

# GUNDEL JÁNOS

## Halételek a Duna mentén

### (Halászlevek a Fekete-erdő és a Fekete-tenger között)

Az édesvízben és a tengerekben élő lények mindig fontos táplálékai voltak az embereknek. A különböző halak, rákok, kagylók és csigák az időjárástól és földrajzi elhelyezkedéstől függően kisebb vagy nagyobb változatosságban és mennyiségben voltak gyűjthetők, kifoghatók.

Különböző forrásokból ismert, hogy az ókori Egyiptomban (a Nílus-völgyében) hatalmas halbőség volt, olyannyira, hogy az emberek a halhoz olcsóbban hozzájuthattak, mint a kenyérhez. A Biblia különösen sokat foglalkozik a halakkal. A hal többféle jelkép (pl. a soha nem alvó hal az örök élet jelképe), többféle tanítás jellegzetes része. Sok halat fogyasztottak a középkori Európában is, mivel az egyház által előírt húsmentes napokon halat lehetett enni. Ezekben az időkben, a korabeli feljegyzések szerint, sok európai országban (így hazánkban is) több halat ettek, mint húst.

A hal jelenleg is a világ sok országában nagy mennyiségben fogyasztott élelmi anyag. A mennyiség természetesen szoros összefüggésben van az adott ország lehetőségeivel, ezért elsősorban a tengeri halak fogyasztása jelentős. Az URL5 (2021) adatai szerint Izland a legnagyobb halfogyasztó ország (1. táblázat).

Ország	Mennyiség kg/fő
Izland	90,71
Japán	45,5
Portugália	58,84
Norvégia	51,35
Spanyolország	42,47
USA	22,36
GB	19,63
EU átlag:	21,6
Világ átlag	20,5

1. táblázat: Halfogyasztás különböző országokban

A halak húsa általában laza szövetszerkezetű, könnyen emészthetőnek tartják. Nagy víz- és fehérjetartalma miatt gyorsan romló táplálék, a természeti népek ezért szárítással vagy füstöléssel tartósították. Jelentőségük napjaink táplálkozásában is kiemelkedő, kedvező energia- és zsír-, valamint átlagosan 15-20%-os fehérjetartalma révén – megfelelő konyhatechnológia alkalmazásával – jól illeszkedik be a legkülönbözőbb étrendekbe.

A hal fontos szerepet töltött be őseink táplálkozásában is, és a hazai halbőség mondaszerű volt (egykori utazók szerint a magyar folyókban és tavakban több hal van, mint víz), de már a vándorlásaik során is mindig folyók mellett éltek (pl. Káma, Volga, Don, Duna, Tisza). Vannak a honfoglalás előtti időkben keletkezett, ma is ismert halneveink: keszeg, sügér, söreg (ma: söregtok), tok, önhal (ma: vörös szárnyú keszeg), ón (ma: balin), tathal (ma: compó). Sajnos különböző okok miatt hazánkban nagyon lecsökkent az átlagos halfogyasztás mértéke (ebben jelentős szerepet játszott a folyószabályozás a XIX. században, a tengerek elvesztése a XX. században, újabban pedig a Duna vízjárásának szabályozása, a vízlépcsők építése, köztük a legnagyobb jelentőségű, a Vaskapu).

Hazánk, de egész Európa számára a Duna az egyik legfontosabb folyó. Hossza a Fekete-erdőtől (Schwarzwald-Baar, Baden-Württemberg, Németország) a Fekete-tengerig (Románia és Ukrajna) 2888 km, ebből a magyar szakasz 417 km. Tíz országon folyik keresztül (2. táblázat) (Duna Bizottság, 2004).

Ország	Jobb part		Bal part	
	Folyamkilométer	Hossz	Folyamkilométer	Hossz
<u>Németország</u>	2888,77 – 2223,20	659 km	2888,77 – 2201,77	687 km
<u>Ausztria</u>	2223,20 – 1872,70	351 km	2201,77 – 1880,26	322 km
<u>Szlovákia</u>	1872,70 – 1850,20	22 km	1880,26 – 1708,20	172 km
<u>Magyarország</u>	1850,20 – 1433,00	417 km	1708,20 – 1433,00	275 km
<u>Horvátország</u>	1433,00 – 1295,50	138 km	nincs	nincs
<u>Szerbia</u>	1295,50 – 845,65	450 km	1433,00 – 1075,00	358 km
<u>Románia</u>	374,10 – 0,00	374 km	1075,00 – 134,14 79,63 – 0,00	1020 km
<u>Bulgária</u>	845,65 – 374,10	472 km	nincs	nincs
<u>Moldova</u>	nincs	nincs	134,14 – 133,57	0,6 km
<u>Ukrajna</u>	nincs	nincs	133,57 – 79,63	54 km

