

A folyó mindkét partján rotyogott a bográcsokban a halászlé

Vízválasztó tiszai halfesztivál

A Tisza mindkét oldalán rotyogott a bográcsokban a halászlé a hét végén kilencedik alkalommal megrendezett tiszai halfesztiválon. Az alsó rakparton a szegedi halászcárdák, a Partfürdőn pedig amatőr csapatok főzték a paprikás lét. A zentai asszonyok marhapörkölttel biztosították be magukat.

A magas vízállás miatt idén a Partfürdőn rendezték meg a halfőzők hagyományos vetélkedőjét, amelyre több mint százhusz csapat nevezett be. Az újszegedi strandon szombaton tízkor sok helyen már a háromlábakon nehezdedek a bográcsok a tűz fölött, füst terjengett, pálinkás poharak koccantak össze.

Noha megmondták, hogy kilenc óra után nem lehet közlekedni autóval a főzőhelyek közötti úton, voltak olyanok, akik fittyet hánytak erre, verték a port – itt-ott pedig kis híján őket verték meg a halfőzők, akik úgy gondolták, nem sarat, hanem kedvenc ételüket jöttek enni. Enyves kezűek is akadtak, akik padokat, asztalokat loptak. A Rádió Plusz csapatának két órájába telt, mire pótolni tudta a hiányt. A gyors reagálású szervezők ennyi idő alatt szereztek asztalokat. Majd végigjárták a csapatokat, akiktől csak annyit kérdeztek: tűnt-e el valamilyük. A rádiósok nem is ebédelték volna, ha nem tésztás bajai halászlévet készítenek. A többség gápalackkal főzött. *Mihály Illés* fával tüzelt. – A halléhez kell egy kis pernye – állította a turisztikai szakember, aki a parton passzírozta a halat. Szerinte az smafu, ha valaki előre, otthon elkészíti az alaplevet.

A Fidesz megyei női tagozatának meghívására érkezett a halfesztiválra a zentai nőegylet negyvenhét tagja, akik tizenegyor már a bogrács körül ropták tangóharmonika szóra. *Lakatos Olga* elmondta, hogy nem csupán halászlévet főznek, de marhapörköltet is – nehogy véletlenül valaki éhen maradjon. Más hol szalonnakockákat pirítottak a csuszához, halat sütöttek. A szegedi halászlét ősi recept sze-

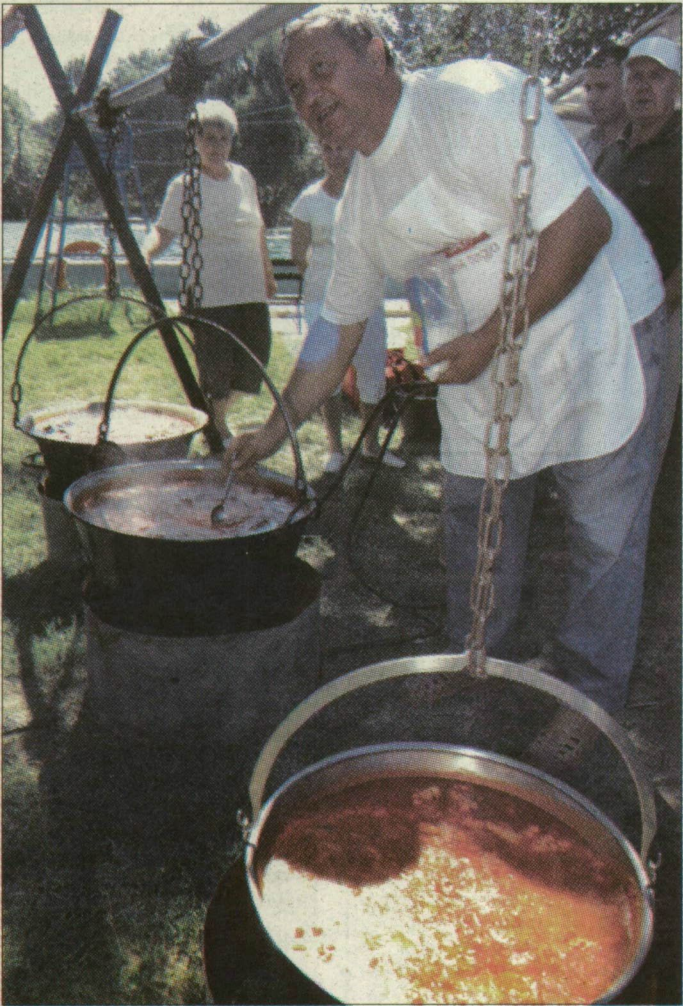
BOGRÁCSOS SIKEREK

Örökös halfőző címmel tüntette ki a zsűri *Zsolczai Istvánt* és *Járolt Jenőt* és Gyémánt bogrács-éremrenddel ismerte el *Zakar Mihály*, *Szépál Levente*, *Szalmáné Simon Éva*, *Fábián Péter* és *Daka József-Fakan Mihály* főzőtudományát. 9 szakács vett át Arany bográcsot, 19 Ezüst, 16 Bronz, 22 Réz és 58 Vas bogrács-díjat.



A már elmosott 10 ezer 922 darab tányér a Belvárosi hídon csak hosszában fért el

Fotó: Frank Yvette



Volt, ahol nem adták alább három bográcsnál

Fotó: Frank Yvette

rint, hagyományos módszerekkel készítették. Valaki ajánlotta, nézzük meg azt az újtót, aki nancsot és kakukkfűvet tesz bele, de már a gondolatától megfordult a gyomrunk. – A halászlét szép lassan kell főzni, mint a tyúk-

húsleves, és csak folyami halat szabad beletenni – mondta *Tímár János*. S hogy mi a jó hallétitka? A gyomaendrődi férfi elárulta: sertésszírban (nem olajban!) kell megpirítani a hagymát és a paprikát, zamatos fűszer-

REKLÁMFILMET FORGATTAK

Három napon keresztül forgatott Szegeden reklámfilmet egy mosogatószert gyártó cég. A reklám bemutatja, hogy a halászlé-fesztivál idején összezent rengeteg tányért milyen kevés mosogatószerrel lehet tisztára mosni. A filmek tegnap részlegesen lezárták a Belvárosi hidat, melynek teljes hosszában asztalokat állítottak fel az akkora már elmosott 10 ezer 922 darab tányérral. *Szilvágyi László* termékmenedzser elmondta, a tányérokat hús szegedi mosta 5 és fél órán keresztül, harminc további városlakó pedig az edények pakolásában segített. A mosogatást szegedi közjegyző csoport figyelte, ők hitelesítették a tányérok számát is, ami valószínűleg rekordnak számít. A budapesti filmek elmondták, a szegediek – számukra szokatlan módon – türelemmel viselték a hid lezárását. A reklámot a tervek szerint októbertől vetítik a televíziók.

paprikát és minél több halat kell használni. Ilyen egyszerű a dolog. Amilyen könnyű elkészíteni, ugyanolyan könnyű elrontani a hallevet – állítják sokan. *Horváth Cili* szerint bizony előfordult már, hogy meglett férfiak sírtak, mert egy nagyobb bogrács rosszul sikerült. A szocialisták sátránál a négy szegedi országgyűlési képviselő főzött, s vendégtelt meg megannyi nyugdíjast.

A nap energiáját kihasználva is készült halászlé a szegedi halfesztiválon. A Partfürdőn felállított bográcsok közül egy előtt parabolaantennaszerű szerkezet állt, ami – akár a szemüveg lencséje – összegyűjtötte a napsugarakat. A napalem elkészítője, az átotthalmi *Krisztin László* szerint nem tart tovább felforralni a vizet így, mint hagyományos módon. A férfi elmondta, amit lehet, otthon is napenergiával működött.

A főzés alatt, közben és után meglátogatták egymást az ismerősök, barátok. A rakpartról is jöttek érdeklődők, akik igencsak felháborodtak azon, hogy a felnőtteket négyszáz, a gyermeke-

ket pedig kétszáz forintért szállította a dereglye és a vontatóhajó. – Soha nem mondtuk, hogy ingyenes lesz a hajókázás. Csak a halfőzőket vitték ingyen – közölte *Kipper György*. A halfesztivál szervezője elmondta: jövőre marad a leosztás, azaz a Partfürdőn főznek majd a csapatok, a rakparton pedig a halászcárdák. *Kipper* ugyanakkor nem tartja elképzelhetetlennek, hogy az alsó rakparton is lesznek majd amatőr halfőzők, mert vannak olyanok, akiknek ez az oldal jön be jobban.

SZ. C. SZ.

HATEZER ADAG

Az alsó rakparton az óriásbográcsban hatezer adag halászlét készítettek hús mázsa halból, amely alá hús mázsa fa került. Az elmaradhatatlan vöröshagymából hatszáz kilogrammot használtak fel, a paprikából pedig hatvan kilogramm fogyott. A kakastejes cipóval kínált pontyhalászlé hét-száz, míg a gyevi filézett pontyhalászlé ezer forintba került.

BALÁZSI IRÉN

A Maros-parton ünnepeltek a megyei vadászok

Jó időben és jó helyen volt a megyei vadásznapi szombat: a Makó mellett Maros-partra több ezren látogattak el, hogy végignézzék a ceremónia után az agarak futását, a solymászok bemutatóját, a lövészetet. A rendezvény egyik célja az volt, hogy eloszlassa azokat a tévhiteket, amelyek erről a sportról, hivatásról élnek a köz tudatban.

