



BEHÁLÓZVA

IZLAND: AHOL TŐKE A HAL

FOTÓ: BALÁZS ISTVÁN

▷ SZÖVEG: BALÁZS ISTVÁN „BALU”

Izlanddal kapcsolatban többnyire vulkánokról, gejzírekről, gleccsekről, hidegről, no meg elfekről, trollokról hallunk. Ezeken a fejezeteken most átlendülve, egy sikamlósabb témához evezünk: a halászatához. Halból pedig akad bőven a sziget körüli vizekben

Izland – mintegy elszigeteltségének köszönhetően – az ember által az egyik legkésőbb benépesített, nagy sziget. Már a vikingek 9. századi megjelenése előtt éltek itt ír vagy skót remeték, de azért túlnépesedéstől nem kellett tartani. A halászat már akkoriban a szigetlakók alapvető megélhetését jelentette, bár sokáig csak saját fogyasztásra fogták a halat. Az izlandi halászat történetének megismeréséhez elég a 15. század elejéig visszatekinteni, mivel a megélénkítő kereskedelem nyomán ekkorra futott fel igazán a szárított tőkehal iránti külső kereslet.

A középkor végére már rendszeresen feltűntek külföldi hajók is Izland körül, de a 17–19. századra kialakult íratlan szabály szerint 16 tengeri mér-

Az izlandi halászat történetének megismeréséhez elég a 15. század elejéig visszatekinteni, mivel a megélénkítő kereskedelem nyomán ekkorra futott fel igazán a szárított tőkehal iránti külső kereslet.

A II. világháborút követően Izlandon komolyabb szintre lépett az ország halászvizeinek védelme, 1948-ban pedig már törvény rendelkezett a szigetet övező vizek halászatáról.

◀ KIKÖTÖBEN

A TENGERI HALÁSZAT MA IS ALAPVETŐ IZLANDI IPARÁG. FONTOSSÁGAHOZ KÉTSÉG SEM FÉR, S EZÉRT NEM MEGLEPŐ, HOGY NAGY FIGYELMET KAP A MUNKAERŐHIÁNY (AZ IZLANDI FIATALOK KÖRÉBEN IGEN JELENTŐS AZ ELVÁNDORLÁS, FŐLEG ÉSZAK-AMERIKA FELÉ) ÉS AZ IZLANDI VIZEK KÖRNYÉKÉN SETTENKEDŐ VERSENYTÁRS, IDEGEN FLOTTÁK IDŐSZAKOS MEGJELENÉSE IS

már törvény rendelkezett a szigetet övező vizek halászatáról.

Ám mindössze egy évtizednek kellett eltelnie, hogy új fejezet nyíljon a halászati konfliktusok, egyben Izland történelmében: 1958-ban Nagy-Britannia és Izland között kirobbant az úgynevezett tőkehalháború. A húsz éven át tartó parázs vita természetesen a sziget körüli vizek halászati jogairól szólt. A part menti halászati zóna fokozatos és önkényes kiterjesztésével Izland kizárólagos halászati jogot vívott ki magának, egészen 200 tengeri mérföldig terjedően. Ez a felségterület-kiterjedés egyébként napjainkra általánosan elfogadottá vált a világ óceánjain, tengerein.



TISZTA, IZLANDI LEVEGŐN SZÁRÍTVA

AZ ÉVSZÁZADOS HAGYOMÁNYOKAT ŐRZŐ HALSZÁRÍTÓ SZERKEZETET MÉG MA IS HASZNÁLJA NÉHÁNY CÉG, HOGY KIEMELKEDŐ MINŐSÉGŰ TERMÉKET ÁLLÍTHASSON ELŐ. ERRŐL A TURISTÁKNAK FELÁLLÍTOTT TÁBLA IS ÁRULKODIK



FOTÓK: HEILING ZSOLT

HERING ERA MUZEUM – SIGLUFJÖRÐUR

IZLAND LEGNAGYOBB TENGERÉSZETI MÚZEUMÁBA LÉPVÉ A KONGÓ FALAK KÖZÖTT KÉRDEZEM A MÚZEUM ŐRÉT: „MIRŐL SZÓL E TÁRLAT?” – „HERING” – ÉRKEZIK AZ EGYKEDVŐ ÉS KURTA VÁLASZ. A MÚZEUM HÜEN TÜKRÖZI AZ ÉSZAKI PARTOK HANGULATÁT ÉS AZ ITT ÉLŐ EMBEREK ÉVSZÁZADOS TÖRTÉNELMÉT. INTERAKTÍV KIÁLLÍTÁSRA NE SZÁMÍTSUNK, AZ IDŐ LASSAN MŰLIK ERREFELÉ...



HALBAN GAZDAG

Az Izland körüli áramlást az Észak-Atlanti-áramlat úgynevezett Irminger-ága mozgatja, ami dél-délnyugatról éri el a szigetet, az itteni-nél valamelyest melegebb és sósabb vizet hozva a térségbe. Később északi, majd északkeleti irányba fordulva kerüli meg a szigetet, és hozza létre a teljes áramlási kört. A szigetország körüli vizek halgazdagsága az áramlat okozta vízkeveredésnek is köszönhető; a sziget körüli 300 kilométeres sávban 230 halfaj fordul elő, aminek több mint fele ívik is e vizekben. Mégis mindössze 25 fajt halásznak emberi fogyasztásra, ezek közül is csupán három faj adja a fogás 80%-át. Közülük is kiemelkedik az atlanti tőkehal.

Az izlandi halászat évszázadok óta fontos szerepet játszik az ország életében. Míg az elmúlt századokban norvég, svéd, dán, ír, skót felmenőkkel rendelkezők végezték a halászmunkát és a halfeldolgozást (főképp sózással tartósítottak), addig napjainkban jelentős számú lengyel és egyéb kelet- vagy akár délnyugat-európai dolgozik a kiterjedt ágazatban. Arról, hogy ez mennyire fontos szegmens az ország gazdasági életében, árulkodjanak a számok: az évente kifogott mintegy 1 millió tonna hal az ország exportjának körülbelül 40%-át adja, míg a halászathoz köthető egyéb tevékenység a lakosság kb. 20%-ának ad munkát. A halászati szezon csúcsidezősaka októbertől ápriliséig tart, ebben a periódusban a komolyabb halászhajók heti 3-4 napot töltenek a tengeren.

Halászhajón dolgozni nem épp leányálom. A beszámolók mind kemény munkáról szólnak. A téli időszak napi 18 órás teljes sötétsége, a sokszor erős, hideg szél, az állandó nedvesség, a folyamatos készenlét egy hánykolódó hajón, a kötelekkel, horgokkal – és persze halakkal – bíbelődés finoman fogalmazva sem gyerekjáték.

Az évente kifogott mintegy 1 millió tonna hal az ország exportjának körülbelül 40%-át adja, míg a halászathoz köthető egyéb tevékenység a lakosság kb. 20%-ának ad munkát.

OSTROMLOTT PARTOK

A TENGERRE FUTÓ EGYKORI LÁVAFOLYÁSOK BAZALTJÁBÓL BIZARR ALAKZATOKAT VÁJ A HULLÁMVERÉS. TÚL A TURISTAVONZÓ LÁTVÁNYOSSÁGON, E VAD PARTVIDÉK KEVÉS BEVÉTELI FORRÁST AD A HELYIEK SZÁMÁRA. A TENGER PIACKÉPES LÉNYEI KÉZENFEKVŐ MEGOLDÁSSAL SZOLGÁLNAK, CSAK ÉPP AZ ÉSZAKI VIZEKEN TÖBBNYIRE SZÓ SINC S NYUGODT PECÁZÁSRÓL

