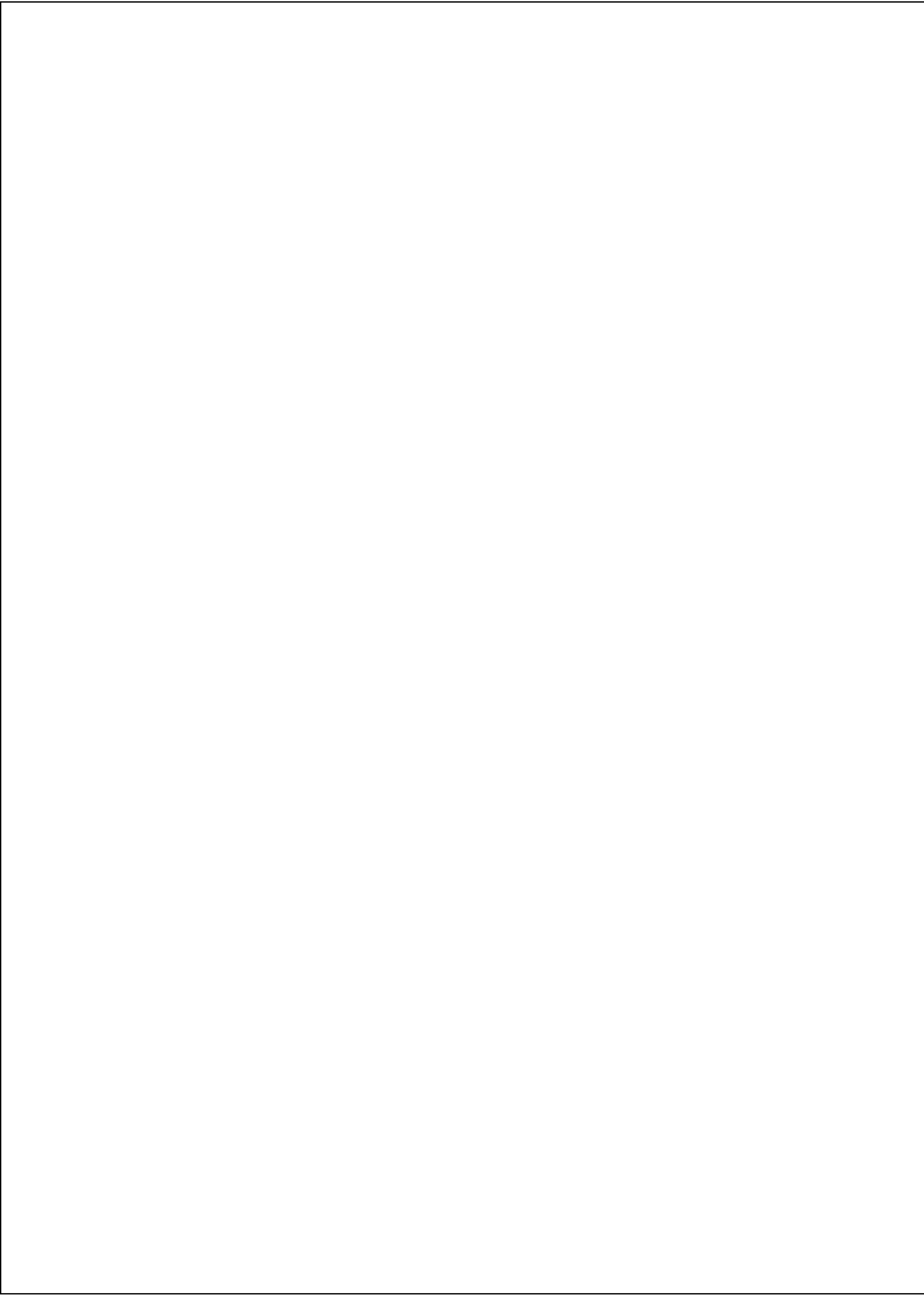
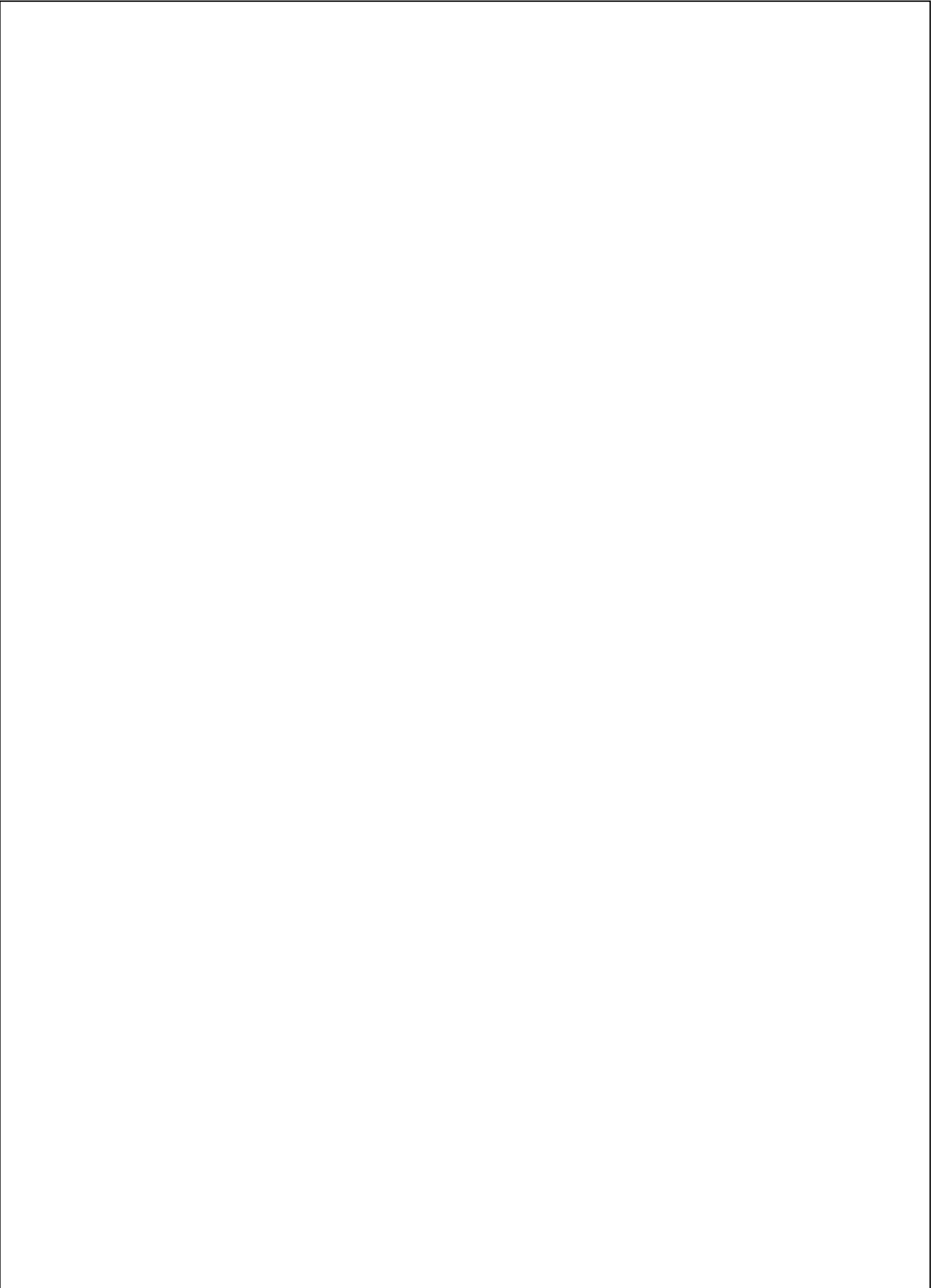






Javaslat a

BAJAI HALÁSZLÉ

Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez

Készítette:

Fábián Borbála

Fábián Borbála

Baja, 2015. április

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Bajai Települési Értéktár Bizottság
Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság

--

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **BAJAI HALÁSZLÉ**

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ agrár- és élelmiszergazdaság | ☐ egészség és életmód | ☐ épített környezet |
| ☐ ipari és műszaki megoldások | ☐ kulturális örökség | ☐ sport |
| ☐ természeti környezet | ☒ <u>X turizmus</u> | |

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése

Bajai Települési Értéktár
Bács-Kiskun Megyei Értéktár
Magyar Értéktár

4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A BAJAI HALÁSZLÉ : nemcsak a gyufatészta, hanem a halászlé összetevői és a főzési módja is egyedivé teszi a bajai halászlét.

Recept (A bajai halászlé kódexe alapján):

Összetevők: hal, víz, paprika, hagyma, só

Hozzávalók 4 főre:

Halból 2 kg ponty, hagymából 18 dkg (2 közepes nagyságú), törött paprikából 4 dkg finomra őrölt házi édes-nemes (2 erősen púpozott vagy 4 csapott kanál), sóból kb. 4 dkg (a besózáshoz és az ízesítéshez), vízből 2,6-3 liter, gyufatésztából 20 dkg, 3-4 cseresznyepaprika

Főzés előtt a megtisztított, darabolt, beirdalt halat pár órával előbb lesózzuk. A halfejet kettévágjuk. A halszeleteket az apróra vágott hagymával együtt belehelyezzük a bográcsba. Ezek után felöntjük megfelelő mennyiségű vízzel. Erős tűzön felforraljuk, és a habzás után a lébe belemérjük a törött paprikát és a cseresznye paprikát. Mindvégig ügyelünk a forrás intenzitására. A forrástól számítva 35-40 perc alatt kész a finom bajai

halászlé. Amennyiben kell még szólni, azt mindenképpen az utolsó percekben tegyük. A külön főzött gyufatésztával tálaljuk.

Története:

A bajai halászlé létezéséről a legkorábbi tudósítás egy regény, hiszen Hevesi Lajos először 1872-ben megjelent Jelky András kalandjai című könyvében is megemlíti, hogy Jelky tudott halászlét főzni, csak azzal nem sokra ment a mandarin konyháján.¹ A városi anekdoták között maradt fenn, hogy Istvánmegye falu azért olvadt be a városba 1854-ben, mert Baja város vezetőivel a tárgyalások után nagy eszem-izsom volt az egyik kocsmában, ahol a túrós csusza előtt halászlevet is ettek, és a falu előljárósága másnap kimondta az egyesülést. 1855-ben hallal ünnepelte meg a bajai halász céh, hogy a magyar szent koronát szállító gőzhajó elhaladt Baja mellett.

A halászcéh szokása szerint Szent Péter és Pál napján tartották a halászbúcsút. Részt vettek a (belvárosi) plébánia templom búcsúi miséjén, majd a halász ifjúság végig köszöntötte a halászmestereket. Tőlük bort, süteményt és halat kaptak az esti mulatsághoz, ahol halászlevet főztek. A 19. század végére a halászlé már a bajai polgári konyhába is eljutott, hiszen nemcsak a kaszinó tartott halvacsorákat, hanem a családok is főztek halászlevet. Erre emlékszik az 1904-ben Baján született Major Máté emlékirataiban az Egy gyerekkor és egy kisváros emléke című könyvében.

A halászlé közösségi élményének megélését szolgálja a Bajai Halfőző Fesztivál (korábban népiünnepély), mely elemeiben próbálja azt az élményt újrat teremteni, amit például Herman Ottó a Berettyó partján élt meg, mikor egyszerű halászok szívből megvendégelték szegényes halászlevükkel. Ez a nemzetközileg elismert fesztivál a rekordok könyvébe is bekerült. A fesztivál Baja történetéhez kapcsolódva jött létre, hiszen a várossá nyilvánítás 300. évfordulóját kívánták megünnepelni azzal, hogy 300 bográcsban főznek halat, vagyis halászlevet a főtéren. Már az első évben többen kívántak részt venni az eseményen, és azóta is folyamatosan bővül, nemcsak a fesztiválon résztvevők száma, hanem a szombati halászléfőzéshez kapcsolódó kulturális programok száma is.

Baján egy másik hagyomány, kulturális örökség a „Jánoska-eresztés” is kapcsolódik a halászléhez. Nepomuki Szent János (május 16.) – a vízen járók szentjének – ünnepét a halászok, vízi molnárok eltűnésével, megfogyatkozásával már szinte az egész város ünnepli. Több évtizede ezen a napon tartják a bajai halászléfőző versenyt. 2012. április 17-én megalakult a Bajai Halászléfőző Bajnokok Klubja.

5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett

A halászlé a magyar identitás egyik szimbóluma. A bajai halászlé több mint egy étel, kulturális örökségünk része, mely a dunai és Duna-mentén élők hagyományaihoz szorosan kötődik. Ahogy Pusztai Bertalan írja a bajai halászléfőző fesztiválról szóló kétnyelvű tanulmánygyűjteményben: „mint igazi márka, sokkal inkább egy érték- és érzéskomplexum konkrét reprezentációja. A jó márka próba nélkül garantál számunkra egy kiemelkedő minőséget. Minőséget, amelyet tőle megszokhatunk. Sőt mi több, olyan értékeket, amelyekkel azonosulni tudunk, amelyet magunkba építhetünk. A halászlé közösségekben készíthető; magyaros, mivel paprikás; természetes, mivel friss hal kell hozzá; egészséges.”

¹ Hevesi Lajos: Jelky András kalandjai, 78. (<http://mek.oszk.hu/00600/00672/00672.pdf>)

Hevesi Lajos: Jelky András bajai fiú rendkívüli kalandjai ötödfél világrészben, (Nemzeti könyvtár 13.) Budapest, 2013. 115.

A bajai halászlé Magyarország jó hírét is terjeszti a világban. Szentiványi Gábor nagykövetség több országban, olykor különleges halakból főzött bajai halászlévet.² Baja testvérvárosai szerte Európában szintén megismerkednek a bajai halászlével és a Bajai Halfőző Fesztiválon is sok hazai és számos külföldi vendég vesz részt, mellyel a bajai halászlé a magyar gasztronómia és vendégszeretet hírét öregbíti.

