

# Halászzati Lapok

A Magyar  
Mezőgazdaság  
melléklete

VIII. évfolyam

2007/  
Augusztus

Az idén 50 éves Haltermelők Országos Szövetsége  
és TermékTanácsa információs és marketing hírlevele

SZERKESZTI: Szerkesztő Bizottság • FELELŐS SZERKESZTŐ: Hajtun György

## Erősebb lobbii tevékenység szükséges

Azt ígértük, hogy a Haltermelők Országos Szövetsége és TermékTanácsa új vezetői-vel abc sorrendben készítünk interjút. Az élet, pontosabban a nyári szabadságo-lás azonban közbeszólt. Kiss György Károly társelnök, a Balatoni Halászzati Zrt. vezérigazgatója azt kérte, hogy augusztus elején, pontosabban a vonyarcvashegyi Negyven halász emléknapon ülünk össze egy beszélgetésre. A kérésnek eleget téve Lévai Ferenc társelnököt, az Aranyponty Rt. vezérigazgatóját interjúváltuk, aki – mint mindig – készséggel nyilatkozott. Volt miről beszélgetni...

• Társelnök úr, Ön a tógazdaságokat képviseli az ügyvezetésében. A februári választások óta nem éppen eseménytelenül teltek a hónapok. Hol kezdjük a beszélgetést?

– Kezdjük az idei évvel, amely úgy indult, hogy – ahogy ezt már tavaly ősszel is jeleztem – keresleti piac lesz. Ennek okát abban láttam, hogy a csehek nem tudták teljesíteni a német exportigényeket, a lengyeleknél pedig, beütött a koi herpesz vírus, így karácsonyra elfogyott a halunk. Ennek ellenére a szakma rosszul kezdte a tavaszt, hiszen mindenki a tavaly őszi, rendkívül nyomott áron szabadult a készleteitől. Az eredményt látjuk: pillanatokon belül elfogyott a magyar halkészlet is. És miután import sem volt – teszem hozzá, hál' Istennek – ezért az árakat feljebb vihattuk, bár ezzel nem mindenki élt. Akik úgy gondolták, hogy az alacsony árral megvédhetik a piacaikat, azok 150-200 forinttal olcsóbban adták a halukat. Tavasz után sikerült az árszínvonalat a négy évvel ezelőtti szintre felvinnünk (600 forint +áfa/ kilogramm, ami tóparti ár és a pontyra vonatkozik). Ez sikernek mondható, mivel tavaly az 550 forintot nem tudtuk meghaladni.

• Mi nehezítette a gazdálkodást?

– Az év kezdetétől negatívum, hogy már a tavalyi gabonakészletek is szűkösek és magas árúak voltak az előbbi évekhez képest, így az idei takarmány még drágább. Megmondom őszintén, félttem az egész állattartó társadalmat, mert minden állattar-



Fotó: HAJTUN GYÖRGY

Lévai Ferenc társelnök

tót, ha csak nincs saját takarmánya, keményen sújtja a gabonapiacra kialakult helyzet. Ezért javasolom, hogy mi, állattartók hozunk létre egy Magyar Takarmány Alapot, amellyel a piac hektikus mozgását kiegyenlíthetnénk. Ez nem elsősorban a halászok érdeke, mert mi kicsik vagyunk ehhez, de a nagy állattartóknak már igen, hiszen három év alatt 1800 forinttól 4800 forintig ingadozott a takarmányár Magyarországon. Ebben belerokkan az állattenyésztési ágazat. Gráf József miniszter úr maga is kiállt az állattenyésztés fejlesztése mellett, mivel annak jövedelem tartalma és versenyképessége erőteljesen leromlott. Azt hiszem, most kell megragadni az alkalmat, és hozunk létre egy öt éves át-

### Tartalom:

A győri jelszó: előre!	3
Jakab-napi falunap	4
Ünnep a halászlé fővárosában	6
II. Akasztói Szálkamentes	
Halfőző Verseny	8

lagárral számolt takarmány bázist, amit álmilag kellene megtámogatni úgy, hogy indulásként mindenki fizessen be ebbe az alapba. Az alaptól pedig, az átlagáron vehetnénk a takarmányt. Ha több termés van, akkor az jár jól, aki az alapot működteti, vagyis az állam, ha viszont kevesebb a termés, akkor nem szökhetnek égig az árak. A magas takarmányárakat egyébként nem tudjuk érvényesíteni az árainkban, így a maradék nyereségtartalom is elmegy.

• Ha jól értem, az alap működése hasonlítana az Európai Unió intervenció rendszeréhez.

– Pontosan! Ez egy fordított intervenció lenne. Ha nem tudjuk megvédeni az állattenyésztést, és a kritikus szint alá csökken a termelés, akkor elveszítjük a piacaikat. Visszakapaszkodni pedig, szinte lehetetlen. Az állattenyésztési ágazaton belül talán csak a halászzat őrizte meg azt a pozícióját, amelyet 1985-ben elért. A sertéslétszám harmadolódott, a szarvasmarháé felzödzött, a brojler csirke száma pedig, úgy ugrál, ahogy a piac diktálja, de ott sem az optimális állapotokat találjuk. A halászzatban állt be egy viszonylag standard helyzet, hiszen a termelés jó színvonalon folyik. Ennek az az eredménye, hogy a mi ágazatunk nem tartozik a lerobbant ágazatok közé.

• És meg is tudjuk tartani ezt a pozíciót?

– Ehhez három dolgot tartok szükségesnek. Az egyik a már említett Magyar Takarmány Alap létrehozatala. A másik a vízgazdálkodás kérdése. Ez az időszak is iga-

(Folytatás a 2. oldalon)



# Erősebb lobbitevékenység szükséges

(Folytatás az 1. oldalról)

zolja, amit évek óta mondunk, hogy a néhány százmillió forintos bevétel, amit az állam a vízszolgáltatásból bevesz, az jelentős hátrányt okoz mind a gazdáknak, mind pedig, az államnak. Jól tudom, hogy a bevételt az államapparátus fenntartására fordítják, de mi a fele apparátust is el tudjuk képzelni. A vízszolgáltatók jó része állami vízügy, amely pótbévételeként tekint a vízszolgáltatásra, miközben az állami közfeladatokat nem képesek teljes mértékben ellátni. Jó néhány térség van az országban, ahol a folyó vizek betárolását az akadályozza meg, hogy a halas gazda el kezd számolni, és nem tud 8-10 forintos köbméterenkénti áron szivattyúval vizet kiemelni és abban halat termelni. Lényegesen többet jelent a halas tavakat kiszolgáló víz, mint egyszerűen egy haltartó istálló ellátása, hiszen ennek a víznek az ökológiai vonzata, az altalajra, a mikroklímára gyakorolt hatása, a biodiverzitás fenntartása nagyságrenddel nagyobb értéket képvisel nemzeti, nemzetközi vagy európai szinten, mint az, hogy speciálisan halat is tartunk. Azt hiszem, hogy nekünk – s ezt dr. Orosz Sándor ügyvezető elnöknek is megfogalmaztam – hatékonyabb, eredményesebb párbeszédet kell nyitnunk a minisztériummal ebben a kérdésben. Ajánljuk fel a minél magasabb vízfeltöltöttséget akkor is, ha ez néha nekünk nem előnyös, hiszen a kora tavaszi feltöltések iszonyú károkat okoznak például a tógazdaságok töltéseiben. Ám nagyon fontos lenne az ország számára, hogy minél több víz tárolódjon. A víztározók nem csak arra szolgálnak, hogy halat nevelünk benne, hanem esetleg öntözővízként is felhasználható, vagy jóléti célra kivehető. Az ország mikroklímáját javítaná a több víz, s nagyon fontos lenne, hogy az öntözés is, és a mezőgazdasági használat másik fele is a szolgáltatási díjtól mentesített vizet megkapja. Még mindig elég sok bajunk van a szivattyúval kiemelt vízzel. Ma, amikor beszélgetünk, másfél centiméter víz párolog el a tavakból. Harminc nap alatt negyvenötven centiméter vízzel gazdagítjuk a léghőkört. Ha ezt nem vesszük be a halas tavakba, akkor ennivel rosszabb lenne a hazai klíma. Összetettebb probléma tehát a víz annál, minthogy csupán a halász fizessen a vízért.

• **Nem arról van-e szó, hogy az államnak újra kellene gondolnia a vízgazdálkodási stratégiáját?**

– Ilyen messzire nem szeretnék menni, mert ez már nem az én kompetenciám. Én csupán a mezőgazdasági vízhasználókról,

benne a halászkörről gondolkodom. Magyarországon réges régen nem vízszabályozásról, hanem vízgazdálkodásról kellene beszélni. Visszatérve az előbbi gondolatához, ma (július 20-án) az államnak át kellene vállalnia azokat a költségeket, amelyeket a júliusi-augusztusi forró napok okoznak a halas gazdáknak. Mint már említettem, félméteres vízszint párolog el a nagy melegben, amiért sok pénzt fizetünk. Holott a párologás, mint mondtam, az ország mikroklímáját javítja, s igenis kapja meg a halas tó ingyen azt a vizet, amiben mellékesen fel nő a hala is, de az ország klímáját javítja.

• **És mi volna a harmadik szükséges dolog?**

– Az agrár-környezetgazdálkodási támogatás kérdése. Csak a tisztánlátás véget, az eddigi rendszerekben a hazai halászat elkülönített, fejlesztéseket szolgáló pénzügyi alapot kapott, ez volt az AVOP. Az AVOP arra szolgált, hogy azokat a stratégiai célokat el tudjuk érni, mint műszaki fejlesztés, innováció, promóció stb., amelyek a halászat gazdálkodási állapotát javítják. És volt egy területalapú agrár-környezetvédelmi céltámogatás, amely azt szolgálta, hogy megfeleljünk az európai értékmegőrző programoknak. Olyan gazdálkodási gyakorlatot alakítsunk ki a maga korlátaival, amelynek célja nem a többletermelés, hanem a környezetkímélő, és biodiverzitást javító, értékteremtő gazdálkodás. Ez a rendszer 2009-ig működik, s 2009-től egy új rendszer lép életbe. Erről az új rendszerről a közelmúltban, Brüsszelben egy tárgyalás, amelynek során

*Magyarországon réges régen nem vízszabályozásról, hanem vízgazdálkodásról kellene beszélni.*

a támogatásokat felülvizsgálták. Sajnos stratégiai hiba történt, mert az akkori céltámogatásokat a magyar állam az EMVA-ból igényelte, a műszaki fejlesztési, az állapot megőrzés fejlesztési támogatásokat pedig, az Európai Halászati Alapból. Ez hibás stratégiának bizonyult. Hosszú huzavona után ott tartunk, hogy a brüsszeliek az EMVA-ból nem hajlandóak a halászatot finanszírozni, mert az európai gyakorlat az, hogy az édesvízi haltenyésztést mindenütt az EHA-ból kellett megigényelni. Mi ezt nem tettük meg, az EHA-ból csak annyit igényeltünk meg, amennyi a mi fejlesztési céljainkat segíti, és ez nem elégséges az akkori támogatások kifizetésére. A mostani álláspont szerint 2008-ban újra tárgyalják a 2009-től életbe lépő rendszert. Mi magyarok azt szeretnénk, ha az EHA-hoz egy pótalapot kapnánk, amelyből az akkori céltámogatás is kifi-

zethető. A pótalap a szakértői számítás szerint nagyobb összeg lenne a jelenleginél, de minimum duplájára kellene emelni a jelenlegi EHA pénzüsségeket is. Véleményem szerint a Bizottság mereven ragaszkodik ahhoz, hogy nem az EMVA-ból fizetik az akkori támogatást, bár tettek egy olyan ajánlatot, hogy akinek az árbevétele

*Mi magyarok azt szeretnénk, ha az EHA-hoz egy pótalapot kapnánk, amelyből az akkori céltámogatás is kifizethető.*

kevesebb, mint fele származik haltermelésből, és a többi bevétele mezőgazdasági tevékenységből adódik, az esetleg kaphatja az EMVA-ból az akkori támogatást. Ám ez 2-3 ezer hektárt érint csak, ezzel kettészakították volna az ágazatot, amit viszont feleslegesnek

tartottunk. Azt gondolom, hogy 2009-ig van még időnk, de sokkal erősebb lobbitevékenységre, háttér munkára, nagyobb politikai támogatásra van szükség ahhoz, hogy ez a kérdés rendeződjön. Tavasszal igen sokat foglalkoztunk már ezzel a témakörrel, a munkát nem szabad abbahagyni, folytatnunk kell, hiszen az ágazat jövője múlik azon, hogy ez a kérdés hogyan rendeződik. Azt el sem tudom képzelni, hogy a tógazdaságok ne kapják meg külön pénzből az akkori támogatást. A fejlesztési forrást nem szabad akkori-ra felhasználni.

