosni, ezzel is a tisztaság és a megbízhatóság üzenetét közvetíteni a vevők felé.

A pékségek árusai a húsosokhoz képest kevésbé követnek szigorú öltözködési szabályokat. Öltözetük meleg és praktikus, középkorú középosztálybelieknek megfelelő módon egyszerű, tiszta és funkcionális. Kezeiken nejlon zacskót vagy nejlon kesztyűt viselnek, vagy kesztyű nélkül, de láthatóan tiszta kézzel dolgoznak.

III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

A **tejterméküzletek**ben a tejet többféle formában, előre dobozolva/csomagolva, illetve a házi tejet frissen, fémtartályból csapolva is megvehetjük. Kiemelt és láthatóan fontos szempont a tisztaság ezekben az üzletekben is, amit a fehér szín és a különböző sajtok hűtőpultban, precíz rendben történő elhelyezése is sugall.¹⁶

A **savanyúságos bolt** igazi piaci kuriózum, az eladó öltözete viszont teljesen hétköznapi. A szennyeződésekkel szembeni védelem érdekében fehér kötényt és – a tisztaság hangsúlyozása érdekében – fehér gumikesztyűt visel.

A piac üzletei között **büfék** is szerepelnek, ahol nemcsak elvitelre, hanem helyben fogyasztásra kínálnak árukat. A két működő büféhez tartozik egy-egy a fogyasztó vendégek számára fenntartott, műanyag/fém székekkel és asztalokkal ellátott néhány négyzetméternyi terület. A kínálat többségében gyorsételekből, valamint palackozott üdítőkből áll, de megjelennek benne a frissensültek, köztük a sült halfélék is.



19. kép: Széles a kínálat (van minden)

Az élelmiszerboltok és a büfék mellett igazi színfoltja a piacnak a **háztartási kellék üzlet**. Itt a mindennapi használati tárgyak széles skálája megtalálható, a serpenyőktől a lámpadíszekig. Az üzlet termékekkel zsúfolt, de rendezett, és a piaci belső szabályok betartásának mintapéldája. Hiába a temérdek mennyiségű áru, mindegyik vizsgált árucsoport vagy áru ára fel van tüntetve.

A Nagypiac „lelkét” vitathatatlanul az asztalokon áruló kofák, valamint a kis és nagy őstermelők adják,

akik legkönnyebben az általuk kínált áruk és az általuk bérelt asztalok alapján csoportosíthatók. A következőkben az árufajták alapján elkülönítve folytatjuk az árusok típusainak leírását.

Zöldség/gyümölcs asztalokból található a legtöbb a piacon. Ahogy a szektorokat bemutató ábrákon (20. kép) is látható, az asztalok többsége ilyen. A szezonális őszi-téli gyümölcsök (főként almafélék) mellett a földszinten szinte mindenütt, az emeleten viszont csak egy-két helyen, nem szezonális, vagy messziről érkező import árut is találunk (banán, mandarin, ananász). Az árukat tartó műanyag ládákból (amelyeket gyakran a vásárló felé megdöntenek) a vevő maga szedi össze, az árus pedig egy hitelesített mérleggel leméri a vásárolni kívánt árut.

¹⁶ Ez a „taktika” régóta ismert és jegyzett, többek között Kiss Lajos 1943-as *A szegény asszony élete* című írásában (Kiss 1943).

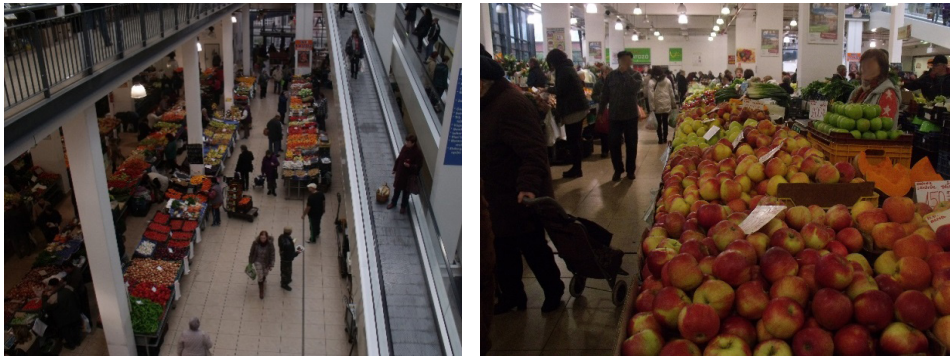
III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

Az árusok öltözete a mozgékonyt és a meleg érzetet egyszerre igyekszik biztosítani a fedett, de korántsem szobahőmérsékletű piaccsarnokban végzett teendőkhöz igazodva. Ritkábbak a kabátok, és gyakoribbak a mellények, melegítők, sapkák, sálak és vékony kesztyűk különböző kombinációi. Minden árus ügyel a körülötte lévő tisztaságra.

Az eddig bemutatott üzletektől eltérően a zöldség-gyümölcs asztaloknál előfordulhat alku. A megfigyeléseink során is fültanúi voltunk egynek, amely a következőképpen alakult:

A vevő megkérdezte az egységárat, mire az eladó válaszolt. Majd a vevő újra megkérdezte az árat hozzátéve, hogy jelentősebb mennyiséget szeretne vásárolni. Ekkor az eladó megismételte a korábbi árat, mire a vevő elismételte, hogy nagyobb tételben vásárolna. Ennek eredményeként végül az eladó változtatott a korábbi áron a vevő javára.

Az asztalok forgalma eltérő, az azonban egyértelmű, hogy a zöldséges/gyümölcsös asztalok együtt, a piac legnagyobb forgalmát bonyolítják.



20. kép. Gyümölcsös asztalok fentről és közelről

A **virágos asztalok** kétségkívül a piac legdíszesebb részét képezik. A sétálóutca felőli bejáratokhoz közel helyezkednek el, ami megkönnyíti az árusok dolgát a ki- és bepakolásakor, a hulladékok eltávolításakor és a virágok alatti vízcserék esetében is. Ez az egyetlen asztalsor, ahol jellemzően inkább nők árulnak, a vásárlók képe azonban továbbra is nagyon vegyes. Az árak jól láthatók, alkut nem láttunk, és az árusokkal készített spontán interjúk alapján ez nem is gyakori. A virágos asztalok száma a külön helyen működő virágpiac tavaszi nyitásával lecsökken, a jelenleg észlelhető megnövekedett mértékű jelenlét a hidegben is optimális feltételeket biztosító fedett piaccsarnoknak köszönhető.

III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK



21. kép. Virágos asztal és üzlet

A nejlonosnál az egyszerű nejlonzacskóktól a kukászsákokon át, a megfigyelések idején a szezonális mikulás zacskókig, sapkákig és ajándéktáskákig, sok mindent találhatunk. Az eladó az árujával kitűnik a tömegből, az öltözete azonban az asztaloknál árulók „meleg, de praktikus” vonalát követi, melegítőt és mellényt visel. Az árak láthatók, az alkudozás pedig a megfigyelések és a spontán interjúk alapján is szinte kizárt.

A tojásos asztalokhoz a földszintről a belső lépcsők, vagy a piac hangulatát erősen meghatározó mozgó járdák használatával juthatunk el. Utóbbi esetben egyenesen a tojásos asztalok elé érkezünk, ahol jellemzően három-négy kistermelő értékesít. A felső szinten máshol is árulnak tojást, de a „vegytisztán”, csak tojást árulókkal a 4-es ábrán kijelölt helyen találkozhatunk, a főbejárat fölött egy emelettel. A tojásárusok feltűnően nem különböznek kinézetükben az asztali árusoktól, áraikat a megszokott módon tüntetik fel, illetve apró érdekesség, hogy ők helyezkednek el legközelebb a piac gazdasági irodájához az emeleten.



22. kép. Van zsákokból minden jó



23. kép. Tojások más áruk között
(nem a kijelölt tojásárusító helyen fotózva)



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

A **gombák az asztalokon** sorban, rekeszekben ülnek. A fő újdonság az előzőekhez képest az árufajta mellett, hogy itt szolgáltatás is vásárolható, ugyanis gombaazonosítást is vállalnak az árusok. A megfigyeléseink során nem talákoztunk alkuval, de a gombaszakértők szerint a tapasztaltabb vásárlóknál előfordul.