Olyan bajai kulturális örökség, mely nemzedékről nemzedékre hagyományozódik, és alkalmazkodik az adott kor viszonyaihoz. Halászlét ma nemcsak a halászok, vízen járók esznek, hanem amióta a 19. század második felében bekerült a polgári konyhába, azóta a város szinte összes lakosa. Tradicionálisan az itt születettek, innen származók étele, de sok városba költöző vagy ide látogató is megszereti. A bajai halászlé nemzedékeken átörökölt olyan hagyomány és kulturális örökség, mely képes alkalmazkodni a napjaink megváltozott életformájához is. Hiszen akinek nincs lehetősége, hogy fával tüzeljen a bogrács alá, az PB gázzal főzi. Akinek erre sincs lehetősége – mivel például lakótelepen lakik – a gáztűzhelyen vagy a villanytűzhelyen főzi meg. A bajaiak számára olyan „közkincs”, mely nemzetiségre való tekintet nélkül minden bajai a sajátjának érez és a várostól elszakadva is megőrzi.

A bajai halászlé főzése egy hagyományos mesterség a bográcskészítés fennmaradásához is hozzájárul, mert ez egy speciális felfelé szűkülő bogrács a bajai halfőző bogrács. Például 1986 óta a Swoboda család megélhetését biztosítja, jelenleg Swoboda Csaba kézműves vállalkozó kisiparos készíti. (www.bajai bogracs.hu)

A halászlé fogyasztása nemcsak az ünnepi alkalmakhoz kötődik Baján és környékén. Ennek köszönhetően az édesvízi halfogyasztás nemcsak Magyarországon, hanem Közép-Európában itt a legmagasabb. A bajai halászlé a magyarországi halászlévek egy ősi formáját őrzi, hiszen régen nem passzíroztak halászléfőzéskor.³

A bajai halászlé olyan nemzeti érték, mely a bajai identitás része. A bajaiak közösségének öröksége, és értéke. Olyan szellemi érték, amely hozzájárul az új nemzedékek nemzeti összetartozásának kialakításához és megerősítéséhez. A bajai halászlé kulturális örökségének megőrzése olyan példa, ami más települések számára is minta lehet, hogy a multikulturális világban milyen módon lehet a helyi kultúrát, lokális identitást megőrizni.

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

Halételek, rajzok, emberek a halászlé fővárosából, összeáll. Béres Béla et al. [fotó Baráti György]; Baja : Pulzus BT, 1998 (Arculat Ny.)

Jávor Béla: A bajai halászlé, In: Bácsország 2015/2. (73) 41-43.

Solymos Ede: Halászlé-hallé-lé, Solymos Ede: Sugovicán innen - Dunán túl, Baja, 2007. 90-94.

Solymos Ede: Élet a Dunán, halászok, vízen járók élete Baján és környékén, Baja, 2004. 21-23.

Solymos Ede: Élet a Dunán, néprajzi állandó kiállítás, Kecskemét, 1985. 13.

Solymos Ede: Baja és a halfőzés, In: Halászat, 1983., július-augusztus, 76. évf., 4. sz., 127.

² Erről szól a csatolt *A Bajai Halászlé hagyományápoló és közösségteremtő hatása* című 1. sz. dokumentum.

³ Például a 19. század végén megjelent szegedi halpaprikás, azaz halászlé receptekben nincs szó passzírozásról. (például Zillay Ágnes: Valódi magyar szakácskönyv)

Solymos Ede: XI. Halászlé ünnep Baján, In: Halászat. – 99. (2006) 3., p. 107.

Solymos Ede: A halászlé ünnepe, In: Halászat. – 91. (1998) 3., p. 104.

Szilágyi Miklós: A halételek, mint férfiételek, In: A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században, a néprajzkutatók I. táplálkozáskutató konferenciájának előadásai Kalocsa, 1995. október 24-26., szerk: Romsics Imre – Kisbán Eszter, Kalocsa, 1997.

Turizmus, fesztiválok és helyi identitás, Halászléfőzés Baján, szerk.: Pusztai Bertalan – Neill Martin, Edinburgh – Szeged, 2007.

Szabó Zoltán: A halfőzés fortélyai a Közép-Duna mentén. [Szekszárd], 2002. 201-203.

Tóth Erika Katalin: A halfőzés művészete. Budapest, 2002.

Uglik Tamás: Emlékeim a Bajai Népünnepélyről, „A halászlé ünnepe a halászlé fővárosában”, Bácsország, 2011/3. (58.) 44-47.

Brachinger Tamás: A legkisebb közös többszörös, Parola, 2001. (4.) 3-6.
http://www.kka.hu/Kozossegi_Adattar/PAROLAAR.NSF/b84c8c861998671e8525670c00815721/16b9bde012359761c1256bbb004e3d06?OpenDocument

Brachinger Tamás: A legkisebb közös többszörös: "A halászlé ünnepe a halászlé fővárosában" nevű rendezvény közösségformáló hatása Baján, In: Kutatások az Eötvös József Főiskolán. – (2001) 26-40.

Mikó Margit: A halászlé bajai ünnepe, In: Rítusok, folklór szövegek / szerk. Barna Gábor ; Makovics Erika Anna, Pusztai Bertalan és Vass Erika közrem. – [Budapest] : Paulus Hungarus : Kairosz, 2004, 195-204.

Jávor Béla: A bajai halászlé, In: Jávor Béla: A szent lecsó, Budapest, 2001. 277-280.

Jávor Béla: Halakról, halászokról, halászlékről - étel: Bajai halászlé, In: Jávor Béla - Pump Károly: Bajai halászlé(ek), Bajai Honpolgár Alapítvány, Baja, 2011. 8-14.

Baja gasztronómiájáról, In: Baja... a mi városunk, Baja, 2007. 138-139.

Baja – Gemenc – halászlé, é. n. 51-60.

Baja... a mi városunk, Baja, 2007. 182-183.

Baja 300 éves város, Baja, 1996. 30-36.

A bajai halászlé, In: Baja 2001, Baja, é. n. 48-53.

Baja 2000, Baja, é. n. 30-36.

Baja 2003, Baja, é. n. 44.

Bajai halászlé, In: Nemzeti értékek Bács-Kiskun megyében, szerk: Farkas László, Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat, Kecskemét, 2014.

Kincses-Bácska Turisztikai Katalógus 2009., Baja, 14-17.

A természet minden íze, Bajai kistérség, Baja, 2009. 22-23.

Rab Rita: A szegedi lány a bajai halászlére esküszik, Bajai Népünnepély '98, 7. o.

Mi befolyásolja a bajai halászlé sikerét?, A bajai halászlÉ, LÉIMÁDÓK Lapja, 1998. júl. 11. (III. évf. 1. sz.) 2.

Így főzünk mi! In: Bácskai Napló, 2009. júl. 9-12. (III. évf. 17. sz.) 2.

Mátyás Szabolcs: Illik tudni, mert magyar vagyok, Debrecen, 2006. 23.

Katymári Vanda: Gombás László, A halászléfőzés örökös bajnoka, In: Bajai arcélek, Baja, é. n. 66-75.

Banga Szabolcs: Stranzki Júlia, A bajai halászlé tésztával az igazi, In: Bajai arcélek, Baja, é. n. 130-138.

**Szentiványi Gábor: Mitől lehet nemzetközi a bajai halászlé?
(<http://www.bajaihalaszle.hu/nyomtathato/lelink.html#11>)**

Folyami ízek, Baja, 2009. 4-5.

Hal hátán hal, Bácskai halételek a Bajai Halkommandó ajánlásával, Baja, 2007.

Dobai Tamás: Baja és környéke, Bp. 1977.

<http://www.bajaihalaszle.hu/nyomtathato/lelink.html>

videó:

- <https://www.youtube.com/watch?v=rXRuDJDHExw>
- **Halország – Gemenc** (<https://www.youtube.com/watch?v=Y0Wbc4qCqFk>)
- http://tv2.hu/musoraink/kalandjarat/34987_bajai_halaszle_ahogyan_oseink_keszitettek.html#
- **Bajai Halászlé - MC Magyarok Cselekedetei 1997. július**
(https://www.youtube.com/watch?v=2AKlayvse_M)
- **Gasztropédia - a bajai halászlé** (<https://www.youtube.com/watch?v=8BFX-JIWFVA>)

Honlapok:

<http://bajaihalfozofesztival.hu/>

<http://www.bajaihalaszle.hu/>

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

<http://www.bajavaros.hu/baja/pages/template1.aspx?id=1666285>

1.Szentiványi Gábor: A bajai halászlé hagyományápoló és közösségteremtő hatása

A legtöbb bajai gyerekkorától kötődik a halászléhez. Az ötvenes-hatvanas években, az akkori hiánygazdaság közepette nem volt egyszerű halat venni. A város főterén levő halbolt előtt már kora hajnalban sorok képződtek, volt, aki a környező falvakból kerékpáron érkezett Bajára, 4 óra tájban, hogy biztosan hallal térhessen haza.

Néhány akkori vélemény szerint Baján a hal-ellátás „politikai kérdés” volt, mert egyetlen városvezetés sem kockáztathatta meg az ellátás tartós zavarából következő negatív néphangulatot.

A bajai családok egyik legfontosabb szokása a halászlé főzés. Deklaráltan ezt a férfiak művelik („nem is igazi bajai férfi az, aki nem tud úszni és halászlét főzni”), de tudjuk, hogy nagyon sokszor, főleg otthon, családi körben a háziasszonyok készítik el.

A bácskai emberek egy további jellemzője a vendégszeretet, akár egyéni, akár közösségi keretben.

Ennek és a halászlé főzés büszkén vallott tudományának a szerencsés manifesztációjává vált az 1996 óta minden nyáron megrendezésre kerülő bajai halászlé főző ünnep. Ilyenkor a bajai családok, kisebb-nagyobb közösségek, vállalatok-intézmények Bajára hívják rokonaikat, barátait, üzleti-hivatali kapcsolataikat, és a Bajai Halászlé jegyében együtt ünnepelnek. Ez történhet a központilag szervezett ünnepség/fesztivál nyitott, utcai helyszínein, de sokan otthon, az udvarban, vagy kisebb lakóközösségekben, egy arra alkalmas helyen, iskolaudvaron, templom-kertben főzik és fogyasztják a halászlét (majd a belvárosba sétálnak a kulturális kíséző-programok megtekintésére). A lényeg, hogy a halászlé legyen a vendégül látás eszköze.

Az immár hagyománnyá nemesült éves halászlé ünnep országosan, sőt nemzetközileg is ismertté tette a Bajai Halászlét. Külügyi-diplomáciai pályám során ezt magam is tapasztaltam. Eddigi öt külföldi állomáshelyemen volt alkalmam népszerűsíteni, amihez a bogrács, paprika és tészta mindig Bajáról érkezett, a helyben (pl. Bagdadban, Washingtonban vagy Londonban) rendelkezésre álló halkínálat pedig külön kihívást jelentett az igaz bajai ízek elérése szempontjából.

A Bajai Halászlé, immár évszázados, tartósan meglevő jelenség, amely az utóbbi húsz évben jelentősen növelte ismertségét, úgy, hogy összetevőiben, elkészítésében, minőségében nem kényszerült kompromisszumra.

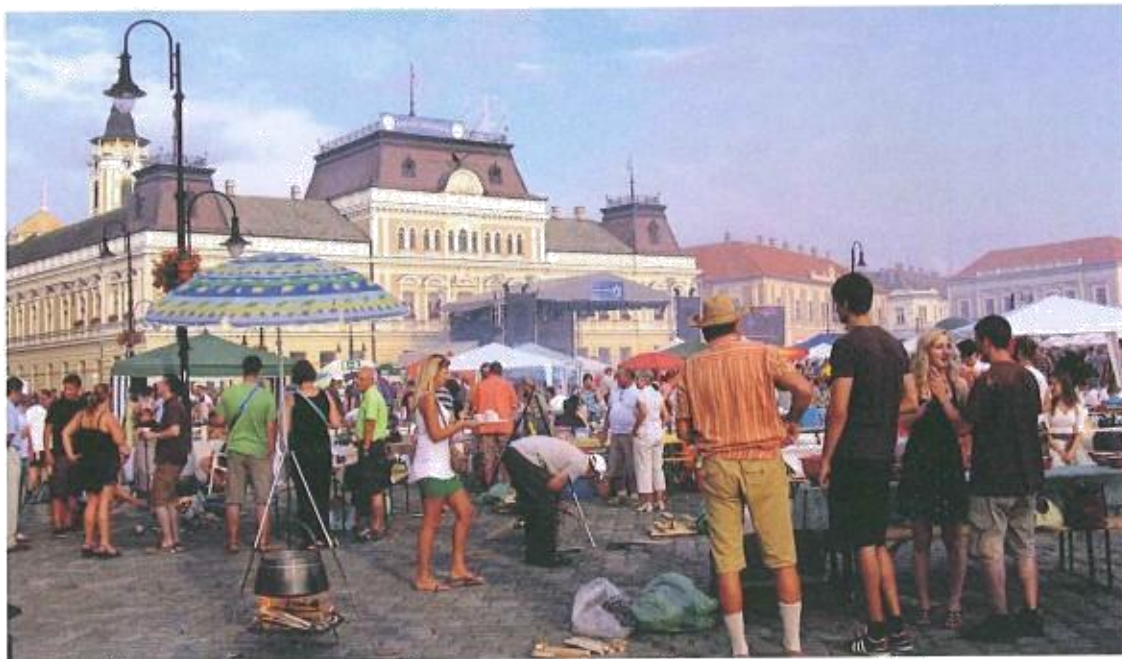
Az Értéktárba való felvételét feltétlenül támogatom.

Baja, 2014. június 24.

