

A halászlé története

Egy város felett a rubinszínű hallé illata lebeg. Már friss tavaszon a paprika csipős szagát viszi a szél az utcákon, a nyári csillagos ég alatt a Sugovica partján a száraz fűzág lobogó tüze fölött a bográcsokból ezek a könnyeztető, édes-mérges felhők szállnak, télen a hósubás, roppanó tetők alatt a konyhákban, a nagy vasedényekben a hallé fő. Baján mindig, minden időben minden alkalomra halat főznek. Keresztelőre, halotti torra, menyegzőre, karácsonyra, húsvétra, bevonulásra, leszerelésre, örömrre, bánatra, még disznóöléshez is. Hallé, halászlé. Bizonyítani ezt? A legtöbb halat ez a város fogyaszt. Nemcsak Magyarországon, hanem, ha az édesvízi halat számítjuk, akkor egész Európában. Baján, egy esztendőben az egy főre eső halfogyasztás: 28—32 kiló!

A halnak, a haléteknak aztán rangja is van! És a főzőknek! Halat é vidéken a férfiak főzik. A gyermek — a fiúgyermek — már kis korában odaáll apja mellé a bográcshoz, s lesi a tudományt, s szófogadóan végrehajtja a parancsokat: „Menj, hozz még fűzfát vakággal!” Vakág: a fán elszáradt ág. Jó lángot ad és nem kesernyés a füstje.

— Híres halfőzők? — réved el a múzeumi-gazgató, dr. Solymos Ede, a történelemtudományok kandidátusa, de tudományos rangjához hozzátehetnénk: a halfőzés tudományának doktora —. Majd minden házban akad. Neves halfőző volt a volt tanácsitkárunk, dr. Kárpáti Antal, vagy Farkas József, a nyolcszoros aranyérmes halfőző, de többet is említhetnénk. Az első országos halfőzőversenyt is Baján rendezték.

Múzeumában külön épületszárny mutatja be a Duna Baja környékének halásztörténelmét. Halászaik már 1777-ben kértek céhszabadságot, már akkor piacra tereltek. A halászati jogot a kalocsai érsektől bérelték, s az ország első halászati szövetsége is Baján, 1920-ban alakult meg... A múzeumi-gazgató főzte, itt a múzeum udvarán nem oly rég, lánya esküvőjén is bográcsokban a hallevet. („Tisztán pontyból, mert vegyeshalat nem kaptam. Keszegfélék, compók, törpeharcsákkal is, de anélkül is jó, jaj, csak busát.

amurt ne tegyenek a hallébe!”) A szegedi halászlét az apatini sváb halászok főzték a világhír számára először. Ezt a volt halászati-szövetkezeti elnök, Felvidéki István így bizonygatja:

A paprika nagyüzemi őrlése s feldolgozása szegedi találmány. A milleneumi kiállításra a szegedi paprikakereskedők, hogy portékájuknak jó hírt verjenek, halászlét főztek. A leghíresebb halfőzők a Duna alsó folyása melletti halászok voltak. Köztudott, hogy a ráchalászok izesítették először paprikával a halat; Apatin, Hercegszántó, de a Tisza környékén élő ráchalászok is. Tehát a szegedi paprikakereskedők apatini sváb halászokat szerződtettek, s felöltötték őket cifra szegedi magyaros ruhába, s úgy állították a

bográcsok elé. A halásznak egy kikötésük volt csak: ők nem ismerik a szegedi paprikát, ezért azt kérik: fajszi paprikával (Kalocsai környék) főzhessék a szegedi halászlét.

Szeged hírére féltékenykedő legenda lenne ez csak? — Hogy mivel bizonyítom? Nagypapám is e halfőző csapat tagja volt. Az Apatin és Eszék környékén levő — Frigyes főherceg építtette — uradalmi halászat vezetője volt. Fáth Józsefnek hívták, s még arra is emlékszem, hogy kik voltak vele fönt Pesten: Feigl és Kiefer nevű barátjai.

