



Szellem a fazékból - Vizafogó

2013 március 17. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Kálti Márk levéltáros azt írja a Képes krónika lapjain, hogy I. András királyunk 1053-ban ötven vizát küldött III. Henrik német-római császárnak, éhez? serege megsegítésére. Méretes tokok lehettek, ha a társzekerekkel szállított marhakoncok mellett ezt is érdemes volt feljegyezni.

Parádés fogásról számol be 1537-ben Oláh Miklós esztergomi érsek is. A csallóközi halászok (még a téli jégzajlás el?tt) óriás cölöpöket vertek egyenl? távolságra a Duna és a Vág torkolatánál a mederbe, a karók közé hálót vetettek, a meder közepén pedig nyílást hagytak a varsa számára. Ez volt a "vizafogó tanya". Aztán a parton dühöd? ágyúzásba kezdtek, s a rejtekükb?l felriasztott óriáshalak a csapdába keveredtek. Ekkor szigonyt vágtak a hal hasába. Az ívásra vonuló ?rhalakat (ez volt a viza másik neve) kíméletesebben ejtették el. A zátonyos, gázlós folyószakaszokon hálót feszítettek két horgonyzó uszály közé, a buta tok meg beleúszott a csapdába. Oláh uram szerint néha ezer színvizát is fogtak, nemritkán három-négy méteres, tízmázsás példányokat.



A XVIII. század harmincas éveiben a Magyarországi halakról és azok halászatáról írt m?vében Bél Mátyás még b?séges halállományról tudósít: "Ha mennyiségében nem is, de halainak nemességében bizony megel?zi a Duna a Tiszát. Többek között b?velkedik tokfélékben, melyeknek páratlanul csodálatos halászásával Magyarország büszkélkedik." Ekkortájt még annyi vizát fogtak a Duna középs? szakaszán, hogy Bécsben vizamészárszék m?ködött, s ha a francia vagy a lengyel király udvarába már nem is, a bajor püspöknek még szállítottunk halat. 1877-ben Károli János már azon kesereg, hogy a Dunában elvéve, ha akad tok. Herman Ottó pedig tényként kezeli, hogy a "vizafogók elnéptelenedtek, s a mázsás viza nagy ritkaság, holott régente akárhány tízmázsás is került szárazra".

Sem Oláh érsek úr, sem Herman Ottó szavaiban nem illend? kételkedni (elvégre nem horgászok voltak), de

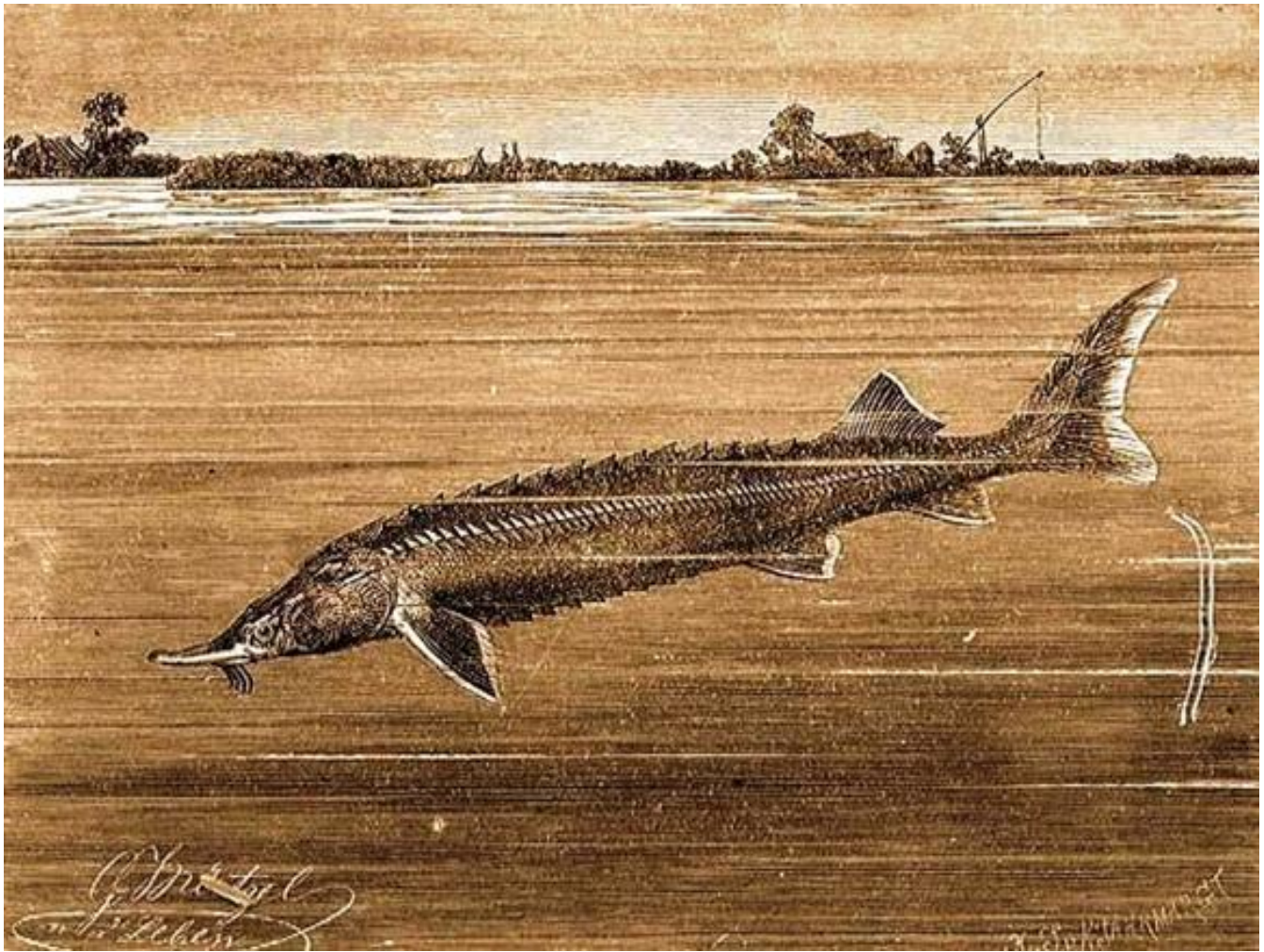
hivatalos adatok szerint Magyarországon 1857-ben fogták a legnagyobb vizát. Nyolc régi mázsát és néhány fontot nyomott, ami mai mértékegységgel mérve 560 kilogramm. Singhoffer halászmester szerint a kiegyezés utáni években a bácskai Duna-ágban, majd a Szigetközben is fogtak még 250 kilós tokhalat, s 1906-ban Paks térségében egy háromszáz kilós is horogra akadt, ám 1911-ben Vutskits György zoológus már ritka fogásnak minősíti azt a 102 kilogrammos példányt, amit Eckstein Emil halászati bérlő emelt ki a folyóból Orsova határában.

