

JELÖLÉSI ADATLAP A SZELLEMI KULTURÁLIS ÖRÖKSÉG NEMZETI JEGYZÉKÉRE TÖRTÉNŐ FELVÉTELHEZ

FEDŐLAP

A. Az örökség-elem neve

A bajai halászléfőzés élő hagyománya

B. Az érintett közösség(ek), csoport(ok) vagy egyén(ek) megnevezése

- 1. Bajai Halászléfőző Bajnokok Egyesülete*
- 2. Bajai Halászléfőző Lovagrend*
- 3. Baja halászléfőző és-fogyasztó közössége*
- 4. A Bajáról elszármazottak, akik bajai módra készítik és fogyasztják a halászlévet*
- 5. A Bajai Halászléfőző Népünnepély/ Fesztivál közönsége, vendégei*
- 6. A Jánoska-eresztés napján megrendezett városi halászléfőző verseny résztvevői*
- 7. A halászléfőzéshez és -fogyasztáshoz szervesen kapcsolódó helyi és környékbeli vállalkozások munkatársai és ügyfélköre: bográcskészítő műhely, tésztagyár dolgozói, halkereskedők, halászcárdák, melyek aktívan részt vesznek a bajai halászlé népszerűsítésében.*

C. A jelölt örökség-elem rövid szöveges leírása

A hal a középkor óta kedvelt böjti étel Magyarországon, a reneszánsz korától pedig a lakomák és a hétköznapi étkezések változatos fogásai készültek belőle. A hal népszerűségének csökkenése mögött a folyószabályozások miatti egyre gyakoribb halhiány húzódik meg. A halfogyasztás a 19. századtól csak a jelentős halászattal rendelkező folyómenti városokban marad számottevő. A halászlé elterjedése szorosan összefügg a fűszerpaprika termesztésének fellendülésével a 19. században. A tésztaival kínált dunai halászlé a jó minőségű lisztet adó hajómalmok 18. századi megjelenésével és 19. századi fénykorával magyarázható. A Dunán dolgozó halászok, molnárok gyors, olcsó, egyszerű férfitele volt, amit szívesen fogyasztottak a városi polgárok is, először kint a halásztanyákon, majd talán 19. század közepétől már a városi házak kertjében, verandáin is. A folyamatot elősegítette, hogy a céhes halász- és molnármesterek megbecsült tagjai voltak a város polgári közösségének, így a bajai halászlé városi, polgári, magyaros kultuszéttel válhatott a 20. század folyamán. Főzése szabadidős férfitevékenység lett és ritualizálódott, ahogy azt Solymos Ede és Erdei Ferenc is leírta az 1950-70-es években. Receptje kikristályosodott, a főzés hagyományos és eredeti módja pedig állandó viták és kutatások tárgya lett. Kié a legjobb halászlé, mi a jó lé titka, ki az autentikusabb főző, milyen „az eredeti”, „az ősi” halászlé- ezek a kérdések szünni nem akaró polémiát generálnak nemzedékek óta. Minden családnak, minden főzőnek van saját módszere, receptje, eljárásrendje a hal beszerzésétől, tisztításától, sózásától, főzésétől és tálalásától a másnapi halkocsonya eltevésének és fogyasztásának mikéntjéig. Amiben mindenki egyetért: a bajai halászlé frissen készül, bográcsban, nem főznek alaplevet, nem passzíroznak és főtt gyufatésztával kínálják. Halászlévet, kocsonyát sosem melegítenek fel. A halászléhez vörösbort kínálnak, a paprikás ételek szabályai szerint, nem pedig fehérét, ahogy a halhúshoz illene. A halászlé készítése és tálalása régies, hagyományos, letűnt korok asztali etikettjét, szokásrendjét őrzi.

A halászlé főzése és fogyasztása társasági esemény, családi, baráti összejövetelek célja vagy velejárója. Elválaszthatatlanul hozzátartozik a „bajaisághoz”. A halászlé a városban közügy, nem magánügy. A város hivatalos eseményein, fogadásain is elmaradhatatlan a bajai halászlé, amit a városháza bel- és külföldi vendégei már szinte elvárnak.

A városban a halászlé legfontosabb ünnepe az 1996 óta minden évben megrendezett Halászléfőző Népünnepély, 2006 óta Fesztivál, július második szombatján. A Bajáról elszármazottak is hazatérnek ekkor, a nagy családi, rokoni összejöveteleket a halünnepre időztik.

A bajaiak egész évben főznek halat, a karácsonyi és a nagypénteki böjti hal természetes, de ünnepi étellé is vált: születés- és névnapokon, ballagáskor és keresztelőn, lakodalomban, sőt akár disznótorkor is „feldobnak egy halat”. Minden ünnep és minden hétvége jó alkalom a főzésre, vendégeskedésre. A halászlé nem csupán egy étel, hanem egy életérzés, életforma is. Baja vízi hagyományainak – a régi halászatnak, vízimolnárságnak, a bajai kereskedelmi kultúrának – részben letűnt emlékét őrzi a halászléhez kapcsolódó közösségi élet.

Baja valóban a halászlé fővárosa.

D. A jelölést beküldő neve:

**Bajai Halászléfőző Bajnokok Egyesülete
Baja Város Önkormányzata
Bajai Halászléfőző Lovagrend támogatásával**

E. A jelölés dátuma

2020

Jelölés

1. Az örökség-elem azonosítása

1.a Az örökség-elem neve

A bajai halászléfőzés élő hagyománya

1.b Az örökség-elem egyéb elnevezése(i)

1.c Az érintett közösség(ek), csoport(ok) vagy egyén(ek) azonosítása

Baján szó szerint mindenki többé-kevésbé rendszeresen főz (és süt) halat, büszke rá a város, hogy Magyarországon itt fogy a legtöbb hal minden évben, messze meghaladva az országos átlagot. Alkalom mindig adódik: családi ünnep, baráti összejövetel, csapatépítő tréning, városi rendezvény, karácsony, nagypéntek, egyszerű hétvége, vagy „csak úgy”, mert megkívánta a lét. Sokan horgásznak, a zsákmányt szeretik frissen elfogyasztani. „Főzünk egy halat?” „Dobunk egy lét?” „Földobunk egy halászlét?” – ebben a szokásszerű kérdésben, sosem az evésen, mindig a rítusszerű főzésen van a hangsúly. Természetesen minden bajai férfi a legfinomabb, legautentikusabb halászlévet főzi.

