

A DUNA MENTÉN KÉSZÜLT HALPAPRIKÁS TITKA

A török hódoltság idején a Délvidék mocsaras, lápos, cserjés, erdős, vége-láthatatlan zöld tengerre változott. Elszaporodtak a különféle vadállatok, madárfajták, a vizek pedig megteltek halakkal. Ilyen körülmények fogadták a XVIII. század elején az egyes földesurak és a királyi kamara által idetelepített lakosságot. Az üres pusztákat benépesítő emberek kezdetben halászáttal, vadászattal, állattartással és földműveléssel foglalkoztak.

Bezdánba 1742-ben az újratelepülők főleg Tolna és Baranya vármegyékből jöttek, tehát a Duna jobb partjáról áttelepültek a Duna bal partjára. Ezek a szerződéses bérlők 360 Ft évi bérletet fizettek a Magyar Királyi Kincstárnak mint földesúrnak, a falu határát képező Sterbác, Paka, Merkopja és Bezdán puszták használatáért, amely terület körülbelül 10 000 katasztrális hold földnek felelt meg. A telepítési szerződés értelmében kezdetben a halászatért nem is kellett semmit fizetni. De már a második évben a Sterbác-fokban, az ötödik évben a Bezdán-fokban 40-40 Ft évi bérletet kértek a falu lakosságától. Akik a Dunában vagy a többi fokokban is halászni akartak, azok a zsákmány hetedrészét kötelesek voltak átadni a kincstárnak. A könnyebb tájékozódás végett megjegyzem, hogy akkor Király András jegyzőnek és kántortanítónak az évi járandósága 25 Ft volt. Mindennek ellenére egészen a XIX. század második feléig, amíg nem történt meg a Duna és a Tisza szabályozása, a halászat szinte ellenőrizetlen volt.

Talán még ma sincs a Délvidéken egy olyan helység, ahol annyi halászati lehetőség volna, mint Bezdán határában. Néhányat meg is említek: a Duna, a csatornák (Bezdán–Becse, Duna–Tisza–Duna, Bajai-csatorna), a számtalan fok (Lassú-, Vajas-, Kopolya-, Kereszt-, Sebes-, Csikos-, Ládé-fok) és néhány privát és társadalmi halastó.

Jugoszláviában a II. világháború befejezése után szinte divattá váltak a különböző versenyek. Versenyeztek az emberek a termelésben, a szövetkezeti otthonok mielőbbi felépítésében, az analfabétizmus felszámolásában stb.

Az 1970-es években a vajdasági újságíróknak jutott eszébe, hogy verseny lehetne rendezni halfőzésben is. Meg kell azonban jegyezni, hogy ha a Duna mentén halat főznek, akkor az halpaprikás. A Tisza mentén halászlé, a Balaton mellett halleves készül. A szájhagyomány szerint a XIX. században a halpaprikást Pakstól Újvidékig egyformán főzték. A XX. század első felében már

csak Bajától Gombosig, a XX. század második felében már csak Nagybecskerek-től Bezdánig főzték az ősi módon.

1977-ben a vajdasági újságírók Zomborban rendezték meg második halpaprikásfőző versenyüket. Ez alkalommal Drobina Ferenc így mondta el a szabályosan főzött halpaprikás technikáját:

„Hozzávalók (6 személyre): 2 kg ponty, 1 kg kevert hal (törpeharcsa, com-pó, csuka), 2 nagyobb fej vöröshagyma, 2 db száraz hüvelyes paprika, 1 db zöldpaprika, ízlés szerint feferóni, 3 evőkanál őrölt piros paprika, 2 dl fehér-bor, 2 dl befőzött paradicsom vagy ha nincs, akkor 2-3 nyers paradicsom és só.

A halat megtisztítjuk és feldaraboljuk. A hagymát apróra vágjuk, vagy, ha van reszelőnk, lereszeljük, majd bográcsba tesszük és hozzáadjuk a hüvelyes paprikát meg beleöntünk 1 dl paradicsomot. Kezünkkel nem túl erősen lenyomjuk a halat, és annyi vizet öntünk rá, amíg el nem lepi. Ezalatt meggyújtjuk a tüzet. Ha a halpaprikás forrni kezd, óvatosabban tüzelünk, azután bele-rakjuk a 3 evőkanál édes, őrölt piros paprikát, beleöntünk 1 dl bort és 1 dl paradicsomot, majd lángoló tűzön mintegy 45 percig főzzük (az időt a forrás kezdetétől számítjuk). 10 perccel a tálalás előtt belcöntjük a megmaradt bort és paradicsomot és készen van a halpaprikás.”¹

1978. június 17-én volt Bezdánban a vajdasági újságírók III. halfőző verse-nye. A versenyen jelen volt Molnár Vilmos, a Tartományi Képviselőház elnö-ke és Móra Ferenc, a Tartományi Végrehajtó Tanács alelnöke is. A vendége-ket Radivojević Tonka énekesnő, Zvonko Bogdan énekes és Balázs Janika tamburazenekara szórakoztatta.

A versenyt Csörgits József, az eszéki Magyar Képes Újság munkatársa nyerte meg. Második lett Virág Mihály, a Zombori Rádió szerkesztője, a har-madik hely Albrecht Jánosé, a Magyar Szó sportrovatának vezetőjéé lett. A negyedik helyen Dore Ivkov, a Zombori Tájékoztatási Központ újságírója és végül az ötödik helyen Dragan Ninkov, a Topolyai Tájékoztatási Központ új-ságírója végzett.²

Ilyen bevezető után a Duna mentén a helységek különböző szintű halpap-rikásfőző versenyekbe kezdtek.

1984. szeptember 1-jén tizenegy résztvevővel Bezdánban megrendezték a Duna Aranybogrács elnevezésű országos halfőző versenyt. Az aranybográcsot az apatini Burg Herbert (296 ponttal) nyerte el. Második helyen a Bezdánból elszármazott újvidéki Katzenberger Eduárd (295), harmadikon a batinai La-katos Géza (285) végzett. A zombori község idei bajnoka, a monostorszegi Ivan Perikić, csak hatodik lett.

Ez alkalommal halászléfőző verseny is volt. Összesen tizenketten vettek részt rajta. Első lett a karlócai Zlatko Minh (288), második az újvidéki Petar Jovanović, harmadik a zimonyi Natalija Kojić.³

Itt jegyzem meg, hogy a halpaprikás esetében a lé, a halászlé esetében pe-dig a halszelet milyensége dönti el a helyezések sorrendjét.

Most pedig néhány mondatban leírom, hogyan tértek el Baján, Apatinban és Gomboson az ősi szokásoktól a halpaprikásfőzésben.

Baján a halpaprikást is egyes halból készítik (nem zsíros pontyból, s tesz-nek hozzá lehetőség szerint harcsát, törpe harcsát, kecsegét és csukát). Fehér-halat a halpaprikásba sohasem tesznek. A halak nem lehetnek iszap- vagy fe-

nalízűek. A halon kívül a főzéshez kell még vöröshagyma, só, cseresznyepaprika, őrölt piros paprika és megfelelő mennyiségű víz.

A halpaprikást lapos fenekű, rézből, belül ónozott, zománcozott vagy rozsdamentes acélből készült, felül összeszűkülő bográcsban főzik. Ezt a munkát legtöbbször férfiak végzik. Az asszonyok a speciális tészta meggyúrásán, összevágásán és kifőzésén dolgoznak.

Halpaprikásfőzéskor legalább 1/2 kg halat számítanak egy személyre. Tisztítás előtt a halat fejbe vágják, mert az ugráló halat nem lehet lepikkelyezni. Késsel megtisztítják, kb. 2 mm távolságra beirdalják (összevágják az ún. Y szálkakat, hogy evés közben ne akadékoskodjanak, másrészt pedig jobban kifőnek belőlük a kollagének) és kb. másfél ujjnyi darabokra szeletelik. A fejet hosszában kettévágják és besózzák.

A bográcsba beleszórik az apróra vágott hagymát, arra ráteszik a halfejet, a farkakat, majd a többi húst. Felöntik vízzel, beledobják egészben a paprikát. Felfüggesztik a bográcsot és alágyújtanak. Ha a lé forrni kezd, behintik az őrölt paprikát. A forrás idején a lének a bogrács szélétől befelé bugyognia kell állandóan. A bogrács tartalmát fülénél fogva körkörös, oda-vissza forgatással keverik. A halikrát és a tejet 15 perccel a főzés befejezése előtt teszik a bográcsba. A halpaprikást általában 30-40 percig forralják. Kóstolgatni lehet, de csak sót szabad hozzáadni.

A bajaiak külön találják a levet és külön a halat. Itt térnek el a bajaiak az ősi szokásoktól.

Minél mélyebb tányérba előbb tésztát szednek, és arra merik rá a levet. A léből illik legalább kétszer szedni. Így a halat legtöbbször hidegen eszik.

Apatinban, hogy a halpaprikás leve sűrűbb legyen, fokhagymát tesznek bele.

Gombostól délre a halpaprikásba sárgarépát tesznek. Már Gomboson is, a Bandinál nevű csárdában sárgarépával ízesítik a halpaprikást, amit találás előtt eltávolítanak a bográcsból. Metélt tészta helyett kenyeret adnak a halpaprikához. Mint várható is volt, Európa-bajnokság megszervezésére volt szükség, hogy eldőljön, hol és ki főzi a legjobb halpaprikást.

1990. december 22-én Zomborban került sor az Európa-bajnokságra. A versenyt Ág Ferenc, a bezdáni csárda 34 éves szakácsa nyerte meg hatalmas fölényel. Összesítésben 120 pontja volt, a második helyezettnek csak 100 pontot sikerült összegyűjtenie.

Mit mondott magáról az újdonsült halpaprikásfőző Európa-bajnok az újságíróknak?

„. . . Apám hajós volt, azok mind jól tudnak halat főzni. Nyolc évvel ezelőtt jelentkeztem egy pályázatra, a csárdában. Segédmunkás voltam, fát vágtam, a csárda környékét tartottam rendben. Mígnem egyszer, a szakács távollétében megkérdezték, tudok-e halat főzni. Azóta minden másnap főzöm a halpaprikást.

Van egy németországi vendégcsoportunk, akik minden hónapban egy kis sétahajóval lejönnek halpaprikásra. Kezdenek már ismerni, most különösen, hogy megnyertem az Európa Aranybográcsot. Mindenki a bajnok főztijéből akar enni. De zavar az, hogyha állandóan a hátam mögött állnak, amíg főzök. Szeretnék ellesni a mesterséget. Hogyan lehet azt egy alkalommal megtanulni, amikor én nyolc éve naponta főzök és mégsem tudok mindent a halfőzéssel kapcsolatban . . . Hallevesfőző verseny is volt a bajnokságon. Volt ezekben a

levesekben babérlevél, bors, zeller, fokhagyma – azt én nem szeretem, nem is tudom főzni . . .

Az idén kezdtem versenyezni. Megnyertem a községi, a körzeti, Vukovaron az országos bajnokságot és így jutottam el az Európa-bajnokságra.”

Ág Ferenc az Európa-bajnokságon éppen úgy főzte a halpaprikást, mint ahogy a csárdában már megszokta. A halpaprikás receptjét így mondta el:

„. . . Négy személyre 1,70 kiló halat mérek, 25 deka hagymát, jó kanál sót, 1–1,20 liter vizet különként, fejenként egy kanál paprikát, egy erős és három édes, 2 deci paradicsomot teszek bele. A versenyen csak egy liter vizet tettem a hal kilójára, hogy sűrűbb legyen a leve a halpaprikásnak. A paprikát csak akkor teszem bele, amikor egy-két perce forr már a bogrács tartalma. Állandóan erős tűzön főzöm, tüzelőnek a vörös fűzfa a legjobb. A végén 30–35 perc forrás után még annyi sót teszek, amennyit megkíván . . .”⁴

A „mester”, ha nem is mondta el, de ő is először beleszórja a bográcsba az apróra vágott vöröshagymát, vegyes halat használ a főzéshez. Mikor már minden a bográcsban van, akkor gyűjtja meg a tüzet a bogrács alatt. Később már csak sót ad a halpaprikáshoz. A „házilag” készített metéltet külön vízben kifőzi és külön tálalja. A tányérba előbb tésztát, majd arra levet és halat szed.

Ág Ferenc szerint a halpaprikást (levet és halat) egyszerre kell enni a metélt tésztával és mindig melegen.

JEGYZETEK

¹ Dunatáj, 1977. július 13.

² Dunatáj, 1978. június 24.

³ Dunatáj, 1984. szeptember 5.

⁴ Dunatáj, 1990. december 26.