**2. táblázat: A Duna tíz országon folyik keresztül**

(Duna Bizottság, 2004)

A halakat a legkülönbözőbb szempontok szerint szokták csoportosítani. A rendszertan szempontjából csontos halakról (belső vázuk elcsontosodott) és vértés halakról (belső vázuk porcos) beszélhetünk. Táplálkozási módjuk szerint vannak békés és ragadozó halak, származási helyük szerint pedig édesvízi, tengeri és vándorló halak. A konyhai felhasználhatóság szempontjából megkülönböztetjük a fehér és a barna húsú, valamint a sovány és a zsíros halakat.

A Dunában élő halak többsége nagyon régen itt él, jelentős részük őshonosnak tekinthető:

- ponty (*Cyprinus carpio*, L.): potyka, tőponty, pozsár, aranyhasú, babajkó, pathal, dunaponty, vadponty, nyurgaponty, bőrponty, sodrófa, feketeponty, karcsúponty, nádiponty, sodrófaponty;
- csuka (*Esox lucius* L.): bugyli, közcsuka, csukesz, mátyáscsuka (Mátyás napi példány), czuka, cziuka, bugyihal (csuka növendék), tigris csíkos útonálló, krokodilképzű tigris;
- süllő (*Sander lucioperca* L.): fogas, balatoni fogas, fogas süllő, szellő, fehérhúsú csuka;
- harcsa (*Silurus glanis* L.): folyami harcsa, szürkeharcsa, leső harcsa, pumaharcsa, sárgaharcsa, pozsárharcsa;
- keszeg-félék: Jászkeszeg (*Leuciscus idus*), vörösszárnyú keszeg (*Scardinius erythro-phthalamus*), szilvaorrú keszeg (*Ambramus vimba*), laposkeszeg (*Abramis ballerus*), dévérkeszeg (*Abramis brama*), bagolykeszeg (*Abramis sapa*), karikakeszeg (*Abramis bjoerkna*), Bodorka (*Rutilus rutilus*);
- márna (*Barbus barbus* L.): bráma, harcsaponty, havasi márna, marcihal, marczi hal, mártikeszeg, merenne, nagy-marczi, rózsahal, rózsamárna, tótkecsege, tótkeszeg, zsidóhal;
- törpeharcsa (*Ameiurus nebulosus* L.);
- kecsege (ritka) (*Acipenser ruthenus* L.);
- angolna (ritka) (*Anguilla anguilla* L.): ángolna, ángvilla, síkos ángolna.
- Halak, amelyek legalábbis a magyar szakaszból (elsősorban a Vaskapu működése miatt) már kihaltak (utolsó fogások az 1960-as években, Baja környékén voltak):
- Sőregtok (*Acipenser stellatus* L.);
- Vágótok (*Acipenser güldenstaedti* L.): halszúke, szúkehal, tetelmestok, vészhal, orosz tok;
- Viza (*Huso huso*): viza, őrhal, színviza, vizahal.

Napjaink kereskedelemében megtalálható halválasztéka, ha nem is óriási, de aki akarja, az megtalálhatja a számára fontos halféleségeket a piacokon, vagy az élelmiszer áruházak kínálatában. Élőhal és konyhakész termék egyaránt kapható, ha nem is mindig elegendő mennyiségben és minőségben. Nagyon nagy a sporthorgászok tábora, és ők is számottevő mennyiségben szállítanak halat a konyhára. Ennek ellenére, becslések szerint, a lakosság kb. 10%-a egyáltalán nem eszik halat. Az egészséges táplálkozás, és általában az étkezések változatosabbá tétele érdekében fontos lenne a halfogyasztás növelése.

(A GFK Hungária egy közvéleménykutatása szerint a megkérdezettek 68%-a szívesen fogyaszt halat, ennek ellenére a lakosságnak mindössze 17%-a eszi heti rendszerességgel).

A halakat a legkülönbözőbb szempontok szerint szokták csoportosítani. A rendszertan szempontjából csontos halakról (belső vázuk elcsontosodott) és vértés halakról (belső vázuk porcos) beszélhetünk. Táplálkozási módjuk szerint vannak békés és ragadozó halak, származási helyük szerint pedig édesvízi, tengeri és vándorló halak. A konyhai felhasználhatóság szempontjából megkülönböztetjük a fehér és a barna húsú, valamint a sovány és a zsíros halakat.