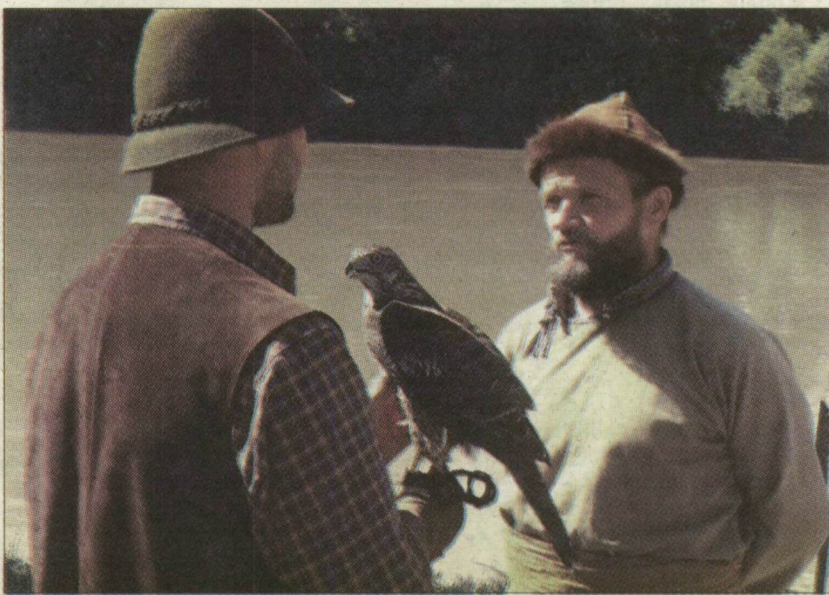
Komoly ünnepség volt a Csongrád megyei vadásznapi megnyitóját szombaton délelőtt, öltönyös és honfoglalás kori viseletben pompázó vadászok álltak sorfalat, *Buzás Péter* makói polgármester – maga is vadász – mondott beszédet, de eljött a *Lukács János* rendőr dandártábornok, a megyei rendőr-főkapitányság több vezetője. *Calaman János* Makó belvárosi segédlelkész mondott imát az utóbbi évben elhunyt vadászokért, akiknek tiszteltetére az erdélyi *Gothárd Béla*, ismert vadász és

szakíró koszorút hozott. Ez a nap alkalmat adott arra, hogy találkozzanak a régi ismerősök, és a vadászok megismerjék egymás családját. A fák alatt láthatóan nagy munkával kitakarított területen álltak az asztalok és főtt a számtalan vadétel, többnyire bográcsban. Ezért volt föltűnő a korondi *Ilyés Mihály* tűzhelye, ő ugyanis babgulyást főzött egy nagy cserépedényben, illetve pörköltet, olyan lábosban, amelynek a lába is cserépből volt, ezeket ő maga készítette.

A Maros-parti üdülőnél, a folyó közvetlen közelében várakoztak a ragadozó madarak: két héja egy vándorsólyom, egy egerészölyv és egy hatalmas szirti sas. *Banai Zoltán* és *Sági Oszkár* madarai fogságban születtek, s mint a mongol ruhát viselő Oszkár többször is elmagyarázta, ezek a madarak nem az eszközeik, hanem a vadásztársaik, állandó törődést igényelnek, és meghálálják a szeretetet. A parton a különbö-

ző vadászkutyafajták tulajdonságairól tartottak szemléltető előadást, nagy közönség előtt, és a szpíker többször is fölkhívta a figyelmet, melyik fajtaikat nem érdemes kisgyerekes családnál tartani. Nyilvánvaló volt, hogy a szervezők nem csak a villámló bottal járó emberek kedvét keresték: egész játszóudvar várta a gyerekeket, voltak árusok, volt magyar nóta, nép- és társastánc. A lovas szakosztály is eljött, kocsikkal, amelyek ritkán fordultak üresen. Az egész nap arról szólt, amiről már a megnyitó is: a vadászra elsősorban nem az a jellemző, hogy agyonlővi az állatokat, inkább az, hogy mínusz húsz fokban, térdig érő hóban is elviszi az ennivalót az etetőkhöz, figyel a környezet tisztaságára, és a vadállatok egyre fogyó és változó életterében is igyekszik fönntartani a természet egyensúlyát. Erre a munkára ma már egyre nagyobb szükség van.

BAKOS ANDRÁS



A kézhez szoktatott héja nem vadászfegyver, hanem társ

Fotó: Gyenes Kálmán