• **Ebben egyetértünk, de hogyan tudja a szövetség vezetése a halászok érdekeit érvényesíteni Brüsszelben?**

– Úgy, hogy erőteljesebb lobbitevékenységet folytat idehaza és Brüsszelben. Az ágazat lobbiját egyébként is növelnünk kell, hiszen ha megnézzük, sajnos olyan törvényi rendelkezésekkel sújtanak bennünket, amelyek hátrányos helyzetbe hozzák a tógazdákat is. Ez abból fakad, hogy egyszerűen nem egyeztetnek velünk. A törvénytervezet úgy megy át az Országgyűlésben a vitán és a szavazáson, hogy elalszik az éberségünk, s csak utólag kapcsoljuk a fejünket. Finoman szólva, mi jó kapcsolat tőkével rendelkező ágazatnak tartjuk magunkat. Ha ez így van, akkor nem fordulhat elő, hogy olyan törvények születessenek az Országgyűlésben, amelyek nem szolgálják a céljainkat, s amelyeknél még egy módosító indítvány sincs benyújtva, ami mellett lobbizni lehetne. Még egyszer hangsúlyozom, hogy nagyobb erő kell erre a területre fordítanunk. Újra kell gondolnunk az egész stratégiánkat, mozgósítanunk kell a kapcsolati tőkénket, s szövetségi szinten ott kell lennünk mindenhol, ahol rólunk szó van, és rólunk döntenek. Példaként említeném, hogy a környező országok halászati szövetségeivel is fel kell vennünk a kapcsolatot, mert közösen nagyobb erővel képviselünk az EU-n belül is.

Hajtun György



# A győri jelszó: előre!

**A Győri „Előre” Halászati Termelő Szövetkezet 1947-ben alakult, s az egyik leg-sikeresebb halászati gazdálkodó egységgé vált az elmúlt évtizedekben. Az igazi fel-  
lendülés a '60-as évek közepétől, végétől datálódik, hiszen ekkortól a halászoknak  
is jövedelmező volt a dunai halászás. Id. Vida András negyedszázadon keresztül  
vezette a szövetkezetet, amit fia eredményesen vitt tovább egészen 2005-ig, amikor  
is nyugdíjba vonult. A szövetkezet azóta magántulajdonba került, s a tulajdono-  
sok Szilágyi Gábort két évvel ezelőtt nevezték ki ügyvezető elnöknek.**

Szilágyi Gábort a Balatoni Halászati Rt.-től „csábították el”, ahol kereskedelmi vezetői posztot töltött be. Előtte három évet – 1992-től 1995-ig – a szövetségben dolgozott, Balogh József és dr. Horváth Lászlóné Gizi mellett tanulta a szakmát. A munkaideje egy részét adminisztrációs tevékenységgel töltötte, a másik részét viszont Dinnyésen, a szövetség ivadékevelő cégénél. A szaporítástól a piaci hal előállításáig, értékesítéséig megtanulta a tennivalókat, úgyhogy jó iskolát járt. A Balatoni Halászati Rt.-nél a kereskedelemmel kellett megbirkóznia, hiszen 1995-ben Gönczi János akkori vezérigazgató úgy gondolta, hogy a termelést és a kereskedelmet ketté kell választania. Jól gondolta, bár Gábor és munkatársai sokat küszködtek, amíg a kereskedelmük elérte a megfelelő és elvárt színvonalat.

## Piaci elvárások

A Győri „Előre” Htsz 3850 hektárnyi természetes vízfelületen gazdálkodik. Az osztrák határtól a komáromi hídig a Duna és az összes befolyó víz a territóriumuk, a szövetkezet 2015-ig elnyerte a halászati jogot. Az elmúlt húsz év azonban nem egyértelműen a sikertörténetről szól. Az elhíresült bósi vízi erőmű üzembe állítása igen rossz hatással volt és van a mai napig is a halállományra, illetve az egész környezetre, faunára. Ha nincs változás, s nem lesz jó a vízellátás, akkor visszafordíthatatlan károk keletkeznek. A szövetkezet nem tudja a telepítéssel felvenni a versenyt a természettel, a természetes szaporulattal. A Duna elterelése előtt a Szigetköz és Mohács környéke volt a halak számára a legjobb ívóhely, ma ez már sajnos nem így van.

Amikor a fiatal szakember Kisbajcsra került, felmérve a helyzetet arra a megállapításra jutott, hogy a feldolgozott haltermékekkel tud hosszú távon fenn és megmaradni. A feldolgozás az egyik legfontosabb kérdése a szakmának, de az elmúlt tíz évben nem igazolódtak az üzleti elvárások. Szilágyi Gábor elődei – id. és ifjabb Vida András – is sok pénzt költöttek a feldolgozó kialakítására, fejlesztésére, mondhatni,



FOTÓ: HAJTUN GYÖRGY

hogy a megtermelt nyereség jelentős részét ide forgatták vissza. Tették ezt annak reményében, hogy a feldolgozott haltermékek megnyerik a fogyasztók tetszését. Am a piac nem igazolta vissza az elvárásokat, mert a feldolgozott haltermékek árai alacsonyok ahhoz, hogy nyereséget hozzanak a szövetkezetnek.

Csak azok a cégek képesek nyereséget termelni, amelyek saját termelésű halat dolgoznak fel, mondta az ügyvezető elnök. Am ezeknél a cégeknél az a dilemma is fennáll, hogy az élőhal értékesítéséből származó nyereséget a feldolgozás miatt nem realizálhatják. Az nem járható út, hogy a termékről két bőrt húzunk le. Sem a fogyasztók nem fogadják ezt el, sem más konkurens hústermékek nem engedik, hogy az árakat emeljék. Addig nem számíthatunk egy jelentősebb forgalomnövekedésre, amíg rentábilissá nem tehető a feldolgozás, mondta az ügyvezető. Szükség volna a piac bővülésére is, mert e nélkül ugyancsak kihasználatlanul maradnak a feldolgozó kapacitások.

## Fejlesztési lehetőségek

Addig is reménykednek a halas szakemberek, hogy hamarosan eljön az az idő, amikor a piac is szívesebben veszi a feldolgozott édesvízi haltermékeket. Szilágyi Gábor természetesen az élőhal kereskedelmet is megerősítette. Részben régi horgászvevőit csábította vissza, részben pedig, a piacon növelte az élőhal eladását, belevetve az exportot is. Az ebből származó,

nem túl nagy nyereségből, próbálják a céget abban az állapotban tartani, hogy amikor eljön az idő, akkor a feldolgozott termékek termelését felfuttathatja.

Mindez nem jelenti azt, hogy ne volnának hosszú távú tervei. Azért vállalta el a vezetői posztot, mert óriási lehetőségeket lát a szövetkezet fejlesztésében. A szövetkezet jó földrajzi fekvése önmagában hordozza a siker lehetőségét. Ugyanakkor nagy döntést kellett a 39 éves, fiatal szakembernek hoznia, már ami a magán életét illeti: felesége és két kiskorú gyermeke, egy fiú és egy lány otthon maradt Siófokon, hiszen a mindennapi élet oda köti őket. A családapá nehezen viseli, hogy ritkán adódnak olyan napok is, amikor hazamehet, ilyenkor egy győri albérletben pihen ki magát.

A földrajzi fekvésről az ügyvezető elmondta: szerencse, hogy Bécs közel van, alig 80 kilométerre. Igaz, hogy az osztrákok sem igazán szeretik a halat, de a fővárosban nyitottabbak az emberek az új iránt. Olyan termékeket készítenek, amelyek az osztrák piacon is megállják a helyüket. És közel van Pozsony is, ahol hasonló a piaci helyzet, mint nálunk magyaroknál. A jövő érdekében erősítettek egy kiváló feldolgozó szakemberrel, Vadász Zoltánnal, aki sok terhet vesz le az ügyvezető válláról azzal, hogy átvette a feldolgozás irányítását. Így több energiája marad Gábornak a bécsi és a pozsonyi piac „megdolgozására”. Termékpalettájuk igen sokszínű: füstölt pisztráng, makréla, hering, afrikai harcsa többféle feldolgozásban. Vásároltak egy irdaló gépet, amely a hal – ponty, amur, busa – szálkátlanítását végzi el. Ezek a termékek már kedvezőbb piaci pozíciókat érhetnek el, mondhatnánk azt is, hogy ez kitorési pontja a kereskedelemnek.

## Övni a halállományt

A cég állandó munkatársainak száma 23 fő, s hét halász őstermelőként végzi munkáját. Két halór vállalkozóként óvja a halállományt, ami nem könnyű feladat egy ekkora területen. Az elmúlt évben azonban kiváló kapcsolatot alakítottak ki a vízi rendőrség szakembereivel, a halászati felügyelőkkel, így komoly eredményeket értek el. Tavaly márciusban kezdtek dolgozni, s augusztus közepéig több mint kétmillió forint bírságot szabott ki a halászati felügyelőség. Bírósági ügyek is keletkeztek, mert komoly rapszics bandát sikerült „lefülelniük”. Az ügyvezető reméli, hogy a hallopás büntetési tétele szigorodik, s ezzel is könnyebbé, eredményesebbé válik a halőrök élete.

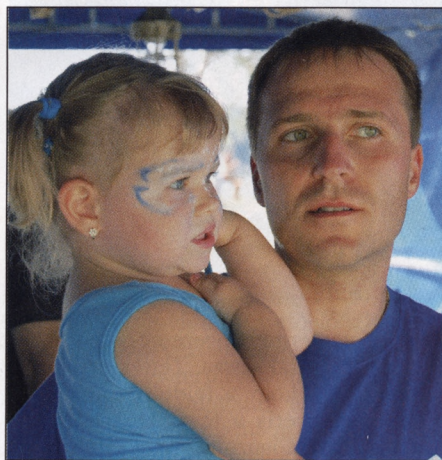
h. gy.

# Jakab-napi falunap

*Fajsz, Bács-Kiskun megyében, a Duna bal partján fekszik, Kalocsa és Baja között. Ósmagyar, Árpád-kori település. Fajsz, mint a régi írásokból kitűnik, már az Árpádok korában tekintélyes község volt. A község nevét is valószínűleg Árpád egyik unokájáról FÁJSZ-ról nyerhette. A Hóman-Szekfü-féle történelem szerint Árpád fia Jutas, akinek két gyermeke volt FÁISZ és TASS. A kutatások eredményeit összevetve elfogadható az a nézet, hogy a X. századi fejedelmek és hercegek nevéből képzett helynevek udvaruk helyét jelölik. A következőket Győrffy Györgytől idézzük. „Fajsz, Árpád után az első, akinek fejedelemsége biztos. Téli udvarának helyét a Tolna várral szemközt lévő Fajsz falu máig őrzi.”*

Hogy a község ragaszkodik a múltjához, s a hagyományok ápolása mellett újabb hagyományokat is teremtene, mi sem bizonyítja jobban, mint hogy a Jakab napi ünnepséget – amelyen a falu apraja-nagyja mindig megjelenik – immár a 12. alkalommal rendezték meg. Berta Zsolt, Fajsz polgármestere fiatal kora ellenére – 29 éves – érett, felelősségteljes gondolkodást képvisel. A Kalocsán született fiatalember Fajszon végezte az általános iskolai tanulmányait, majd Kecskeméten, egy gépészeti szakközépiskolában tanult tovább. A gépészmérnöki diplomáját Budapesten, a Bánki Donát Műszaki Főiskolán szerezte. A szakmájában két évig tervezőként, két évig pedig, projekt vezetőként dolgozott egy német cégnél. A 2006-os választások előtt jött egy gondolat, hogy induljon a választáson, és legyen polgármester. Egy kis csapat segítette a kampányát, mégpedig sikeresen, hiszen megnyerték a választást. A polgármester természetesen Fajszon él a családjával. Négy évvel ezelőtt nősült, van egy két és fél éves kislányuk, és most várják a második babát, aki – ha minden igaz – augusztus 18-án születik meg.

Ezt a falut csak szeretni lehet, válaszolta a polgármester arra a kérdésünkre, hogy miért is vágott bele a polgármesterkedés-



A polgármester és a kislánya

be. A Duna-parti településnek igen szép a fekvése, kikötője van (korábban itt komppártoló működött). Fajszon nagy lehetőségek kínálkoznak a fejlesztésre, de igazi, embert próbáló feladatok ezek. Zsolt úgy gondolta, hogy a helyi fiataloknak kell a munka dandárját elvégezni. A képviselő testület 80 százaléka fiatal, az átlag életkor 30 év körül mozog. A csaknem kétezer fős településen tehát a fiatalok kaptak bizalmat.

A hivatal mindenekelőtt azt szeretné elérni, hogy a jelen és a jövő generációi itt, helyben találják meg számításukat, ériék el életcéljukat. Az elvándorlást megakadályozni nem könnyű, ezért a legfontosabb feladatok egyike, hogy feltárják a munkalehetőségeket. A falu kitörési pontja az idegenforgalom lehet. Első lépésként azt említi a polgármester, hogy májusban összehívtak egy vállalkozói fórumot, amelyen prominens személyek vettek részt, és ki-kiválaszt kapott a kérdésére. E fórumnak is köszönhető, hogy már új szálláshelyeken



Csere Lajos

várhatják a vendégeket. A zsáktelepülés csendes, jó levegőjű, ez vonzza a kikapcsolódni vágyó embereket, családokat. S nem utolsósorban a Duna is nagy vonzerő, hiszen itt lehet halászni, horgászni. Egy másik érdekesség, hogy az Euro Velo 2000 nevű kerékpárút a gát tetején fut, ami azt teszi lehetővé, hogy Franciaországtól Dél-Magyarországig végig lehet kerékpározni Európán. A bitumen út még hiányzik egy 8 kilométeres szakaszon, de már pályáznak a megvalósítására. A Duna, mint hazánk legnagyobb vízi országútja is igen sok lehetőséget kínál. Még az előző ciklusban épült meg a kikötő, ahol évente 80-100 alkalommal kötnek ki turista hajók. A kikötőben egy öreg csárda áll üzemen kívül, ezt az önkormányzat szeretné ismét beüzemeltetni, amely szintén az idegenforgalmi célokat szolgálná.

A Jakab-napi ünnepségről szólva Berta Zsolt elmondta, hogy a helyi halászoknak Szent Jakab a védőszentjük (máshol Szent Péter). Csere Lajos, a kisszerszamos halászok egyesületi vezetője gondolta úgy 12 évvel ezelőtt, hogy ezt a napot meg kell ünnepelni. Kezdetben még csak szűk halász körben zajlottak az események, ám az évek során igazi falunappá bővült a program. Ma már az önkormányzat szervezi a ren-



A festői Duna-part a kikötővel

dezvényt, s hagyományos eseményekre is sor került, mint például a csizmadobó, vagy a sodrófahajító verseny. Fajszon szeretik a focit, női és férfi csapatok küzdöttek az 50 fokos melegben a pályán. (Csak zárójelben: a fajszi női ifjúsági csapat veretlenül lett első!) És természetesen nem maradhatott el a hallé főző verseny sem, amelyen 18 versenyző, a nők külön kategóriában indultak. A 12 év alatt megszerették a helybéliek ezt a rendezvényt, ma már a családok napjának is nevezhetnénk a falunapot.

Csere Lajossal a hallé főző- és a horgászverseny után beszélgettünk. Addig bőven akadt futkosni és szervezni valója, hiszen a Dr. Orosz Sándor, a Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa ügyvezető elnöke vezette zsűriben is részt kellett vennie. Úgy vélte, hogy zsűritagként nem a hóhért akasztották, mivel Fajszon értenek a halfőzéshez, a jó halászlé elkészítéséhez. A falunapon a hal az egyik főszereplő, hiszen halász napként indult el a szervezése. A kisszerszamos halászok helyi egyesülete az egyik meghatározó civil tömörülése a kistérségnek. A kisszerszamos halászok a közelmúltban megalakították az országos szövetségüket is, amelynek vezetőjévé ugyancsak Csere Lajost választották.

Az egyesületnek és az országos szövetségnek négy pontban foglalható össze a tevékenységi célja: érdekképviselés, környezetvédelem, hagyományörzés és hagyományteremtés. Az érdekképviselési tevékenységük – úgy tűnik – sínen van, a környezetvédelem területén is teszik a dolgukat, hiszen tavaly is mentették a halat az ár-

## A település története

A község nevét az 1061-ben alapított szekszárdi bencés apátság oklevelei említik első ízben. Fajsz – mint helynév – már III. Ince pápa 1212. március 3-án a veszprémi püspökhöz írt levelében is szerepel. Egykori lakói IV. Béla 1239 évi privilégiumlevele alapján kaptak kiváltságot. Ennek fejében – mint prediális nemesek – fegyveres szolgálatot vállaltak a szekszárdi apátság birtokainak védelmében. A tatárok 1241-ben felégették a települést, de a lakosság nagyobb része az erdők és vadzvízek bozótosai között átvészeltte a pusztítást. A falu eredeti helyén újra épült. Miklós apát 1351-ben megerősítette a fajsziak kiváltságait, és újabb prediálisokat telepített közéjük. A XV. század elejétől vette kezdetét a "Fajszi-Szék" működése, amely a szekszárdi apátság prediálisainak peres ügyeit intézte egészen a XVI. század első harmadáig. A török hódoltság alatt Fajsz nem pusztult el, sőt a lakosság száma a kincstári defterek adatai szerint gyarapodott. A lakosság számának gyarapodásában az a körülmény is közrejátszott, hogy a környékbeli elpusztult településekről sokan Fajszra menekültek. Az egykori lakosok gabonát, lent, kendert, babot, hagymát, káposztát termeltek, kerti veteményekkel foglalkoztak, és méhészkedtek. A ló és szarvasmarha-állomány ebben az időben vissza-

esett, viszont a sertésállomány növekedett, mivel a törökök nem vitték el. A dunai hajómalmok száma 10-11 körül alakult a XVI. század végéig, jelentős szerepet töltött be a révforgalom és a vízi szállítás, valamint a halászat. A török uralom alóli felszabadulás után a fajsziak igyekeztek elfogadtatni nemesi jogállásukat, de ez egyre több nehézségbe ütközött. Az 1770-ben hitelesített úrbéri tabella a fajsziakat zselléreké nyilvánította.