A Dunában élő halak többsége nagyon régen itt él, jelentős részük őshonosnak tekinthető:

- ponty (*Cyprinus carpio*, L.): potyka, tőponty, pozsár, aranyhasú, babajkó, pathal, duna-ponty, vadponty, nyurgaponty, bőrponty, sodrófa, feketeponty, karcsúponty, nádiponty, sodrófaponty;
- csuka (*Esox lucius* L.): bugyli, közcsuka, csukesz, mátyáscsuka (Mátyás napi példány), czuka, cziuka, bugylihál (csuka növendék), tigris csíkos útonálló, krokodilképzű tigris;
- süllő (*Sander lucioperca* L.): fogas, balatoni fogas, fogas süllő, szellő, fehérhúsú csuka;
- harcsa (*Silurus glanis* L.): folyami harcsa, szürkeharcsa, leső harcsa, pumaharcsa, sárgaharcsa, pozsárharcsa;
- keszeg-félék: Jászkeszeg (*Leuciscus idus*), vörösszárnyú keszeg (*Scardinius erythro-phthalmus*), szilvaorrú keszeg (*Ambraus vimba*), laposkeszeg (*Abramis ballerus*), dévérkeszeg (*Abramis brama*), bagolykeszeg (*Abramis sapa*), karikakeszeg (*Abramis bjoerkna*), Bodorka (*Rutilus rutilus*);
- márna (*Barbus barbus* L.): bráma, harcsaponty, havasi márna, marcihal, marczi hal, mártikeszeg, merenne, nagy-marczi, rózsahal, rózsamárna, tótkecsege, tótkeszeg, zsidóhal;
- törpeharcsa (*Ameiurus nebulosus* L.);
- kecsége (ritka) (*Acipenser ruthenus* L.);
- angolna (ritka) (*Anguilla anguilla* L.): ángolna, ángvilla, síkos ángolna.
- Halak, amelyek legalábbis a magyar szakaszból (elsősorban a Vaskapu működése miatt) már kihaltak (utolsó fogások az 1960-as években, Baja környékén voltak):
- Sőregtok (*Acipenser stellatus* L.);
- Vágótok (*Acipenser güldenstaedti* L.): halszúke, szúkehal, tetelmestok, vészhal, orosz tok;
- Viza (*Huso huso*): viza, őrhal, színviza, vizahal.

Napjaink kereskedelemben megtalálható halválasztéka, ha nem is óriási, de aki akarja, az megtalálhatja a számára fontos halféleségeket a piacokon, vagy az élelmiszer áruházak kínálatában. Élőhal és konyhakész termék egyaránt kapható, ha nem is mindig elegendő mennyiségben és minőségben. Nagyon nagy a sporthorgászok tábora, és ők is számottevő mennyiségben szállítanak halat a konyhára. Ennek ellenére, becslések szerint, a lakosság kb. 10%-a egyáltalán nem eszik halat. Az egészséges táplálkozás, és általában az étkezések változatosabbá tétele érdekében fontos lenne a halfogyasztás növelése. (A GfK Hungária egy közvéleménykutatása szerint a megkérdezettek 68%-a szívesen fogyaszt halat, ennek ellenére a lakoságnak mindössze 17%-a eszi heti rendszerességgel).

Év	Mennyiség kg/fő
2002	3,14
2005	3,72
2013	3,9
2019	3,5

**3. táblázat: Halfogyasztás Magyarországon (KSH, 2021)**

A haltenyésztés alapvetően halgazdaságokban, azok mesterséges halastavaiban folyik. A természetes vizek szisztematikus halászata különböző (gazdasági, politikai és más) okokból meglehetősen visszaszorult. A Vidékfejlesztési Minisztérium (VM) által szervezett népszerűsítő kampány eredményeként 2013-ban, a halfogyasztás mintegy 20%-kal növekedett, és elérte a 4 kg/fő mennyiséget (3. táblázat). A növekmény fele édesvízi hal, ami jórészt a magyar haltermelésből származik. Azonban a fogyasztás kb. fele (évente mintegy 17-19 ezer tonna) import, tengeri eredetű (de újabban akad már benne édesvízi hal is, pl. mélyhűtött argentin ponty). Nem szerencsés, de tradíció, hogy a hazai összes halfogyasztás 35-40 %-a az év utolsó negyedére esik. (A látszólag alacsony fogyasztásnak az is egyik oka, hogy míg az import tengeri halat nettó súlyban számítjuk, addig a hazait élő halban. Amennyiben minden fogyasztást élő halban számolnánk el, akkor az egy főre jutó fogyasztás elérné az 5,5 kg-ot). A VM halmarketing-akciója 2014-ben folytatódott, és célja volt, hogy a halfogyasztás tovább bővüljön (HVG, 2013.12.09.). Egy újabb program, a Magyar Halgazdálkodási Operatív Program 3.0; 2014-2020) is készült a haltermelés fejlesztésére (MAHOP, 2014).

*Az egyik legfontosabb kitörési pont a hazai halhús-fogyasztás növelésére a halhús kedvező élettani hatásainak a mindenkori hangsúlyozása, annak beépítése a fogyasztás és eladás ösztönző rendszereibe és eszközeibe.*

A krónikák szerint a halak elkészítési módja leginkább a nyárson sütés volt, de bográcsban is készítettek (főztek) a mai halászléhez hasonlítható ételt (természetesen paprika nélkül). Ismert eljárás volt a halak füstön szárítása, az „aszalt hal” készítése.

A halbőségnek megfelelően rendkívül változatos volt a halkínálat és a halfélék elkészítése. Egy XVI. századi szakácskönyvben (Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve) például 212 halétel leírása található meg (4. táblázat).

csuka	30
posár ( <i>pozsár, ponty</i> ):	18
czompó	7
tok	12
viza	20
harcsa	9
semlyeng	4
menyhal	11
kárász	9
pisztráng	7
galócza	6
lepényhal	3
kophal ( <i>botos kölönte</i> )	3
kövihal ( <i>csík</i> )	5
orsófark, sügér	6
dévér, keszeg, ballyn, ökle, ón, paducz	3
kecsege	12
stokfis	4
plataiz	3
hering	3
ingolna (angolna)	5
csík	15
fogassüllő	2
rák	13

#### 4. táblázat: Halat felhasználó receptek száma

(Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve c., XVI. sz.)

Sárospatakon jelent meg egy másik (kéziratos) szakácskönyv (NN 1753: Ételek nemeiről Vagy Helyessen lehető Készítéseikről és más egyéb a féle Szükséges Házi dolgokról írott Könyv), ebben található a következő két recept, ami szépen mutatja be az akkori szóhasználatot, és megfogalmazást: (54. és 59. oldal):

*Stokfisch: „Fejszével erősen megveri a halat, meleg vízbe áztatja 4 napig. Éjszakára langyos vizet tölt rá és másnapra gyenge párlugot készít s hidegen a halra önti 24 órára megforgatja, visszatölti. Harmadnapra erős lugot készít s langyosan ráönti ismét 24 órára majd leszűri s még erősebb lugba teszi egy éjjelre. Azután hideg vízben kimossa a halat, naponta háromszor megújítja a vizet rajta. Ha meleg idő jár jeget tesz rá.”*

*Posárt töltve: „A töltelékje ez lészen: Reszely kenyér belet, azt a kenyér belet keverje tojásba, rántsa meg vajba, tégye a tálba vágja meg, tégyen masola szöllöt belé, varja bé a posárt annak ez lészen, tégyen bort a tűzhöz apró szöllöt, masola szöllöt, mondulát, kenyér belet belé, légyen sűrű az leve de meg kell mézelní mind a töltelékít, mind a levit szinezze meg sáfránnal”.*

A Müncheneri Állami Könyvtárban található egy XVIII. századi kódex, amelyben fennmaradt egy pontytál bemutatása: „először a halat rostosra megsütötték; majd mézeskalácsot és kiflit főztek borban, ezt szitán átnyomták; almát és körtét adtak hozzá, újra átpasszírozták. Végül a sült halat a puré közepére helyezték és sáfrány-mézrel tálalták”.

Nagy-Szombatban, 1785-ben adták ki a Szakács mesterségnek könyvetskéje c. művet, amelyben 35 halból elkészíthető recept található. (MÉM Inf. Közp., 1976)

*Halból való étkek: borsporral, borított lével, bot lével, csuka lével, dió sásával, ég lével, éles lével, fekete lével, gutta lével, írók lével, kózák lével, kóldus lével, lémonyával lengyel lével, Luther lével, mondala lével, olajos lével, olajos spékkel, pástétom lével, ris-kásával, sák-vászonnal, sárga lével, sóban tormát mellé, spékkel, sülve, szürke lével, téjfellel, tiszta borsal, tormával, törött lével, viza lével, zólnai lével, zuppon lével, zöld lével.*

Ami feltűnő az az, hogy csaknem mind „lével” készül, lehetővé téve azt a feltételezést, hogy talán a későbbi halászelek valamilyen elődjének tekinthetjük őket.