FOTÓ: BALÁZS ISTVÁN



A CIKK MEGJELÉNÉSÉNEK
TÁMOGATÓJA AZ STA TRAVEL

STATRAVEL.HU

SZUSSZANÁSNYI SZÜNET

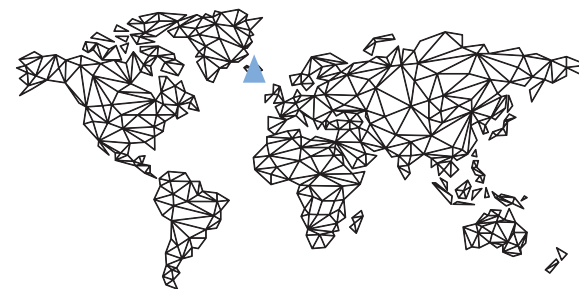
A HALFELDOLGOZÓ KOMOLY TEMPÓT DIKTÁLÓ MUNKAHELY. A ZÁRT TÉRBEN, SÓS ÉS HALLAL TELÍTETT LÉGKÖRBE VÉGZETT MUNKÁT IDŐRŐL IDŐRE MEG KELL SZAKÍTANI A FRISS LEVEGŐN TÖLTÖTT PIHENŐKKEL



FOTÓ: BALÁZS ISTVÁN

HAL, HÁLÓ, HAJÓ

SOK PARTI TELEPÜLÉS MA IS HATÁROZOTTAN TENGERFÜGGŐ. SOKAKAT FOGLALKOZTAT UGYAN A MEZŐGAZDASÁG, A TURIZMUS VAGY ÉPP A KERESKEDELEM, ÁM A HAGYOMÁNYOS GONDOLKODÁS SZERINT A TENGER AZ EGYETLEN, AMI KIAPADHATATLANNAK TŰNŐ MEGÉLHETÉSI FORRÁS





FOTÓK: BALÁZS ISTVÁN

TENGERI BELBECS

A NAGYOBB HALÁSZHAJÓK VÁLOGATÓ-, TARTÓSÍTÓ-, FELDOLGOZÓMUNKÁT IS VÉGEZNEK. A GÉPESÍTÉS MÁR JÓCSKÁN TERET NYERT, DE IGY SEM NÉLKÜLÖZHETI A NYÍLTVÍZI MUNKÁSZEKEKET

TÚL A KÉZMŰVESSÉGEN

A TARTÓSÍTÁS KÉZNEFEKVŐ MÓDSZERE A SÓZÁS – CSAK ITT AZ UJJBEGYEK MOZGATÁSA HELYETT ERŐS NYOMÁSON, SUGÁRBAN ZAJLIK



FUTÓSZALAGON

A halászkéchoz képest a feldolgozók mindennapjai nyugalmasak és kiszámíthatóak. A halak feldolgozása többlépcsős folyamat. A mára jócskán automatizált rendszerben még mindig fontos az emberi jelenlét és felügyelet, de a halak csontos részeinek és bőrének eltávolítását precíz és gyors gépek végzik.

A feldolgozott halak minőségét több tényező is befolyásolja. Az alkalmazott technológiában ma már nincsenek igazán nagy különbségek, a hőmérséklet és az időfaktor viszont igazán meghatározó. A beérkező hal minősége annál jobb, minél kevesebb időt tölt el a halászhajón, ott is lehetőleg 2-3 °C-on. A feldolgozásnál is e két tényező a legfontosabb, különösen a friss állapotban továbbszállításra kerülő halak esetében. Globalizáció ide vagy oda, az azért elképesztő, hogy az izlandi partoktól akár 100-150 kilométerre kifogott hal 1-2 napon belül felkapott New York-i vagy londoni éttermekben landolhat – konyhakész állapotban.

Az izlandi partoktól akár 100-150 kilométerre kifogott hal 1-2 napon belül felkapott New York-i vagy londoni éttermekben landolhat – konyhakész állapotban.



