



FOTÓ: BELIZAR ©SHUTTERSTOCK

A HALÁSZLÉ EZER VITA FORRÁSA

▷ SZÖVEG: ZIRIG ÁRPÁD

Ahol hal van, ott ebéd is lesz belőle: feltehetőleg a sült változat a régebbi, de a lében elkészített uszonyosok is végigkísérték az emberiség gasztronómiai történetét.

A víz közelében élő népek hamar felfedezték maguknak a halat, mint alapanyagot. Akár tenger, akár édesvíz mellett lak-

tak, mindenütt kialakultak a különféle módszerek, s nemcsak a fogásra, a zsákmány megszerzésére, de a feldolgozásra és elkészítésre is. Annak ellenére, hogy óriási földrajzi távolságokról beszélünk, egy-két helyi extrémistától eltekintve a metódusok mindenütt eléggé hasonlók...

Határokon átnyúló halételek

Hatalmas bogrács, jókora érdeklődés a Szegedi Nemzetközi Tiszai Halfesztiválon. A halászevek világszerte népszerűek

A Kárpát-medence folyókkal, patakokkal és természetes állóvizekkel gazdagon megáldott terület: évszázadokkal ezelőtt egyes külföldi krónikások olyan bőségről számoltak be, mintha egymás mellett furakodva, test a testnek feszülve úszkáltak volna a halak... A költői túlzások ellenére tény, hogy a modern halgazdálkodás előtti idők-

ben sem voltunk híján e remek alapanyagoknak.

Mi kell egy jó halászléhez? Leginkább szabad tűz, ami fölött bogrács lóg. Ha jól bánunk a fával, optimális hőmérsékletet érhetünk el.

Magyarországon, annak függvényében, hogy miféle halászlé készül, a tűz nagyságában is eltérés mutatkozik: Baja és Érsekcsanád környékén gyorsabban, nagyobb láng fölött dolgoznak, míg a mostanra elterjedtebb szegedi verzió a passzírozott alap elkészítése miatt hosszabb, de mérsékelt lángot kíván.

Legyen többféle halunk: abban

**Mi kell egy jó halászléhez?
Leginkább szabad tűz,
ami fölött bogrács lóg. Ha jól
bánunk a fával, optimális
hőmérsékletet érhetünk el.**

folyamszabályozások alakították ki a megváltozott élettereket: eltűntek a tavaszi, természetes ívóhelyek, így hamar megnőtt a mesterséges, tavi haltenyésztés és a ponty jelentősége.

Az angolna, a harcsa, a kecsge, a sügér, a csuka mind-mind ideális alapanyagai a halászlének – nagy kár, hogy ezek bolti jelenléte minimális, így nem véletlen, hogy a

A Földgömb Hungarikum-cikksorozatának támogatói:



gyakorlatilag mindenki megegyezik, hogy a pontyból kell a legtöbb. A mi vidékünkön ez a hal, vagyis egyes fajtái ugyan őshonosak, de igazán elterjedt a tavi haltenyésztés elterjedésével vált. Kínában már 2000 éve tudatosan, tavakban nevelték a halat, ezen belül a pontyot is, de Európában a Római Birodalom közvetítése révén szintén korán meghonosodott a módszer. A kereszténység térhódításával együtt szaporodó, bőjti eledelt nagy mennyiségben igénylő kolostorok segítségével az egész kontinens megismerte a könnyen tenyészthető, de jó húst adó pontyot.

Magyarországon a rendszeresen levonuló áradások az árterekben ideális halbölcsőket hoztak létre, így nem volt szükség az egész ország területére kiterjedő mesterséges tórendszerekre – bár igaz, a tatai Öreg-tavat Zsigmond király rendeletére pontosan haltárolási célból hozták létre. A 19. századi

háztartásokban általában csak ponty kerül a lábosba.

A hagyma szintén elengedhetetlen – sokan az öregebbre esküsznek, de a lényeg leginkább az íz. Sajnos, a hazai hagymatermő vidékeken sem úgy zajlik már az élet, mint régen, így megnőtt az importáru jelentősége, amikor ezeknél sokszor az eltarthatóság, a jól raktározhatóság a fontos, nem pedig a markánsan kellemes aroma.

Annak ellenére, hogy a halászlét, vagyis a sűrű hallevest magyar specialitásnak gondoljuk, nagy vonalakban azonos a világ többi részén található hasonló fogásokkal. A paprika használata sem teljesen egyedi, bőven akadnak országok, ahol szintén használják az ízt és szint adó fűszert – a különbség a mennyiségben és a dominanciában keresendő.

Amilyen könnyűnek tűnik, olyan nehéz jó paprikát venni. Bár már túl vagyunk néhány hamisítási botrányon, de még ma is simán eladnak török vagy kínai paprikát magyaros csomagolásban – ez az a termék, ahol igenis megéri a drágább, jó minőségűt választani, mert a szín mellett a magyar ízlésnek a paprika tipikus íze is elengedhetetlen. Enélkül a halászlé sem lesz ugyanaz.

A zsiradékról se feledkezzünk el: a napraforgó-, a repce- vagy az olívaolaj nem adja ugyanazt az aromát, mint a hagyományos disznózsír. Érdemes ezen indítani, hogy forralás közben a paprika szépen emulgeálódhasson benne, tökéletes állagot biztosítva a halászléneknek.

Bajai halászlé: az ősi metódus

Nem lehet és nem is érdemes igazságot tenni a vitában, hogy melyik halászlé a finomabb, de az biztos, hogy a bajai, a passzírozás nélkül készülő, a forrástól számított nagyjából fél óráig főzött változat tekinthető archaikusabbnak.

A régi magyar szakácskönyvek remek forrást biztosítanak a recept- és ételtörténeti elmélyedéshez: úgy nevezték, hogy „hal lévben” – de a technológia szinte

azonos volt a maival. Érdekesség, hogy az egész világon, Ázsiától Amerikáig hasonló halászlékészítő módszerek ismertek, mint itt, a Duna melléki embereknél: mivel a halhús nem kíván hosszú hőkezelést, mindenütt gyors, előkészületet nem igénylő levesnek tekintik. A sűrítőanyag további nemzetközi kapocs: a halvér főzödénybe csurgatása világszerte elterjedt.

Annak ellenére, hogy a halászlé

a ma ismert formájában hungarikum, régen természetesen nem pont ilyen volt az íze és a színe – a legfontosabb összetevő, a paprika nem volt benne, hisz azt csak az 1700-as évek derekán kezdtük használni. Az autentikus magyar konyha kedvelte a zöldfűszereket, de szívesen szórta a pikáns borsot is. A ma leginkább ázsiai alapanyagnak tekintett gyömbért is gyakran tette halhoz, vadhoz és szárnyashoz is a hazai szakács.

RECEPT

Hozzávalók:

- 1 kg ponty
- 1 közepes fej hagyma, finomra vágva
- 1 púpozott ek fűszerpaprika
- 1 csapott ek. só
- víz

A víz mennyisége függ a bogrács formájától, és attól, mindvégig biztosított-e az erős láng és a folyamatosan lobogó forrás. A Rév csárdában felfelé szélesedő „alföldi” bográcsot használnak, ebbe 1 kg halra 1,5-1,6 l vizet tesznek.

A halat levágjuk, a véré a bográcsba engedjük. A hal vére fontos sűrítője is a lének. Hosszú, vékony pengéjű késsel a farkától kezdve lefejtjük a pikkelyes részt, mint egy páncélt. Így eltávolítjuk a pikkelytokokat is, ami szintén rossz ízű lehet, és úszkálna a kész lében. A lébe semmiképp sem kerülhet uszony, kopolytű, keserű fog, lép, a bél rossz ízeiket hordozó része, szilvány!