*Törött lével hal: A tsukát darabold - fel, hadd álljon egy vagy két óráig a' sóban, azután tiszta vízben főzd meg; más tsuporba tégy veres hagymát, petreselyem gyökeret, kenyér bélet egy kevés petreselyem gyökeret öszve kell kötni, hogy vehesd ki belőle : azutánhogya ezek-meg főnek, az öszve kötött petreselymet vedd ki, és a' többbit szitán verd-által a' levével együtt és azután abban az által vert lévben forrald-fel a' Halat, a' petreselymet tedd belé; bors, gyömbér, sáfrány, szeretsen-dió virágot és jó melegen add fel.*

*Tsukát tsuka Lével. Minek utána a' Tsukát meg-főted sós vízben, szürd-le a' levét, és abba tégy egy – kis etzetet, olaj, bors, gyömbér, forrald-fel, és a' Tálba a' Tsukára öntsd reá, add – fel: egyéb Halat-is főzhetsz ilyen lével.*

Czifray István (1840, 277-312.) Magyar Nemzeti Szakácskönyvében, 41 oldal terjedelemben, 108 halétel receptjét írja le. A 832. számú recept már csaknem a mai értelemben vett halászlé elődjének tekinthető, bár valószínűleg sűrűbb lével készült. Az „új fűszer” feltételezhetően piros paprika por lehetett:

832. Halász – Hal, vagy Kevert hal-étel: E' végre különbféle nemű halakat végy, u. m. csukát, pontyot, kecségét, czompót, fogast és harcsát, tisztítsd meg mind, s" hagyj fél óráig sóban állani: azután vágd darabokra, csinálj egy kis sárgás rántást, tégy bele egy fej közepén ketté vágott veres hagymát, töltsd föl fele veres borral fele vízzel, adj hozzá zöld petrezselymet, egy paprikát, metélő hagymát, egy kis kakukkfűve, citrom héjat és új fűszert, főzd el jól a" mártást, tedd bele a" halat, 's főzd meg benne lassan; megfővén tedd tálra, szűrd reá a' jól megfőtt mártást, 's rakd meg a' tál' szélét három szegletre metélt sült zsemlyékkel.

A halételek között talán az egyik legnépszerűbb a halászelek csoportja. Néhány híres halászlé Európából: *bouille á baisse á lá Marseillaise* és a *provençe-i pórias halleves (soupe de poisson)* Franciaországból, a *psarossoupa avgolémono* Görögországból, az *uha* Oroszországból, a *dorado prodetto* és a *calderata Asturiana* Olaszországból. Számunkra azonban legfontosabb a magyar halászelek világa, és ezen belül is a Duna-mentén készítették.

A vízparton élő emberek mindennapi életéhez ősidők óta hozzátartozik a halászat, mint az egyik fő megélhetési forrás. Étkezési szokásaikban is jelentős szerepet kap a hal, a halétel, aminek nagyon sokféle elkészítési módja ismeretes: főve, sütvé, nyárson, rostoson, parázson, töltve, rántva, pácolva, füstölve, stb. Azonban, amint az az idézett régi szakácskönyvekből is kitűnik, fontos szerepet töltek be a levelekkel készült ételek.

Vannak ételeink, mint például a gulyás, a pörkölt, a lecsó és természetesen a halászlé, amelyek esetében „ahány ház annyi szokás”, azaz „csak én tudom, mindenki más kontár!”

A halászlé készítésének, összetételének, fűszerezésének is ezernyi változata ismert, és hazánkban különböző tájegységek a maguk elkészítési módját vallják elsőbbséginek, egyedüli módon hitelesnek. A szakirodalom egy része szerint a halászlé nem más, mint hosszú lére eresztett halpaprikás (Ugyanaz az eldönthetetlen vita, minthogy a gulyás nem más, mint hosszúlére eresztett pörkölt).

A legfontosabb tájegységi különbségek:

- a komáromi halászlét a paprika és a hagyma fele-fele aránya jellemzi;
- a dunai halászlé alapvetően pontyból készül;
- a Balaton mellett, a „ritkás” hallébe sok hagymát, kecsége helyett apróhalat, főleg dévért használnak, paprikával csak módjával fűszereznek;
- a Tisza vidékén általában pontyból, csukából, kecsgeből és angolnából főzik;
- a szegedi szintén sokféle halból készül, de olyan színűnek kell lennie, mint a „legdühösebb bika vére”;
- több mint 100 éves szakácskönyvek emlegetik „Halpaprikás halászosan” címmel; Herman Ottó szerint sok kecsége, elég ponty és kevés harcsa kívánkozik bele;
- Rézi néni (1871) szerint a „halászos módnak” a lényege az, hogy minden hozzávalót egyszerre teszünk bele a bográcsba.



A tájegységek között a lé sűrűségében is van különbség:

- a Közép-Duna vidékén a tartalmas levét szeretik, amelyben elmaradhatatlan a méltelt vagy a gyufatészta;
- a Duna alsó szakaszán savanyított lével készítik; a savanyítást ciberével, babérlevéllel végzik;
- a Balaton mellett a leveses, de sűrű, kevésbé fűszeres változatot szeretik;
- a Tisza mellett fontosabbnak tartják a hal ízét, szilárdságát;

Közismert tény, hogy az igazi halászlé bográcsban, szabad tűzön készül, mert a történelmi távlatokban a vizek mentén élő halász ember is így készítette (bográcsba a halat, vízzel felönteni, főzni, paprikázni). A jó formájú bogrács rézből van, körte alakú, széles fenekű, felfelé keskenyedő (így befelé forr a lé és nem fut ki). Ha bográcsban főzzünk, azt csak jobbra-balra rázogatni szabad, keverni nem, mert a halhús szétesik. Többek között ez az oka annak, hogy más az otthon főzött és a vendéglői halászlé íze. (Itt most nem térünk ki a szegedi vendéglősök által a XX. század elején kifejlesztett, és napjainkra nagyon elterjedt „passzírozás” technológia értékelésére, mert az a dunai halászlévekre nem jellemző).

A Duna 2888 km hosszú partján (1. ábra) sokféle halászlé kerül a vendégek asztalára. Nagyon érdekes, hogy a felső szakaszon, Bajorországban, a Dun partján levő városok vendéglőinek étlapjai szerint az itteni halászlévek leginkább a francia változatokhoz hasonlítanak, és így rákkal és kagylóval készülnek. Az is érdekes, hogy az osztrák szakaszon sincsen jellegzetes, saját halászlé, hanem az ottani vendéglők „ungarische Fischsuppét” kínálnak vendégeiknek.



1. ábra: A Duna teljes hosszának térképe (URL3)

A következő, a halászlévek szempontjából elkülöníthető Duna-szakasz a körülbelül Paksig terjedő rész. Az ezen a vidéken készülő halászlévek annyiban különböznek a Baja környékén készülőktől, hogy paprikát és hagymát egyenlő mennyiségben adnak hozzájuk, de nem mindig tesznek beléjük tésztát (vagy csak külön találják), és természetesen nincs bennük passzírozott halból készült alaplé, alapvetően csak pontyból főzik őket.

A Paks és a szerb határ közötti Duna-szakasz talán a legnagyobb jelentőségű halászeleink szempontjából, mert az itt készülőkből teszta kerül, és a lé minősége szinte fontosabb, mint a halaké. A „bajai halászléből” sok esetben kieszik a levet és a tésztát, míg a belefőtt halakat, gyakran csak másnap reggel, mint kocsonyázott halat fogyasztják el (a téstafelhasználás eredetét a dunai vízimolnárok szokásaira vezetik vissza, amennyiben a monda szerint a molnár-gazdának túl sok száját kellett jóllakatni halászlével, ezért a molnárné, a rendelkezésére álló lisztből téstát készített és belefőzte a halászlébe).

Néhány halászlé a Duna bajai szakaszáról:

– A *paksi halászléhez* személyenként min. 40 dkg ponty számítható. Ahány kg hal, annyi közepes fej vöröshagyma, és annyi evőkanálnyi piros paprika. Az edénybe (bográcsba) beletenni a nagyon apróra vágott hagymát, rá a félbe vágott, megtisztított halfejet, a hal farkát, majd a kb. 20 perccel korábban besózott halszeleteket. Kb. 15 percig kell főzni nagy lángon, majd a lángot annyira le kell csökkenteni, hogy csak lassan bugyogjon a lé. Ekkor kell beletenni a jóféle piros paprikát és szükség szerint sót, valamint, ha volt belseg is, akkor azt is, további 5-7 perc főzés és kész a halászlé. Külön kell főzni hozzá gyufatésztát, amit külön is lehet találni.