Híres étek, s mégsem oly régi. A paprika csak a XVIII. században terjedt el. Még az 1829-ben megjelent szakácskönyvben sem szerepelt a halászlé —, jó lehet több halreceptet közöl. Szerepel benne egy „halászhall” elnevezésű recept, de az petrezselyemmel, kakukkfűvel, citromhéjjal készült. „Erzsi néni” 1893-ban megjelent szakácskönyvében sem szerepel a halászlé. „Rézi néni” 1871-es szegedi szakácskönyve az első,



amely „halpaprikás halászosan” közli a hallé elkészítését.

Hogy hogyan készül az igazi hallé? — hogy lehetne erre válaszolni? E sorok írója részt vett húsz évvel ezelőtt Baján, az első országos halásznapien. Végig a Duna-parton lobogott a tűz, főzték a halászlét. Kérdeztem akkor a csongrádiak elnökét, mi a titka? Bali Balázs így tanácsolta: „Előbb a márnával kell kezdeni, aztán kihajózni a bográcsból, majd a levében a többi halat megfőzni.” Némethné véreben tisztítja a halat, s mikor félforrásnál van, kicsi borocskát is melléltötyint. A velleceiek kis krumplicsú raknak le a hal mellé. Jaj, a krumplicsú! Ezt nem szabad! Csak tisztán a halat, kristály-tiszta legyen a level! — így mondják a Tisza-hátiak. Vagyis ahány víz, vidék, annyi szokás. De mi ne is recepteket közöljünk most, hanem ha lehet: alapszabályokat.

A tudós, muzeológus, halfőző joggal ezt mondja: „Sokféle apróhal passzírozása? Ez asszonyi pacsázás. A halászok az év nagy részében a lakott helyektől távoli tanyákon élnek és ez a halászlé elkészítésénél a döntő. A halásztanyákon, a vízparti pihenőkön sem idő, sem lehetőség nem volt a bonyolult konyhai műveletekre. Egyszerűen készítették és így is kell készíteni a hallét: víz, hal, só, paprika, hagyma és egy bogrács kell hozzá. A vízen járó, kint háló halásznak ez megvolt. Csak hogy ezekből az egyszerű kellékekből kell tudni igazi hallét főzni! Például körtealakú legyen a rézbogrács. Széles a feke, felfelé keskenyedjen. Befelé forrjon a lé, ne fusson ki. A szabad tűz sem oktalanság. Gyorsabban fő, mint a gázon. Huszonöt-harminc perc alatt kész. A tűzhelyen másfél órába is beletelik. A gyors főzés eredménye: nem fő szét a hal. A halat hideg vízbe kell odatenni hágyával és csak amikor forr, akkor kerülhet bele a paprika. Az egyik titka: a paprikát el kell főzni. Ha nem forrásba levő vízbe tennék, hanem hidegbe, akkor leszálna a paprika és lekozma. Sokan a paprika minőségére is vigyáznak. Házitörésű legyen. Nemrégiben a kalocsai paprikamalom főmolnára e világhírű élelmiszer exportjéről szöveg, páratlan tisztaságát, minőségét dicsérte, de mikor a riporter megkérdezte tőle: odahaza miből készíti a hallét?, ezt válaszolta: „Csakis házitörésűből!”

KÖBÁNYAI GYÖRGY

WILLI BREINHOLST

Megszökött a feleségem

Valahányszor Marianne bridszpartira megy a barátnőjéhez, vagy meglátogatja valamelyik imádott nagynénjét, rendszerint kis cédulát hagy a konyhaasztalon; ráírja, hol van, mikor jön haza, mit főzött vacsorára. Bevallom, ritkán szoktam elolvasni ezeket az üzeneteket, mert mindig ugyanaz van bennük, s az enivalót úgyis mindig megtalálom a sütőben vagy a hűtőszekrényben.