Hagyományosan a férfiak szerzik be és készítik elő a halat, majd főzik meg a halászlét, az asszonyok gyúrják és főzik ki a tésztát, készítik a desszertet (pogácsát, rétest) és terítik meg az asztalt. Ez nem jelenti azt, hogy a nők ne tudnának jó halászlét főzni, inkább azt, hogy legtöbbször átengedik ezt a férfiaknak, ami családi kötelesség és szabadidős tevékenység is egyszerre. A tudás nemzedékről nemzedékre öröklődik, a kisgyerekeket akár már óvodás koruktól tanítgatják a legfontosabb tudnivalókra és a halevésre. A legelhivatottabb főzők számos helyi, regionális, országos, nemzetközi versenyen mérhetik össze tudásukat. Sokan élnek a városban és környékén, akiknek hobbija, hétvégi elfoglaltsága, sőt életstílusa a versenyzés, a bemutató- és jótékonysági főzés.

A Halászléfőző Bajnok Egyesülete a halászlé hagyomány őrzőinek egyik legfontosabb helyi közössége, 2016-ban alapították. Az Egyesület kicsiben leképezi a város egész társadalmát, arculata sokszínű, minden társadalmi réteg, sokféle foglalkozás képviselői részt vesznek a munkájában. 2012-ben alakult klubként, az alapítók: Ádám Péter, Gombás László, Gyurkity Tamás, Fercsák Róbert, Farkas Attila, Martonosi Attila, Radnóti Miklós, Béres Béla.

A 2017-ben alakult Bajai Halászléfőző Lovagrend dr. Novics György vezetésével más filozófia szerint szerveződik, meghívásos alapon lehet bekerülni és nem csak helyiek vesznek részt a munkájában. Tagjai: Kollmann Péter, Fercsák Róbert, Csémy László, Pekanov Mátyás, Lévai Ferenc, Debreczeni Ferenc, Kolti Helga és sokan mások.

A bajai halászlé hagyomány széles bázisát azok a helyi és környékbeli polgárok jelentik, akik egész évben nagy odaadással főznek a családjuknak, vendégeiknek, barátaiknak, akik júliusban a Szentháromság téren a Népünnepélyen – vállalva minden kényelmetlenséget és a sok munkát – ország-világ szeme láttára főznek.

1996-ban tudatosult a bajaiakban, hogy a halászlé főzés nem egyszerűen ételkészítés, hétvégi bográcsozás csupán, hanem az életük olyan szelete, ami a nem bajaiak, a turisták, a város vendégei számára kuriózum. Ekkor új időszámítás kezdődött a *halászlé-történelemben*, mert a város lakói nem csak főztek, hanem elindították a halászlé körüli végtelen diskurzust is, amibe nemre, korra, foglalkozásra való tekintet nélkül bekapcsolódott mindenki, aki úgy érezte, mondanivalója van a közösség számára. A halünnep hagyománya töretlen 1996 óta, még a 2020-as koronavírus járvány sem tudta megakasztani, ekkor teljesen újszerű megoldással álltak elő a szervezők: egyrészt hat közösség főzött a város hat pontján, másrészt „Halászlé-határok nélkül” címmel az otthon ünneplő főzők (Baján 200 sörpadot, asztalt osztottak ki az arra igényt tartóknak) rövid házivideókkal jelentkeztek be az esemény honlapján, *virtuális közösséget* hozva létre Kanadától Ausztráliáig, Németországtól az USA-

ig. A bajai halászlé közössége behalózza a várost és a világot. A bajaiak és a Bajáról elköltözők mindenhol viszik a halászlé jó hírét, az otthoni vendégeskedés és közösségi élet jellegzetes stílusát.

1.d Az örökség-elem földrajzi elhelyezkedése és elterjedtsége

Baja, „A halászlé fővárosa”, a Duna bal partján, a Gemenci erdők szomszédságában, „halászlé-földrajzi” értelemben Paks és Mohács közt, a történelmi Bácska északi részén helyezkedik el. A város hangulatát, épített örökségét, lakosságát, kulturális identitását és gasztronómiáját ezer szál köti a Vajdaság magyarlakta településeihez. Ugyanakkor a Nagyalföld és a Tolnai-dombság közt fontos összekötő, mert dunai átkelő- és kikötőhely az ősidőktől fogva. Kedvező elhelyezkedésének köszönhetően az észak-déli dunai, és a délnyugat-északkelet irányú Adria-Erdély kereskedelem egyik csomópontja. Fontos árucikkei voltak a tűzifa, a hal, az erdélyi só, a gabona és a bor. A 19. század végén 70-80 hajómalom őrölt a bajai Dunán. A kereskedelem és a kézműipar mellett jelentős (volt) a halászat, a filoxéra vész után a homoki szőlőművelés, ma is fontos a Hajós-Bajai borvidék. A kalocsai és a tolnai Sárköz paprikatermelő vidékének közvetlen szomszédja, illetve körbeveszi a termőterület. Baján nincs számottevő termesztés, mert nem kedvezőek a talajviszonyok: a város löszpadra épült, homokos talajú, a fűszerpaprika pedig az öntéstalajt kedveli. A hagyományos bajai halászléhez csak öt összetevő szükséges: hal, só, víz, őrölt pirospaprika, valamint a tálaláshoz a híres, kizárólag a halászléhez készülő gyufatészta. Minden összetevő helyben rendelkezésre állt és áll. A halászlé és a paprikatermesztés fő térségei szorosan összetartoznak, paprika nélkül nincs igazi halászlé. Dunai módra Tasstól Apatinig a folyó mindkét partján, falvakban és városokban egyaránt főzik a halászlévet, mégis a „bajai” lett a márkanév, a gyufatésztaival tálalt, bográcsban főtt halászlét a bajaival azonosítják a helyiek, a környékiek és országszerte is. A soknemzetiségű, sokvallású, gazdag hagyományú város magyar, német, horvát, bunyevác, szerb, zsidó, roma lakosai mindannyian *bajai* levet főznek, nemzetiségre és vallásra való tekintet nélkül.

A „bajai” egyszerre jelent *földrajzi helyet, hagyományt, gyakorlatot, főzés- valamint tálalásmódot*. A hagyományos bajai halászlé befelé szűkülő, körte alakú „bajai” bográcsban fő, alatta fával tüzelnek. A füstös illat hozzátartozik az ízlelményhez.

1.e Az örökség-elem a szellemi kulturális örökség mely területeit képviseli

- a) szóbeli hagyományok és kifejezési formák, beleértve a nyelvet is, mint a szellemi kulturális örökség hordozóját,
- b) előadóművészetek,
- c) társadalmi szokások, rítusok és ünnepi események,
- d) a természetre és a világegyetemre vonatkozó ismeretek és gyakorlatok,
- e) hagyományos kézművesség;

2. Az örökség-elem leírása

(max. 7000 karakter)

Baján a halászlé főzésnek nem egyszerűen hagyománya van legalább 170 éve, hanem valóságos profán kultusza, intézményrendszere, infrastruktúrája és szokásrendje, rítusai, eseményei és ünnepei egyéni és közösségi szinten egyaránt.

Az összetevőknek, a főzésmódnak kialakult rendje, szabályai vannak, amit szeretnek a helyiek a régi halász és molnár hagyományokból eredeztetni. A dunai „halaszly” első ismert említése Bredetzky Sámuel Topográfijából való, 1800-ból, Tolna városából. Egy októberi vizahalászat estéjén fő a Duna parton a paprikával ízesített, igen erős halászlé, amit Unger Károly felvidéki író kóstol és örökít meg, aki jó barátja, Bredetzky megbízásából látogat el Tolna megyébe. A bajai halászlé első említései 1854-ből és 1855-ből helyi városi anekdoták, melyek a városi előljáróság és a halászcéh halvacsoráiról szólnak.

A mai halászléfőzés olyan nagyságrendű, hogy a város 10-14 halkereskedést tud eltartani. Több százan horgásznak többé-kevésbé rendszeresen, a fogott hal mennyiségét nehéz megbecsülni. Az éves halfogyasztás helyi vélekedés szerint 50kg/fő körüli, pontos adat nincs, statisztika nem készül. Szívósan tartja magát az a legenda, hogy a mindenkori országos átlag tízszerese fogy halból. A bajai halászlé elsősorban pontyból készül, de sokan esküsznek a vegyes halászlére, amiben a ponty mellett harcsa, törpeharcsa, kárász is lehet kisebb mennyiségben. A bajai halászcéh jelvénye az aranyponty volt.

A halkereskedők szerepe nem elhanyagolható a halászlé népszerűsítésében, hiszen egyre sokrétűbb szolgáltatást nyújtanak törzsvevőiknek, tisztítják, irdalják, sózzák is a halat a telefonon egyeztetett időpontra elkészítve, sőt házhoz is szállítják néhányan. A halkereskedő és a vevő viszonya *bizalmi*, a bajai vásárlónak *saját halkereskedője* van, akár évtizedeken, generációkon át ugyanaz. Baja régi kereskedelmi hagyományai a halkereskedésben élnek tovább.

A második legfontosabb összetevő a pirospaprika, forrása megbízható környékbeli östermelő, akitől jó esetben évtizedeken át vásárolja a család az örölt paprikát. A hagyma csak öreg makói vöröshagyma lehet, beszerzése a „szokásos” zöldségestől történik. A halászlé egyik titka a minőségi alapanyag, ebben mindenki egyetért, ez a hozzáállás kordivatoktól függetlenül jellemző Baján.

Egyre kevesebben gyúrják a tésztát saját kezűleg, viszont a kisüzemi kézműves tészták az elmúlt 30 évben sokat fejlődtek, nagyon hasonlítanak a házi tésztához. Már csak az idősebb generációk ragaszkodnak a saját készítésűhöz. Sok halfőző férfi tud tésztát gyúrni ma is, a halászmesterek számára a legutóbbi időkig magától értetődő volt, hogy a halászat esti befejeztével halat sütnék-főznek és a belevalót is maguk gyúrják. Ha nem volt kéznél tojás, halikrával, haltejjelel készült a tészta, amit sokszor nem is nyújtottak ki, hanem egyenesen a bográcsba csipkedtek, vagy külön bográcsban sós vízben kifőztek.

A bográcsokat féltett kincsként őrzik a családok, sokan patinás, akár 100 éves bográcsban főznek. Általában az a jellemző, hogy többféle bográcsa van a ház urának, elsősorban méret szerint sorakoznak, hiszen az épp főzendő halmennyiséghez igazítják a főzőedény méretét. Az anyaga és a formája is fontos: ónozott réz, zománcos lemezbogrács, rozsdamentes acélbogrács a leggyakoribb. A legtöbben befelé szűkülő, körte alakú, balkáni eredetű „bajai” bográcsot használnak, de sokan főznek régi, egyenes falú edényben. A halászmesterek annak idején kifelé szélesedő, ún. gulyásbográcsban is szívesen főztek még az 1970-es években is. A halászos főzésmód Apatinban, Bezdánban maradt fenn. A bogrács a 19. század folyamán a Duna-parttól beköltözött a városi kertekbe, verandákra, erkélyekre és ott is maradt. Míg más vidékeken nyári, hétvégi szabadidős elfoglaltság a bográcskozás, Baján a hétköznapi élet szerves része minden évszakban. A bajaiak mindenhol magukkal viszik a saját bográcsukat, kirándulásra, utazásra, nyaralásra, még külföldre is.