A piaci kistermelők, ha sajtfélét vagy húst kínálnak eladásra, azt csak **a hűtőpultok** mögül tehetik a piac házirendje szerint. Az emeleten lévő külön üzemeltethető hűtőpultokban így jellemzően ezzel a kétfajta áruval találkozunk. A házirend többi szabályának is megfelelően, mint mindenütt, az azonosításra szolgáló igazolvány és az árak is jól láthatóak, alkunak azonban nyomát sem találtuk.

Esettanulmány: *Miklós gazda, a kistermelő*

A terepmunka első esettanulmányának alanya a valódi neve helyett Miklós gazdának nevezett kedves öreg úr, aki már több, mint 30 éve árul. Áruai között főként tojás- és zöldségfélék (petrezselyem, répa, hagyma, zeller) szerepelnek. Miklós bácsi vidéki nyugdíjas, aki a piacon töltött hosszú idő alatt széles klientúrát épített ki, és a visszatérő vendégei tudják, nem csak azt lehet nála kapni, amit éppen árul, hanem megrendeléseket is teljesít. Mint meséli, Debrecentől félórányi autóútra lakik, amit hetente kétszer meg is tesz, és kihozza az áruját a piacra. Otthon több földterülete van, amelyeket még kárpótlási jegyekkel vásárolt, és amikből 1,5-2 hektárt mindig elkerít, hogy a szántóföldi kultúrák mellett olyan növényeket is termesszen, amelyeket érdemes kihoznia árulni. Azt mondja, a piac az élete része, és csinálni is fogja, amíg csak bírja. Ilyenkor találkozik a többi áruossal, akiknek a zömét ismeri, és a régi, jól megszokott vevőkkel, akik általában hamar elkapkodják Miklós bácsi portékáit. Az alkuról azt mondja manapság már ritkább, mint régen, mert már hozzászoktak ahhoz az emberek, hogy a boltban is mindent annyiért adnak, amennyiért ki van írva. Hozzáteszi, hogy ő nem szokott alkudni és minden árujának reális árat ad. Amikor a piac időbeli változásairól kérdezzük, hosszás és részletes mesélésbe kezd, amit következőképpen zár:

„...sok minden változott itt már, meg még változni is fog, de a lényeg az nem. Az emberek járnak a piacra, mert itt jó minőségű árut kapnak, és a kínálat mindig is széles, szélesebb, mint a boltokban, és lehet válogatni, közben meg lehet beszélni is egy két szót azzal, akit az ember ismer vagy megismerni azt, akit még nem ismer...”



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

A vásárlók

A megfigyelhető, becslést kor alapján három korcsoportra osztottuk a vásárlókat: fiatalok (30 alatt), középkorúak (30-50 között) és idősek (egyértelműen 50 fölött).

A fiatalok voltak a legkevesebben minden vizsgált időszakban, de akik mégis feltűntek a piacon, jellemzően később tették ezt, mint a középkorúak és az idősebbek. Öltözetük jellemzően divatos, vékonyított fazonú bélelt téli kabátból, magas szárú tornacipőből vagy bakancsból és farmernadrágból állt, kiegészítve további téli kellékekkel (sapka, sál, kesztyű).

A középkorúak a reggeli csúcsban az idősekkel majdnem azonos számban vannak jelen, de 8 után a számuk rohamosan fogyni kezd, dolgozni mennek. A középkorúak ruházatában a funkcionalitás dominál, így a divatos kabátok helyett meleg szövetkabátot vagy vastagabb, bélelt télikabátot és téli kiegészítőket viseltek, meleg, téli cipővel.

Az idősek alkotják a piaci vásárlók magját a legkorábbi időszakban. Öltözkük teljes mértékben a funkciót szolgálja, különösen a férfiaknál. Az idősebb nőknél azonban néha láthatunk műszőrmével díszített vagy szőrmebundaszerű műbundákat is.

A fiatalok minden szektorban jellemzően kevesebb időt töltenek vásárlással, és kevesebbet beszélgetnek az árusokkal is, mint a másik két korosztályba tartozók.