Pakson 1957-ben még fogtak egy 138 kilogrammos példányt - a hal az állatkertben még nyolc napig élt -, a Vaskapu-szorosban működő vízlépcsők megépítése óta (1972 és 1984) azonban felbukkanása csodának számít. Az utolsó vizát 1987-ben fogták Mohácsnál. Legalábbis hivatalosan. Mert a Vizafogó környékén vadászó pecások között máig tartja magát a legenda, hogy az Árpád hídtól északra (a régi Lepsi környékén) a kilencvenes évek elején még meg-megakasztottak egy-egy kapitális (50-70 kilós) példányt.

Azóta semmi. A tok eltűnt a Dunából. Tavaly szeptemberig. Mert akkor néhány környezetvédelmi szakember a rajnai lazac példáján felbuzdulva a Vizafogó elütti partszakaszon 97 vizát telepített a Dunába. Az ivadékok, ha túléltek az utazást, azóta feltehetően a Fekete-tengerben lubickolnak, s tízegynéhány év múlva visszatérnek szülőhelyükre. Azaz hozzánk. Szép, megtermelt példányok lesznek, hasukban az értékes kaviárral. "A telepítésnek óriási jelentősége van. A hal hújának kilogrammjáért öt-tíz eurót fizetnek, ikrája a legdrágább haltermék a világon. Egy kilogramm vizakaviárért kétezzer eurót adnak. Az egyik legnagyobb, több mint egytonnás vizából 242 kilogramm ikrát szedtek ki, a több mint 136 millió forintos értéket pedig gépfegyveres testőrök védték. A vizák tenyésztése komoly gazdasági érdek, amelyből óriási bevétele származhatna hazánknak" - nyilatkozta Rideg Árpád haltenyésztő.

Pofonegyszerű. Telepítjük az ivadékokat, azok felnőnek, meghízhatnak és visszatérnek Pest-Budára. Mi addig elintézzük a fajok mesterséges szaporítását, a még megmaradt élőhelyek rekonstrukcióját, felgyorsítjuk a környezetvédelmi és vízvédelmi beruházásokat, átalakítjuk a tokhalászat szabályrendszerét. Közben megkezdjük a hallépcsők megépítését a Dunán és mellékvizein - elvégre tokjainknak valahogy meg kell kerülniük a romániai vízlépcsőket -, és orvosoltatjuk a Fekete-tenger partvidékének vízminőségi problémáit. Aztán megakadályozzuk, hogy a halakat másvalaki kifoghassa.

Aki nem bízik a Viza 2020 programban, jobb, ha Vésztőre utazik. Ott ugyanis már van magyar kaviár. Számfira György ügyvéd-vállalkozó (az Arany Kaviár étterem két tulajdonosának segítségével) már be is mutatta Berlinben és Párizsban. A Bocuse d'Or szakácsverseny idei döntőjén olyan hírességek kóstolták meg a vésztői fekete aranyat, mint a cukrász- és szakácspápa, Alain Ducasse, vagy a legjobbnak tartott amerikai séf, Thomas Keller. A francia Joël Robuchon például, aki éttermeivel 26 Michelin-csillagot mondhat magáénak, háromszor is vett. A párizsi Hotel Ritz szakácsa pedig elismerően csettintett. A hírességek többsége úgysem fogyasztja, hanem a hajára keni, mint Catherine Zeta-Jones, kaviáros arcpakolást készít, mint Kate Moss, vagy testápolónak használja, mint Angelina Jolie. Pakolásként használta állítólag a mi Sissink is.



Nemzetgazdasági szempontból tehát mindkét változat kecsegtet?. Vagy a viza úszik haza, vagy megalakul a vészti kaviárköztársaság. Mindkettő változat életrevalóbb, mint a Központi Bizottság ötlete az 1970-es évek elején. Az akkori mezőgazdasági miniszter a viza és a kecsege keresztezésével akart új halfajt elállítani. A program azonban ("anyag-nehézség miatt") megbukott. Ám a kudarcnak nem biológiai okai voltak. Sokkal inkább a vállalkozás neve. Az új szövetkezetet ugyanis (a viza és a kecsege szavak keresztezéséből) Vicsege Tsz-re keresztelték. De ennél még a hekk is szerethetőbbnek bizonyult.

hetivalasz.hu - Vinkó József

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD A trianoni győzeletről tabumentesen





„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