A belsőségeket kiszedjük, az értékes részeket (máj, ikra, tej) megőrizzük. A hal belsejét ne mossuk ki, mert ízanyagokat veszítenénk!

Irdalás: a farkától a fejéig 2-3 milliméterenként vágjuk be, míg meg nem roppan a szálka! A hasi részt szükségtelen irdalni. A szálkákat átvágjuk, de a halhús szeletelhetően egyben marad.

A halat meghajlítjuk, a vágásokba bedörzsöljük a sót, majd 2-3 ujjnyi vastag szeleteket vágunk. Tíz percig állni hagyjuk.

A hagymát finomra vágjuk. A bográcsba alulra tesszük a félbevágott fejet és az apró halakat a hagymával, majd erre a tisztított darabot, háromujnyi vastag halszeleteket a sóval. (Tehetünk bele 10 főre 4-5 friss cseresznyepaprikát is, ezt a végén egyben kiszedjük, és külön tálaljuk a lé mellé.) Hideg vízzel felöntjük, a bográcsot erős lángra tesszük. Amikor felforr, várunk 6-7 percet, míg elfövi a habot és a fejekből kiolvad egy kis zsír. Erre a zsírra kanalazzuk a paprikát.

Ha jó tüzet raktunk, kb. 10 perc alatt felforr a lé, és ettől kezdve végig lobogva kell forrnia. Ha minden rendben megy, akkor a forrástól számítva 30 perc alatt elkészül. A bográcsot közben a tengelye körül meg-megforgatjuk, vagy himbáljuk a tűz fölött, hogy ne kapjon semmi oda.

A belső falát kanállal öblítik – ez különösen az elején fontos, hogy ne égjen rá a falra a paprika.

A tejet és a lehányzott, sózott ikrát az utolsó 8-10 percben adjuk hozzá. Az ikrát nem szabad túlfőzni, mert megzavarosítja a levet! A hátyát le kell szedni, mert nem engedi át a sót! (Ha szeretnénk harcsaszeleteket is beletenni, akkor ez is ilyenkor kerüljön a lébe!)



FOTÓ: BELZAR ©SHUTTERSTOCK

Szegedi halászlé: a csárdák módszere

Az 1600-as években leírt receptekhez képest a szegedi halászlé változott a legtöbbet. Amit régen a magyar udvarokban főztek, ma, a piros paprikaköd mögé bújó konyhastílus rajongói között biztosan nem aratna sikert, mivel ecet, méz és a sáfrány is elfogadott ízesítője volt a halmak.

A legfontosabb tiszai jegy, a passzírozás nem lehet 150 évnél öregebb, hisz az olyan mérvadóknak tekinthető gyűjteményekben, mint az 1892-ben Zilahy Ágnes által írt

Valódi magyar szakácskönyvben is passzírozott alap nélkül, húszperces műveletként szerepel a szegedi. A kortársak is hasonlóan írták le, egyetértve abban, hogy legalább háromféle hal dukál bele: kecsege, ponty, harcsa.

Miért kezdtek akkor sűrű, áttört alapot főzni Szeged környékén és azóta szerte az országban? A válasz valószínűleg a csárdákban keresendő: a bogrács aljára ízesítőnek bedobált apróhalak, szálkás keszegek mégsem kerülhettek a vendég tá-

nyérjára, kidobni meg semmit sem szokás. Ez utóbbi fontos szempont lehetett a viszonylag sűrűn sorakozó tiszai folyóátkelőknél az utazóként egymással is versengő csárdák ételkínálatának mennyiség növelésénél. A passzírozás kézenfekvő megoldás volt, s hamar magával hozta, hogy előre elkészített, szétfőzött alapot készítettek, amely alkalmas volt nemcsak a sűrítésre, hanem a vendéglátóhelyeken nagyra tartott, tudatos előkészületre, jobb gazdálkodásra is.