Szentiványi Gábor
nagykövet

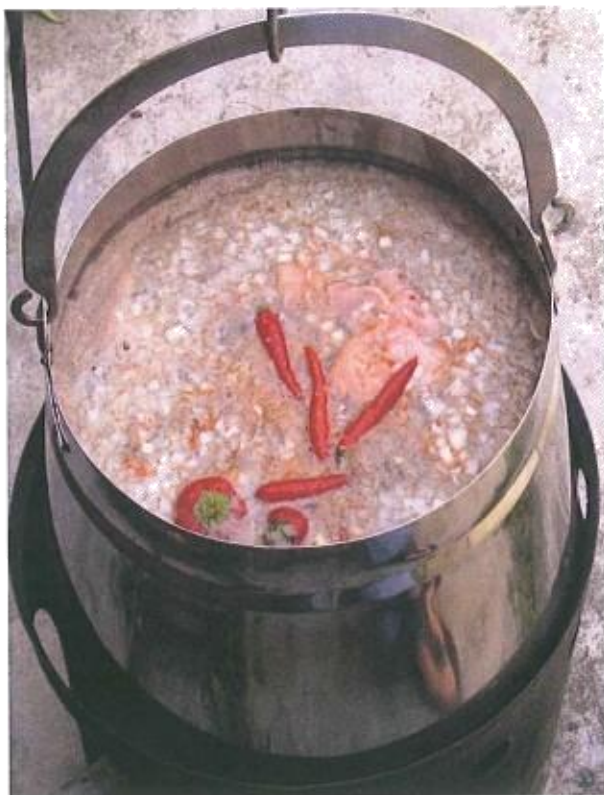
III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja



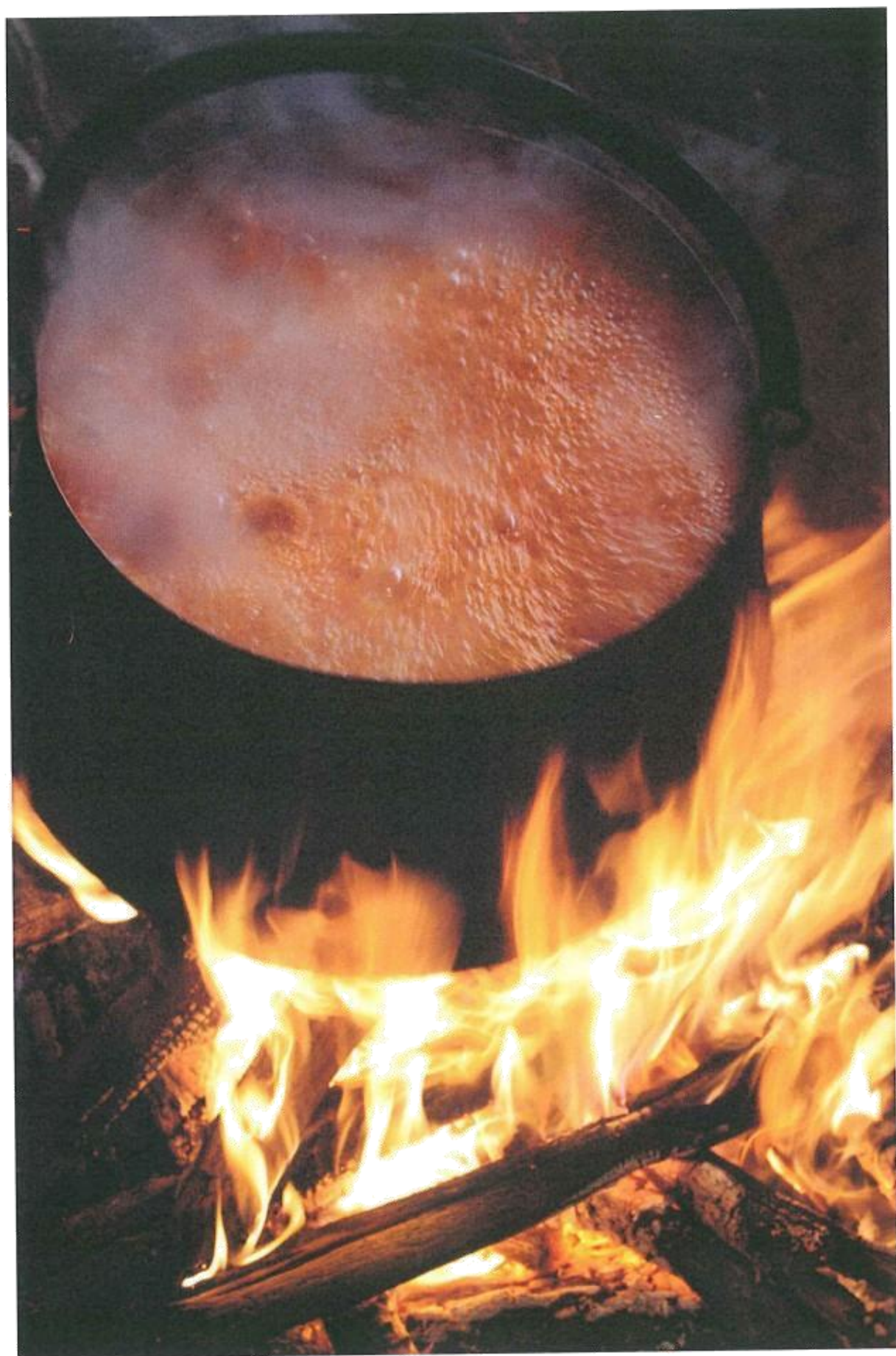
A Bajai Halászléfőző Fesztivál

A bajai halászlé főzése:





A bajai halázlé hagyományos főzése fával (fotó: Ádám Péter)



Bajai Halászlé Kódexe (Ádám Péter felvételei):

A kódex szövege a dokumentumok között olvasható.









(Baráti György felvétele)

Halászléfőző Fesztivál Baja, 2013. - DVD

Civil Rádió „Merítés” című műsorának részlete, hangfelvétel - CD

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés g) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok

1. Szentiványi Gábor: A Bajai Halászlé hagyományápoló és közösségteremtő hatása
2. A Bajai halászlé kódexe
3. Támogató, ajánló levelek

A bajai halászlé eredete

Az első feljegyzés a 18. század közepéig nyúlik vissza. Mint ismeretes, a szabadságharc bukása után a menekülő kormány Orsovánál ásta el a koronát. 1855-ben találták meg és úgy döntöttek, hogy hadi gőzösön elszállítják Bécs felé. A hajó elhaladt Baja mellett is, amit meg kellett ünnepelni. Az akkor készült elszámolásban említést is tesznek mindenről: „halvásárlás abból az alkalomból, hogy a magyar szent koronát keresztül vitték 14,38”.

Egy másik feljegyzés szerint 1864-ben Baja városa bekebelezni akarta a hozzánőtt Istvánmegyét (mai Józsefváros). Miután a tárgyalások nehezen haladtak, a bajai magisztrátus vacsorára hívta meg az istvánmegyei előljáróságot az Elefánt vendéglőbe (Rákóczi utca). Itt az étlapon halászlé szerepelt túrós csuszával.

A lakóhelyüktől távol élő halászoknak is elsődleges étele volt a halászlé. Egyszerű módon főzték öt összetevővel: hal, víz, só, hagyma, paprika, hiszen a halásztanyákon sem idő, sem felszerelés nem volt a bonyolult konyhai műveletekre. Eleinte krumplit is főztek bele, hogy „tömösebb” legyen, mivel a haltól hamar megéhezik az ember.

Később vált szokássá a tészta használata. Tudottan jó kapcsolatot ápoltak a bajai vízimolnárok a halászegényekkel. Mindannyian a Duna mellett éltek, dolgoztak. A halászegények sokszor megálltak pihenni, vagy a rossz idő miatt betértek a vízimalomba. Hozták magukkal a halat, a molnárok adták a tésztát. Közösén főzték meg az ízletes bajai halászlévet.

A bajai halászlé receptje

Összetevők:

hal
víz
paprika
hagyma
só

Hozzávalók 4 főre:

halból 2 kg ponty, hagymából 18 dkg (2 közepes nagyságú), törött paprikából 4 dkg finomra őrölt házi édes-nemes (2 erősen púpozott vagy 4 csapott kanál), sóból kb 4 dkg (a besózáshoz és az ízesítéshez), vízből 2,6-3 liter, gyufatésztából 20 dkg, 3-4 cseresznyepaprika

Főzés előtt a megtisztított, darabolt, beirdalt halat pár órával előbb lesózzuk. A halfejet kettévágjuk. A halszeleteket az apróra vágott hagymával együtt belehelyezzük a bográcsba. Ezek után felöntjük megfelelő mennyiségű vízzel. Erős tűzön felforraljuk, és a habzás után a lébe belemerjük a törött paprikát és a cseresznye paprikát. Mindvégig ügyeljünk a forrás intenzitására. A forrástól számítva 35-40 perc alatt kész a finom bajai halászlé. Amennyiben kell még sózni, azt mindenképpen az utolsó percekben tegyük. A külön főzött gyufatésztával tálaljuk.

3.Támogató, ajánló levelek

1.Szentiványi Gábor, nagykövet

2.Bajai Hajómalom Egyesület (6500 Baja, Roosevelttér 1. fsz. 6.)

3.Bajai Halászléfőző Bajnokok Klubja

4.Farkas Attila

- Magyar Gasztronómiai Szövetség Schnitta-díj
- Magyar Gasztronómiai Szövetség Szövetségi zsűri tagja
- Bányai Júlia Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakképző Iskola ny. igazgatója
- Bajai Halászléfőző Bajnokok Klubja egyik alapítója

5.Szabadtúzi Lovagrend Gasztronómiai Egyesület

6.Sobri Halászcserda Kft. (6527 Nagybaracska, Baja út 7/E.)

7.Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség

8.Magyar Turizmus Zrt. Dél-alföldi Regionális Marketing Igazgatóság (5700 Gyula, Erkel tér 1.)

9.Bajai Turisztikai Nonprofit Kft. (6500 Baja, Szentháromság tér 11.)

10. Jávor Béla, a „Bajai Halászlev(el)ek” című könyv írója

3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

1.Fábián Borbála nyilatkozata

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglaltak alapján támogatom a

BAJAI HALÁSZLÉ kiemelkedő nemzeti érték felvételét

turizmus és vendéglátás kategóriában a

HUNGARIKUMOK GYŰJTEMÉNYÉBE.

Szentiványi Gábor nagykövet

a Bajai Halászlé ünnep kiötlője és nemzetközi népszerűsítője

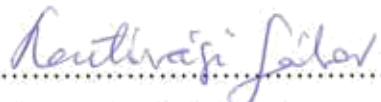
hozzájárok és támogatom a nevezett kiemelkedő nemzeti érték jelölését.

Indoklás:

Baján és környékén a dunai halász mesterek és legények már évszázadok óta naponta főztek halászlét tésztával, és azt együtt fogyasztották el. A bajai módra készülő halászlé hazai és nemzetközi sikerének egyik titka, hogy készítői már gyerekkoruktól kötődnek hozzá, és felnőtté válva heti rendszerességgel gyakorolják elkészítését, sokszor közösségi keretben, családtagjaikat, barátait, üzletfeleiket is meghívva. A halászléfőzés tudományának és a bácskai vendégszeretnek a szerencsés manifesztációjává vált az 1996 óta évente megrendezett bajai halászlé ünnep/fesztivál, amely révén Baja országosan, sőt a határokon túl is mind híresebbé vált. A Guinness rekordot is felállító esemény révén a bajai halászlé, a maga egyedi receptjével, elkészítési és fogyasztási módjával méltán vált a magyar gasztronómiai értékek egyik fő hordozójává. A bajai halászlé immár évszázados, tartósan meglevő jelenség, amely az utóbbi 20 évben úgy növelte ismertségét és öregbítette hazánk jó hírnevét, hogy összetevőiben, minőségében nem kényszerült kompromisszumra. A bajai halászlé mélyen gyökerező hagyománya garancia arra, hogy Hungarikumként is betöltse nemes szerepét.

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

Kelt: Budapest, 2015. május 5.


.....
támogató aláírás/pecsét

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglaltak alapján támogatom a

BAJAI HALÁSZLÉ kiemelkedő nemzeti érték felvételét

turizmus és vendéglátás kategóriában a

HUNGARIKUMOK GYŰJTEMÉNYÉBE.

A Bajai Hajómalom Egyesület

6500 Baja, Roosevelttér 1. fszt. 6.

nevében hozzájárulok és támogatom a nevezett kiemelkedő nemzeti érték jelölését.

Indoklás:

A dunai gastronómiai hagyományok létfontosságú szerepe a bajai halászlé, mely a "turizmus és vendéglátás" kategóriájában kiemelkedő nemzeti érték. A halászlé népszerűsítése és a hagyományok ápolása érdekében hozzájárulok és támogatom a nemzeti érték jelölését.

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

Kelt...Baja, 2015. május 5...

.....
támogató aláírás/pecsét

Bajai Hajómalom Egyesület
6500 Baja, Roosevelttér 1. fszt. 6.
OTP Bank
11732033-20024547-00000000
Adószám: 19550228-1-03

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglaltak alapján támogatom a

BAJAI HALÁSZLÉ kiemelkedő nemzeti érték felvételét

turizmus és vendéglátás kategóriában a

HUNGARIKUMOK GYŰJTEMÉNYÉBE.

A Bajai Halászléfőző Bajnokok Klubja

nevében hozzájárulok és támogatom a nevezett kiemelkedő nemzeti érték jelölését.

Indoklás:

A Bajai Halászléfőző Bajnokok Klubjának alapvető célja és feladata a bajai halászlé és a hozzá kapcsolódó gasztrokulturális értékek, hagyományok népszerűsítése. Véleményünk szerint a bajai halászlé kiemelkedő nemzeti érték, hazai és nemzetközi ismertsége jelentős és mindezeket támogatjuk és javasoljuk, hogy a bajai halászlé kerüljön a hungarikumok gyűjteményébe.

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

Kelt, Baja, 2015. 05. 06.




támogató aláírás/pecsét
ELVÖK

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglaltak alapján támogatom a

BAJAI HALÁSZLÉ kiemelkedő nemzeti érték felvételét

turizmus és vendéglátás kategóriában a

HUNGARIKUMOK GYŰJTEMÉNYÉBE.

FARKAS ATTILA, mint a

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Schnitta-díjas tagja

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Szövetségi zsűri tagja

Bajai Bányai Júlia Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakképző Iskola ny. igazgatója

Baja Halászléfőző Bajnokok Klubja egyik alapítója

hozzájárulok és támogatom a nevezett kiemelkedő nemzeti érték jelölését.

Indoklás:

Baja, a vizek és ízek városa méltán kapta meg a halászlé fővárosa címet, egyrészt a világviszonylatban is kiemelkedő egy főre jutó halfogyasztás miatt (~40 kg), másrészt a bajai halászléhez kapcsolódó népi hagyományok és a hazai és nemzetközi szinten kiemelkedően elismert gasztrókulturális értékek megőrzése és népszerűsítése terén elért eredményeiért (Bajai Halászlé Népünnepély, Bajai Halfőző Fesztivál). Mindezekért jó szívvel és szakmai elkötelezettséggel javaslom és támogatom, hogy a bajai halászlé – a turizmus és vendéglátás kategóriában – kerüljön a Hungarikumok gyűjteményébe.

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

Kelt, Baja, 2015. május 6.



támogató aláírás/pecsét

Szabadtűzi



Lovagrend

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglaltak alapján támogatom a

BAJAI HALÁSZLÉ kiemelkedő nemzeti érték
felvételét
turizmus és vendéglátás kategóriában a

HUNGARIKUMOK GYŰJTEMÉNYÉBE.

A Szabadtűzi Lovagrend
nevében, a Lovagrend Nagytanácsának támogató döntése és felhatalmazása alapján hozzájárulok és támogatom a nevezett kiemelkedő nemzeti érték jelölését.

Indoklás

A magyar néprajzi irodalom szerint a halászlé azonos a hosszú lére eresztett halpaprikással. 1871-ben jelent meg Szegeden Rézi néni szakácskönyve, amelyben már megtalálhatjuk a "Halpaprikás halászosan" nevű étel elkészítési módját.

A XIX. század végére azonban jellegzetes és különböző elkészítési hagyományok alakultak ki hazánkban, miközben ezt a paprikás ételt szinte kizárólag a Kárpát-medencében készítik az ismert módon.

Ezen belül is emblemikus módon kiemelkedik a Bajai Halászlé, jellegzetes ízeivel, betéttésztájával és mindazokkal a velejárókkal, melyek megkülönböztetik hazánk számos halászlé típusától, és teszik méltán Európa- sőt világhíróvé.

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

Kelt, Budapesten, 2015. május 08.



Dr. Simon Tamás
a Szabadtűzi Lovagrend
Nagymestere

Melléklet 2.

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglaltak alapján támogatom a

BAJAI HALÁSZLÉ kiemelkedő nemzeti érték felvételét

turizmus és vendéglátás kategóriában a

HUNGARIKUMOK GYŰJTEMÉNYÉBE.

SÓBRI HALÁSZCSÁRDA KFT.

(nevében) hozzájárulok és támogatom a nevezett kiemelkedő nemzeti érték jelölését.

Indoklás:

TÖRÖK ÉVSZÁZADOS MŰLTAL KENYERKEZŐ TRADICIONÁLIS
ÉTEL, NÉPSZERŰSÉGE A MAI NAPIRÓL TÖRÖKLELVŐZ
FELNEMARADT. A MAGYAR GASTROFÓNIA FOLYK
MEGHATÁROZÓ ÉTELE.

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

Kelt, BAJA, 2015. 05. 06.

SÓBRI HALÁSZCSÁRDA KFT.
6527 Nagybajcsokai Bp. 1/16
Adószám: 23314572-03
Bajai 06-30-573073-80271309

támogató aláírás/pecsét

Melléklet 2.

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglaltak alapján támogatom a

BAJAI HALÁSZLÉ kiemelkedő nemzeti érték felvételét

turizmus és vendéglátás kategóriában a

HUNGARIKUMOK GYŰJTEMÉNYÉBE.

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (nevében)

hozzájárulok és támogatom a nevezett kiemelkedő nemzeti érték jelölését.

Indoklás:

A **Bajai Halászlé** meghatározó szerepet tölt be a népi gasztronómiában, és meghatározó eleme a helyi hagyományoknak. Mindezt szakmailag maximálisan támogatni tudjuk, hogy méltó módon a többi Hungarikum közé kerülhessen.

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

Kelt: Budapest, 2015. május 5.


.....
támogató aláírás/pecsét



TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglaltak alapján támogatom a

BAJAI HALÁSZLÉ kiemelkedő nemzeti érték felvételét

turizmus és vendéglátás kategóriában a

HUNGARIKUMOK GYŰJTEMÉNYÉBE.

A Magyar Turizmus Zrt. Dél-alföldi Regionális Marketing Igazgatóság
(nevében) hozzájárulok és támogatom a nevezett kiemelkedő nemzeti érték jelölését.

Indoklás:

A Magyar Turizmus Zrt. kiemelt figyelmet fordít arra, hogy Magyarország turisztikai attrakciói mellett az ország gasztronómiai értékeit is megismertesse a nagyvilággal.

Baját a halászlé fővárosaként ismerjük, ahol nem múlhat el ünnepnap halászlé nélkül. Baja nemzetközileg ismert, a rekordok könyve által jegyzett halfőző fesztiválja valódi fiesztává lett. Július második szombatján évről évre közel kétezer helyi és vidéki alkalmi szakács vendégeli meg barátait halászlével a belvárosban. A fesztivál négynapos programsorozattá nőtte ki magát, mely több tízezer embert vonz.

E gondolatok és tapasztalatok jegyében bátran kijelenthetjük, hogy a dél-alföldi régió turisztikai arculatától ma már elválaszthatatlan a bajai halászlé és a halfőző fesztivál, mely nemcsak hazánkban, hanem a határokon túl is közismert, méltán viszi Magyarország jó hírét, öregbíti gasztronómiai erősségét.

Összegezve a fent leírtakat, a Bajai Halászlé méltán megérdemli, hogy bekerüljön a hungarikumok sorába.

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

Kelt Gyula, 2015. május 7.

.....


támogató aláírás/pecsét

Magyar Turizmus
Zártkörűen Működő Részvénytársaság
Dél-alföldi
Regionális Marketing Igazgatóság
5700 Gyula, Erkel tér 1.
Adószám: 10356113-2-01

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglaltak alapján támogatom a

BAJAI HALÁSZLÉ **kiemelkedő nemzeti érték** felvételét

turizmus és vendéglátás kategóriában a

HUNGARIKUMOK GYŰJTEMÉNYÉBE.

a Bajai Turisztikai Nonprofit Kft., mint helyi TDM Szervezet
(nevében) hozzájárulok és támogatom a nevezett kiemelkedő nemzeti érték jelölését.

Indoklás:

Baja a halászlé fővárosaként is ismert, hiszen Magyarországon itt fogyasztják a legtöbb halat. Itt az ünnep (de sok hétköznapi is) elképzelhetetlen a halászlé nélkül. A halászlé receptje nagyon egyszerű, most is ugyanúgy készül, mint ahogy régen a bajai vízimolnárok kitalálták. A hal, a hagyma, víz és a paprika mellett a gyufatészta az, ami világhírvé tette a Bajai Halászlét. A Bajai Halfőző Fesztivál idén már a 20. alkalommal kerül megrendezésre, július második szombatján. A rekordok könyve is jegyezte, amikor 2000-ben pontosan 2000 bográcsban főzték a halászlét.

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

Kelt, Baja, 2015. május 7.

BAJAI TURISZTIKAI
Nonprofit Kft.
6500 Baja, Szentbárány tér 11.
Adószám: 24119566-2-03
TTC: 11732031-00025225
.....
támogató aláírás/pecsét

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglaltak alapján támogatom a

BAJAI HALÁSZLÉ kiemelkedő nemzeti érték felvételét

turizmus és vendéglátás kategóriában a

HUNGARIKUMOK GYŰJTEMÉNYÉBE.

Jávor Béla író

Bajai Halászlev(el)ek

című könyv írója

hozzájárulok és támogatom a nevezett kiemelkedő nemzeti érték jelölését.

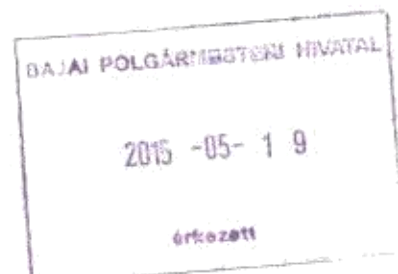
Indoklás:

A hazai gasztronómiai kultúra talán legismertebb tíz étele között biztosan szerepel a halászlé és ennek vezérhajója a Bajai halászlé. Közismert és közkedvelt étel mindenhol Magyarországon, s minthogy a gasztronómia a nemzeti kultúra része, annak egyik legismertebb és legjobb étele nemzeti érték!

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

Kelt, Bj 2015 V. 14

.....
támogató aláírás/pecsét



HOZZÁJÁRULÓ NYILATKOZAT

Alulírott Fábián Borbála (lakcím: 6500 Baja Szt. László u. 9.) kijelentem, hogy hozzájárulok a „Bajai Halászlé” mint kiemelt nemzeti érték Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez. Továbbá hozzájárulok a benyújtott jelöléshez kötelező dokumentumként csatolt fényképek Hungarikumok Gyűjteményében való nyilvántartásához, felhasználásához, a nyilvánosság felé történő közvetítéshez és a javaslat további felterjesztéséhez.

A dokumentumként csatolt más által készített fényképek tulajdonosai is hozzájárultak ahhoz, hogy felvételeik a javaslatban szerepelhessenek és lemondtak minden további szerzői jogukról.

Baja, 2015. május 8.

Fábián Borbála

Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság

2589-4/2014.

KIVONAT

a Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság 2014. június 26-i ülése jegyzőkönyvéből

57/2014. (VI. 26.) MÉBH számú határozat

A Bajai Települési Értéktár Bizottság javaslata a „**Bajai halászlé**” megnevezésű nemzeti értéknek a Bács-Kiskun Megyei Értéktárba történő felvételére

A Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság megtárgyalta „A Bajai Települési Értéktár Bizottság javaslata a „**Bajai halászlé**” megnevezésű nemzeti értéknek a Bács-Kiskun Megyei Értéktárba történő felvételére” tárgyú előterjesztést és a következő döntést hozta:

1.A Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság megállapítja, hogy a Bajai Települési Értéktár Bizottság által benyújtott, a „**Bajai halászlé**” megnevezésű nemzeti értéknek a Bács-Kiskun Megyei Értéktárba történő felvételére vonatkozó javaslat (a továbbiakban: Javaslat) a magyar nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény (a továbbiakban: Htv.) 1. § (1) bekezdés j) pontja alapján megalapozott és megfelel a Htv-ben és a magyar nemzeti értékek és hungarikumok gondozásáról szóló 114/2013. (IV.16.) Korm. rendeletben (a továbbiakban: Korm. rendelet) foglalt feltételeknek.

2. A Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság a „**Bajai halászlé**” megnevezésű nemzeti értéket a **kulturális örökség** szakterület szerinti kategóriában felveszi a Bács-Kiskun Megyei Értéktárba.

3.A Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság a Bács-Kiskun Megyei Értéktárba felvett, a „**Bajai halászlé**” megnevezésű nemzeti értéknek a Javaslat II. pontja szerinti adatait a Bács-Kiskun Megyei Értéktárban a **kulturális örökség** szakterület szerinti kategóriában tartja nyilván.

4.A Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság felkéri elnökét, hogy a Bács-Kiskun Megyei Értéktárba felvett nemzeti érték adatait küldje meg a Hungarikum Bizottság részére.

Határidő: 2014. július 4.

Felelős: Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság elnöke

5.A Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság felkéri a megyei főjegyzőt, hogy intézkedjen a Bács-Kiskun Megyei Értéktárba felvett nemzeti érték adatainak a Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat honlapján történő közzétételéről.

Határidő: 2014. július 4.

Felelős: megyei főjegyző

6. A Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság megítélése szerint a „**Bajai halászlé**” kiemelkedő nemzeti értéknek minősül, ezért a Bizottság javaslatot tesz a Magyar Értéktár elemeként történő nyilván tartására, a Magyar Értéktárba történő felvételére. A Bizottság felkéri elnökét, hogy a Bajai Települési Értéktár Bizottság javaslatában foglaltak figyelembe vételével, a Korm. rendelet 2. melléklete szerint elkészített, jelen határozat mellékletét képező tartalmú javaslatot küldje meg a Hungarikum Bizottság részére.

Határidő: 2014. július 4.

Felelős: Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság elnöke

Az eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Kelt: 2015. 06. 01.

aláírás

ph

Határozatról értesülnek:

1. Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság tagjai
2. Nemzeti Művelődési Intézet
3. Nemzeti Művelődési Intézet Bács-Kiskun Megyei Irodája
4. Bács-Kiskun Megyei Főjegyző
5. Bajai Települési Értéktár Bizottság, 6500 Baja, Szentháromság tér 1.
6. Hungarikum Bizottság
7. Irattár

K.m.f.



Szántó István

Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság
alelnöke

Az eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Kelt:

2015. 06. 01.

aláírás



Melléklet a Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság 57/2014. (VI.26.) MÉBH. határozatához

Javaslat a

BAJAI HALÁSZLÉ

Magyar Értéktárba történő felvételéhez

Készítette:

Fábián Borbála

.....

Baja, 2014. június 26.

Az eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat

Kelt:

2014.06.26.



Aláírás

2014.06.26.

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: **dr. Bankó Ágnes**

Levelezési cím: **6000 Kecskemét, Deák Ferenc tér 3.**

Telefonszám: **76/513-813**

E-mail cím: **bankoagnes@bacskiskun.hu**

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **BAJAI HALÁSZLÉ**

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

☐ agrár- és élelmiszergazdaság ☐ egészség és életmód ☐ épített környezet

☐ ipari és műszaki megoldások ☒ **kulturális örökség** ☐ sport

☐ természeti környezet ☐ turizmus

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése

Bajai Települési Értéktár

Bács-Kiskun Megyei Értéktár

4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A BAJAI HALÁSZLÉ: nemcsak a gyufatészta, hanem a halászlé összetevői és a főzési módja is egyedivé teszi a bajai halászlét.

Recept (A bajai halászlé kódexe alapján):

Összetevők: hal, víz, paprika, hagyma, só

Hozzávalók 4 főre:

Halból 2 kg ponty, hagymából 18 dkg (2 közepes nagyságú), törött paprikából 4 dkg finomra őrölt házi édes-nemes (2 erősen púpozott vagy 4 csapott kanál), sóból kb 4 dkg (a besózáshoz és az ízesítéshez), vízből 2,6-3 liter, gyufatésztaból 20 dkg, 3-4 cseresznyepaprika

Főzés előtt a megtisztított, darabolt, beirdalt halat pár órával előbb lesózzuk. A halfejet kettévágjuk. A halszeleteket az apróra vágott hagymával együtt behelyezzük a bográcsba. Ezek után felöntjük megfelelő mennyiségű vízzel. Erős tűzön felforraljuk, és a habzás után a lébe belemérjük a törött paprikát és a cseresznye paprikát. Mindvégig ügyelünk a forrás intenzitására. A forrástól számítva 35-40 perc alatt kész a finom bajai halászlé. Amennyiben kell még sózni, azt mindenképpen az utolsó percekben tegyük. A külön főzött gyufatésztaival tálaljuk.

Az eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Kelt: 2015.06.11.



Története:

A bajai halászlé létezéséről a legkorábbi tudósítás egy regény, hiszen Hevesi Lajos először 1872-ben megjelent Jelky András kalandjai című könyvében is megemlíti, hogy Jelky tudott halászlét főzni, csak azzal nem sokra ment a mandarin konyháján.¹ A városi anekdoták között maradt fenn, hogy Istvánmegye falu azért olvadt be a városba 1854-ben, mert Baja város vezetőivel a tárgyalások után nagy eszem-izsom volt az egyik kocsmában, ahol a túrós csusza előtt halászlévet is ettek, és a falu előljárósága másnap kimondta az egyesülést. 1855-ben hallal ünnepelte meg a bajai halász céh, hogy a magyar szent koronát szállító gőzhajó elhaladt Baja mellett.

A halászcéh szokása szerint Szent Péter és Pál napján tartották a halászbúcsút. Részt vettek a (belvárosi) plébánia templom búcsúi miséjén, majd a halász ifjúság végig köszöntötte a halászmestereket. Tőlük bort, süteményt és halat kaptak az esti mulatsághoz, ahol halászlévet főztek. A 19. század végére a halászlé már a bajai polgári konyhába is eljutott, hiszen nemcsak a kaszinó tartott halvacsorákat, hanem a családok is főztek halászlévet. Erre emlékszik az 1904-ben Baján született Major Máté emlékirataiban az Egy gyerekkor és egy kisváros emléke című könyvében.

A halászlé közösségi élményének megélését szolgálja a Bajai Halfőző Fesztivál (korábban népiünnepélyt), mely elemeiben próbálja azt az élményt újrateremteni, amit például Herman Ottó a Berettyó partján élt meg, mikor egyszerű halászok szívből megvendégelték szegényes halászléjükkel. Ez a nemzetközileg elismert fesztivál a rekordok könyvébe is bekerült. A fesztivál Baja történetéhez kapcsolódva jött létre, hiszen a várossá nyilvánítás 300. évfordulóját kívánták megünnepelni azzal, hogy 300 bográcsban főznek halat, vagyis halászlévet a főtéren. Már az első évben többen kívántak részt venni az eseményen és azóta is folyamatosan bővül, nemcsak a fesztiválon résztvevők száma, hanem a szombati halászléfőzéshez kapcsolódó kulturális programok száma is.

Baján egy másik hagyomány, kulturális örökség a „Jánoska-eresztés” is kapcsolódik a halászléhez. Nepomuki Szent János – a vízen járók szentjének ünnepét a halászok, vízi molnárok eltűnésével, megfogatkozásával már szinte az egész város ünnepli. Több évtizede ezen a napon tartják a bajai halászléfőző versenyt. 2012. április 17-én megalakult a Bajai Halászléfőző Bajnokok Klubja.

5. Indoklás a Magyar Értéktárba történő felvétel mellett, kitérve a nemzeti érték országos jelentőségének bemutatására

A halászlé a magyar identitás egyik szimbóluma. A bajai halászlé több mint egy étel, kulturális örökségünk része, mely a dunai és Duna-mentén élők hagyományaihoz szorosan kötődik. Ahogy Pusztai Bertalan írja a bajai halászléfőző fesztiválról szóló kétnyelvű tanulmánygyűjteményben: „mint igazi márka, sokkal inkább egy érték- és érzéskomplexum konkrét reprezentációja. A jó márka próba nélkül garantál számunkra egy kiemelkedő minőséget. Minőséget, amelyet tőle megszokhatunk. Sőt mi több, olyan értékeket, amelyekkel azonosulni tudunk, amelyet magunkba építhetünk. A halászlé közösségben készíthető; magyaros, mivel paprikás; természetes, mivel friss hal kell hozzá; egészséges.”

A bajai halászlé Magyarország jó hírét is terjeszti a világban. Szentiványi Gábor nagykövetség több országban, olykor különleges halakból főzött bajai halászlévet.² Baja testvérvárosai szerte

¹ Hevesi Lajos: Jelky András kalandjai, 78. (<http://mek.oszk.hu/00600/00672/00672.pdf>)
Hevesi Lajos: Jelky András bajai fiú rendkívüli kalandjai ötödfél világrészben, (Nemzeti könyvtár 13.) Budapest, 2013. 115.

² Erről szól a csatolt A Bajai Halászlé hagyományápoló és közösségteremtő hatása című dokumentum.

Az eredetivel egyenlően hiteles másolat.

Kelt: 2015. október 1.

ph

*

QZ

Európában szintén megismerkednek a bajai halászlével és a Bajai Halfőző Fesztiválon is sok hazai és számos külföldi vendég vesz részt, mellyel a bajai halászlé a magyar gasztronómia és vendégszeretet hírére öregbíti.

Olyan bajai kulturális örökség, mely nemzedékről nemzedékre hagyományozódik, és alkalmazkodik az adott kor viszonyaihoz. Halászlét ma nemcsak a halászok, vizen járók esznek, hanem amióta a 19. század második felében bekerült a polgári konyhába, azóta a város szinte összes lakosa. Tradicionálisan az itt születettek, innen származók étele, de sok városba költöző vagy ide látogató is megszereti. A bajai halászlé nemzedékeken átörökölt olyan hagyomány és kulturális örökség, mely képes alkalmazkodni a napjaink megváltozott életformájához is. Hiszen akinek nincs lehetősége, hogy fával tüzeljen a bogrács alá, az PB gázzal főzi. Akinek erre sincs lehetősége – mivel például lakótelepen lakik – a gáztűzhelyen vagy a villanytűzhelyen főzi meg. A bajaiak számára olyan „közkincs”, mely nemzetiségre való tekintet nélkül minden bajai a sajátjának érez és a várostól elszakadva is megőrzi.

A bajai halászlé főzése egy hagyományos mesterség a bográcskészítés fennmaradásához is hozzájárul, mert ez egy speciális felfelé szűkülő bogrács a bajai halfőző bogrács. Például 1986 óta a Swoboda család megélhetését biztosítja, jelenleg Swoboda Csaba kézműves vállalkozó kispáros készíti. (www.bajai bogracs.hu)

A halászlé fogyasztása nemcsak az ünnepi alkalmakhoz kötődik Baján és környékén. Ennek köszönhetően az édesvízi halfogyasztás nemcsak Magyarországon, hanem Közép-Európában itt a legmagasabb. A bajai halászlé a magyarországi halászlélek egy ősi formáját őrzi, hiszen régen nem passzíroztak halászléfőzőskor.³

A bajai halászlé olyan nemzeti érték, mely a bajai identitás része. A bajaiak közösségének öröksége, és értéke. Olyan szellemi érték, amely hozzájárul az új nemzedékek nemzeti összetartozásának kialakításához és megerősítéséhez. A bajai halászlé kulturális örökségének megőrzése olyan példa, ami más települések számára is minta lehet, hogy a multikulturális világban milyen módon lehet a helyi kultúrát, lokális identitást megőrizni.

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

Halételek, rajzok, emberek a halászlé fővárosából, összeáll. Béres Béla et al. [fotó Baráti György]; Baja : Pulzus BT, 1998 (Arculat Ny.)

Solymos Ede: Halászlé-hallé-lé, Solymos Ede: Sugovicán innen - Dunán túl, Baja, 2007. 90-94.

Solymos Ede: Élet a Dunán, halászok, vizen járók élete Baján és környékén, Baja, 2004. 21-23.

Solymos Ede: Élet a Dunán, néprajzi állandó kiállítás, Kecskemét, 1985. 13.

Solymos Ede: Baja és a halfőzés, In: Halászat, 1983., július-augusztus, 76. évf., 4. sz., 127. p.

Solymos Ede: XI. Halászlé ünnep Baján, In: Halászat. – 99. (2006) 3., p. 107.

Solymos Ede: A halászlé ünnepe, In: Halászat. – 91. (1998) 3., p. 104.

Szilágyi Miklós : A halételek, mint férfiételek , In: A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században, a néprajzkutatók I. táplálkozáskutatói konferenciájának előadásai Kalocsa, 1995. október 24-26. , szerk: Romsics Imre – Kishán Eszter, Kalocsa, 1997.

Turizmus, fesztiválok és helyi identitás, Halászléfőzés Baján, szerk: Pusztai Bertalan – Neill Martin, Edinburgh – Szeged, 2007.

³ Például a 19. század végén megjelent szegedi halpaprikás, azaz halászlé receptekben nincs szó passzírozásról. (például Zillay Ágnes: Valódi magyar szakácskönyv)



Szabó Zoltán: A halfőzés fortélyai a Közép-Duna mentén. [Szekszárd], 2002. 201-203.

Tóth Erika Katalin: A halfőzés művészete. Budapest, 2002.

Uglik Tamás: Emlékeim a Bajai Népünnepélyről, „A halászlé ünnepe a halászlé fővárosában”, Bácsország, 2011/3. (58.) 44-47.

Brachinger Tamás: A legkisebb közös többszörös, Parola, 2001. (4.) 3-6.

http://www.kka.hu/Kozossegi_Adattar/PAROLAAR.NSF/b84c8c861998671e8525670c00815721/16b9bde012359761c1256bbb004e3d06?OpenDocument

Brachinger Tamás: A legkisebb közös többszörös : "A halászlé ünnepe a halászlé fővárosában" nevű rendezvény közösségformáló hatása Baján, In: Kutatások az Eötvös József Főiskolán. – (2001) 26-40.

Mikó Margit: A halászlé bajai ünnepe, In: Rítusok, folklór szövegek / szerk. Barna Gábor ; Makovics Erika Anna, Pusztai Bertalan és Vass Erika közrem. – [Budapest] : Paulus Hungarus ; Kairosz, 2004, 195-204.

Jávor Béla: A bajai halászlé, In: Jávor Béla: A szent lecsó, Budapest, 2001. 277-280.

Baja gasztronómiájáról, In: Baja .. a mi városunk, Baja, 2007. 138-139.

Baja – Gemenc – halászlé, é. n. 51-60.

Baja .. a mi városunk, Baja, 2007. 182-183.

Baja 300 éves város, Baja, 1996. 30-36.

A bajai halászlé, In: Baja 2001, Baja, é. n. 48-53.

Baja 2000, Baja, é. n. 30-36.

Baja 2003, Baja, é. n. 44.

Kincses-Bácska Turisztikai Katalógus 2009., Baja, 14-17.

A természet minden íze, Bajai kistérség, Baja, 2009. 22-23.

Rab Rita: A szegedi lány a bajai halászlére esküszik, Bajai Népünnepély '98, 7.o.

Mi befolyásolja a bajai halászlé sikerét? , A bajai halászlÉ, LÉIMÁDÓK Lapja, 1998. júl. 11. (III. évf. 1. sz.) 2.

Így főzünk mi!, Bácskai Napló, 2009. júl. 9-12. (III. évf. 17. sz.) 2.

Mátyás Szabolcs: Illik tudni, mert magyar vagyok, Debrecen, 2006. 23.

Katymári Vanda: Gombás László, A halászléfőzés örökös bajnoka, In: Bajai arcélek, Baja, é. n. 66-75.

Banga Szabolcs: Stranzki Júlia, A bajai halászlé tésztával az igaz, In: Bajai arcélek, Baja, é. n. 130-138.

Az eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Kelt: 2015. 06. 11.



Szentiványi Gábor: Mitől lehet nemzetközi a bajai halászlé?
(<http://www.bajaihalaszle.hu/nyomtathato/lelink.html#11>)

Folyami ízek, Baja, 2009. 4-5.

Hal hátán hal, Bácskai halételek a Bajai Halkommandó ajánlásával, Baja, 2007.

Dobai Tamás: Baja és környéke, Bp. 1977.

<http://www.bajaihalaszle.hu/nyomtathato/lelink.html>

videó:

<https://www.youtube.com/watch?v=rXRuDJdExw>

Halország – Gemenc (<https://www.youtube.com/watch?v=Y0Wbc4qCqFk>)

http://tv2.hu/musoraink/kalandjarat/34987_bajai_halaszle_ahogyan_oseink_keszitetek.html#

Bajai Halászlé - MC Magyarok Cselekedetei 1997. július
(https://www.youtube.com/watch?v=2AK1ayvse_M)

Gasztropédia - a bajai halászlé (<https://www.youtube.com/watch?v=8BFX-JIWFVA>)

Jávor Béla: Halakról, halászkokról, halászlékről - étel: Bajai halászlé, In: Jávor Béla - Pump
Károly: Bajai halászlé(ek), Bajai Honpolgár Alapítvány, Baja, 2011. 8-14.

