

Semmi szálka, semmi iszapíz, ha jól készítjük el

# Tisztítsuk hófehérre a halat!



– Az irdalással szálkátlanított keszeget a kis Laura is nyugodtan fogyaszthatja – mondja Erdei Attila

Fotó: Karnok Csaba

Több ezren töltötték horgászattal a háromnapos ünnep első napját Szegeden, s rengeteg könyhában sült-főtt a saját fogású hal. Nem lesz ez máshogy ma és holnap sem. Két ismert horgász kérdeztünk, miként készítik a halat, hogyan szüntetik meg a szálkásságot, az esetleges iszapízt. Hisz nagyon sok embert ezek riasztanak vissza a halfogyasztástól.

– Tegnap hajnali ötkor a Fehér-parti holtágon már nem volt szabad horgász hely. Sokan hajnali háromkor mentek le a partra, hogy helyhez jussanak – mondja Schreiter Tibor, a Szegedi Herman Ottó Horgászegyesület nemrég újraválasztott ügyvezető alelnöke. Ő maga is horgászott tegnap Péter fiával, s fogtak is négy szép pontyot. – Egyszer már láttam ezeket a halakat, hisz az egyesület telepítette őket a négy napos ünnepre; hatvanháromezer társukkal együtt a hermanos vizekbe – beszél. Ő maga

egyébként pontosan ugyanúgy állítja elő a halaszlet, mint Frank Sándor.

Erdei Attila világszerte ismert szegedi versenyhorgászbajnok – háromfős családjában legalább negyven kiló hal fogy évente. Ez több mint tízszerese az átlag családban fogyó, esztendőnként nem egészen négy kiló halnak. – Rengeteg embert az tart vissza a halfogyasztástól, hogy félnak a szálkától – mondja a mesterhorgász. – Ezt a félelmet küszöböli ki az irdalás és a filézés. Tavasszal nagyon sokan keszegeznek; az apró keszeg, liszben megforgatva, narancspirosra sütvé egészben is elpogatható, tényleg közben. A nagyobbakat azonban már irdalni kell, borotvaéles késsel két milliméterenként bevagdossa a húst. Egészen a gerincig kell vágni, „koppánásig”, közben hallja az ember, ropognak a szálkák. A gerinc és a bordák a halban maradnak, de ezekről már leszedhető a halhús, és nem okoznak gondot, mint a gyilkos ipsiszonhalak.

## OLÍVÁS SZALONNÁVAL TÖLTÖTT CSUKA

Nemsokára vége a csuka tilalmi idejének – Schreiter Tibor már nagyon várja, hogy elkészíthesse a tavasz első csukáját, saját, speciális receptje szerint. A hófehérre tisztított, két milliméterenként beirdalt, kilós halat beszózza, nagyon kicsi örölt majorannával, borssal megszórja, s egy órán át állni hagyja. Ezután lemossa, újra megszózza, megkeni olívaolajjal, megint megszórja kevés majorannával, fehér borssal. A hal belsejébe két-három csík, kimagozott olívabogyóval töltött bacon rak, külsejét pedig rendkívül vékonyra szelt házi füstölt szalonnával burkolja – majd az egészet alumíniumfóliába tekeri. Előmelegített, 180–200 fokos sütőben fél óráig sül a csuka – meghozza olyan tepsiben, melynek aljára előzőleg rács került. Ezután a mester kibontja a fóliát, fél citrom levét a csukára facsarja, visszateszi a sütőbe – a fólia nyitva marad – és hét-nyolc perc alatt a hal megpirul. „Féldőben” egyszer megfordítja a csukát – ezt a megfordítást teszi lehetővé a tepsibe helyezett rács. Sült krumplival, tartárral tálalja.

A nagy halat, ha csak nem harcsa vagy menyhal, filézni kell, ha el akarjuk kerülni a szálkát. – Négyéves kislányom, Laura és feleségem, Ágnes imádják a halat. Filézés után aggodalom nélkül merem nekik tálalni – mondja. Hogyan történik a filézés? A hát vonulatán, gerincig a húst borotvaéles késsel hosszabban bevágjuk, s kapunk két fél halat, meg egy halcsontvázat. Ez utóbbit félrerakjuk – jó lesz a halászle alaplevébe –, a két fél halat bőrével a vágódeszkára fektetjük, s belülről, a hús felől, beirdaljuk, szintén 2 milliméteres közönként, a bőrig. Az így szálkátlanított halat már lehet darabolni és sütni-főzni. A horgászbajnok egyik specialitása azonban a menyhal, amit történetesen nem kell filézni, mert szálkátlan. Menyhalmáj, Erdei-módrá: – Olívaolajjal vízzel felöntök, teszkek bele pár szem fekete borsot, egy babérlevelet, s húsz percig főzöm benne a májat. A sült menyhalat menyhalmájás kenyérral fogyasztjuk – mondja.

Sokan azért idegenkednek a halfogyasztástól, mert egyes vizekben iszapízű a hal, vagy – mint a csuka – „vadízű”. Ennek megszüntetésére Schreiter Tibor mond tanácsot: a halat hófehérre kell tisztítani, nagyon éles késsel, s ha kell, súrolókefével. Az idegen ízanyagok ugyanis a hal pikkelyei alatt vannak, s a tökéletes tisztítás után eltűnnek. Ezek után semmi akadálya, hogy jóízűen fogyasztuk el a saját fogású halat.

F. CS.

A hónap könyve

## Hallanod kell, mielőtt meghalsz

Ismerkedés a rocktörténettel vagy alkalom a nosztalgiazásra: az 1001 lemez, amit hallanod kell, mielőtt meghalsz című kötet a könnyűzene legfontosabb albumait ismerteti. Az antikváriumokban is ritka képeskönyvet ajánlja az olvasók figyelmébe a Somogyi-könyvtár.

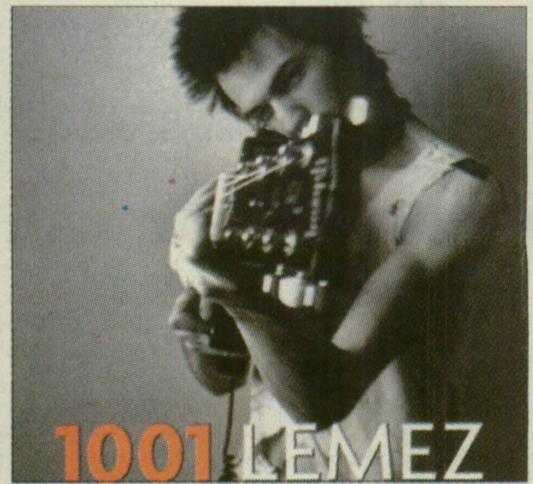
Újabb, a halhatatlanság látszatát keltő válogatásból csemegézhet az olvasó. Az 1001 lemez amit hallanod kell, mielőtt meghalsz című ötkötetes képeskönyv a legendás albumokat mutatja be, feltüntetve a rajtuk hallható számok szerzőit és azok időtartamát.

Az összeállítás a rock és a pop mellett a rock'n'roll, a dzsessz, a funky, a diszkó, a hip-hop, a kísérleti és világzene is, valamint táncczenék széles skáláján mozog. Az együtteseket, rövid jellemzésük helyett, a művészek korszakos gondolatával mutatják be. A világnézetüket, életérzésüket illusztráló idézetek felidéznek – egybekel mellett – John Lennon, Freddie Mercury, Madonna, Michael Jackson világát.

A magyar szerkesztő előszava kitér az 1950-es évekig visszanyúló kötet angolszász dominanciájára, amiben csak csekély mértékben kapnak teret német, francia, olasz alkotók, és amibe a magyar zenei élet egyetlen képviselője sincs jelen. Tagadhatatlanul mást jelent az 1950-es évek az európai ember számára, mást, mint például Hawaii csatlakozása az Egyesült Államokhoz. Ahogy mást jelent a halhatatlanság gondolata a magyar kultúra, történelem és a zenei élet színpadán.