Minden férfinak van saját kóstoló kanala és haltisztító kése, irdaló és daraboló kése, ezeket másra nem is használja.

A tálalás hagyományosan a ház legmélyebb mélytányérjában történik, ezt az igényt ismerte fel egy ügyes fazekas, aki 1995 körül olyan mázas cserép mélytányért és hozzá illő tésztás és halas tálaló tálakat készített, amik az egész Dunamentét meghódították. Vörös, zöld, barna halastányér a leggyakoribb, mert ezekben érvényesül a tészta színe. De vannak, akik ragaszkodnak az eredeti fehér

tányérhoz, amiben a paprikás lé narancsvörös árnyalata dominál. Annyira illik a halászléhez ez a mázas cserép teríték, hogy Pusztai Bertalan szegedi néprajzos tanítványait is megtévesztette, azt hitték, régi, hagyományos darabokat látnak. Szintén újdonság, csak pár évtizede terjedt el a hosszú nyelvű kóstolókanál, ami a nagy bográcsok tartalmához való hozzáférést könnyíti meg. Ez a modern eszköz is folklorizálódik, faragott fanyelet készítenek hozzá, gyakori nyereménytárgy főzőversenyeken.

Az 1980-as évek óta létezik a piros „felnőtt előke”, hogy megvédje a paprikás létől a vendégek ruháját.

A halászlé evőeszköze hagyományosan *csak nagykanál*, ezzel kell enni a szálkás halszeletet is. A gyufatészta formája és mérete a nagykanálhoz igazodik. Ez a *régies étkezésmód és asztali etikett* demokratikus, bizonyos szempontból egyenlővé teszi és összekovácsolja az asztaltársaság tagjait, mindenkinek feladat a tészta, a paprikás lé és szálkás hal kulturált elfogyasztása.

A halászlé eszközei régiesek, egyszerűek, praktikusak, hagyományosak, nagyon lassan, óvatosan, de spontán változnak. Ez az eszközkészlet hétköznapi darabokból áll, különlegessége a rendszerszerűségében, és abban rejlik, hogy szigorúan csak a halászléhez használják, akkor is, ha másra is alkalmas lenne.

A halelőkészítésnek és a főzésnek külön helye van a kertben, udvaron, nyári konyhában. Sokan *épített tűzrakó helyet* használnak, másoknak fedett bográcszóhelye van, akár teljes „halas” nyárikonyhája, pulttal, asztallal, mosogatóval, állványokkal, fatárolóval. A halfőző helyek változatossága és nagy száma lenyűgöző. Az Újvárosi lakótelepen már az építéskor (1970-es évek) gondoltak a *közösségi halfőző* helyek kialakítására, de még a 2000 évek elején is avattak ott közösségi, háromállásos halfőző helyet. A 2014-ben épült Pandúr Ökoparkba szintén halfőző helyeket és étkezőasztalokat telepítettek, mellettük színes táblán a bajai halászlé receptjével.

A halászléfőzés Baján *köz-ügy*, közös nevező.

A bajai társasági élet jelentős része a halászléfőzés köré szerveződik. Íratlan szabályait mindenki betartja: a vendégek a főzés kezdetére érkeznek, nem a tálalás idejére, „a hal nem vár meg senkit”. A főző dolgába nem illik beleszólni, de ugratni, borral kínálni, segítséget nyújtani szabad. Az újoncok megtréfálása szinte kötelező. A főzés, az étkezés ideje alatt sokszor elhangzanak régi történetek, anekdoták, családi sztorik elrontott levekről, bakikról. Az épp fogyasztott halászlé tabu, csak dicsérni illendő, ahogy a háziasszonyt is. Nem is esik jól a halászlé a magasztaló szavak nélkül.

A „bajai” egyszerre jelent *helyet*, hagyományt, gyakorlatot, főzés- valamint tálalásmódot. Minden más halászlétől megkülönbözteti a friss volta (nem passzírozott, nem készül alaplé) és a bő sós vízben kifőzött, frissen gyúrt tészta készítése és fogyasztása. Először tálalják a halászlé levét a tésztával, mert a lé a lényeg, nem a halhús, majd ezután, külön a - nem filézett – halszeleteket.

A halászlé főzés akkor vált valódi helyi közösségi eseménnyé, amikor 1996-ban a várossá nyilvánítás 300. évfordulójára civil kezdeményezésre Halünnepet szerveztek, amit rituális tűzgyújtással nyitottak meg. Új hagyomány született. Ez az ünnep volt az egyik első közösségi gasztronómiai esemény az országban, ahol nyilvános városi térben magán asztaltársaságok maguknak főznek (de bárkit megkínálnak) és közösen étkeznek. Ez sajátos ötvözete a privát kerti mulatságnak és a városi, nyilvános vendéglátóhelyek utcai teraszain történő étkezésnek. Talán ez a bajai Halünnep legkülönlegesebb vonása, ettől egyedi a hangulata, amit a helyiek szívesen illetnek a mediterrán jelzővel.

3. Érvelés a nemzeti jegyzékre való felvétel mellett

A halászlé hagyomány oly erős Baján, „A Halászlé Fővárosában”, hogy hagyománymegtartó ereje immár önmagában rejlik. A város és a városlakók önmeghatározásának egyik sarkköve. A városba költözők, beházasodók egyik első próbatétele évtizedek óta a halászlé fogyasztása. Aki szereti, azt megtanítják a főzésre is, és onnantól kezdve „teljes jogú” bajai polgár. A halászléfőző-hagyomány, ahogy maga a város is, befogadó és sokszínű.