MÉLYHŰTVE TÁROLVA

HALSZELETEK, MÁR ÉPP JÓL LEFAGYASZTVA

ELLENŐRZÉS

A FAGYASZTÁSRA, VAGY CSOMAGOLÁSRA KERÜLŐ KÉSZTERMÉK MINŐSÉGI ELLENŐRZÉSE KIHAGYHATATLAN

EGY CSOKOR HORROR

FARKASHALAK A TERÍTÉKEN. E HIDEGVÍZI, FENÉKLAKÓ ÁLLAT ÁLTALÁNOSAN ELTERJEDT AZ IZLAND KÖRÜLI VIZEKBEN. ÁM EGYEDSZÁMA – ELSŐSORBAN A TÚLHALÁSZÁS MIATT – MINDENHOL ERŐSEN LECSÖKKENT. A HÚSÁT IS FOGYASZTJÁK, ÉS MÁJÁBÓL – HASONLÓAN A TŐKEHALÉHOZ – KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ OLAJ NYERHETŐ



FOTÓK: BALÁZS ISTVÁN



FAGYOTT PILLANTÁS

A TŐKEHAL AZ IZLANDI HALÁSZAT KIEMELKEDŐEN FONTOS, KÖZPONTI ZSÁKMÁNYÁLLATA

A farkashalak gyomrának pH-ja olyan alacsony, hogy a gumikesztyűm apró nyílásán bejutó gyomorsav néhány óra alatt teljesen harcképtelenné teszi a mutatóujjamat.

A fagyasztott és sózott áru már ráérősebben készül, ezek egy része hajón éri el a – főképp európai – célországokat; a sózott tőkehal régóta nagyon kedvelt a mediterrán régióban. A halfeldolgozó üzemekbe a karibi térségből érkezik a só, amiben a halak két-három hetet töltenek,

hogy jelentős vízvesztést követően, dobozolva induljanak főképp spanyol, portugál és olasz ételmisszerláncokhoz. A fagyasztott halak tárolása egy óriási hűtőkamrában történik, ahol -30 °C alatti hőmérséklet uralkodik. Egyes haláruk gyorsfagyasztása viszont egy erre speciálisan kialakított helyiségben zajlik, ahol néhány másodperc alatt kopogósra fagnak a halszeletek.

A halfeldolgozás sem mindig leányálom: a farkashalak gyomrának pH-ja olyan alacsony, hogy a gumikesztyűm apró nyílásán bejutó gyomorsav néhány óra alatt teljesen harcképtelenné teszi a mutatóujjamat. Ha tehát ragadozó hal gyomrában turkálunk, nem árt észnél lenni!



FOTÓ: HEILING ZSOLT



FOTÓ: NAGY BALÁZS



FOTÓ: BALÁZS ISTVÁN



FOTÓ: HEILING ZSOLT

BÁLNALESEN

IZLAND ÉSZAKI FJORDJAIBAN KÜLÖNÖSEN KELENDŐ TURISTAPROGRAM A BÁLNALES. A MA MÁR NEMZETKÖZI SZEMÉLYZETTEL FUTÓ KIS HALÁSZHAJÓK – NEM UTOLSÓSORBAN A NAGYSÁGRENDILEG MEGNÖTT IDEGENFORGALOM MIATT IS – JELENTŐS HASZONNAL ÜZEMELNEK. A HALÁSZATI CSÚCSSZEZONON KÍVÜL (AMIKOR A TURISTÁK IS ÉRKEZNEK) IGEN JÓ MEGÉLHETÉSI ALTERNATÍVÁT JELENTENEK

NE CSAK A KEZEMET FIGYELJÉKI!