Amilyen meghatározó volt a Beatles, Pink Floyd vagy az Abba zenéje a világ könnyűzenei piacán, úgy alakította a hazai zeneszerető közönség élet-szemléletét az Illéstől a Bélgá együttesig számos kiváló magyar zenekar. Ez talán egy következő „1001-es kötet” témája lehet.

KECSKEMÉTI ZSUZSANNA



Fotó a könyv borítójáról

A tipikus önkéntes vagy egyetemista, vagy nyugdíjas

## „Fizetés nélkül dolgoznék”

Nem akarok megöregedni, leépülni – indokolta egy önkéntes, miért végez munkát fizetés nélkül. Mások tapasztalatot kívánnak szerezni, de van, aki vallási indíttatásból dolgozik. A legtöbb önkéntes – nő.

– Jó napot kívánok, sok a szabadidőm, szeretnék dolgozni. Milyen munka van? Fizetést nem kérek! – a Szegedi Önkéntes Központban nem lepődnek meg ilyen belépő hallatán, hanem már mutatják is a kínálatot: meselovásás a gyereklinikán, nyári táboroztatás, könyvelés, programszervezés, számítógépes munka.

„Létfeltétel, hogy elfoglaljam magam.”

Gyenes Krisztina

A tipikus önkéntes kétféle: egyetemista, aki gyakorlatot akar szerezni, vagy nyugdíjas, aki nem akar otthon ülni. Néhányan vallási indíttatásból dolgoznak ingyen, mások – különösen a munkanélküliek – újra hasznosnak akarják érezni magukat. A legtöbb önkéntes: nő.

– Az egyik jelentkezőnk kapcsolattrendszerét felhasználva szí-

ház- és mozijegyeket szerez az ÁGOTA Alapítványnak. A gyerekek egy szegedi cukrászdától az előadások után ingyensüteményt kapnak – mondott példát a sikeres együttműködésre Gyenes Krisztina, a központ koordinátora.

– Hatvanhat éves vagyok. Ötvenöt évesen mentem nyugdíjba. Azóta nem tudok, nem akarok egyedül lenni. Könyvelőként dolgozom egy alapítványnál hetente két-három napot. Kölcsönösen meg vagyunk egymással elégedve – mesélte az egyik önkéntes. Arra a kérdésre, hogy nem lenne jobb, ha fizetséget is kapna a munkájáért, elmondta: próbált állást találni, de egy hatvanhat éves nő senkinek nem kellett. „Nem akarok leépülni, nem akarok megöregedni. Létfeltétel, hogy elfoglaljam magam. Ezért dolgozom.”

Magyarországon tíz központ működik, egymással hálózatot alkotva. A szegediek szociális intézmények, civil szervezetek számára közvetítenek embereket. Javasolni szokták, hogy a felek kössenek egymással szerződést. Mindkettejük számára biztonságosabb.

– A szakmai tudást, szabadidőt, lelkesedést felajánlani önkéntes dolog. Az elvállalt munkát elvégezni azonban már kötelező – mondta Krisztina, aki a szegedi központ egyedüli alkalmazottja. A munkatársai – természetesen – önkéntesek.

G. ZS.

A trubadúr vastapsos sikere a nagyszínházban

## Dupla Stretta – hőstenor született

Verdi egyik legnépszerűbb operája, A trubadúr megunthatatlan remekmű, ezt bizonyítja a Szegedi Nemzeti Színház két szereposztásban bemutatott új produkciója is. Harangi Mária rendezésének akadnak ugyan vitatható megoldásai, mégis estéről estére telt házas, vastapsos sikert arat – megérdemelten.