A kialakult intézményrendszer, a Halünnep, az egyesületek, a versenyek olyan mélyen beágyazódtak a város életébe, hogy jelenleg kevés veszély fenyegeti a kultusz tovább élését. Még a 2020-as járvány sem tudta megsemmisíteni a júliusi ünnepet. A bázisa stabil, a városlakóknak továbbra is kedvenc étele a ponty- és a vegyes halászlé, és kedves időtöltése a közös főzés, a vendégeskedés. A halászléfőzés, bár hagyományos, mindig képes a megújulásra, mindig vannak olyan jellemzői, amik

érdekessé, jó értelemben divatosá teszik. A 19. században a nemzeti ételek kánonjának kialakításakor játszott fontos szerepet, a 20. században – visszatekintve – a magyar halkultúra megőrzése szempontjából volt fontos. Napjainkban a slow food mozgalomhoz lehet kapcsolni és a gasztrorradalom célkitűzései sem idegenek tőle: friss, helyi alapanyagokból készülő, kézműves, lassú étel. A különböző diétákba is jól beilleszthető, nem véletlenül hangsúlyozzák a hal egészséges mivoltát. Bár ez ma magától értetődőnek tűnik, nem volt mindig így, a régi, a halászlé születésekor írott orvosi dietetikák még nehezen emészthető, nem túl tápláló étlemnek tartották a halat és nem ajánlották mindenkinek. Manapság a tudatos táplálkozás fontos elemeként értékeljük a halételeket, de a mai magyar halfogyasztásban túlsúlyba került a lazac és egyéb import halak, ezért a ponty és a többi dunai hal becsületének helyreállítása nem kis feladat. A vendéglátóhelyek országsszerte főleg harcra halászlét tartanak étlapon, a pontyhalászlé csak a Duna mentén jellemző. Az egész magyar akvakultúra jövője szempontjából fontos lenne a ponty presztízsének emelése.

Bár maga a halfőzés gyors, az étel maga egyszerű és hétköznapi alapanyagokból áll, a friss hal beszerzésétől a desszertig, az étkezés befejezéséig minden *szertartásosan* és hagyományosan zajlik, mindennek megadják a módját, semmit nem siettetnek. Összességében a halászlé „lassú étel”.

A halászlé *életstílus*. A halászlé kívánja a társaságot, a vendégeskedést, a meghittséget, beszélgetést, ugratást és viccelődést. Még ha idegenek ülnek is le egy asztalhoz, mire felkelnek onnan, már úgy érzik, régi ismerősök, barátok. A hagyományos magyar vendégszeretet esszenciája a halvacso. A bajaiak egy olyan – eltűnőben lévő – életstílust és étkezési kultúrát ápolnak, gyakorolnak, ami nemcsak méltó a megőrzésre, hanem képes is a folyamatos, fokozatos, de látványos megújulásra, az új kihívásokhoz való alkalmazkodásra. Épp ezért van létjogosultsága a 21. században, a gyorsételek korában.

4. Megőrzéssel kapcsolatos intézkedések (lásd N.3-as kritérium)

4.a Jelenlegi és korábbi erőfeszítések az örökség-elem megőrzésére

A halászléfőzés hagyományának megőrzése, generációról-generációra való tovább örökítése jelenleg magától értetődőnek és problémamentesnek látszik. A családok megtanítják a gyerekeket, fiúkat, lányokat egyaránt a halászléfőzés fortélyaira. 2019. októberében az Egyesület megrendezte az első bajai ifjúsági halászléfőző versenyt, amit hagyományra szeretnének tenni. A város kereskedelmi és vendéglátóipari szakiskolájában kiemelten foglalkoznak a helyi ételekkel, a halászlé és egyéb halételek oktatásával.

A gyerekeknek rajzpályázatokat hirdetnek a városi Múzeumban és az Egyesületben is halászat, halászlé főzés témában.

A bajai Türr István Múzeum Élet a Dunán című állandó kiállítása 1984-ben nyílt meg, 2002-ben újították fel, 2004-ben jelent meg tudományos igényű, de közérthető kiállításvezető füzet. 2021 tavaszán újul meg a teljes állandó kiállítás, aminek része a városi kitüntetett Mayer István rézműves mester (bajai bográcskészítő dinasztia az 1770-es évek óta) műhelyének berendezése is. A halászat emlékeit és tárgyait az 1950-es évek óta gyűjti a múzeum, recens anyaga is jelentős. Solymos Ede egykori múzeumigazgató munkássága eredményeként Európa-szerte számontartják az intézmény több mint félezer tárgyat számláló halászati gyűjteményét, amely a Duna Pakstól Mohácsig terjedő szakaszának halász-eszközanyagát jelenti. Solymos Ede 90. születésnapjára országos halászati konferenciát szerveztek a múzeumban 2016-ban, az előadások a Víz, ember örökség című kötetben jelentek meg 2017-ben.

A múzeumpedagógiai programok egyik fő vonulata Baja vízi hagyományainak megismertetése az óvodától a középiskoláig minden korosztállyal: „*Halak, hálók, élet a Duna mentén*” című játékos múzeumpedagógiai foglalkozás témája a Duna mentén élő ember vízhez való kötődése, sokszínűségének bemutatása, a múzeum hagyományos népi halászati gyűjteményében őrzött tárgyi, írásos és szellemi kulturális örökségének bemutatása, a

halászok életmódjának megismerése és a hálókötés alapfogásainak elsajátítása. A felnőttek számára múzeum sétákat szerveznek, az egyik tematikus út a „vízi élet” címet viseli.

A Halászati Mini Skanzen a Bajai Hajómalom Egyesület tartja fenn, szoros szakmai együttműködésben a múzeummal. Az Egyesület építette a Nagy-Duna egyetlen ma működő hajómalomát.

Baján több magán-bográcsgyűjtemény is „rejtőzik”, van, ami közel 50 darabot számlál.

A kisszerszámos halászat bajai mesterei is részesei 2013 óta a Szellemi Kulturális Örökség Nemzeti Jegyzékének (Kisszerszámos halászat a Duna magyarországi alsó szakaszán).