A községet 1852-ben, 1873-ban, majd 1881-ben hatalmas tűzvészek pusztították, a lakóházak 2/3-a megsemmisült. Kezdetét vette a középkori halmazfalu átépülése. Az új házak sakkáblaszzerű utcarendben épültek. Fajsz ebben az időben a Sárköz legrendezettebb községe lett. A XIX. század utolsó harmadában kezdetét vette a gazdasági fellendülés. Önellátásról árutermelésre tért át a lakosság jelentős része. Iparosok, kereskedők telepedtek le Fajszon. A század végén és a XX. század első évtizedeiben megtorpant a fejlődés, véget ért a konjunktúra.

A mintegy ezer év alatt ezt a községet szorgalmas és becsületes magyar emberek lakták. Az ősök példája buzdítsa a ma itt élő utódokat, hogy helytállásban, emberségben ne kelljen szégyenkeznie az elkövetkezendő kor magyarjai előtt.



Berta Zsolt és dr. Orosz Sándor beszélget

víz idején. A Jakab napi rendezvény a hagyományteremtés egyik szép példája. A hagyományörzés területén vannak lemaradásai, ezért az idén itt is próbálnak előbbre lépni. A fajszi önkormányzattól megkapták a kikötői épület egyik termét, amit múzeumká kívánnak varázsolni. Varsa, dobóháló, haltartó bárka, szapoly már van a helységben, de itt nem szeretnének megállni. Csakhogy szü-

kösek az anyagi forrásaik, ezért szívesen fogadnak minden segítséget.

Csere Lajos szerencsének is nevezi, hogy a fiatal polgármester szereti a Dunát, a halat, és nyitott az együttműködésre. A modern kor szellemének megfelelő a gondolkodása, és látja azokat a lehetőségeket, amelyek a fejlődést hozhatják a falu életében. Csere Lajos is két kitérésit pontot említ: az egyik a halászzal összefüggő turizmus, a másik a fűszerpaprika termelés. Látványos dolgok még nem történtek az elmúlt hónapokban, de a polgármester keményen dolgozik, így hamarosan a falu arculata is változik.

Kép és szöveg:  
H. Gy.

Néhány haltermék bruttó fogyasztói ára (Ft/kg) 29. hét

Megnevezés	Fogyasztói piacok						Kereskedelmi láncok (árfelmérés időpontja: július 18.)		
	Fővám téri csarnok	Lehel téri csarnok	Kecskemét	Pécs	Székesfehérvár	Győr	Auchan	Tesco	Cora
Élő ponty	790	850	800	839	820	770	799	699	799
Friss pontyszelet	1200	1400	1400	1359	1350	1350	1499	999	659
bőrös afrikai harcsa filé	1600*	1600*	-	-	-	1740	1499	1199	1159
busa törzs	650	700	700	-	850	620	-	625	-
busa szelet	650	700	750	-	850	660	-	700	-
lazac filé	3200	3800	-	-	-	3120	3899	1899	2529

\* nyüzött; n.a. = nincs adat

# Ünnep a halászlé fővárosában

*A füstöt hessegetve igyekeztem keresztülválni a bajai Szentháromság téren, hogy a bográcserdőben megtaláljam Révfy Zoltánt, Baja város polgármesterét. Fakanállal a kezében leltem rá a város első emberére, ugyanis a XII. Bajai Halászlé-főző Népünnepélyen – ahol több mint kétezer bogrács alatt gyúlt meg a tűz – a polgármester is halászlévet főzött.*

– A bajai halászlé hagyomány, mert a városban a régmúlt időkben halászok és vizimolnások éltek. A halászok kimentek a Dunára, nem volt mit enni vinniük, volt viszont piros paprikájuk Bácskából, megfogták hozzá a halat, a vizimolnások lisztjéből gyúrtak hozzá tészta. Ez volt a legegyszerűbb étel – kezdte beszélgetésünket Révfy Zoltán, aki maga is nagy szerelme a Dunának, a horgászatnak, a halnak.

A rendezvény tizenkét éve, Baja 300 éves fennállása ünnepével indult, ekkor 300 bográcsban főtt a bajai halászlé. Ebből lett visszatérő hagyomány, s ma ez a város legnagyobb rendezvénye, amely idegenforgalmi szempontból is nagyon fontos. Míg a népünnepély a hagyományokról szól, az emberek ezen az eseményen a hétköznapjaikat viszik az utcára.

Ma sajnos még csak egy nap köré szerveződik a rendezvény, a jövőben időben ki lehet ezt is tolni, akár egyhetes programmá. Idén is ötvenezer ember volt kíváncsi a fesztiválra. A korábbi évekhez képest lényeges változást jelentett, hogy sok helyen lehetett vásárolni is halászlét. Azt viszont a szervezők kikötötték, hogy csak bajai vállalkozó főzheti a halászlévet és csakis minőségi halból. Nagyon sok a halkereskedő Baján, rekordmennyiségű halat esznek az itteniek. Ismereteink szerint Baján fogyasztják a legtöbb halat az országban, több mint 20 kilo-

jut egy főre. Mint mondják, „Baján úgy születik a csecsemő, hogy köpi a szálkát.”

– A bajai fesztiválnak felbecsülhetetlen marketingértéke van. A hal – melyből sajnálatosan keveset fogyaszt a magyar – ma még ünnepi étel. Ha pedig ez így van – s ezt egy felmérés igazolja –, teremtünk minél több ünnepet – ezt már dr. Orosz Sándor, a Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa ügyvezető elnöke mondta, akit az országos halhelyzetről kérdeztünk. Egy, a fogyasztói szokásokat vizsgáló felmérés kimutatta, hogy a baromfi után a legnagyobb tetszési indexszel a hal rendelkezik. Ezért a szövetség – a bajaiaktól függetlenül – igyekszik mi-

nél több ünnepet szervezni. Tagjaikat arra inspirálják, hogy környezetükben rendezzenek bemutatókat, versenyeket vagy jelenjenek meg az adott önkormányzat által fémjelzett ünnepeken. Ez talán segít abban, hogy a sajnálatosan alacsony magyar halfogyasztást fellendítsük.



