



Szellem a fazékból - Bajai hal(ász)lé

2011 szeptember 18. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Homousion vagy homoiusion? (Egylényeg? Jézus az Istennel, vagy csak hasonlatos hozzá?) Ez az aprócska "i" betű eldönthette a korai keresztény sorsát. Ha rosszul válaszolt (mint Madách hűse a bizánci színen), máglyán végezhetett.

Költői túlzással legalább ekkora súllyal esik latba Baján a kérdés: "hallé" vagy "halászlé"? A hal levét eszed vagy a

halász levét? A tradicionális dunai szektához tartozol, akik együtt főzik az alapanyagokat, vagy a félrevezetett (tiszaí, szegedi) eretnekekhez, akik passzíroznak, s "enyvíz? szálfaf?zeléket" tálnak fel a vendégnek? Ha utóbbiak közül való vagy, Baján nincs keresnivalód. Itt nem b?vészkednek holmi apróhállal (keszeggel, gardával), nem vágják karikára a hagymát, nem csurgatják a bográcsba a potyka vérét (hogy olyan színe legyen, "mint a legdühösebb bika vére"), nincs se babérlevél, se dugi fokhagyma, se halászléckocka (már ez önmagában máglyahalált érdemel), s nem recitálnak latin varázsigéket, mint Mikszáth öreg szegedi halásza, aki kóstolás közben azt mormolja: "Habet saporem, odorem et colorem." (Van íze, illata és színe.)



Nem. Itt csak főznek.

Még hozzá több száz éves szabályok szerint. Amikor szombaton hat órakor a polgármester jelt ad a tűzgyújtásra, és kétezer "asztalgazda" alárottyant a szolgálfa horgára akasztott vagy a háromlábbon álló bográcsnak, akkor nemcsak a Szentháromság tér, a Pet?fi- vagy a Sugovica-sziget légtérében, de egész Baja fölött elsötétül az ég. Mintha a pokol bugyrai nyíltak volna meg, s az irdatlan füstfelh? egy bacchanália kezdetét jelezné. Az is ez a javából. Rituálé. Tüzelni csak fával lehet, a bográcshoz asszony nem nyúlhat (legfeljebb a gyufatésztát gyúrhatja), csak lapos fenek?, balkáni rézbográcsban érdemes főzni, a pontyot (miután beirdaltuk) két-három órával a főzés megkezdése előtt be kell sózni, egy kilogramm halhoz tizenkét deciliter artézi víz és egy közepes, jó leveses makói (öreg) vöröshagyma kell, házi ?rlés?, édesnemes Szent F?szerpaprika. A "lé"-t (errefelé mindenki így hívja) er?s t?zön és gyorsan kell forralni, keverni nem szabad, nehogy összetörjön a hal, csak id?nként rántani egyet rajta.

Amikor felhabosodik, akkor kerül bele a paprika, a forrástól számított huszadik percben a haltej és ikra (ha van), no meg (egészen) a cseresznyepaprika. Utána a gyufatészta (azért hívják így, mert olyan a formája). A tészta a legenda szerint azért került a hallébe, mert a vajdasági sváb vízimolnárok kötelesek voltak naponta egy tál meleg ételt adni szolgálóknak, de fukarságuk miatt csak halászlét adtak. A molnárlegények a gazda lisztjéb?l maguk gyúrták bele a tésztát.



A halászlé?zés látszatra egyszer?, de számos csapdába eshetünk. Ha a hagyma sok, akkor édes lesz, ha a paprika, akkor keser?. Ha nem bugyborékoltatjuk rendszeren, amíg a teteje megb?rösödik, nem áll össze. Ha túlf?, halpaprikáshoz hasonlít. A "halászos levek mesterei" szerint akkor kész, amikor a hüvelyk- és mutatóujjunk összeragad az ételg?zben.

Amikor 1996-ban a bajaiak megrendezték az els? half?z? népünnepélyt, háromszáz bográcsot állítottak fel a téren. (Háromszázadik születésnapját ünnepelte a város.) Feltehetően álmukban sem gondolták, hogy tizenhárom év múlva kétezer megszállott költözik majd a városba, hogy bebizonyítsa, ? f?zi a legjobb halászlét. (Állítólag közel ezer recept ismert a világon.) Különös csak az, hogy miközben a half?z?k szinte minden részleten fanatikusan vitatkoznak, egy régi bajai alapszabályt mindenki szó nélkül tudomásul vesz. Ez pedig így szól: "Átkozott a hal a harmadik vízben!" És hogy ez mit jelent? Egyszer?. A hal az els? vízben élt. A másodikban f?tt. A harmadikkal a gyomrunkban találkozna. Ám erre mindenki ügyel, mire a halászlé elkészül, a "halev?mesterek" bend?jében már nincs szemernyi víz sem. Csak bor és pálinka. Hadd úszkáljon kedvére szegény potyka.

Vinkó József, hetivalasz.hu

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló