

Halászlé - Szegedi halászlé

turizmus vendéglátás kategória

Mottó: „A Tisza mentén a leghíresebb a szegedi halászlé!”

Története

Színe piros, íze csípős, paprikával és hallal teli bográcsban főzik. Minden házban másképp tudják receptjét és állítják az az igazi, legfinomabb lé! A karácsonyi ünnepek fő étele, de bármikor megeheted. Főbb készítési lelőhelye csárdák és vendéglátóhelyek. Fesztiválok és ünnepek főszereplője, bárhol eheted hazánkban, de egyet tarts szem előtt: A legfinomabb a szegedi halászlé! Kiklikelj és megtudhatod miért!

Tudtad-e, hogy?

1. Szeged környékén a XI. században már virágzott a halászat.
2. Mátyás király (1458–1490) krónikásának, Galeotto Marzionak tulajdonítják a mondást, miszerint a Tiszának kétharmada víz, egyharmada hal.
3. A magyar gasztrokultúra egyik meghatározó, korát tekintve még egészen fiatalnak mondható étele a halászlé, hiszen a fűszerpaprika használata csak a 18. századtól lett általános.
4. Ha a magyar gasztronómiáról kérdezzük a külföldieket, valószínűleg az első három válasz között szerepel a halászlé.
5. Szegedi és a bajai a két legnépszerűbb halászlé.
6. A halászlé főzését akkor kell befejezni, ha a hüvelyk- és mutatóujj összeragad az étel gőzében.
7. 19 alkalommal rendeztek már Szegeden Nemzetközi Tiszai Halfesztivált.
Nemzetközi Tiszai Halfesztivál
Hazánk egyik legnagyobb és legrangosabb gasztronómiai és kulturális rendezvénye. A Szegedi híd alatt, illetve (a halfőzők számának folyamatos növekedése miatt néhány éve már) az újszegedi partföldön minden év szeptemberének első szombat délelőttjén megküzdnek egymással a halfőzők, hogy elnyerjék a Frank Sándor Venesz-díjas mesterszakács által alapított Halfőző Érdemrendet.
8. Aki igazi halászlévet akar csinálni, az tavalyi vöröshagymából készíti, mert a zöldhagyma és a főzőhagyma alkalmatlan erre a célra.

9. A halászeveket csoportokba is sorolhatjuk:

Dunai halászevek:

- Bajai halászlé
- Paksi halászlé
- Komáromi halászlé
- Dunai halászlé
- Mohácsi halászlé
- Debreceni paprikás halászlé

Tiszai halászevek:

- Szegedi halászlé
- Szolnoki halászlé
- Tiszai boros halászlé

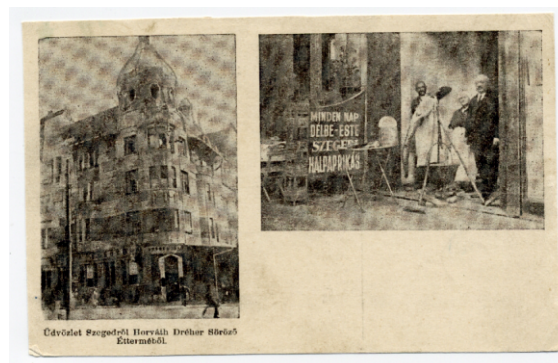
Balatoni halászevek:

- Balatoni halászlé
- Füredi halászlé
- Lellei halászlé

10. A szegedi halászlé mellett másik népszerű helyi halétel a haltepertő.

11. Herman Ottó tudós részben más feljegyzéseire, részben saját kutatásaira támaszkodva 34, ma is helytálló fajt ír le a Tiszából.

12. A 2000-ben történt ciánszennyezés következtében teljesen kipusztult a folyó állatvilága.



A Tisza mentén leghíresebb a szegedi halászlé. Jellegzetessége, hogy többfajta halból készítik. A kisebb halakat, fejet, farkat miután megfőtt, áttörik, azaz átnyomkodják egy szitán. A lé így besűrűsödik, viszont nem lesz benne mindenféle törmelék. Az alaplébe ezután főzik bele a halhúst (halfilét, halpatkót).