A szövetség standján – ahol helyet biztosítanak a szerkesztőségnek – Kovács László és Pintér Ferenc főzött, középen dr. Orosz Sándor



Idén a városba látogatók számára is főzött halászlé

Pedig nem volt ez mindig így. Ha a magyar ember kicsit visszakanyarodna a hagyományaihoz, csak úgy 120 évnnyit, akkor még mindennapos étel volt a hal. Abban az időben haléttel és vadéttel kezdődtek a szakácskönyvek, s csak utána jöttek más húsok. Pontos statisztikai adatok nem állnak rendelkezésünkre a múlt század elején élt ember halfogyasztásáról, de a fennmaradt írásos emlékekben felfedezhetjük, hogy a mindennapok része volt a hal. A szövetség azt célozta meg, hogy hetente legalább egyszer minden magyar ember egyen halat. Ez már elfogadható – az osztrákokéhoz közeli – 10 kilós fogyasztást jelentene.

A hal kínálati oldalával nincsen probléma – véli a szakember. Amit a halászok megtermelnek, amit a horgászok kifognak, az eladható. Ráadásul minden technikai feltétele adott annak, hogy aki minden nap halat enne, az meg is tehesse.

Az ingatlanvilvántartás szerint Magyarországon 32 ezer hektárnyi halastó van. Ebből a termelésben 23-24 ezer hektárnyi vesz részt, s amin évente bruttó 24-25 ezer tonnányi hal terem, és ebből 17-19 ezer tonna az ami a piacokon megjelenik. Az éves halfogyasztásunk 3,7 kiló fejeként, ez hal-élőszúlyra vetítve 5-5,5 kilót jelent.

A halászati termelés oldaláról tapasztalható egyfajta koncentráció, ugyanakkor megjelent egy olyan igény is, ami a szereplők számának konzerválásáról szól, ami nem a fúzióban, hanem az együttműködésben látja a siker kulcsát.

A hazai piacon együtt jelenik meg a tengeri és az édesvízi hal, amiből reményeik szerint marad az eddigi, azaz 60 százalékos az édesvízi aránya. A napjainkban tapasztalható lassú növekedés fele-fele arányú, azaz ugyanolyan nagyságrendben növekszik az édesvízi, mint a tengeri halfogyasztás.

Korábban az „Egyen halat, finom falat!” gondolat jegyében kampányoltak, s csak azt vették észre, hogy ezen a címen árusítják a tengeri heringet is. Emellett más országok pontytermelői nagyon jó piacnak tekintik Magyarországot, mivel itthon szeretik az emberek a halászlét, amihez ponty kell. Érdemes megjegyezni, hogy Európá-

ban a pontyfogyasztás tekintetében élén járunk.

A magyar piacon hamar megjelent a cseh és a lengyel hal. A fogyasztónak nem szeretnének csalódást okozni, nincsen egyetlen halra sem rábélégezve, hogy honnan származik.

– Mi azon vagyunk, hogy minden elárúsítóhelyen tüntessék fel a származást. Ha viszont a hal nem feldolgozott, akkor erre kötelező előírás nincsen – magyarázta Orosz Sándor.

Az a tapasztalat, hogy a sajátos Kárpát-medencei klímának is köszönhetően a ponty izomközi zsírszövege – ami a paprika oldásához szükséges – éppen annyi, amennyi egy jó halászlé készítéséhez kell. Tőlünk északra, más klimatikus viszonyok között nevelt hal esetében ezzel már nem találkozunk. A megkülönböztethetőség miatt mára áttértek a „Minőségi magyar hal, az ön egészségére!” szlogenre. A minőség mellett nagyon fontos az ár. Ugyanazon a piacon dolgozunk, legyen bár cseh vagy magyar halász. Az elmúlt években volt olyan időszak, amikor ebben a versenyben mi maradtunk alul. Sajnos árban ma még nem jelenik meg a minőségi különbség. A vásárló halat keres, pontyot keres, nem nézik a származást az esetek többségében, csak az árat.

A népiünnepély borutcájában a Hajós-Bajai borvidék minden jelentős borászata megjelent. A jó hal mellett az idelátogatók megismerhették a jó bort is. Itt ugyanis úgy tartják, a gasztronómiában a legnemesebb ital a bor, s elmaradhatatlan társa a halnak.

Koch Csaba borásznak az életet jelenti a szőlő és a bor, s mint helyi gazdának a hal is. A Hajós-Bajai Borvidéken régi szőlész-borász dinasztia tagja. A szakma szeretetét nagypjától tanulta el, s ő vette első szőlőjét is 1991-ben. Ma a borvidéken – mely 2000 hektárból és 12 településből áll – mintegy ötven hektáron gazdálkodik, s emellett vásárol fel szőlőt is a környező gazdáktól. A



FOTÓ: CZIFRA LAJOS

A bogrács szent eszköz a főzők számára

Hajós-Bajai borvidék – mely nevében hordozza Baja város is – igazi löszös talajon található, ahonnan jó minőségű borok kerülnek ki. Gyönyörű vörösborok teremnek a borvidéken, ami abból is adódik, hogy országosan itt a legmagasabb a napsütéses órák száma. Nagy hagyományai vannak a Kadarkának, a Kékfrankosnak, a Cabernetnek, melyek könnyebb változatai nagyon jól párosíthatók a halételekkel. Minden tájegységnek megvan a maga étkezési és italkultúrája. Baja olyan magasszintű hagyományt teremtett ezzel a fesztivállal – vallja a szakember –, ami a világon egyedülálló.

A bor az, ami a halászléhez illik. Ráadásul helyi halhoz helyi bor. Igen szép Kadarkákat, Caberneteket kóstolhattunk. A Koch-szőlőbirtok közel 25 hektáron termel Cabernetet, amely a maga fűszerességével, izgazdagságával harmonizál a halászlé zamataival. A halászlé és a borvidéken megtermelt vörösborok olyan kerek egységet alkotnak, mely ennek a városnak nyújt egyediséget.

Vissza kell térnünk arra az útra – és ezt bizonyítja munkájával a borász –, amikor minőséget kell termelni, s ez a szőlőtermesztésnél kezdődik. Természetesen hozzá kell kapcsolni a borászatot, a hagyományokat és a modern technológiát.