RECEPT

Hozzávalók:

- 2,5 kg vegyes hal (bagoly-, dévér-, laposkeszeg, nagyobb halak csontjai, gerince, egy harcsafej kettévágva)
- 4 db közepes hagyma
- 4 db t.v. paprika
- 1 dl sűrített paradicsom
- fűszerpaprika
- só, bors
- 4-6 szelet harcsa

Az alapléhez egy bográcsba vagy fazékba helyezük a halakat, a hagymát és a t.v. paprikát, majd felöntjük kb. 2 liter vízzel. Addig főzzük, amíg a csontokról leválik a halhús. Ezután lehűtjük, és szűrőn átpasszírozzuk. Vízzel beállítjuk a sűrűségét, és zubogva forraljuk 10 percig.

Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a paradicsomot és a fűszerpaprikát, és forrás után lassú tűzön még fél órát főzzük. Közben beletesszük a harcsaszeleteket.



ZIRIG ÁRPÁD
ÚJSÁGÍRÓ,
A MAGYAR KONYHA
ONLINE FŐSZERKESZTŐJE

FÖLDGÖMB VILÁGLÁTÓ A TRENDFM-EN
CSÜTÖRTÖKÖNKÉNT 16:35-KOR.
A RÁDIÓBAN VENDÉGÜNK A TÉMÁRÓL:
ZIRIG ÁRPÁD

TRENDFM 94.2
GAZDASÁGI HÍRŐRÖP

KORÁBBI MŰSORAINK MEGHALLGATHATÓK:
WWW.TRENDFM.HU

ZÖLDGÖMB FESZTIVÁL

2021. NOVEMBER 21. | ONLINE RENDEZVÉNY



Ismét Zöldgömb Fesztivál! Ezúttal sajnos még online, de változatlanul érdekes témákkal! Idén a járvány következtében megváltozott szokásaink fenntarthatósági jellegét járjuk körbe:

- Házhoz rendelés vagy bolti vásárlás? Melyiknek nagyobb az ökológiai lábnyoma? Mennyiben befolyásolta a kereskedelmi cégek fenntarthatósági céljait a járvány? Kik a nyertesei a változásnak?
- Home office, digitális oktatás vs. iroda és iskola? Melyik terheli jobban a környezetünket? Több vagy épp kevesebb energiafogyasztást eredményezett-e a megváltozott helyzet?
- Kevesebbet közlekedtünk, de van-e ennek árnyoldala?
- Milyen társadalmi hatásai vannak/voltak a változásnak és hogyan hat ez a fenntarthatósági célok megvalósítására?
- Mit jelent az, hogy Budapest a meteorológiailag kiszámíthatatlan időjárású városok listájára került?

... és sok más érdekes kérdésre keressük majd a választ meghívott vendégeinkkel! Regisztráljon honlapunkon, és csatlakozz november 21-én a Zöldgömb Fesztivál előadásaihoz!

WWW.ZOLDGOMBFESZTIVAL.HU

A ZÖLDGÖMB FESZTIVÁL TÁMOGATÓI:



A FÖLDGÖMB EGYÜTTMŰKÖDŐ PARTNEREI ▾



E LAPSZÁMUNK MEGJELENÉSÉT TÁMOGATTÁK ▾



MAGYAR
FÖLDRAJZI
TÁRSASÁG
ALAPÍTVÁ: 1872

1142 BUDAPEST, ERZSÉBET KIRÁLYNÉ ÚTJA 125.
HONLAP: WWW.FOLDRAJZITARSASAG.HU
E-MAIL: INFO@FOLDRAJZITARSASAG.HU

ELNÖK: DR. LÓCZY DÉNES
ALELNÖKÖK: DR. EGEDY TAMÁS
DR. NEMERKÉNYI ZSOMBOR
FŐTITKÁR: DR. JENEY LÁSZLÓ

SAKOSZTÁLYOK:
BIZTONSÁGFÖLDRAJZI ÉS GEOPOLITIKAI
SAKOSZTÁLY, EXPEDÍCIÓS SAKOSZTÁLY,
TÁRSADALOM- ÉS GAZDASÁGFÖLDRAJZI
SAKOSZTÁLY, HEGYMÁSZÓ-SAKOSZTÁLY,
OKTATÁS-MÓDSZERTANI SAKOSZTÁLY,
EGÉSZSÉGFÖLDRAJZI SAKOSZTÁLY,
TERMÉSZETFÖLDRAJZI SAKOSZTÁLY,
TÉRKEPÉSZETI SAKOSZTÁLY,
TURIZMUSFÖLDRAJZI SAKOSZTÁLY,
FÖLDRAJZTANARI SAKOSZTÁLY

TERÜLETI OSZTÁLYOK:
BAKONY-BALATON-VIDÉKI OSZTÁLY (VESZPRÉM)
BORSODI OSZTÁLY (MISKOLC)
DEBRECENI OSZTÁLY
DÉL-DUNÁNTÚLI OSZTÁLY (PÉCS)
DUNA-VÖLGYI OSZTÁLY (SZEKSZÁRD)
EGER-BÜKK-VIDÉKI OSZTÁLY
GYÖNGYÖS-MÁTRA-VIDÉKI OSZTÁLY
KISALFÖLDI OSZTÁLY (GYŐR)
KISKUNSAGI OSZTÁLY (KECSKEMÉT)
KÖZÉP-DUNÁNTÚLI OSZTÁLY (SZÉKESFEHÉRVÁR)
KÖRÖS-VIDÉKI OSZTÁLY (BÉKÉSCSABA)
NYÍRSÉGI OSZTÁLY (NYÍREGYHÁZA)
NYUGAT-MAGYARORSZÁGI OSZTÁLY (SZOMBATHELY)
SZEGEDI OSZTÁLY
SZÉKELYFÖLDI OSZTÁLY (CSIKSZEREDA)
TOLNA MEGYEI OSZTÁLY (DOMBOVÁR)
ZALAI OSZTÁLY (NAGYKANIZSA)

KÖNYVTÁR ÉS GYŰJTEMÉNYEI:
1112 BUDAPEST, BUDAÓRSI ÚT 45.
KÖNYVTÁR@FOLDRAJZITARSASAG.HU
A KÖNYVTÁR ELŐZETES EGYEZTETÉS ALAPJÁN
ISMÉT LÁTOGATHATÓ!