A város több pontján találkozhatunk a vízhez és halhoz kapcsolódó műtárgyakkal, emlékekkel: az 55-ös főút városhatárnál lévő körforgalmának közepén (magán kezdeményezésre, adományból) hatalmas halfőző bogrács fogadja a Szeged felől érkezőket. Ugyanezen út Bátaszék felőli városhatárán „Baja a halászlé fővárosa” tábla hirdeti a város halászlé-szeretetét. Az Újvárosi lakótelepen régi halászbárka kapott új funkciót: virágtartó lett belőle. A Magyarországi Németek Általános Művelődési Központjának udvarán egy 1:1 méretarányú Ulmer Schachtel (dunai múzeumhajó) áll, ami a Bajára és környékére telepített svábok történetét meséli el. Halacska szobrok, hajó alakú szökőkút díszíti a város tereit.

A város mindenkor vezetői és lokálpatrióta véleményformálói széles társadalmi bázisra építhetnek, mikor a várospolitiká, helyi identitás kérdéseiről vitáznak, döntenek. A Halfőző Népünnepély folytonossága még extrém körülmények között is töretlen. A karácsonyi és egyéb ünnepi halászléfőzés szokása élő és kiterjedt. A karácsonyi jótékonyági halászléfőzés mind az Egyesület, mind a Lovagrend éves programjában szerepel. Az évente megrendezett Jánoska-eresztés is szorosan kapcsolódik a vízi, vízimolnár, halászléfőző hagyományokhoz.

A város különleges erőssége, hogy rendezvényszervezésben és -látogatásban kiemelkedően kreatív és óriási energiákat mozgat meg. Minden városi rendezvény *civil* kezdeményezésre jött létre: magánemberek, egyesületek, művelődési házak (2008-tól a Baja Marketing Kft.), városi cégek, vállalatok, vállalkozók, intézményvezetők, (a múzeum, oktatási intézmények, vízügyi igazgatóság, erdészet) a városi televízió és sajtó pénzt, munkát, eszközöket, lelkesedést adnak hozzá. A Bácskai Napló kéthetente megjelenő helyi kulturális és közéleti lap szinte minden számában közöl híreket a halászlé hagyomány, vízi élet témaköréből. A Népünnepély azért is lett annyira sikeres, mert a fő szervezők: Béres Béla, Martonosi Attila és sokan mások hatalmas szervezési tapasztalatot szereztek az 1996-ban már hosszú múltra visszatekintő, mindig a gyereknapi időzített Bajális (1979-1996) nevű ifjúsági rendezvénysorozat kapcsán. A Bajális bátran nevezhető a mai magyar fesztiválok őseinek: egy hétig tartott, divatos rock, pop koncertekkel, kulturális eseményekkel, sport- és halfőző versennyel, saját újsággal és az ország első engedélyezett fesztiválrádiójával.

A Jánoska-eresztés (1989-től) és a Halászléfőző Ünnepe/Fesztivál (1996-tól) egy igazi fesztiválváros rendezvényei, melyek pénzügyi fedezetéről a városi önkormányzat gondoskodik pályázatokkal, szponzorok bevonásával, saját erőforrásokkal. A város hivatalos rendezvénytervében mindkét esemény szerepel.

2015-ben a város összefogásával, Zsigó Róbert országgyűlési képviselő szerepvállalásával Hungarikum lett a bajai halászlé, ez újabb lendületet adott a hagyományápolásnak és municiót a lokálpatriotizmusnak. A halászléhez kapcsolódó egyéb kulturális javak is bekerültek a Települési Értéktárba: a gyufatészta, a bajai bogrács, a halászzal kapcsolatos emlékek, Pencz József népi iparművész halászszerző készítő munkássága. A Hungarikum pályázat szakmai részét a nagy tekintélyű, tisztelt és szeretett Solymos Ede (1926-2007) halászat- és várostörténeti munkásságára alapozva készítették el.

A városi értelmiség megbecsültsége nagy, lokálpatriotizmusa kiemelkedő, a helyi hagyományok ápolásában betöltött szerepe vitathatatlan, a kulturális élet pezsgője, a civil szervezetek hálózata kiterjedt. A város apraja-nagyja szívesen, odaadóan vesz részt a

programok lebonyolításában, sokan önkénteskednek. A bajai közönség lelkes és hálás, el is várja a széles programkínálatot.

4.b A megőrzés lépései

A hagyományörzés intézményrendszere stabil, a halászléfőzők Egyesülete és Lovagrendje, a mindenkori városvezetés és a magánfőzők is elkötelezettek és tetterekészek. Fontos számukra a hagyományok megújítása, a jelenkor igényeihez igazítása tudatos tervezéssel és spontán módon is.

A halászléhez kapcsolódó *rendezvények* mozgatják meg a legtöbb városi polgárt, ezért az Egyesület szeretné július második szombatját országos halünneppé nyilváníttatni.

Az első alkalommal 2019 október 15-én, a Bajai Halászléfőző Bajnokok szervezésében lebonyolított iskolák közötti halfőző verseny hagyománnyá tétele, halfőző tanfolyam szervezése az utánpótlás nevelését hivatott kiterjeszteni. A város kereskedelmi és vendéglátóipari technikumában nagy hangsúlyt helyeznek a halászlé és más helyi ételek készítésére és hagyományainak megismertetésére.

A Bajai Múzeum és az Egyesület nagy sikerű közös rajzpályázatot hirdetett „Hej halászok, halászok, mit fogott a hálótok” címmel 2019 decemberében a 3-19 év közötti korosztálynak, amire 430 pályamű érkezett be.

A halas rendezvények őszi kínálatát bővítendő (jelenleg a Rotary Club októberi halszabadítása az egyetlen ilyen esemény) utcai halétel fesztivál ötletének kidolgozása folyik éppen az Egyesületben. A halászlén túl a többi ételféleség ismertségének, presztízsének növelése is cél.

A KulinArt nevű új kezdeményezés a gasztronómiai forradalom országos vérkeringésébe kívánja bekapcsolni a helyi termelőket és vendéglátókat. A helyi gasztronómia színvonalának emelése a rövid- és hosszútávú cél. A helyi halételeknek ebben is kiemelt szerepük lehet.

Az örökség-elem megőrzését segíti, ha a bajai önkormányzat helyi rendeletben rögzíti az "ügy" fontosságát. Ennek megalkotása a közeljövő feladata.

