



Forrás: Magyar Konyha

A karácsonyi menü szinte elmaradhatatlan kelléke a halászlé. De vajon mit tudunk eredetéről? Kik főzték az elsőt, és az idők folyamán miként változott a receptje? Az igazi halászlé a halászkok által főzött lé volt, amit munka közben, egyszerű, mindig kéznél levő eszközökkel és alapanyagokból főztek. A mai változat őseit kutatva nem kell túl sokat visszamenni a múltba, hisz a leves karakteréhez tartozó pirospaprika csak a XVIII. század második

felében kezdett fűszerként elterjedni hazánkban.

Az első utalás a halászlére 1800-ból, Brezetzky Sámuel német nyelvű útleírásából származik. Eszerint Tolnán a halászkok „Halászlé”-vel – így a német szövegben! – kínálták: „...Az első fogás pontyból készült, melyet borsos lében főztek meg az ott élők. „Halászlé”-nek nevezik ezt, és a halrészek fűszerezéséhez a török borsot használták. A halszeletek kitűnően ízlettek nekem, de ilyen égető paprikaleveshez az én ínyemnek nem volt kellő fogékonysága” – kesergett az utazó. Külön érdekes, hogy a tolnai németajkú halászkok „halászlét” mondtak, mikor ők „paprikafischt” azaz halpaprikást szoktak főzni.

Időben a következő adat 1808-ból származik. Egy Eissl nevű karinthiai úr járt a Balatonon, s könyvében leírja, hogy felkeresték a Kis-Balatonban lévő halászszigetet, hol a halászkok nádkunyhóban éltek, és a „halaclit” paprikával fűszerezték. Tehát megint csak német szövegben olvashatunk róla, magyar vonatkozása továbbra sincs. Mindenesetre nem lehetett rossz étel, hisz egy 1822-ben kötött szerződésben a keszthelyi uradalom kikötötte, hogy a halászkok – ha az uraság úgy kívánja – kötelesek jóféle halakból „halászlét” készíteni.

Vörösmarty is

dicséri a balatoni halászlét, az 1864-ben megjelent Czuczor – Fogarasi-Szótár pedig a fenékpusztai halászlét említi. Prónay: Vázlatok Magyarhon népeletéből című könyvében 1855-ben a leginkább a Tisza mentén készített halászléről ír, melyet többféle halból készítettek, „...úgy mint pontyból, csukából, angolnából, kecsegeből, melyeket apró darabokra vagdalnak, sóznak, paprikáznak, hagymával meg egy kevés babérlevéllel keverve magok leviben főznek.” A Vasárnapi Újság 1863-ban Révkomáromból ír a halászléről, amit a polgárok leginkább a halásztanyákon fogyasztanak, és ponty, harcsa, kecsege, vöröshagyma, só valamint paprika kell hozzá. A cikk szerint csak Komáromban és Szegeden otthonos ez a változat, „de ritka, ki maga is nem tudná elkészíteni”. Singhoffer Mátyás pesti halászmester a múlt század utolsó évtizedeire emlékezve írja, hogy mikor halat vásároltak, a vidéki mester az áldomáshoz egy bárkán főzette bográcsban a halászlét. Mint emlékezik,

ekkoriban terjedtek el a halászcsárdák is. Herman Ottó szerint (1887) a szegedi halászlének sűrű, piros a leve és méregerős. A balatonmelléki rengeteg hagymát használ és ritka a leve, módjával paprikáz. A komáromi találja el a legjobban a hagyma és a paprika arányát. Mindezen adatok fényesen bizonyítják, hogy az étel eredetileg a halászkok által főzött lé volt, így lett a neve halászlé - egyébiránt nyelvészek szerint a hallé lenne a helyes elnevezés, mert nem a halász levét esszük, hanem a halét. Hogy ki készítette az elsőt? - nehéz lenne megmondani, de kétségtelen, hogy a lakóhelytől távol lévő halászkok főzték ott, ahol sem idő, sem felszerelés nem volt bonyolult konyhai műveletekre. Érdekes az is, hogy azok a halászkok, akik naponta hazajártak, ahol főtt étel várta őket, valamint a falusiak, nem ismerték a halászlét, még a közelmúltban is zsírral vagy rántással, zöldséggel főzték a halat.