– A *bajai halászléhez* a halakat a szokásos módon kell előkészíteni, húsát sűrűn be kell irdalni, kétujjnyi széles szeletekre vágni, aprított paradicsommal és zöldborspaprikával, nagyobb darabokra vágott hagymával kell felforralni annyi vízben, hogy bőven ellepje. Ha feldobja a habját, pirospaprikát, sót adni hozzá és további kb. egy óra hosszat forralni. Ha kész, téstát főzni hozzá, tálba tenni, majd erre rámereni a hallevest, és így tálalni. A hal húsát külön, és csak ezután kell az asztalra tenni. Külön kínálható még teszta (széles metélt vagy csuszatészta, esetleg orsócska, de elsősorban gyufatészta).

– A *regős halászlé* (korhely halászlének is nevezik) készítése a hagyományos módon történik, de amikor megfőtt a hal, babérlevelet, egész borsot és megfelelő mennyiségű tejfölt kell hozzá adni, még egyszer felforralni és citromkarikával tálalni.

A következő típusú halászlé a Duna szerb-román szakaszán készül, ami alapvetően abban különbözik a magyar szakaszon készülőktől, hogy liszttel megszórják (staubolják), továbbá fokhagymát, kaprot és borsot is használnak a fűszerezéshez (URL2, Fischsuppe: Banat Rezepte Küche Essen).

– *Halászlé Orsovából* (1965): 2 kg süllő vagy harcsa, 2 fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál liszt, ½ evőkanál paprika, 4 citrom, 1 csokor kapor, bors és só, 2 liter halalaplé (1,5 l víz; ½ l bor, egyébként minden, mint Szegeden). A haldarabokat megtisztítani, citromlével meglocsolni. A fokhagymát, kaprot és a hagymát apróra vágni. Egy nagyobb edényben olajat hevíteni, benne a fokhagymát, kaprot és a hagymát megpirítani. 1 EK lisztet és ½ EK paprikát szórni bele, az egészet jól összekeverni és a halalaplevet hozzáönteni. Beletenni a halszeleteket, sót, borsot adni hozzá és egy fél citrom levével ízesíteni. Mérsékelt tűzön fél órát főzni. Citrommal, tejföllel, paprikával és fehér kenyérrel tálalni. A halászlévet borssal fűszerezik és a főzéshez ugyanúgy Duna-vizet használnak, mint régen a magyarországi szakaszokon.

A Duna román-bolgár szakaszának, az ún. Al-Dunának szintén van jellegzetes halászele, ami megintcsak lényegesen különbözik az eddig bemutatottaktól, nevezetesen, hogy leveszöldsé-

geket is tartalmaz, és hogy a habarás tejfölös tojássárgájával történik. A bajaihoz hasonlóan, de csipetkével találják.

– *Al-Dunai halászlé*: 3 kg vegyes hal, 1 hagyma, 2 zöldpaprika, 20 dkg leveszöldség, 2 paradicsom, 3 dl tejföl, 3 tojássárgája, pirospaprika, só, bors, babérlevél, csipetke. A halakat megtisztítani, fejüket, farkukat, uszonyaikat levágni, a húst lefejtetni és félretenni. A hagymát apróra vágni, majd feltenni főni a csontokkal, fejekkel, farkakkal, sóval, 2 liter vízben. Leszűrni, beletenni a halszeleteket és a paprikát. Mintegy 25 percnyi forrást követően behabarni a tejfölbe kevert tojássárgájával.

A szakácskönyvekben és más forrásokban megjelenő hihetetlen mennyiségű halászlérecept bizonyítja e nagyszerű étel óriási népszerűségét. A receptek között hagyományos és „újra gondolt” változatok egyaránt előfordulnak. Ez utóbbiak közé tarozik a következő (URL2)

– *Magyaros ponty cappucino: pontyhalászlé*: 1,5 l (zsírtalanított), haltej 50 dkg, tejszín 1 dl, tej 2 dl, Soproni Rosé 1 dl, medvehagyma 1 EK, szárított fekete trombita gombapor. Hagományos halászlévet kell készíteni a csontokból és fejekből, amit át kell passzírozni, majd szalvétával, merőkanállal zsírtalanítani. A forró, de nem lobogó alaplébe kell beletenni a borban előzőleg bepácolt, megtisztított haltejet. Közben forró tejből elkészíteni a tejhab, és ehhez kell keverni a meglangyosított medvehagymát. Tálalása: üvegből készült kávéscsészébe kell tenni a haltejet, majd erre ráönteni előbb a hallevest, majd a tejhabot és megszórni a gombaporról. Halat különböző alkalmakkor eszünk. Az egyik legfontosabb időpont a Karácsony, amikor csaknem minden család asztalára felkerül. Ezen kívül természetesen van vendéglői halfogyasztás is, de talán a legjellemzőbb a folyóparti, kerti bográcsozás, halászléfőzés, aminek még népszerűbbé tételére hazánkban évente több, mint ötven halászléfőző verseny szerveznek.

Hogyan is együk ezt a halászlét? Jóllehet a bográcban való főzésben mindenki részt vesz, mégis mindig kell egy főzőmester. Ha ő jelzi, hogy elkészült az alkotás, akkor mindenki azonnal asztalhoz ül. A hal sohasem várhat egy percet sem a vendégekre. Ha valakit halászlére hívnak meg, illik a megjelölt időpont előtt megérkezni, késésről szó sem lehet. A halászlét illik csendben, átszellemülten, áhítattal fogyasztani. Csak a lé minőségére vonatkozó dicsérő, néha bíráló megjegyzések hangozhatnak el, mert ilyenkor mindenki a mással össze nem hasonlítható gasztronómiai élvezetre koncentrál. Később, amikor a gyomrok már teltebbek, kezdődhet az ízes, szellemes, az alkalomhoz illő beszélgetés. A halászléhez vörösbort szokás fogyasztani. Nagy bűn ilyenkor vizet inni. Azt tartják, hogy átkozott a hal a harmadik vízben: az első, amelyben úszott, a másodikban megfőzték, a harmadik az lenne, amit innának rá.

Hazánk és a Kárpát-medence régióinak, tájegységeinek, beleértve a Duna-mentének gasztronómiáját is, része történelmi örökségünknek, kultúránknak. Bármelyik tájegység bármely halászléreceptjét választjuk, biztosak lehetünk abban, hogy maradandó élményben lesz részünk. Tegyük meg mindent, ismertessük meg gyermekeinkkel, családunkkal és vendégeinkkel, hogy fennmaradjanak. Fogyasszuk és kínáljuk meg velük vendégeinket, azért „hogyan meg tudjuk szerezni nekik, az életnek azt a kis örömét, amelyet a fehér asztal mellett, jó étvágygal elvárhatnak.” (Gundel, 1941)

## Irodalomjegyzék

- Czifray, I. (1840). Magyar Nemzeti Szakácskönyv Magyar Gazda Aszszonyok Szükségleteihez Alkalmaztatva, Pest, 6. megbővített kiadás (Reprint. Állami Könyvterjesztő V., 1985).
- Duna Bizottság (2004). A Duna tíz országban folyik keresztül. [docplayer.hu/8191243-Duna-1](http://docplayer.hu/8191243-Duna-1)
- Füreder, B. G. (2009). A „hosszú reneszánsz konyhakultúra” magyar nyelvű szakácskönyveinek bemutatása és összehasonlító elemzése.
- PhD értekezés, Debrecen., Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve. XVI. sz. (reprint) (In Füreder, 2009).
- Ételek nemeiről Vagy Helyyessen lehető Készítéseikről és más egyéb a féle Szükséges Házi dolgokról írott Könyv. Sárospatak. (1753-1758) (In Füreder, 2009).
- Gundel, K. (1941). Akikre az életünket bízunk. Rádióriport (hanglemezről).
- Herman, O. (1887). A magyar halászat könyve. K.M. Term. tud. Társaság. (reprint: Arena, 1991).
- KSH (2021). Halfogyasztás Magyarországon. [https://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat\\_eves/i\\_zhc023a.html](https://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_eves/i_zhc023a.html)
- MAHOP (2014). Magyar Halgazdálkodási Operatív Program 3.0; 2014-2020. [www.palyazat.gov.hu](http://www.palyazat.gov.hu)
- Szakács mesterségnek könyvetskéje. Nagy-Szombat, (1785) (Reprint: MÉM Inf.Központ, 1976).
- URL1: HVG (2013.12.09.) ([http://hvg.hu/gazdasag/20131209\\_Egy\\_kiloval\\_tobb\\_halat\\_eszunk\\_a\\_kormany\\_m](http://hvg.hu/gazdasag/20131209_Egy_kiloval_tobb_halat_eszunk_a_kormany_m)).
- URL2: Fischsuppe: Banat Recepte Küche Essen (1965). <http://www.mehala.de/rezepte/rezepte-HTML/fischsuppe.html>
- URL3: <http://www.realzoldek.hu/modules.php?name=News&file=print&sid=1272>
- URL4: <http://halramagyar.hu/recept/magyaros-ponty-cappucino>
- URL5 (2021): <https://ourworldindata.org/grapher/fish-and-seafood-consumption-per-capita?tab=table>