Szinetár Miklós tanítványa volt a színművészeti fiatal operarendező-generáció Szegeden most debütáló tagja, Harangi Mária, akiről A trubadúrt látva kijelenthető: éppúgy biztos ízlés, arányérzék, jó elemzőkészség jellemzi, mint mesterét. A szövevényes, vadromantikus történetet követhetően állította színpadra. Eredeti, elementáris ötletek ugyan nincsenek a tradicionális előadásban, de kompakt, koherens a produkció. Talán a főszereplőket kísérő didaktikus szellemalakokat érdemesebb lett volna elhagyni.

A rendező fő segítőtje párja, Romvári Gergely díszlettervező volt, akivel látványos, könnyen változtatható színpadképet találhat ki. A meglehetősen konzervatív megoldásnak tűnő festett háttérfüggönyök szép reneszánsz tájképeket idéznek, szerencsére sikerült ezeket stilizált, töredékes építészeti elemekkel, jó világítással ötletesen kombinálni. Papp János művés, korhű, szemet gyönyörködtető jelmezei is hozzájárultak a sikerhez.



Kelemen Zoltán Luna gróf és Szonda Éva Azucena szerepében A trubadúrban

Fotó: Schmidt Andrea

Az első két előadást felvállaló Vajda Júliának papírforma szerint nem való Leonora szerepe, hiszen hangja könnyebb, finomabb, líraibb, mint amit a helyenként súlyosabb, drámaibb szólam megkívánna. Mégis nagy élmény őt látni és hallani, mert bámulatos profizmussal játszik és hibátlan bel canto technikával, gyönyörűen énekel. A drámai szoprán Wittinger Gertrúd betegsége miatt csak a harmadik előadásban állt be Leonoraként. Bár nagy volumenű hangja ideálisabban lenne a szerephez, kissé megküzdött az áriák koloratúráival, és a fináléban volt igazán

meggyőző. A produkció legnagyobb meglepetése, hogy a szobafestőként indult, és Manricóként élete első főszerepét éneklő Cselóczi Tamás erőteljes, fényes hangú, igazi hőstenor. Olyan meggyőzően énekelte a Strettát, hogy a vastapsot hallva a karmester megismételte vele. 1946-ban erről a színpadról indult egy volt autószerelő is, akiből azután minden idők egyik legjobb magyar tenoristája lett... Cselóczinak van még mit tanulnia, de ha ilyen ütemben folytatja, sokat hallunk még róla. A másik Manrico, Hajdu András is egészen jól énekel, bár a Stretta

végére elfogyott az ereje (vagy a bátorsága), és a csúcspontnak számító, legmagasabb hőfokú Allarmi, allarmi! helyett, valami elfúló gikszert hallhatott a közönség. Két nagyszerű Azucena is született: Szonda Éva megmutatta milyen a modern énekes-színészi alakítás. Plasztikusan és szenvedélyesen énekel, úgy izzott, akár a máglya. Amikor színpadon volt, csak az ő mindent pontosan kifejező, beszédes arcára és ragyogó szemekre lehetett figyelni. Tóth Judit elősorbán gyönyörű, bársonyos hangjára épített, talán túlzottan libi játékkal lehetne még hatásosabb.

A Luna grófként bemutatkozó Kelemen Zoltántól többet vártam. Korrekten énekelte ugyan a szólamot, de túl szürke, jellegtelen volt az általa megformált figura. Réti Attila érdekes hangon, de intenzívebben és összességében sokkal meggyőzőbben alakította Lunát. Mindkét látott előadásban a fiatal, szép hangú basszista, Cseh Antal alakította Ferrandót, aki ha így folytatja, még sokra viheti. A kórus és a többi szereplő is kített magáért. Az élményszerűen muzsikáló Szegedi Szimfonikus Zenekar Molnár László operaigazgató dirigálásával elragadtatótában, szenvedélyesebben játszott. Gyüdi Sándor olykor-olykor mintha inkább visszafogta volna az érzelmek áradását.

HOLLÓSI ZSOLT