A halászlének napjaink étkezési kultúrájába rangos helye van, egyik meghatározó karácsonyi ételünk. Receptje féltve őrzött titok egy-egy családban, mindig vannak egyedi összetevők, de az alapvető hozzávalók és a főzés mikéntje hagyományosak.

A magyar néprajzi irodalom szerint a halászlé azonos a hosszú lére eresztett halpaprikással. („Halpaprikás halászosan” - írták a száz év előtti szakácskönyvek.)

Halászlé készítése Magyarországon

Magyarországon különböző tájegységek vetélkednek a hiteles, az igazi halászlékészítés pálmájáért. A nemzetközileg jegyzett néprajztudós, Herman Ottó szerint sok kecsege, elég ponty és kevés harcsa kell hozzá.

- A Tisza mellékén ponty, csuka, angolna és kecsege illik bele, és a paprika, hagyma mellett babérlevéllel is zamatosították.
- A szegedi levének olyan színe kellett legyen, “mint a legdühösebb bika vére”.
- A komáromit sok, de kevésféle hal (ponty, harcsa, kecsege), paprika és hagyma harmad-harmad-harmad aránya jellemezte.
- A balatonmelléki, ún. “ritkás” hallébe sok hagymát, módjával paprikát és sok apró halat, főleg dévért írtak elő a népi receptek.

Szegedi halászlé

Hogyan készül a szegedi?

Jellegzetessége, hogy többfajta halból készítik. A kisebb halakat, fejet, farkat miután megfőtt, áttörik, azaz átnyomkodják egy szűrőn. A lé így besűrűsödik, viszont nem lesz benne mindenféle törmelék. Az alaplébe ezután főzik bele a halhúst. Szeged környékén többnyire a lefelé szűkülő bográcsokat használják.

Szegedi halászlé recept

Alapanyagok:

1 kg ponty
0,5 kg harcsa
25 dkg kecsege
25 dkg csuka
30 dkg vöröshagyma (makói)
25 g fűszerpaprika (szegedi)
10 dkg csemegepaprika, 5 dkg csemegeparadicsom
2-3 db erős paprika, só, ízlés szerint



Szegedi halászlé készítése:

A halakat lepikkelyezzük, megtisztítjuk, jó alaposan leöblítjük, az ikrát és tejet félre tesszük. A ponty, a harcsa, a kecsege fejét farkát, valamint a feldarabolt csukát a felkarikázott vöröshagymával hideg vízben feltesszük főni, és mérsékelt tűzön halalaplét készítünk. Közben a ponty, a kecsege és a harcsa törzsét 2 cm-es szeletekre vágjuk. Majd sózzuk, fűszerpaprikával meghintjük és félretesszük. A halalaplét sózzuk és kb. egy órán át lassan forraljuk. Ezután hozzáadjuk a fűszerpaprikát, és addig főzzük, míg a halhús a csontokról leválik. Ekkor a hallevet leszűrjük és ráöntjük a félretett halszeletekre, ikrára, tejre, majd utánízésítjük, és lassan tovább forraljuk. Kb. 15 perces forralás után hozzáadjuk a kis kockákra vágott csemegepaprikát, a paradicsomot és a felszeletelt erős paprikát is. Majd további 10 percig lassan forralva készre főzzük. Az eredeti szegedi halászlévet bográcsban készítették szabad tűzön. Ha bográcsban készítjük, akkor a halat hasonlóan daraboljuk, de készítéskor rétegezzük úgy, hogy a bogrács aljába tesszük a fejet, farkat, a kisebb haldarabokat. Majd rászórjuk a vágott vöröshagymát, megszórjuk a fűszerpaprikával, hideg vízzel felöntjük, sóval és erős szegedi cseresznyepaprikával ízlés szerint fűszerezzük és lassan forralva készre főzzük.

(forrás: szegedihalaszle.hu)

Linktár

Források:

<http://www.szegedvaros.hu/ertektar/7755-szegedi-halaszle.html>

<http://www.szegedihalaszle.hu/szegedi-halaszle-tortenete>

<http://www.torzsasztal.com/barta-gasztrofolklor/haletelek-halfogyasztas-tortenete.html>

<http://hal.wyw.hu/detail.php?id=190>

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Halászlé>

