

**A HAGYOMÁNYOS MAGYAR ÍZEK ÉS KÜLÖNLEGESSÉGEK KAVALKÁDJA A HALFESZTIVÁLON**

# Füstölt hal és kínai hallé

Az egyik helyen szép, vörös színű halászlé rotyogott a bográcsban, másutt a sűrű lé láttán futott össze a nyál az ember szájában, a sült hal illatát pedig már messziről lehetett érezni a hétvégén. Egy biztos, aki itt éhen maradt, az valamit nagyon elronthatott.

**SZEGED**  
KÖZMA RITA

Cégek, szervezetek, egyesületek, politikai pártok, családok és baráti társaságok töltötték meg a Tisza mindkét partját Szegeden, a hétvégi halfesztiválon. A rakparton a hivatásosok főzték és sütötték a halat a vásárlóknak, a folyó másik felén pedig elsősorban saját részre készültek a halas finomságok.

Visszatérő vendége és egyben különleges színfoltja volt a fesztiválnak a SZTE Konfuciusz Intézet, akik minden évben kínai halászlét főznek, és ingyen kínálják az arra járóknak. A recept annyiban hasonlít az itteni halászléhez, hogy hal kerül bele, és van leve. De az ízvilága merőben keleti, köszönhetően a gyömbérnek, zöldhagymának, csilinek és a savanyított zöldségnek, no meg a tilápiafilének. Az alapléhez itt is pontyot



Szép vörösen és sűrűn a legjobb a hallé. FOTÓ: FRANK YVETTE

**Igaz, a szegedi halászléről szólt a nap, találkoztunk kecskemétiakkal, akik a másik hírességet, a bajai halászlét készítették.**

használtak fel, és az íze is nagyon finom.

Persze a legtöbben mégis az igazi magyaros halászlé miatt jöttek. Körbe is kérdeztünk néhány szakácsot, hogy mit és hogyan főznek. Az egyik legizgalmasabb felfedezésre egy magáncég rögtönzött konyháján akadtunk, ahol az egyik szakács, Rácz Zsolt pontyból, törpeharcsából, kárászból főzött

szép sűrű halászlévet, a másik szakács, Bihari Gábor pedig saját kezűleg összeállított füstölőjében afrikai harcsát készített különleges páccal.

– A smoker sütők alapelvein működik, a kis üstházból kapja a hőt és a füstöt a tartály, ahol a páccal bőségesen megkent harcsát sütöttük. Három és fél óráig sült, tölgyfával tüzeltem, mert attól lesz karakteres íze – mondta a szakács. Hozzátette, sokan kérdezték tőle, hogy ennyi sütéstől nem esik-e szét a hal. – Nem, mert a bőre összefogja, és a páccal is félóránként bekentem, amitől puha lett a húsa, és kihűlve sem száradt ki – magyarázta.

Maga a pác receptje is különleges volt: olajból, halfűszerből,

tejfőlből és juhtúróból állította össze, a harcsa mellé pedig túrós csuszát fogyasztottak.

Igaz, a szegedi halászléről szólt a nap, találkoztunk kecskemétiakkal, akik a másik hírességet, a bajai halászlét készítették gyufatésztával, ízesítésnek pedig cecei paprikát használtak, amitől igazán szép vörös lett a színe.

Voltak, akik először jöttek ki főzni a Partfürdőre, például a Vajdasági Magyarok Demokratikus Közösségének szegedi tagozata, akiktől megtudtuk, hogy a vajdasági és a szegedi halászlé nem is különbözik. Ízletes, vegyes halászlét főztek, hozzá kenyert ettek, s mivel jól érezték magukat, ígérték, hogy visszajönnék.