AZ ÉGGÖMBÖT TARTÓ ATLASZ A MAGYAR FÖLDRAJZI
TÁRSASÁG VÉDJÉGYKÉNT BEJEGYZETT JELEKE



LAPALAPÍTÓ (1929):
DR. MILLEKER REZSŐ

AZ ÚJ SZOROZAT
ÚRINDÍTÓI (1999):
DR. NEMERKÉNYI ANTAL
ÉS FARKAS PÉTER

1929-1933, FELELŐS SZERKESZTŐ:
DR. MILLEKER REZSŐ

1934-1944, SZERKESZTŐK:
DR. BAKTAY ERVIN ÉS DR. KÉZ ANDOR

1999-2006, FŐSZERKESZTŐ: DR. NEMERKÉNYI ANTAL

2005-2006, FŐSZERKESZTŐ: DR. VOJNITS ANDRÁS

2006-TŐL FŐSZERKESZTŐ: DR. NAGY BALÁZS



Ferihegy titkai



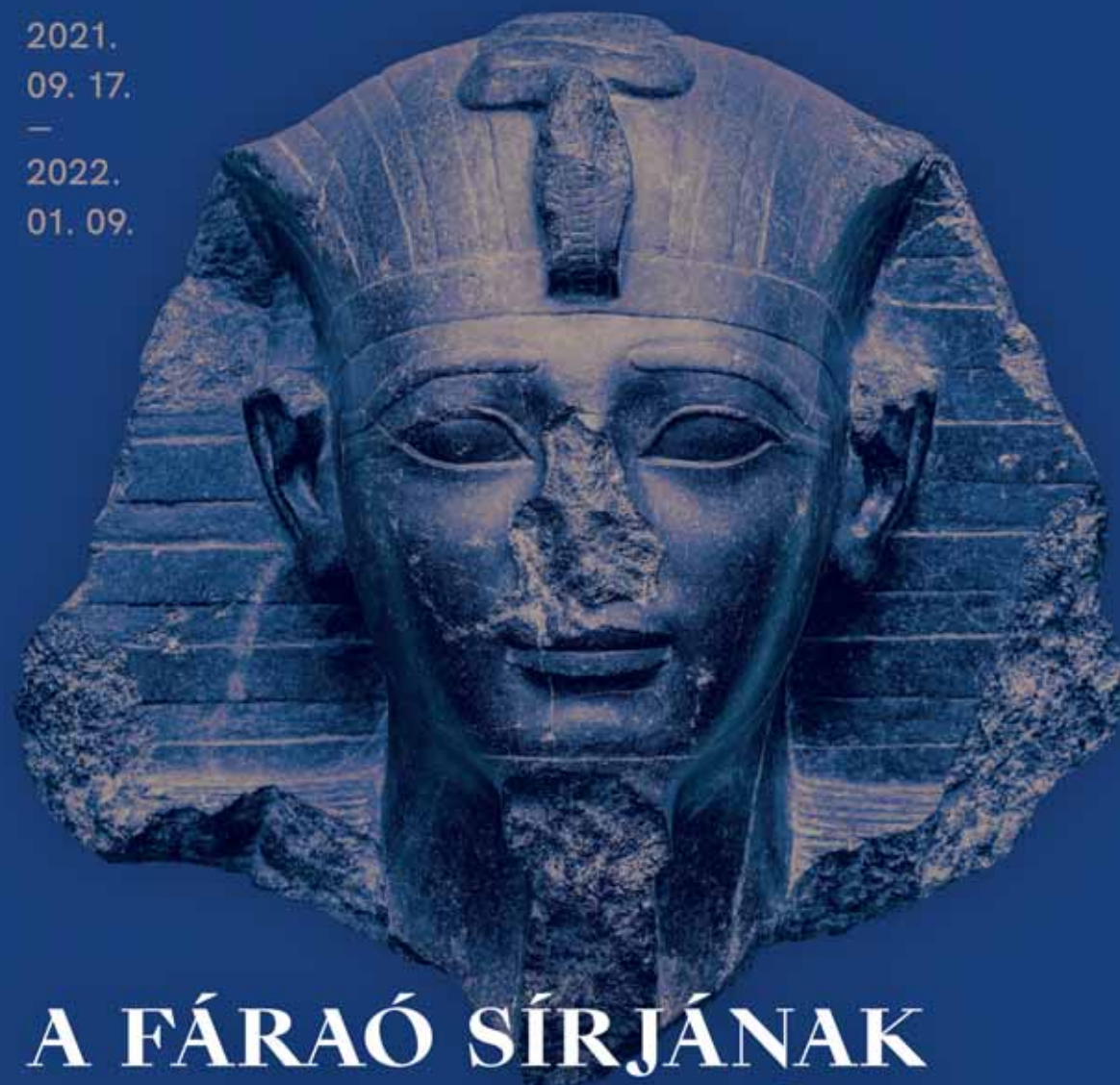
Nagyon beviszünk a kulisszák mögé...



AEROPARK
REPÜLŐMŰZEUM

www.repterlatogatas.hu

2021.
09. 17.
—
2022.
01. 09.



Királyfej III. Amenhotep, Koppenhága, Ny Carlsberg Glyptotek

A FÁRAÓ SÍRJÁNAK FELFEDEZÉSE

II. Amenhotep és kora

SZÉPMŰVÉSZETI MÚZEUM

szepmuveszeti.hu

Szakmai partner:



Együttműködő partnerek:



Mediatámogatók:

