



Halak szállodája a Dunán

Magyarországnak nemcsak szárazföldje áldott és termékeny, hanem vizei is ilyenek. A Balaton, a Duna, a Tisza bőven ontják az áldást és ha a magyar gabona és gyümölcs igen keresett árucikk külföldön, akkor ennek kellene lennie a magyar halnak is. Igen sokan ismerik és kedvelik a dunai pontyot, de csak kevesen tudják, mitől van az a zamatos íze, amely annyira megkülönbözteti más halfajtáktól, sőt más pontyfajtáktól is. A magyar pontyot ugyanis, még élő állapotában, valósággal ízesítik. Tulajdonképpen mesterséges halastavakban tenyésztik a pontyot, amelyet, amikor bizonyos nagyságot elért, hatalmas tartályokban Budapestre szállítanak. A Dunán mindenütt látjuk a partok mentén horgonyzó halászbárkákat. A vidékről felhozott pontyot, viztartályos teherautókon, ezekre a bárkára szállítják, ahol a bárka aljában levő medencébe süllyeszti, amelyekben a Duna vize folyik. Itt hetekig hizik és növekedik a ponty, melynek husa a víznek ettől a változásától, egészen különös zamatot kap. Amikor azután elérte a kellő súlyt és nagyságot, kiemelik a Dunából s élő állapotban, viztartályos autókön elszállítják a város különböző elárusítóhelyeire. Különösen ünnepek előtt van nagy kereslet a piacon pontyban, amely mint halpaprikás, a Budapestre érkező külföldieknek is legkedveltebb magyar inyencsége.

Halászbárkák sora a Dunán.



A halak mérlegelése.



A bárka tartalmát időnként megnézik, hogy nincs-e benne döglött hal, amit aztán a Dunába dobnak.



A ládák kiürítése. (Dely felvételei.)