A hal a 21. század legfontosabb és legegészségesebb élelemforrása – állítja a lapunknak adott interjújában Lévai Ferenc, a Magyarországon 1500 hektáros tógazdaságot igazgató Aranyponty Halászati Zrt. tulajdonosa, elnök-vezérigazgatója. A nemzetközi hírű szakembert a Hargita megyei pisztrángtelepek felkeresése kapcsán a székelyföldi halászati lehetőségek kiaknázásáról is kérdeztük.



FOTÓ: PÁL BOTOND

Lévai Ferenc, a magyarországi Aranyponty Halászati Zrt. tulajdonosa

Halra, magyar, Székelyországban is…

– Többnapos munkalátogatás keretében Hargita megyei pisztrángtelepeket tekintettek meg. Mit látott, mik a tapasztalatai?

– Nem először járok Székelyföldön, de mindig irigykedve gondolok arra, amikor az 1800-as évek végén a magyar pisztrángtenyészet központja – gróf Mikazay Albert vezérletével – 38 költőtelepet említve Felvidéken és Erdélyben volt. Ezek sajnos elszakadtak az anyaországtól, így nekünk csak a ponty maradt, hisz pisztrángos patakja jószerint egy sincs Magyarországnak. Az egyik barátom Lillafüreden kínlódik egy kis pisztrángossal, de hol van vize, hol nincs, ezért százezerszám pusztulnak az állatai a vízhiány miatt. Magyarul, kint rekedt az országon számos más érték mellett a pisztrángtenyészet is, ezért amikor látom ezeket a csodálatos adottságú patakokat, ahol ömlik a víz félderékra, akkor az irigység fog el. De komolyra fordítva a szót, azt látom, hogy az itteni tenyészetek tökéletesen tisztában vannak a szakma szabályaival, alaposan és rendesen csinálják, ebből adódóan én csak szép, egészséges, erős halakat láttam. El kell ismerjem, nagyon szép tenyésztői munka folyik. Okszerűen és célszerűen vannak megépítve a vízfogadók is, de rengeteg technikai újdonsággal, újítással is találkoztam.

– És a pisztrángtenyésztés terén mit kínál a jövő?

– Először is nagyobb propaganda kellene a székelység körében a halnak. Hisz a régi mondás – mely szerint akkora éhínség volt, hogy a székely már megette a halat is – a halfogyasztási szokások terén ma is igaz. Azaz az ételek sorában a hal nemcsak régen, de mostanság is az utolsó helyre szorult. Bár százötven, kétszáz évvel ezelőtt, amikor az Olt és a Maros hatalmas mocsárvilágokat hozott létre, és minden tele volt csíkhallal, akkor azzal táplálták a jó népek testüket, lelküket, épp azért is, mert volt bőséggel. De ahogy aztán a rakoncátlan vízfolyásokat lecsapolták, ezek a lehetőségek is eltűntek, és fokozatosan kialakultak azok a kisebb tógazdaságok – főleg a Mezőségen –, ahol már pontyot termeltek. Az idő és a feltöltődés azonban ezeket is betemette. A legelső és legfontosabb lépés azonban mindenkor a termék piacához kötődik, a tapasztalat pedig azt mutatja, hogy a helyi piac a legfontosabb piac. Hiszen amit nem kell elszállítani, elvinni, az – modern kifejezéssel élve – nem hagy maga után nagy ökológiai lábnyomot sem. Tehát ha a pisztrángot itt helyben el lehetne adni, akkor a termelése technikai értelemben bármeddig fokozható, hisz víz is annyi van, hogy csak győzzék felhasználni. Vajában csak a jó agrármarketing hiányzik. A hal ugyanis a 21. század legfontosabb étke. Nem véletlen, hogy a világ évi egy főre jutó halfogyasztása 17-18 kilogramm, az uniós halfogyasztás 24 kilogramm, míg a világ legnagyobb halfogyasztó népe a japán, mely nem is olyan rég még nagyon mostoha körülmények között élt, és ma is rengeteget dolgozik, kevés a szabadideje, hozzánk képest apró lyukacskákban laknak, ennek ellenére mégis elérik a 80 éves átlagéletkort. De hozzátenném, fejenként éves szinten 70 kiló halat, illetve vízből származó élelmiszert fogyasztanak el.

– Ezzel azt akarja sugallni, hogy a rendszeres halfogyasztás a hosszú élet titka?

– Ha nem is az egyedüli titka, de mindenképp fontos eleme. Az emberi szervezet egy fantasztikusan kifinomult biológiai motorként működik, és az hogy milyen üzemanyaggal tápláljuk, attól is függ, mennyire terheljük. A magyar átlagember őseitől eltérően ma már nem kapálással, kaszálással, bányászással és erdőkitermeléssel foglalkozik, ennek ellenére mégis úgy táplálkozik, mintha állandóan a legnehezebb fizikai munkát végezné. Számítógéppel dolgozunk, keveset mozgunk, inkább három kört megyünk a parkolóban, csakhogy öt méterrel közelebb kerüljünk a bevásárlóközpont bejáratához. Modern életet élünk, de mégis annyit eszünk, mint egy becsületes kaszás ember. Nálunk az igazi étel még mindig a hús, és ha megnézzük, hogy mi van a főételben, akkor abban bizony nem padlizsán meg hal van, hanem disznó- és marhahús. Pedig ennek a motornak már nem az kell. Ez pedig megbosszulja magát, mert ebből erednek a keringési, szív- és érrendszeri betegségek, és még ki tudja, mi minden. Fullad le a motor, kormozódnak az alkatrészek. De ne csodálkozzunk! A mai gépkocsikba sem lehet akármilyen gázolajat tölteni…

A táplálkozás terén is szemléletváltásra lenne szükség. Sokkal több zöldséget, gyümölcsöt kellene fogyasztanunk, és persze a nehéz húsokat is hallal kellene kiváltanunk. Észre kell venni bizony, hogy a világ más részein a fehérje alapú táplálkozás legalább fele halból áll. Hogy csak egy számot említsek: az Európai Unióban a teljes halfogyasztás 62 százaléka importból származik. És ez egy export vezérelt gazdaságban történik így, ami azt jelenti, hogy a halat fontos élelmiszernek tekintik. Akkor is megvásárolják, ha a közösségen belül nem tudják előállítani.

– És mi a helyzet a gasztronómiával?

– A hal elkészítése külön téma. A legtöbb háziasszony csak itt-ott találkozik a hallal, akkor is ▸

fagyasztott formába az élelmiszerboltok polcain. Újra meg kell tanítani őket a hal elkészítésére, használatára. Kevesen tudják például, hogy a friss pisztrángot nem pucolni kell, hanem csak jól lemosni és a belét kidobni. A pisztrángpikkely nemcsak hogy fogyasztható, hanem kiváló táplálék is. A pisztráng bőre kukoricalisztben ropogósra sütve az egyik kedvenc csemegém. Ráadásul a pisztrángot legalább harmincféleképpen el lehet készíteni, nem véletlen, hogy más nemzetek konyhájában a pisztráng előkelő, kiváló ételnek számít. Márpedig azokon a Hargita megyei tájakon, ahol jártam, az ember szinte csak természetes körülmények között tartott pisztránggal találkozik. Épp ezért a székelyföldi halfogyasztást az agrármarketing mellett az egészségügy és a gasztronómiai oldaláról is erőteljesebb kampánnyal kellene serkenteni.

– Ha már az importadatot említette, árulja el, mire gondol a tógazdaságot irányító, haltenyésztéssel foglalkozó szakember, amikor a nagyáruházak szinte kizárólag külföldről származó, mélyfagyasztott halterméket kínálnak?

– Ha őszintén fogalmaznék, akkor azt nem írhatná le. Harminc évvel ezelőtt Magyarország tizenhárommillió embernek termelt élelmiszert, azaz exportszemléletű volt, ma pedig ott tartunk, hogy a saját asztalunkra kerülő termékek 30 százalékát is külföldről hozzuk be. Ennyire marhák azért nem lehetünk. Lassan azért már rájövünk arra, legalábbis Magyarországon egyre erősödik az a mozgalom, mely a magyar élelmiszerek fogyasztását népszerűsíti. Ennél nagyobb bambaság nincs a világon, minthogy a sajátom helyett a thaiföldi vagy a norvég halászt etetem, és a pénzemmel annak az életszínvonalának növeléséhez járulok hozzá. Mindegy milyen termékről beszélünk, mert a legfontosabb felismerés az kellene legyen, hogy minden, amit itthon termelünk, az munkahelyeket teremt, értéket hagy itt és lehetőséget biztosít, hogy a fiam és a lányom is itthon boldoguljon

– A probléma magva egyébként miből ered? Rosszak a vásárlási szokásaink, nem vagyunk tudatos fogyasztók, vagy inkább nagyon is árérzékenyek vagyunk, és a legolcsóbbat keressük?

– Nem vagyunk még tudatos vásárlók. Ez főleg abból adódik, hogy rettenetesen hosszú időszak után hirtelen ránk zúdult a termékek széles választékának tömege. Nincs az az ember, aki ne csábulna el, ha egy élelmiszerüzletbe betérve adott termékcsoporton belül 36 különféléből választhat. Nem látunk bele a dán sertéshúsba, csak azt látjuk, hogy a csomagolása, a külleme tetszetősebb, kívánatosabb a hazainál. De azt sem tudjuk, hogy a dán sertés milyen tápokon és antibiotikumokon nőtt fel, és azt sem, hogy a hazai gazdánk milyen pajtába, mennyivel másabb körülmények között nevelte fel az állatát, így az mennyivel különb beltartalmi értékekkel rendelkezik. Ezt el kellene a vásárlóknak magyarázni, bátrabban kellene bemutatni a hazai termékek előállításának útját, meg kell adni a lehetőséget, hogy a távoli ismeretlennel szemben tudatosan tudjuk is értékelni azt, amit a hazai gazdálkodóinktól kapunk. Halas példát felhozva azt is érdemes lenne elmondani, hogy Vietnamban mit kapott, min nőtt fel a Pangasius harcsa. Én tudom, nem is eszem. De más nem, gondoljunk csak abba bele, hogy ha valami öt-hat hónapig mélyfagyasztva várja sorsát, abból ez idő alatt az összes aminosav elbomlik, értelemszerűen a beltartalmi értéke is sokkal kisebb lesz, mint annak a pisztrángnak, amit tegnap hoztak be a patakból.

– A Hargita megyei látogatás ugyanakkor az ismerkedés mellett a jó tapasztalatok átadásáról is szólt. Mit lehet átadni, és milyen a befogadó közeg?

– Semmivel sem másabb. Ugyanazt kell megtanulniuk a székelyföldi gazdáknak is, mint amit mi is otthon évtizedek óta tanulunk. Viszont azért tartunk előrébb, mert az Aranyponty Halászati Zrt. – ami egy magántulajdonú tógazdaság – azon túl, hogy 1500 hektáros víztükörfelületen gazdálkodik, a több lábon állást is kialakította. Először a halastavi termelés sokszínűségét próbáltuk meg addig az ésszerű határig fokozni, ameddig érdemes. Tehát a növényevők mellett csukát, harcsát, pontyot termelünk, aztán hoztunk be olyan fajokat, amelyek máshol jól vizsgáztak. A tilápiával például nem igazán sikerült jó eredményeket elérnünk, most a lapátoló tokkal próbálkozunk. Az egyetlen planktonon élő tokféle, fantasztikusan jó eredményei vannak, de nagyon nehéz az ivadéknevelése. Ha viszont sikerül komolyabban is termelésbe állítanunk, akkor az nagyon nagy durranás lesz.