A TENGERI MEGÉLHETÉSBŐL NYÁRI TURISTAATTRAKCIÓ: A HALÉLETTANI SHOW ALANYÁT AZ UTASOK FOGJÁK HORGÁSZBOTTAL, A PARTOT ÉRÉSKOR ŐK IS FOGYASZTJÁK EL. A HULLÁMOK HÁTÁN BEMUTATÓ-BELEZNI KORÁNTSEM ÉLETBIZTOSÍTÁS (AZ UJJAK SZÁMÁRA)

NEM TYÚK

LUMMATOJÁS. A TRADICIONÁLIS IZLANDI ÉTRENDNEK RÉSE VOLT TÖBB ÓSHONOS ITTENI MADÁRFAJ ÉS TOJÁSAIK FOGYASZTÁSA IS. A HULLÁMMARTA SZIKLAFALAK FÉSZKELŐTELEPEINÉL GYŰJTENI NEM ÉPP A MÁLNASZEDÉSSSEL EGYENÉRTÉKŰ



FOTÓ: NAGY BALÁZS

ÓRIÁSTRÓFEA

A BÁLNALES LÉNYEGE A BÁLNA. HA NINCS LÁTVÁNY, ODA AZ ELÉGEDETTÉG, EZÉRT ÁLTALÁBAN PÉNZVISSZAFIZETÉS, VAGY EGY ÚJ HAJÓUTRA SZÓLÓ JEGY JÁR A KUDARCKÖR UTÁN. ÁM AZ UTAZTATÓCÉGEK EGYÜTTMŰKÖDNEK, ISMERIK A BÁLNAK MOZGÁSÁT, ÉS TÖBBNYIRE MEG IS OSZTJÁK EGYMÁSSAL AZ AKTUÁLIS INFORMÁCIÓKAT. ÍGY, BÁR A BÁLNALÁTVÁNY NEM GARANTÁLT, DE IGEN MAGAS ESÉLYEL MŰKÖDIK

ÉLET A HALAKON TÚL

Épp tízperces szünetünket töltjük a kikötő friss levegőjén, amikor egy mesés vitorlás dokkol pár lépésre az üzem bejáratától. A kétfős legénység Norvégiából ruccant át, látszik is rajtuk, hogy nem ma kormányoztak először vitorlást. A halfeldolgozó most ünnepli 50. jubileumát, és persze itt a partin is a pácolt halfilé kerül terítékre. A műanyag kádak pedig színig feltöltve jégkockákkal, hogy jégágyon tovább hűljenek az

amúgy is dermedt sörök és üdítők. Nyár közepe van, de sapka és sál erősen ajánlott, jobban is esne a hideg szélben egy forró csokoládé. És ha már itt tartunk: a helyi vegyesboltban a csavaros fagyi is menő, de a jeges édességet az időjárásra való tekintettel a bolt fűtött előterében – kabátban és sapkában – fogyasztják.

A helyi vegyesboltban a csavaros fagyi is menő, de a jeges édességet az időjárásra való tekintettel a bolt fűtött előterében – kabátban és sapkában – fogyasztják.

Ha valaki halfeldolgozóban tevékenykedik, jó esélye van, hogy halat ebédeljen és vacsorázzon. Nincs is ezzel semmi baj, de egy idő után már egyre nehezebb úgy összeállítani a menüt, hogy ne legyenek annyira ismerősek az ízek. Ilyenkor jönnek jól a szezonális vagy éppen állandóan kapható helyi ínycsiklések, mint a mirelit bálnahús (esetünkben a csukabálna) vagy a lummatojás. Utóbbi darabja kb. 1000 forintnak megfelelő izlandi koronáért kapható – persze nem is lehet a kert végéből összeszedni. Azért még mindig kisebb fáradság, mint egy többnapos tengeri halászat...



BALÁZS ISTVÁN „BALU”
ORNITOLÓGUS,
ELSŐSORBAN RAGADOZÓ
MADARAKKAL ÉS AZOK
VÉDELMEVEL FOGLALKOZIK