A bajai és környékbeli épített halfőző helyek dokumentálása, bemutatása és felvétele a Települési Értéktárba az Egyesület, a Múzeum és a Város támogatását is élvezi, ez lehet a következő időszak egyik fontos, a halászlé hagyományhoz kapcsolódó feladata.

4.c A megőrzést veszélyeztető, akadályozó tényezők, a közösségi védőintézkedések korlátai

A legfőbb tényező, amely veszélyeztetheti a hagyomány tovább élését, hogy Baja korfája kedvezőtlen képet mutat, a fiatalok elvándorlása számottevő. Az utánpótlás nevelése egyre fontosabb, immár nemcsak a családok, hanem az oktatási intézmények bevonása is indokolt.

A másik lehetséges, de nemkívánatos tendencia a Halünnep tömegrendezvényé és kissé jellegtelenné válása. A halfőzés résztvevői jobbára a közép- és idősebb generációkból kerülnek ki., kevés a fiatal, a rendezvény frissítése szükséges.

A mindennapi halászlé főzést korlátozza némiképp a hal árának lassú, de folyamatos emelkedése, főképp a hús árához képest. Halászlévet nem érdemes (bár lehetséges) kis mennyiségű halból készíteni, 2-3 kg a minimum, ezért is társasági étel.

4.d A jelölő fél, esetenként az érintett önkormányzatok, valamint a közösségek, csoportok és egyének elkötelezettségének mértéke és megnyilvánulási formái

A Halászléfőző Bajnokok Egyesülete és később a Halászléfőző Lovagrend is azzal a céllal alakult, hogy a halászlévet és a halételeket megismertesse, népszerűsítse, a hagyományt ápolja, kiterjessze, az utánpótlást nevelje. Minden, halászlével kapcsolatos eseményen: versenyeken, fesztiválokon, bemutatókon és jótékonysági főzésen részt vesznek vagy segítik, szervezik. Az Egyesület szervezi a Jánoska-eresztés napi városi halászléfőző versenyt, valamint a júliusi halünnepet a városházával közösen. (2018-ban és 2019-ben a Lovagrend volt a városháza szakmai segítője.) Az Egyesület tagjai évek óta részt vesznek a MAHAL országos versenyén, a Garda Fesztiválon, a Budapesti Halfesztiválon. évente kétszer, ősszel és tavasszal a csillaghegyi látványfőzésen, ahol 100-150 érdeklődőt látnak vendégül. 2020-ban bajai szervezésű országos turisztikai-vendéglátó konferencián az Egyesület tagja főzött bajai halászlévet a résztvevőknek.

A karácsonyi jótékonyági főzés az Egyesületnek és a Lovagrendnek is szívügye, nemcsak Baján, hanem a környékbeli falvakban, sőt 2019-20-ban Zamárdiban is készül halászlé.

Lovagrend szervezte meg 2019-ben a nemzetközi Gemenc kupát öt ország halfőzőinek részvételével. Szintén a Lovagrend tagjai főztek az Év Borásza díjátadó gálaebéden Budapesten 2020 februárjában.

Az Egyesület és a Lovagrend tagjai is tartanak bemutató főzést országsszerte, (pl. Tata, Kalocsa, Szeged) sőt Szerbiában, Horvátországban is: Újvidéken, Palicson, Batinán. Országos és regionális versenyeken zsűriznek: Sobri kupán, tihanyi Garda Fesztiválon.

A városi önkormányzat anyagilag és egyéb eszközökkel, például a városi sajtó, televízió segítségével támogat minden helyi gasztronómiai, turisztikai, kulturális eseményt, rendezvényt, kezdeményezést. A városi rendezvényterv mindig tartalmazza a Halünnepet és a Jánoska-eresztést.

A jelöléssel kapcsolatos adatok

5. A közösség részvétele a jelölésben és hozzájárulása a felterjesztéshez (lásd N.4-es kritérium)

5.a A közösségek, csoportok, egyének részvétele a jelölésben és hozzájárulása a felterjesztéshez

A Halászléfőző Bajnokok Egyesülete 2020 tavaszán közgyűlésen döntött arról, hogy a Bajai Halászléfőző Hagyományt jelöli a Szellemi Kulturális Örökség Nemzeti Jegyzékébe. Rögtön elkezdődött az előkészítés, egyeztetés a Bajai Halászléfőző Lovagrenddel és a Városi Önkormányzattal, Hajdú Miklós alpolgármester koordinálásával. A kezdeményezés széles körű megismertetése érdekében a Bajai TV és a helyi sajtó (hagyományos és online is) tudósításokkal, interjúkkal, riportokkal rendszeresen segítette és segíti a tájékoztatást. A 2020 júliusi Halünnep előkészítésekor az érintett halfőző és szervező közösségek egyúttal a felterjesztésről is tájékoztatást kaptak. Ezzel egyidőben megkezdődött a *támogató nyilatkozatok és az aláírások gyűjtése* is. A város önkormányzati képviselői a saját körzetük polgárait tájékoztatták, aláírásokat gyűjtöttek. Az Egyesület a többi civil egyesület, klub, szervezet vezetőségét és tagságát formális (gyűlések, összejövetelek) és informális, baráti találkozások alkalmával tájékoztatták a felterjesztésről. Az oktatási intézményeket, a város vállalkozásait szintén az Egyesület tagjai keresték meg személyesen, telefonon, e-mail-ben. Az Egyesület és a Lovagrend tagjai tájékoztatták, mozgósították széles baráti és ismeretségi körüket, az informális információáramlás legalább olyan fontos szerepet tölt be a tájékoztatásban, mint a hivatalos és média-elérések. A halászlé hagyomány, a halászlé szeretete olyan hívószó, ami mindig nyitott fülekre és szívekre talál a városban és környékén.

A felterjesztéshez kapcsolódó kisfilmet 2020 novembere óta (3 hónap alatt) több mint 73 ezren nézték meg.