Aztán a következő lépés a multifunkcionális tógazdálkodás kiépítése volt, ami azt jelenti, hogy az összes létező lehetőséget, amit a tógazdaság ajánl, megpróbáljuk kihasználni. Ilyen például a madarászat, aminek keretében madarakat fotózó turistákat lehet fogadni, de ilyen a gasztronómia is. Ennek érdekében külön halászcsárdát építettünk, hogy aki hozzánk eljön, az mindig a legfrissebb halételekből tudjon fogyasztani. Létrehoztunk hozzá egy kis kertészetet is, mert nincs jobb a halastó használt vizével való öntözésnél. Gyakorlatilag azt a tápanyagot, ami érett, meleg vízben megtalálható, kiöntözöm a növényre, azaz nem kell műtrágyáznom, hisz a foszfor, kálium, nitrogén ott van a vízben, az alga testébe belekötve. A mellettünk levő legelőkön és a halastavak szittyás területein tartunk negyven szürkemarhát, hatvan bivalyt, húsz hereford húsmarhát is, hisz halálos vétek lenne az ott levő növényi vegetációt hagyni elpusztulni, ráadásul lassan töltené is fel a tavakat. A húst a saját konyhánkon dolgozzuk fel, és a saját éttermünkben szolgáljuk fel. De csináltunk egy kis borászatot is, hisz a hal mellé bor dukál.

Ahogy megnéztük a kispisztrángosokat, szinte mindegyiknél ott lenne a helye egy kis vendégfogadónak is. Emellett horgászcentrumot kiépítve, hatvan hektáron horgásztatunk is. Itt a halat meg is lehet pucolni, ha kérik, helyben el is készítjük a vendég számára. Hetven főig szálláslehetőséget is biztosítani tudunk, a családtagok számára pihenési, strandolási és wellness-szolgáltatást is kínálunk. A hazai, belföldi turizmus nagyon jól rászervezhető ezekre a halas részekre, tehát a továbbfejlődés útját az említett halászati marketing mellett a helyi kis termékfeldolgozásra is építeni lehet. Ha tőlünk nyugatabbra, Ausztriában megnézzük, hogyan épülnek fel a kis parasztgazdaságok, akkor ugyanezt látjuk. Ott is megpróbálnak a gazdák minden, a tanya által kínált lehetőséget kihasználni. Ha van hely öt tehénnek, akkor öt tehenet tartanak. Ha van egy kis partszakasza, ahol két pisztrángos medencét ki lehet alakítani, akkor biztos, hogy kialakítja. A vendégház természetesen mindegyik mellett kötelezően ott van, hisz fél Európa vándorol és keresi azokat a gyönyörű területeket, amelyekből Székelyföldön még nagyon sok van. Ha ezekhez programot is tudunk adni – gondolok itt a pisztrángsütésre, horgászatra –, akkor már olyan tevékenységgel egészítettük ki a halászatunkat, amely biztonságot is adna, és esetleg még foglalkoztatni is tudjuk a rokonságunkat. Ezeket a tapasztalatokat érdemes átvenni.

– A termékértékesítési módszereiket is át tudják adni? El lehet tanulni?

– Természetesen, de én egy kicsit azt látom mind a magyar, mind a román gazdaságban, hogy amikor áttértünk a kapitalizmusra, nem figyeltünk oda, hogy ez a szó magyarul úgy szól: piacgazdaság. A piac elöl van, de azzal nem foglalkoztunk. Nagyon sokszor hangsúlyozom a piac szót, mert arra kell koncentrálnunk. Arra, hogy az itteni, helyben termett termékeknek legyen lehetősége eljutni a helyi fogyasztókhoz, arra, hogy akiknek el szeretnénk adni, azok ismerjék. Mert a legnagyobb biztonsága egy gazdaságnak az, ha a belső fogyasztásának az alapjai itt vannak helyben.



FOTÓ: PÁL BOTOND

| PÁL BOTOND