Tegnap is, amikor hazaértem, azonnal észrevettem a cédulát, de rá sem hederítettem, hanem a vacsorát kezdtem keresgélteni. A kedvenc bablevesem volt sertéshússal, s ezért teljesen megfeledkeztem a levélkéről. Ez bizony helytelen volt rézszemről, mert ez alkalommal nem holmi kiruccanásról volt szó. A papírlapon ugyanis ez állt:

„Örökre elmegyek. Dél-Amerikába utazom a legjobb barátoddal. Ég veled. Marianne”. Olykor váratlan drámák törnek be az életünkbe, de mi még arra is lusták vagyunk, hogy figyelemre méltassuk. Bizony, nem

vesszük észre, s én ezért jó három adag levest kikanalaztam, egyetlen pillantást sem vettem az irományra, hanem felálltam, hogy kávét főzsek. Kedvem szottyant, hogy egy kupica konyakot öntsek a kávéba. Bizonyos vagyok benne, hogy önök sem utasítanának vissza egy kis italt, ha a feleségük a legjobb barátjukkal Dél-Amerikába szöki. Bár én — ismétlem — minderről nem tudtam, csak ösztönösen nyúltam az üveg után.

Éppen kihúztam a dugót, amikor odakint csengettek. Larssenné volt, a szomszédunk.

— A felesége nincs itthon, ugye? — kérdezte.

Ha tudom az igazságot, azt válaszoltam volna, hogy ebben a pillanatban az én Marianne Dél-Amerika felé tart a legjobb barátommal — és Larssennének bezzeg lenne miről pletykálnia a barátnőinek meg a szomszédainak. De nem tudtam az igazságot, s így ezt feleltem:

— Biztosan fodráshoz ment, vagy az egyik nagynénikéjéhez.

— Nem fontos, csak a ruhaszáritó kötelet hoztam vissza. Köszönöm. — Kezembe nyomta a kötelet és elment.

Ekkor megszólalt a telefon. Felvettem a kagylót.

— Itt Tomas beszél — csendült egy vidám hang. — Erna megengedte, hogy holnap vadászni menjek, s azt gondoltam, hogy téged is hívlak, eljössz? Holnap kezdődik a nyúl vadászat, viszek sört meg pálinkát is, úgyhogy majd kedélyesen elvadászgatunk.

Ez aztán a meghívás! Végképp le kellene mondanom a szabadságról és beletörődnöm a papucsférj szerepébe, ha nem fogadok el ilyen remek ajánlatot!

Megköszöntem barátomnak a meghívást, és megígértem, hogy elmegyek.

— No persze, ha Marianne elenged — tettem hozzá minden eshetőségre.

— Elenged — mondta kissé bizonytalanul Tomas. — De nehogy otthon felejtssd a puskát, ahogyan tavaly. Emlékszel? Egész láda sört hoztál, de a puskáról bezzeg megfeledkezted! ...

Bizony, ez olyan ballépés volt, amelyet egész évig az orrom alá dörgöltek.

— Rögtön megyek és előszedem a puskát — mondtam.

Bementem a szobába, hogy elővegyem a puskámat, de ekkor hirtelen gázszag ütötte meg az orromat. No persze, ebben a kapkodásban elfelejtettem meggyújtani a gázt!

Éppen elindultam a konyha felé, amikor kinyílt a külső ajtó. Egyik kezemben a száritókötéllal, másikban a puskával indultam az előszobába.

Marianne jött meg. Amint megpillantotta a fegyvert, éktelenül visítani kezdett. Azután a nyakamba ugrott, és görcsösen belém csimpaszkodott.

— Csak tréfa volt! — kiabálta. — Azért csináltam, mert kíváncsi voltam, hogy egyáltalán elolvad-e az asztalon hagyott céduláimat. Álmomban sem gondoltam, hogy bánatodban öngyilkos akarsz lenni... .

Ekkor észrevettem a kötelet.

— Szent isten! Erre is elszántad magad! — még szorosabban magához ölelt, és ekkor megérezte a gázszagot. — Nem, nem! Ez nem lehet igaz! Drágám! Mindennem!

Ez a história annyira felkavart, hogy másnap, amikor vadászni mentem Tomas-szal, véletlenül a horgászbótomat vittem magammal... .

Fordította: G. Gy.