A felterjesztés népszerűsítésére 2020 őszén facebook csoportot hozott létre az Egyesület, „Szeretem a bajai halászlévet” néven, aminek több, mint 2400 tagja valódi virtuális, interaktív közösséggé kovácsolódott, fotók, bejegyzések százai kerültek fel a csoport oldalára.

5.b Szabad elhatározásból fakadó, előzetes és teljes körű tájékoztatáson alapuló beleegyezés

5.c Az örökséghez való hozzáférés szabályainak alkalmazásáról szóló nyilatkozat (lásd egyezmény 13/d/ii)

Az örökség-elem, a bajai halászléfőzés élő hagyománya, kiterjedt, nagy létszámú közösség sajátja, elismert hagyománya. A hagyományhoz való csatlakozás lehet

önkéntes, felvállalt, amikor a hagyomány éltetője elfogadja és megtanulja a halászléfőzés fortélyait, szabályait, a halászléhez kapcsolódó kulturális kódokat, viselkedésmintákat, történeteket.

Ugyanakkor a hagyományba a legtöbben beleszületnek és családi körben sajátítják el a legfontosabb tudnivalókat, szabályokat, amik generációról-generációra öröklődnek és egyszerre mutatnak sajátos, egyedi családi vonásokat és kapcsolódnak a lokális közösségi hagyományrendszerhez. A hagyománynak nincsenek szigorú tabui, olyan titkai, amiknek a megsértése bármilyen, akár szokásjogi szankciót vonna maga után. A bajai közösség inkább arra törekszik, hogy a hagyományát megismertesse, népszerűsítse, semmint hogy körülbástyázza és védje.

6. Dokumentáció

6.a Csatolandó dokumentumok mennyisége

<i>Fényképek (kötelező)</i>	36 db mellékelve
<i>Filmek (kötelező)</i>	11.22 perces film mellékelve
<i>Hangfelvételek (nem kötelező)</i>	--
<i>Térképek (1 db kötelező)</i>	Baja
<i>Könyvek (nem kötelező)</i>	- Pusztai Bertalan – Neill Martin (szerk/ed): Turizmus, fesztiválok és helyi identitás. Halászléfőzés Baján. Edinburgh – Szeged, 2007 - A bajai halászlé Pump Károly fotóival Baja, 2017

6.b Szerzői jogokról való lemondás

6.c További források listája

(max. 1 oldal)

Solymos Ede: Sugovicán innen-Dunán túl, Baja, 2007

Solymos Ede: Dunai halászat, Akadémiai kiadó, Budapest 2005

Solymos Ede: A tolnai halászcéh in A Szekszárdi Béri Balogh Ádám Múzeum Évkönyvei 8-9., Szekszárd, 1979

Solymos Ede: A bajai halászcéh története. Cumania 8. Kecskemét, 1984. 377-436.

Pusztai Bertalan – Neill Martin (szerk/ed): Turizmus, fesztiválok és helyi identitás. Halászléfőzés Baján. –Tourism, Festivals and Local Identity. Fish Soup Cooking in Baja, Hungary. Edinburgh – Szeged, 2007

Szabó Zoltán: A halfőzés fortélyai a Közép-Duna mentén, magánkiadás 2013

Erdei Ferenc: Néprajzi ínyesmesterség, Minerva Budapest, 1971

Kisbán Eszter: Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás; MTA Néprajzi Kutatócsoport Budapest 1989

Kőszegi László: A paprika útjai Közép-Európába- a kibővült kutatási lehetőségek tükrében. In: Ethnographia, 2012/3, 255-277.

Major Máté: Egy gyerekkor és egy kisváros emléke, Magvető, Budapest 1973

Kapitány Gábor-Kapitány Ágnes: Magyarságszimbólumok, Európai Folklór Intézet, Budapest, 2002

Benda Borbála: Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban - Archívum Comitatus Castriferrei 6. (Szombathely, 2014)

Dankó Imre: A bajai Jánoska-eresztés. Ethnographia, 1958. 145-148.

Hoffmann Tamás: Európai parasztok. Életmódjuk története 2. kötet Az étel és az ital Osiris, Budapest 2001

Bácskai Napló: <http://www.baja.hu/index.php/kozerdeku/media/bacskai-naplo>

http://www.bajaihalfozobajnokok.hu/?fbclid=IwAR3Pm_jF7InBOmtJLK-

[Jc88A419r8SFv2cuShnC116R0M3Izxxs13boWmDE](http://www.bajaihalfozobajnokok.hu/?fbclid=IwAR3Pm_jF7InBOmtJLK-Jc88A419r8SFv2cuShnC116R0M3Izxxs13boWmDE)

<https://www.facebook.com/bajaihalaszlefozobajnokok>

<https://www.facebook.com/bajailovagrend>

<https://www.facebook.com/groups/1680070485494545>

www.baja.hu

7. Kapcsolattartáshoz szükséges adatok

7.a A jelölést benyújtó fél

Bajai Halászléfőző Bajnokok Egyesülete
6500 Baja, Liget utca 2.

Baja Város Önkormányzata
6500 Baja, Szentháromság tér 1.

7.b Kapcsolattartó személy

Fejes Anita (Bajai Halászléfőző Bajnokok Egyesülete- tag)
2000 Szentendre, Íjász utca 1/b
+36 30 274 7713
athina1969@gmail.com

7.c Érintett közösség szervezete(i) vagy képviselője/képviselői

Bajai Halászléfőző Bajnokok Egyesülete Elnöke: Horváth László
+36 70 3348739
e-mail: matek.laci.45@gmail.com

Bajai Halászléfőző Lovagrend Elnöke: dr. Novics György
+36 30 9165550
e-mail: dr.novics@fibermail.hu

Baja Város Önkormányzata
Hajdú Miklós Alpolgármester
+36 30 2882526
e-mail: hajdu.miklos@bajavaros.hu

7.d Felelős helyi szervezet(ek)

Bajai Halászléfőző Bajnokok Egyesülete
6500 Baja, Liget utca 2.
+36 70 9783041 (Ádám Péter)

8. Aláírás a jelölést lebonyolító nevében