Esettanulmány: Márton, a vásárló

Márton egy, az ötvenes évei végén járó debreceni lakos, aki hetente többször is ellátogat a piacra. Mindig is az építőiparban dolgozott kőművesként, jelenleg vállalkozik, de „hamarosan” nyugdíjba vonul. Az egyik látogatásakor egy sétáló interjúval kísértük, aminek eredményeképp megismertük vásárlási szokásait, stratégiáját, valamint emlékeit és gondolatait az egyes útközben érintett helyekről, piaci standokról és üzletekről. Márton azt mondja, már hosszú évtizedek óta szinte ugyanúgy vásárol. Legelőször a zöldségféléket veszi meg, azután a többi: tejterméket, gabonát, pékárut és legutoljára a húst. Azt mondja, így logikus, mert nem mindegy, hogy mondjuk a csirkemáját a nyári melegben mennyit „sétáltatja” mielőtt megfőzi. Miközben elkanyarodunk az emlékeiben előbb a gyomorrontás számtalan lehetséges oka, majd a sokkal kellemesebb, általa nemrég főzött ételek nagyszerűsége irányába, megérkezünk a piacra, és kezdjük is a zöldségek vásárlásával. Mártonnak több „beépített embere” is van, akihez egyenként beköszönünk, és míg beszélgetünk, közben telik a kosár. Megtudjuk, mit, honnan érdemes megvásárolnunk, és közben a legtöbb „komájához” is van pár jó szava. A sokadik jó kedélyű szóváltás után megjegyzi: „Na látod, ezért szeretek én ide járni. Mert jó, jó, na jó az áru, na, azért is, de látod, mennyi cimborám van itt énnekem?” Majd haladunk tovább az emeletre, ahol pékárut és tojást szerzünk be. Mártont minden árus ismeri itt is. Míg haladunk,



III. RÉSZ – NAPI PIAC, VÁSÁRCSARNOK

többek között az alkudozásról kérdezzük, és megtudjuk, hogy az ma már csak akkor illik, ha az ember igazán nagy tételben vásárol. A hidegre való tekintettel úgy döntünk, egy napindító kávé a büfében még belefér, majd ki-ki boldogan folytatta útját hazafelé.

Konklúzió

A debreceni Nagypiac egy formalizált rendben működő, de informális kapcsolatok tömkelegét magába sűrítő nagyvárosi piac. A kis és nagy őstermelők és kofák, valamint az üzletek árusai együtt alkotják ezt a nyüzsgő, szervezett rendszert, amelynek a kapcsolatrendszerét érdemes volna a jövőben mélyebben is kutatni. A két esettanulmány alanya számára, – akik a vásárlói és az eladói oldalt is képviselték – legalább annyira meghatározóak az emberi, társas tényezők, mint a gazdaságiak a piaci mindennapokban. A piac folyamatosan változik, de egyelőre az interjúalanyok számára képes megőrizni a lényegét, amely elválaszthatatlan az informális kapcsolatoktól. Ezek a kapcsolatok azonban szorosan illeszkednek a piac formalizált rendjébe. Ezt a feltételezést erősíti az is, hogy a kutatásaink során informális gazdaság jelenlétére utaló jeleket csak alig (pl. erdőben szedett gombák árusítása), fekete- vagy rejtett gazdaságra utalókat pedig egyáltalán nem tapasztaltunk.

* * *

A III. rész irodalomjegyzéke

- Czakó, Ágnes – Giczi, Johanna – Sik, Endre (2010): Piachely, KGST-piac, emberpiac. TáTK, Budapest http://www.academia.edu/13197755/Piachely_kgst-piac_emberpiac
- Debreceni Közterület Felügyelet (2015): Házirend a Nagypiac (4024 Debrecen, Vár u. 3.) bérlői, használói és vásárlói részére. http://www.kozteruletfelugyelet.hu/LinkClick.aspx?fileticket=_M0F5atGdhc%3d&tabid=158 (Utolsó letöltés: 2017. 02. 04.)
- Gönczi, Ambrus – Várnai, Valéria – Winklemayer, Zoltán (2006): Festői Ferencváros. Ráday Könyvesház, Budapest
- Kiss, Lajos (1943): A szegény asszony élete. Atheneum, Budapest