Itt a bor és a hal összefonódik. Aki halat készít, tudja, nem is illik hozzá más ital, csak a bor.

– Szinte nem telik el úgy hét, hogy ne fogyasztanánk halat, ezért pontosan tudom, miről is „beszélék” – magyarázta Koch Csaba. Jó halászlé nem képzelhető el szép vörösbor nélkül.

Viniczai Sándor



A halászlé ünnepe a halászlé fővárosában

## II. Akasztói Szálkamentes Halfőző Verseny

2007. június 30-án, második évben került megrendezésre az Akasztói Szikiponty Termelő Konzorcium szervezésében az Akasztói Szálkamentes Halfőző Verseny.

A verseny előkészületei még el sem kezdődtek, már akadtak olyanok, akik a tavalyi helyhiányra hivatkozva már április végén jelezték feltétlen részvételi szándékukat, mivel az idén semmiképpen sem akartak lemaradni. Mellettük szép számmal képviseltették magukat a környékbeli „sziki versenyzők”, de az ország minden tájáról (Baja, Dunaharaszti, Felsőnyék, Paks, Tárnok, Villány stb.) érkeztek főzők. A versenyre 35 hallé-főző nevezett, és mindannyian meg is érkeztek a verseny reggelén, népes csapatokkal. Sőt voltak, akik már péntektől a helyi panzióban szálltak meg, de néhányan sátoroztak is.

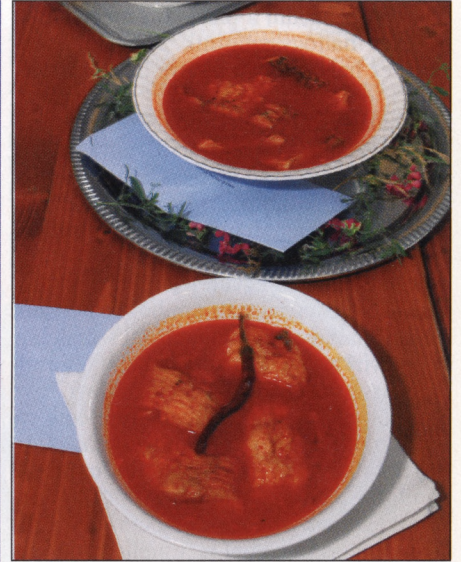
A regisztráción a versenyzők zárt borítékos sorszámot húztak, átvették az AKASZTOI SZIKIPONTY logóval hímezett kötényt és a Borsodi sörgyár ajándékait, és sietve igyekeztek elfoglalni főzőhelyeiket. A szervezők által biztosított, tisztított akasztói szikipontyok átvétele előtt, a megnyitón rövid beszédet mondott dr. Orosz Sándor, a Haltermoszföld ügyvezető elnöke, Font Sándor, helyi országgyűlési képviselő, valamint Szabó József, az Akasztói Szikiponty Termelő Konzorcium vezetője.

Az új látogatók és főzők kedvéért Szabó József az idén is bemutatta a halszálkátlanítás egyszerű folyamatát, amellyel megadta az alaphangot a főzéshez. Amíg a versenyzők filéztek, irdaltak, szeleteltek és sóztak, kavargattak, addig a velük nem kuktaként érkező családtagjaik, barátaik az Akasztói Szikipontyot, élőhelyét bemutató óriás plakátok mellett megtekinthették Daróczy Csaba környékbeli természetfotós csodálatos munkáit, amelyek élethűen tükrözik a szikes vidék élővilágának apró mozzanatait. Ezeket az Akasztói Halgazdaság tavai között közlekedő lovas

hintókról szemlélődve, át is élhették a vendégek. A gyermekeket és örökgyermek felnőtteket arcfestő pingálta színesre, a kézimunkás sátorban apró emlékeket készíthettek. A pezsgőfürdőben ülve, strandolás közben, piknikezve vagy a sátrak előtt álldogálva dívatbemutatót is láthattak a vendégek. Mindehhez egész nap és az éjszaka folyamán is, színvonalas strandpartizent zenét biztosított az Akasztói Főnix Duó.

Akinek nem volt alkalma megkóstolni a versenyzők halleveit, az a strandbűfében vásárolhatott akasztói filézett pontyhalleveit.

A nagy gonddal elkészített halleveket 13 órától értékelte a héttagú szakmai zsűri (Farkas Attila, Jehő György, dr. Orosz Sándor, Ónodi Ferenc, Suhajda Antal, Szabó Józsefné, Téglás András – akiknek munkáját ezúttal is köszönjük). Pontozták a hallevek tálalását, színét, állagát, ízét és halhús szálkamentességét és három órás küzdelmes munka után megállapították, hogy a tavalyi hallevek ízletesebbre si-



A tálalás művészete



Kóstol és pontoz a zsűri

kerültek. A versenyzők és csapataik jó hangulatban, türelmesen vártak, míg végül fél négykor a zsűri megjelent az eredményhirdetésre, ahol kiosztották az akasztói szikipontyos okleveleket, arany, ezüst és bronz fokozatokban és a 270 000 forintos nyereményt, a helyezetteknek és különdíjasoknak.

Nyertesek:

I. helyezett: Szabó András – Kiskőrös;  
II. helyezett: Göbolyös Gábor – Kiskunlacháza;

III. helyezett: Szabó József – Kiskőrös.  
Halascsárda különdíj: Pach József és paksi csapata;

Borsodi Sörgyár különdíja: Németh József – Kiskunlacháza;

Téglás András – TG virágdekor különdíja: Andó János – Baja.

Szabó András első helyezettet, Németh Antal, és Rátkai István arany fokozatú, helyi hallé főzőket az Akasztói Horgászpark és Halascsárda benevezte a XXXIII. Országos Halfőző Versenyre, amely 2007. augusztus 25-én, az Akasztói Horgászparkban kerül megrendezésre. A nap még nem ért véget, a helyi és a Halascsárda Panzióban megszállt vendégek, a még mindig lelkes főzők az este 8 órakor induló zenés táncpartin ünnepelték a tartalmas napot.

Várunk mindenkit 2008. júliusának első szombatján ugyanitt!



A strandon is kikapcsolódhattak