

## ÉTKEZÉSI ÍRÓ

# Se lát, se hal

*szöveg: Jolsvai András, fotó: Sebestyén László*

Mi, pestiek nem vagyunk valami nagy viszonyban a halakkal, gasztronómice legálábbis nem.

Pedig elvileg folyóparti népek volnánk, olyan helyneveink vannak, hogy Rákos meg Vizafogó, és az éttermeink egy része is őrzi még a régi idők emlékét: halászcárdák, halvendéglők sorakoznak Újpesttől Csepelig a folyó mellett megállíthatatlanul, miközben ebből a Duna nevű víztömegeből ezeken a tájakon már régen nem lehet egyetlen árva snecit se kiemelni. (Az, hogy a parton itt-ott még mindig felfedezhetünk úgynevezett horgászokat, ne tévesszen meg senkit sem. Ők nem azért ülnek ott, hogy halat fogjanak, hanem azért, hogy ne kelljen otthon ülniük: de ez már egy másik kávéház, ha szabad így kifejezni magam.)

De a főbaj persze nem az, hogy a folyónkban nincs hal, hanem az, hogy mi, pestiek nem is szeretjük a halat. Pedig nemzedékről nemzedékre igyekeznek a fejünkbe verni, hogy mennyire jó dolog az, és mennyire egészséges, aki halat eszik, orvosok nyilatkoznak, és százhusz éves halászokat mutatnak a tévében, akik, mert sok halat fogyasztanak, örökké fog-

nak élni (hacsak az alkohol nem végez a májukkal), és reklámkampányok indulnak, olyan védhetetlen szlogenekkel, hogy „egyen halat, a legjobb falat”, és minden fogyókúra legfőbb sztárja a hal, mindhiába. Mi, pestiek, évtizedek óta ellenállunk a halnak. Aki járt már piacon vagy vásárcsarnokban, láthatta, hogy (leszámítva a Karácsony előtti, minden tekintetben infernalis napokat) a halárusok előtt a kutya sem áll. (Ha már így beleszaladtunk, legfeljebb a macska teszi ezt: a cicák, mint tudjuk, tényleg élnek-halnak a halakért, már az illatuk is megrészegíti őket.)

És az éttermek se járnak sokkal jobban. A halvendéglők is megütnék a bokájukat, ha csak a halakra bázíroznának, s ha nem húzná ki őket a pácból a sok lelkes turista, aki még mindig hungarikumnak tartja azt a két szerencsétlen halételt, melyet a legzordabb évtizedek se tudtak elűzni az étlapokról: a halászlévet meg a rántott pontyot. De azok a pesti vendéglősök, akik tényleg komolyan gondolták a dolgot, elég hamar lehúzhatták a rolót az összes polipjukkal, rákjukkal, csodás tengeri halukkal együtt.

Ugocsa non coronat.

Pedig indulnak újra és újra bizonyos próbálkozások vendéglői szinten is a halvágy széleskörű felkeltésére. Gyerekkoromban az volt az úzus, hogy bizonyos, halra érzékenyebb helyeken külön akváriumban tartották a leendő rántott pontyokat. A vendég kiválaszthatta, hogy a sok úszó áldozat közül melyiket kívánja elfogyasztani, akkor a pincér egy merítőhálójával üldözőbe vette az állatot, és a közönség ovációja közepette kihalászta, majd büszkén elvitte a konyha irányába. Azt persze csak a legnaívabb vendégek hihették, hogy tényleg ugyanaz a hal kerül a tányérjukra tíz perc múlva, melyet az imént távozni láttak.

A kilencvenes években kinyílt a világ, az étlapokon feltűntek a harcsák (ennek is paprikás lett a divatja, melyet ha kellett, ha nem, csuszatésztával tálaltak), a csukák és az angolnák, a süllők és fogasok, de a vendégek többsége úgy járt velük, mint anno a borjúlábbal – bármit fel lehetett tálalni nekik ezen a címen, hiszen azt sem tudták, milyen az íze valójában. Ma meg jönnek a mélytengeri rokonok is, cápák és pangáziuszok, de az egész ugyanolyan szemfényvesztés, mint a Roldó-trükkök hajdan.

Meg aztán, valljuk be őszintén, halat nem lehet elegánsan enni. Akár van halakés, csonttányér, akár nincs. Amikor az ember szájából szálkák lógnak alá, s közben egy-kettő a torkán is akad, nem tud felhőtlenül a partnerére koncentrálni. És az is jól teszi, ha nem a társát, hanem csak a számlát figyeli. Azt is lesz miért. ●