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

honlap:

<http://bajaihalfozofesztival.hu/>

<http://www.bajaihalaszle.hu/>

Az eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat

Kelt: 2015.04.04.



III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja



A Bajai Halászléfőző Fesztivál

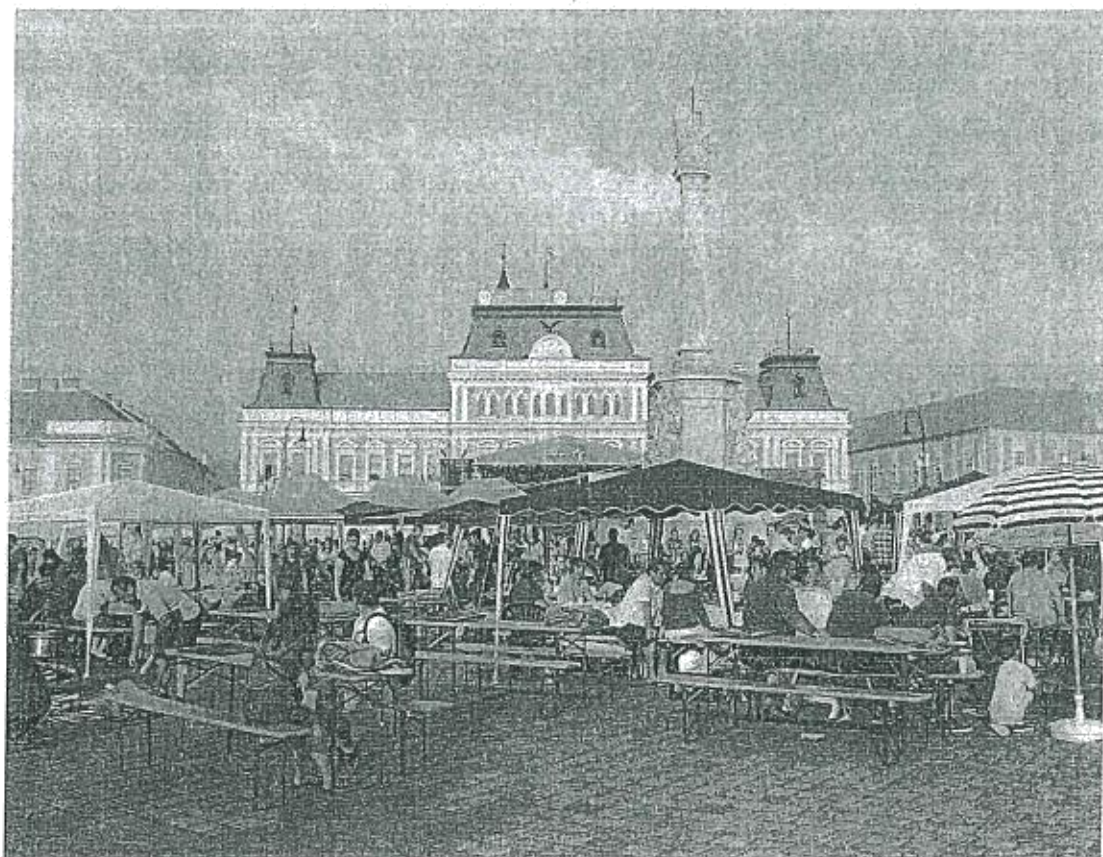
A bajai halászlé főzése:



Az eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat

Kelt: 2016.06.06.





Az eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat

Kelt: 2015.06.04.



Bauh
Alírá

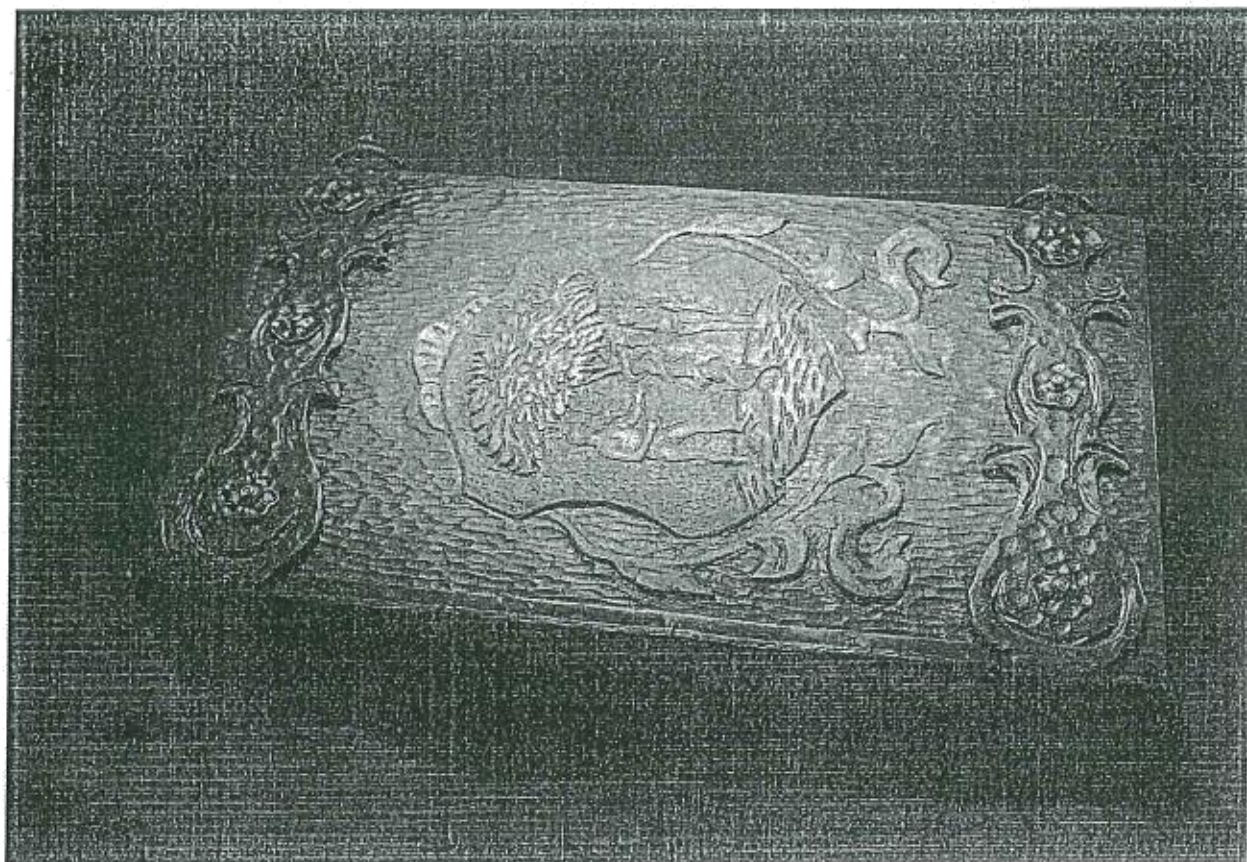
Bajai Halászlé Kódexe (Ádám Péter felvételei):



Az eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat

Kelt: 2015.08.01.





Az eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Kelt: 2015. 06. 15.





A kódex szövege:

Az eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



A bajai halászlé eredete

Az első feljegyzés a 18. század közepéig nyúlik vissza. Mint ismeretes, a szabadságharc bukása után a menekülő kormány Orsovánál ásta el a koronát. 1855-ben találták meg és úgy döntöttek, hogy hadi gőzösn elszállítják Bécs felé. A hajó elhaladt Baja mellett is, amit meg kellett ünnepelni. Az akkor készült elszámolásban említést is tesznek mindenről: „halvásárlás abból az alkalomból, hogy a magyar szent koronát keresztül vitték 14,38”.

Egy másik feljegyzés szerint 1864-ben Baja városa bekebelezni akarta a hozzántott Istvánmegyét (mai Józsefváros). Miután a tárgyalások nehezen haladtak, a bajai magisztrátus vacsorára hívta meg az istvánmegyei előjáróságot az Elefánt vendéglőbe (Rákóczi utca). Itt az étlapon halászlé szerepelt túrós csuszával.

A lakóhelyüktől távol élő halászoknak is elsődleges étele volt a halászlé. Egyszerű módon főzték öt összetevővel: hal, víz, só, hagyma, paprika, hiszen a halásztanyákon sem idő, sem felszerelés nem volt a bonyolult konyhai műveletekre. Eleinte krumplit is főztek bele, hogy „tömösebb” legyen, mivel a haltól hamar megéheznek az ember.

Később vált szokássá a tészta használata. Tudottan jó kapcsolatot ápoltak a bajai vízimolnárok a halászlégényekkel. Mindannyian a Duna mellett éltek, dolgoztak. A halászlégények sokszor megálltak pihenni, vagy a rossz idő miatt betértek a vízimalomba. Hozták magukkal a halat, a molnárok adták a tésztát. Közösén főzték meg az ízletes bajai halászlévet.

Az eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Kelt: 2015. október 14.



A bajai halászlé receptje

Összetevők:

hal
víz
paprika
hagyma
só

Hozzávalók 4 főre:

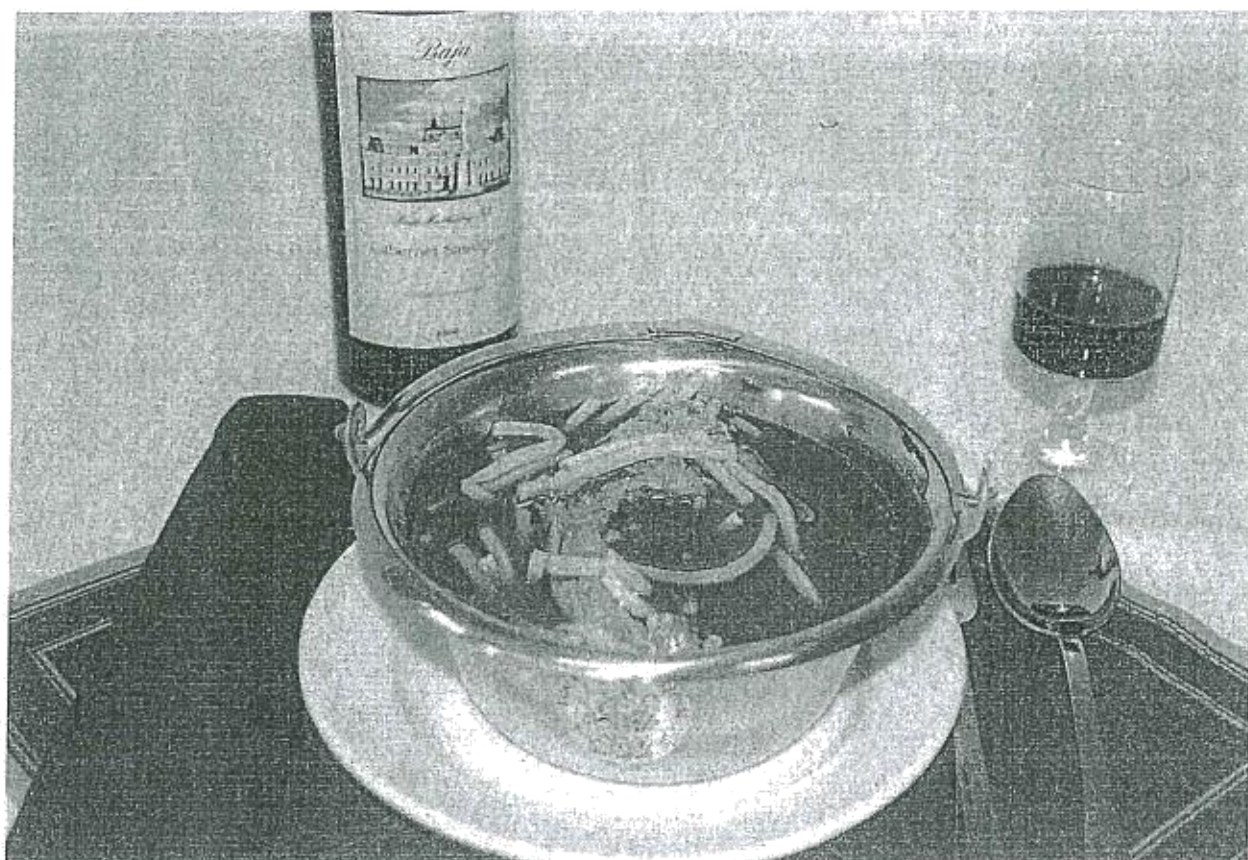
halból 2 kg ponty, hagymából 18 dkg (2 közepes nagyságú), törött paprikából 4 dkg finomra őrölt házi édes-nemes (2 erősen püpozott vagy 4 csapott kanál), sóból kb 4 dkg (a besózáshoz és az ízesítéshez), vízből 2,6-3 liter, gyufatésztából 20 dkg, 3-4 cseresznyepaprika

Főzés előtt a megtisztított, darabolt, beirdalt halat pár órával előbb lesózzuk. A halszeletet kettévágjuk. A halszeleteket az apróra vágott hagymával együtt belehelyezzük a bográcsba. Ezek után felöntjük megfelelő mennyiségű vízzel. Erős tűzön felforraljuk, és a habzás után a lébe belemerjük a törött paprikát és a cseresznye paprikát. Mindvégig ügyeljünk a forrás intenzitására. A forrástól számítva 35-40 perc alatt kész a finom bajai halászlé. Amennyiben kell még sózni, azt mindenképpen az utolsó percekben tegyük. A külön főzött gyufatésztával tálaljuk.

Az eredetivel megegyező hiteles másolat.

Kelt: 2015.01.01.





(Baráti György felvétele)

Az eredetivel mindenben megegyező,
hiteles másolat.

Kelt: 2015.06.04.



TÁMOGATÓ NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvénynek megfelelően támogatom a **BAJAI HALÁSZLÉ** című kulturális örökség elem felvételét a Magyar Értéktárba.

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

A(z) Bajai Halászlé napja egyik kiemelkedő és nemzeti népszerűség
nevében hozzájárulok és támogatom a nevezett nemzeti érték a Hungarikummá nyilvánítását.

Kelt, Budapest, 2014. június 24.

Kentvári János
aláírás/pecsét megjelenet

Az eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Kelt: 2015.01.24.



A Bajai Halászlé hagyományápoló és közösségteremtő hatása

A legtöbb bajai gyerekkorától kötődik a halászléhez. Az ötvenes-hatvanas években, az akkori hiánygazdaság közepette nem volt egyszerű halat venni. A város főterén levő halbolt előtt már kora hajnalban sorok képződtek, volt, aki a környező falvakból kerékpáron érkezett Bajára, 4 óra tájban, hogy biztosan hallal térhessen haza.

Néhány akkori vélemény szerint Baján a hal-ellátás „politikai kérdés” volt, mert egyetlen városvezetés sem kockáztathatta meg az ellátás tartós zavarából következő negatív néphangulatot.

A bajai családok egyik legfontosabb szokása a halászlé főzése. Deklaráltan ezt a férfiak művelik („nem is igazi bajai férfi az, aki nem tud úszni és halászlét főzni”), de tudjuk, hogy nagyon sokszor, főleg otthon, családi körben a háziasszonyok készítik el.

A bácskai emberek egy további jellemzője a vendégszeretet, akár egyéni, akár közösségi keretben.

Ennek és a halászlé főzés büszkén vallott tudományának a szerencsés manifesztációjává vált az 1996 óta minden nyáron megrendezésre kerülő bajai halászlé főző ünnep. Ilyenkor a bajai családok, kisebb-nagyobb közösségek, vállalatok-intézmények Bajára hívják rokonaikat, barátaikat, üzleti-hivatali kapcsolataikat, és a Bajai Halászlé jegyében együtt ünnepelnek. Ez történhet a központilag szervezett ünnepség/fesztivál nyitott, utcai helyszínein, de sokan otthon, az udvarban, vagy kisebb lakóközségekben, egy arra alkalmas helyen, iskolaudvaron, templom-kertben főzik és fogyasztják a halászlét (majd a belvárosba sétálnak a kulturális kíséző-programok megtekintésére). A lényeg, hogy a halászlé legyen a vendégül látás eszköze.

Az immár hagyománnyá nemesült éves halászlé ünnep országosan, sőt nemzetközileg is ismertté tette a Bajai Halászlét. Külügyi-diplomáciai pályám során ezt magam is tapasztaltam. Eddigi öt külföldi állomáshelyemen volt alkalmam népszerűsíteni, amihez a bogrács, paprika és tészta mindig Bajáról érkezett, a helyben (pl. Bagdadban, Washingtonban vagy Londonban) rendelkezésre álló halkínálat pedig külön kihívást jelentett az igaz bajai ízek elérése szempontjából.

A Bajai Halászlé, immár évszázados, tartósan meglevő jelenség, amely az utóbbi húsz évben jelentősen növelte ismertségét, úgy, hogy összetevőiben, elkészítésében, minőségében nem kényszerült kompromisszumra.

Az Értéktárba való felvételét feltétlenül támogatom.

Baja, 2014. június 24.

Szentiványi Gábor

nagykövet

Az eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat

kelt: 2015.06.01.



**Baja Város Önkormányzat Képviselő-testülete
Bajai Települési Értéktár Bizottsága**

III. 1975-6/2015.

K I V O N A T
a Baja Város Önkormányzata Képviselő-testülete
Bajai Települési Értéktár Bizottsága
2015. április 28-án megtartott ülésének jegyzőkönyvéből

/... Kihagyva a kihagyandók.../

6/2015. (IV. 28.) BTÉB határozata

a Bajai Halászlé kiemelkedő nemzeti érték Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéről

Baja Város Önkormányzat Képviselő-testületének **Bajai Települési Értéktár Bizottsága kezdeményezi és támogatja** a Bajai Halászlé, mint kiemelkedő nemzeti érték – turizmus és vendéglátás szakterület kategóriában - Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételét. Egyidejűleg megkeresi a Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottságot, hogy a közös kezdeményezési javaslatot a Hungarikum Bizottság részére küldje meg.

Felelős: Bizottság és a Bizottság elnöke
Határidő: 2015. május 31.

(6 szavazatból 6 igen szavazattal egyhangúlag elfogadva)

K.m.f.

Vedelek Norbert s.k.
Bizottság elnöke

Kurkó Andrea s.k.
jegyzőkönyvvezető

A kivonat hiteles:
Baja, 2015. június 1.


Vedelek Norbert
Bizottság elnöke

KIVONAT
a Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság
2015. május 27-i ülése jegyzőkönyvéből

134/2015. (V.27.) MÉBH számú határozat

A Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság és a Bajai Települési Értéktár Bizottság közös javaslata a „**Bajai halászlé**” megnevezésű kiemelkedő nemzeti értéknek a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételére

A Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság megtárgyalta „A Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság és a Bajai települési Értéktár Bizottság közös javaslata a „**Bajai halászlé**” megnevezésű kiemelkedő nemzeti értéknek a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételére” tárgyú előterjesztést és a következő döntést hozta:

1. A Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság megítélése szerint a Magyar Értéktárba felvett, a Kiemelkedő Nemzeti Értékek Listájában a turizmus és vendéglátás szakterület szerinti kategóriában nyilvántartott „**Bajai halászlé**” megnevezésű kiemelkedő nemzeti érték megfelel a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény 1. § (1) bekezdés g) pontja szerinti, a hungarikumokra vonatkozó kritériumoknak, ezért a Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság – a Bajai Települési Értéktár Bizottsággal közösen - javaslatot tesz a Hungarikum Bizottság felé a „**Bajai halászlé**” megnevezésű kiemelkedő nemzeti érték hungarikummá minősítésére, a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételére.
2. A Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság felkéri elnökét, hogy a magyar nemzeti értékek és a hungarikumok gondozásáról szóló 114/2013. (IV.16.) Korm. rendelet 3. melléklete szerint elkészített, jelen határozat mellékletét képező javaslatot küldje meg a Hungarikum Bizottság részére.

Határidő: 2015. június 4.

Felelős: Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság elnöke

Határozatról értesülnek:

1. Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság tagjai
2. Nemzeti Művelődési Intézet
3. Nemzeti Művelődési Intézet Bács-Kiskun Megyei Irodája
4. Bács-Kiskun Megyei Főjegyző
5. Bajai Települési Értéktár Bizottság, 6500 Baja, Szentháromság tér 1.
6. Hungarikum Bizottság
7. Irratár

K.m.f.

Szántó István
Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság
elnöke

Javaslat a

BAJAI HALÁSZLÉ

Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez

Készítette:

Fábián Borbála

.....

Baja, 2015. április

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Bajai Települési Értéktár Bizottság
Bács-Kiskun Megyei Értéktár Bizottság

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai: Név: dr. Bankó Ágnes

Levelezési cím: 6000 Kecskemét, Deák Ferenc tér

3. Telefonszám: 76/513-813

E-mail cím: bankoagnes@bacskiskun.hu

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: BAJAI HALÁSZLÉ

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ agrár- és élelmiszergazdaság | ☐ egészség és életmód | ☐ épített környezet |
| ☐ ipari és műszaki megoldások | ☐ kulturális örökség | ☐ sport |
| ☐ természeti környezet | ☒ <u>turizmus</u> | |

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése

Bajai Települési Értéktár
Bács-Kiskun Megyei Értéktár
Magyar Értéktár

4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A BAJAI HALÁSZLÉ : nemcsak a gyufatészta, hanem a halászlé összetevői és a főzési módja is egyedivé teszi a bajai halászlét.

Recept (A bajai halászlé kódexe alapján):

Összetevők: hal, víz, paprika, hagyma,
só Hozzávalók 4 főre:

Halból 2 kg ponty, hagymából 18 dkg (2 közepes nagyságú), törött paprikából 4 dkg finomra őrölt házi édes-nemes (2 erősen púpozott vagy 4 csapott kanál), sóból kb. 4 dkg (a besózáshoz és az ízesítéshez), vízből 2,6-3 liter, gyufatésztából 20 dkg, 3-4 cseresznyepaprika
Főzés előtt a megtisztított, darabolt, beirdalt halat pár órával előbb lesózzuk. A halfejet kettévágjuk. A halszeleteket az apróra vágott hagymával együtt belehelyezzük a bográcsba. Ezek után felöntjük megfelelő mennyiségű vízzel. Erős tűzön felforraljuk, és a habzás után a lébe belemérjük a törött paprikát és a cseresznye paprikát. Mindvégig ügyeljünk a forrás intenzitására. A forrástól számítva 35-40 perc alatt kész a finom bajai halászlé. Amennyiben kell még sózni, azt mindenképpen az utolsó percekben tegyük. A külön főzött gyufatésztával tálaljuk.

Története:

A bajai halászlé létezéséről a legkorábbi tudósítás egy regény, hiszen Hevesi Lajos először 1872-ben megjelent Jelky András kalandjai című könyvében is megemlíti, hogy Jelky tudott halászlét főzni, csak azzal nem sokra ment a mandarin konyháján. ¹ A városi anekdoták között maradt fenn, hogy Istvánmegye falu azért olvadt be a városba 1854-ben, mert Baja város vezetőivel a tárgyalások után nagy eszem-izsom volt az egyik kocsmában, ahol a túrós csusza előtt halászlévet is ettek, és a falu előljárósága másnap kimondta az egyesülést. 1855-ben hallal ünnepelte meg a bajai halász céh, hogy a magyar szent koronát szállító gőzhajó elhaladt Baja mellett.

A halászcéh szokása szerint Szent Péter és Pál napján tartották a halászbúcsút. Részt vettek a (belvárosi) plébánia templom búcsúi miséjén, majd a halász ifjúság végig köszöntötte a halászmestereket. Tőlük bort, süteményt és halat kaptak az esti mulatsághoz, ahol halászlévet főztek. A 19. század végére a halászlé már a bajai polgári konyhába is eljutott, hiszen nemcsak a kaszinó tartott halvacsorákat, hanem a családok is főztek halászlévet. Erre emlékszik az 1904-ben Baján született Major Máté emlékirataiban az Egy gyerekkor és egy kisváros emléke című könyvében.

A halászlé közösségi élményének megélését szolgálja a Bajai Halfőző Fesztivál (korábban népiünnepély), mely elemeiben próbálja azt az élményt újratehermenteni, amit például Herman Ottó a Berettyó partján élt meg, mikor egyszerű halászok szívből megvendégelték szegényes halászléjükkel. Ez a nemzetközileg elismert fesztivál a rekordok könyvébe is bekerült. A fesztivál Baja történetéhez kapcsolódva jött létre, hiszen a várossá nyilvánítás 300. évfordulóját kívánták megünnepelni azzal, hogy 300 bográcsban főznek halat, vagyis halászlévet a főtéren. Már az első évben többen kívántak részt venni az eseményen, és azóta is folyamatosan bővül, nemcsak a fesztiválon résztvevők száma, hanem a szombati halászléfőzéshez kapcsolódó kulturális programok száma is.

Baján egy másik hagyomány, kulturális örökség a „Jánoska-eresztés” is kapcsolódik a halászléhez. Nepomuki Szent János (május 16.) – a vízen járók szentjének – ünnepét a halászok, vízi molnárok eltűnésével, megfogatkozásával már szinte az egész város ünnepli. Több évtizede ezen a napon tartják a bajai halászléfőző versenyt. 2012. április 17-én megalakult a Bajai Halászléfőző Bajnokok Klubja.

5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett

A halászlé a magyar identitás egyik szimbóluma. A bajai halászlé több mint egy étel, kulturális örökségünk része, mely a dunai és Duna-mentén élők hagyományaihoz szorosan kötődik. Ahogy Pusztai Bertalan írja a bajai halászléfőző fesztiválról szóló kétnyelvű tanulmánygyűjteményben: „mint igazi márka, sokkal inkább egy érték- és érzéskomplexum konkrét reprezentációja. A jó márka próba nélkül garantál számunkra egy kiemelkedő minőséget. Minőséget, amelyet tőle megszokhatunk. Sőt mi több, olyan értékeket, amelyekkel azonosulni tudunk, amelyet magunkba építhetünk. A halászlé közösségben készíthető; magyaros, mivel paprikás; természetes, mivel friss hal kell hozzá; egészséges.”

A bajai halászlé Magyarország jó hírét is terjeszti a világban. Szentiványi Gábor nagykövetség több országban, olykor különleges halakból főzött bajai halászlévet. ² Baja testvérvárosai szerte Európában szintén megismerkednek a bajai halászlével és a Bajai Halfőző Fesztiválon is sok hazai és számos külföldi vendég vesz részt, mellyel a bajai halászlé a magyar gasztronómia és vendégszeretet hírére öregbíti.

¹ Hevesi Lajos: Jelky András kalandjai, 78. (<http://mek.oszk.hu/00600/00672/00672.pdf>)
Hevesi Lajos: Jelky András bajai fiú rendkívüli kalandjai ötödfél világrészben, (Nemzeti könyvtár 13.) Budapest, 2013. 115.

² Erről szól a csatolt *A Bajai Halászlé hagyományápoló és közösségteremtő hatása* című 1. sz. dokumentum.

Olyan bajai kulturális örökség, mely nemzedékről nemzedékre hagyományozódik, és alkalmazkodik az adott kor viszonyaihoz. Halászlét ma nemcsak a halászok, vizen járók esznek, hanem amióta a 19. század második felében bekerült a polgári konyhába, azóta a város szinte összes lakosa. Tradicionálisan az itt születettek, innen származók étele, de sok városba költöző vagy ide látogató is megszereti. A bajai halászlé nemzedékeken átöröklött olyan hagyomány és kulturális örökség, mely képes alkalmazkodni a napjaink megváltozott életformájához is. Hiszen akinek nincs lehetősége, hogy fával tüzeljen a bogrács alá, az PB gázzal főzi. Akinek erre sincs lehetősége – mivel például lakótelepen lakik – a gáztűzhelyen vagy a villanytűzhelyen főzi meg. A bajaiak számára olyan „közkincs”, mely nemzetiségre való tekintet nélkül minden bajai a sajátjának érez és a várostól elszakadva is megőrzi.

A bajai halászlé főzése egy hagyományos mesterség a bográcskészítés fennmaradásához is hozzájárul, mert ez egy speciális felfelé szűkülő bogrács a bajai halfőző bogrács. Például 1986 óta a Swoboda család megélhetését biztosítja, jelenleg Swoboda Csaba kézműves vállalkozó kisiparos készíti. (www.bajaibogracs.hu)

A halászlé fogyasztása nemcsak az ünnepi alkalmakhoz kötődik Baján és környékén. Ennek köszönhetően az édesvízi halfogyasztás nemcsak Magyarországon, hanem Közép-Európában itt a legmagasabb. A bajai halászlé a magyarországi halászszelek egy ősi formáját őrzi, hiszen régen nem passzíroztak halászléfőzéskor.³

A bajai halászlé olyan nemzeti érték, mely a bajai identitás része. A bajaiak közösségének öröksége, és értéke. Olyan szellemi érték, amely hozzájárul az új nemzedékek nemzeti összetartozásának kialakításához és megerősítéséhez. A bajai halászlé kulturális örökségének megőrzése olyan példa, ami más települések számára is minta lehet, hogy a multikulturális világban milyen módon lehet a helyi kultúrát, lokális identitást megőrizni.

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

Halételek, rajzok, emberek a halászlé fővárosából, összeáll. Béres Béla et al. [fotó Baráti György]; Baja : Pulzus BT, 1998 (Arculat Ny.)

Jávor Béla: A bajai halászlé, In: Bácsország 2015/2. (73) 41-43.

Solymos Ede: Halászlé-hallé-lé, Solymos Ede: Sugovicán innen - Dunán túl, Baja, 2007. 90-94.

Solymos Ede: Élet a Dunán, halászok, vizen járók élete Baján és környékén, Baja, 2004. 21-23.

Solymos Ede: Élet a Dunán, néprajzi állandó kiállítás, Kecskemét, 1985. 13.

Solymos Ede: Baja és a halfőzés, In: Halászat, 1983., július-augusztus, 76. évf., 4. sz., 127.

Solymos Ede: XI. Halászlé ünnep Baján, In: Halászat. – 99. (2006) 3., p. 107.

Solymos Ede: A halászlé ünnepe, In: Halászat. – 91. (1998) 3., p. 104.

³ Például a 19. század végén megjelent szegedi halpaprikás, azaz halászlé receptekben nincs szó passzírozásról. (például Zillahy Ágnes: Valódi magyar szakácskönyv)

Szilágyi Miklós: A halételek, mint férfiételek, In: A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században, a néprajzkutatók I. táplálkozástudományi konferenciájának előadásai Kalocsa, 1995. október 24-26., szerk: Romsics Imre – Kisbán Eszter, Kalocsa, 1997.

Turizmus, fesztiválok és helyi identitás, Halászléfőzés Baján, szerk.: Pusztai Bertalan – Neill Martin, Edinburgh – Szeged, 2007.

Szabó Zoltán: A halfőzés fortélyai a Közép-Duna mentén. [Szekszárd], 2002. 201-203.

Tóth Erika Katalin: A halfőzés művészete. Budapest, 2002.

Uglik Tamás: Emlékeim a Bajai Népünnepélyről, „A halászlé ünnepe a halászlé fővárosában”, Bácsország, 2011/3. (58.) 44-47.

Brachinger Tamás: A legkisebb közös többszörös, Parola, 2001. (4.) 3-6.

http://www.kka.hu/Kozossegi_Adattar/PAROLAAR.NSF/b84c8c861998671e8525670c00815721/16b9bde012359761c1256bbb004e3d06?OpenDocument

Brachinger Tamás: A legkisebb közös többszörös: "A halászlé ünnepe a halászlé fővárosában" nevű rendezvény közösségformáló hatása Baján, In: Kutatások az Eötvös József Főiskolán. – (2001) 26-40.

Mikó Margit: A halászlé bajai ünnepe, In: Rítusok, folklór szövegek / szerk. Barna Gábor ; Makovics Erika Anna, Pusztai Bertalan és Vass Erika közrem. – [Budapest] : Paulus Hungarus : Kairosz, 2004, 195-204.

Jávor Béla: A bajai halászlé, In: Jávor Béla: A szent lecsó, Budapest, 2001. 277-280.

Jávor Béla: Halakról, halászkokról, halászlékről - étel: Bajai halászlé, In: Jávor Béla - Pump Károly: Bajai halászlé(ek), Bajai Honpolgár Alapítvány, Baja, 2011. 8-14.

Baja gasztronómiájáról, In: Baja... a mi városunk, Baja, 2007. 138-139.

Baja – Gemenc – halászlé, é. n. 51-60.

Baja... a mi városunk, Baja, 2007. 182-183.

Baja 300 éves város, Baja, 1996. 30-36.

A bajai halászlé, In: Baja 2001, Baja, é. n. 48-53.

Baja 2000, Baja, é. n. 30-36.

Baja 2003, Baja, é. n. 44.

Bajai halászlé, In: Nemzeti értékek Bács-Kiskun megyében, szerk: Farkas László, Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat, Kecskemét, 2014.

Kincses-Bácska Turisztikai Katalógus 2009., Baja, 14-17.

A természet minden íze, Bajai kistérség, Baja, 2009. 22-23.

Rab Rita: A szegedi lány a bajai halászlére esküszik, Bajai Népünnepély '98, 7. o.

Mi befolyásolja a bajai halászlé sikerét?, A bajai halászlÉ, LÉIMÁDÓK Lapja, 1998. júl. 11. (III. évf. 1. sz.) 2.

Így főzünk mi! In: Bácskai Napló, 2009. júl. 9-12. (III. évf. 17. sz.) 2.

Mátyás Szabolcs: Illik tudni, mert magyar vagyok, Debrecen, 2006. 23.

Katymári Vanda: Gombás László, A halászléfőzés örökös bajnoka, In: Bajai arcélek, Baja, é. n. 66-75.

Banga Szabolcs: Stranzki Júlia, A bajai halászlé tésztával az igazi, In: Bajai arcélek, Baja, é. n. 130-138.

Szentiványi Gábor: Mitől lehet nemzetközi a bajai halászlé?
(<http://www.bajaihalaszle.hu/nyomtathato/lelink.html#11>)

Folyami ízek, Baja, 2009. 4-5.

Hal hátán hal, Bácskai halételek a Bajai Halkommandó ajánlásával, Baja, 2007.

Dobai Tamás: Baja és környéke, Bp. 1977.

<http://www.bajaihalaszle.hu/nyomtathato/lelink.html>

videó:

- <https://www.youtube.com/watch?v=rXRuDJDHExw>
- Halország – Gemenc (<https://www.youtube.com/watch?v=Y0Wbc4qCqFk>)
- http://tv2.hu/musoraink/kalandjarat/34987_bajai_halaszle_ahogyan_oseink_keszitettek.html#
- Bajai Halászlé - MC Magyarok Cselekedetei 1997. július
- (https://www.youtube.com/watch?v=2AK1ayvse_M)
- Gasztropédia - a bajai halászlé (<https://www.youtube.com/watch?v=8BFX-JIWFVA>)

Honlapok:

<http://bajaihalfozofesztival.hu/>
<http://www.bajaihalaszle.hu/>

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

<http://www.bajavaros.hu/baja/pages/template1.aspx?id=1666285>

III.
MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-



dokumentációja

A Bajai Halászléfőző Fesztivál

A bajai halászlé főzése:





A bajai haláslé hagyományos főzése fával (fotó: Ádám Péter)



Bajai Halászlé Kódexe (Ádám Péter felvételei):

A kódex szövege a dokumentumok között olvasható.









(Baráti György felvétele)

Halászléfőző Fesztivál Baja, 2013. - DVD

Civil Rádió „Merítés” című műsorának részlete, hangfelvétel - CD

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés g) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok

1. Szentiványi Gábor: A Bajai Halászlé hagyományápoló és közösségteremtő hatása
2. A Bajai halászlé kódexe
3. Támogató, ajánló levelek

1.Szentiványi Gábor: A bajai halászlé hagyományápoló és közösségteremtő hatása

A legtöbb bajai gyerekkorától kötődik a halászléhez. Az ötvenes-hatvanas években, az akkori hiánygazdaság közepette nem volt egyszerű halat venni. A város főterén levő halbolt előtt már kora hajnalban sorok képződtek, volt, aki a környező falvakból kerékpáron érkezett Bajára, 4 óra tájban, hogy biztosan hallal térhessen haza.

Néhány akkori vélemény szerint Baján a hal-ellátás „politikai kérdés” volt, mert egyetlen városvezetés sem kockáztathatta meg az ellátás tartós zavarából következő negatív néphangulatot.

A bajai családok egyik legfontosabb szokása a halászlé főzés. Deklaráltan ezt a férfiak művelik („nem is igazi bajai férfi az, aki nem tud úszni és halászlét főzni”), de tudjuk, hogy nagyon sokszor, főleg otthon, családi körben a háziasszonyok készítik el.

A bácskai emberek egy további jellemzője a vendégszeretet, akár egyéni, akár közösségi keretben.

Ennek és a halászlé főzés büszkén vallott tudományának a szerencsés manifesztációjává vált az 1996 óta minden nyáron megrendezésre kerülő bajai halászlé főző ünnep. Ilyenkor a bajai családok, kisebb-nagyobb közösségek, vállalatok-intézmények Bajára hívják rokonaikat, barátait, üzleti-hivatali kapcsolataikat, és a Bajai Halászlé jegyében együtt ünnepelnek. Ez történhet a központilag szervezett ünnepség/fesztivál nyitott, utcai helyszínein, de sokan otthon, az udvarban, vagy kisebb lakóközösségekben, egy arra alkalmas helyen, iskolaudvaron, templom-kertben főzik és fogyasztják a halászlét (majd a belvárosba sétálnak a kulturális kísérő-programok megtekintésére). A lényeg, hogy a halászlé legyen a vendégül látás eszköze.

Az immár hagyománnyá nemesült éves halászlé ünnep országosan, sőt nemzetközileg is ismertté tette a Bajai Halászlét. Külügyi-diplomáciai pályám során ezt magam is tapasztaltam. Eddigi öt külföldi állomáshelyemen volt alkalmam népszerűsíteni, amihez a bogrács, paprika és tészta mindig Bajáról érkezett, a helyben (pl. Bagdadban, Washingtonban vagy Londonban) rendelkezésre álló halkínálat pedig külön kihívást jelentett az igaz bajai ízék elérése szempontjából.

A Bajai Halászlé, immár évszázados, tartósan meglevő jelenség, amely az utóbbi húsz évben jelentősen növelte ismertségét, úgy, hogy összetevőiben, elkészítésében, minőségében nem kényszerült kompromisszumra.

Az Értéktárba való felvételét feltétlenül támogatom.

Baja, 2014. június 24.

Szentiványi Gábor
nagykövet

2. A Bajai halászlé kódexe

Abajai halászlé eredete

Az első feljegyzés a 18. század közepéig nyúlik vissza. Mint ismeretes, a szabadságharc bukása után a menekülő kormány Orsovánál ásta el a koronát. 1855-ben találták meg és úgy döntöttek, hogy hadi gőzösön elszállítják Bécs felé. A hajó elhaladt Baja mellett is, amit meg kellett ünnepelni. Az akkor készült elszámolásban említést is tesznek mindenről: „halvásárlás abból az alkalomból, hogy a magyar szent koronát keresztül vitték 14,38”.

Egy másik feljegyzés szerint 1864-ben Baja városa bekebelezni akarta a hozzáánőtt Istvánmegyét (mai Józsefváros). Miután a tárgyalások nehezen haladtak, a bajai magisztrátus vacsorára hívta meg az istvánmegyei előljáróságot az Elefánt vendéglőbe (Rákóczi utca). Itt az étlapon halászlé szerepelt túrós csuszával.

A lakóhelyüktől távol élő halászoknak is elsődleges étele volt a halászlé. Egyszerű módon főzték öt összetevővel: hal, víz, só, hagyma, paprika, hiszen a halásztanyákon sem idő, sem felszerelés nem volt a bonyolult konyhai műveletekre. Eleinte krumplit is főztek bele, hogy „tömösebb” legyen, mivel a haltól hamar megéhezik az ember.

Később vált szokássá a tészta használata. Tudottan jó kapcsolatot ápoltak a bajai vízimolnárok a halászlégényekkel. Mindannyian a Duna mellett éltek, dolgoztak. A halászlégények sokszor megálltak pihenni, vagy a rossz idő miatt betértek a vízimalomba. Hozták magukkal a halat, a molnárok adták a tésztát. Közösén főzték meg az ízletes bajai halászlévet.

A bajai halászlé receptje

Összetevők:

hal
víz
paprika
hagyma
só

Hozzávalók 4 főre:

halból 2 kg ponty, hagymából 18 dkg (2 közepes nagyságú), törött paprikából 4 dkg finomra őrölt házi édes-nemes (2 erősen pápózott vagy 4 csapott kanál), sóból kb 4 dkg (a besózáshoz és az ízesítéshez), vízből 2,6-3 liter, gyufatésztából 20 dkg, 3-4 cseresznyepaprika

Főzés előtt a megtisztított, darabolt, beirdalt halat pár órával előbb lesózzuk. A halfejet kettévágjuk. A halszeleteket az apróra vágott hagymával együtt behelyezzük a bográcsba. Ezek után felöntjük megfelelő mennyiségű vízzel. Erős tűzön felforraljuk, és a habzás után a lébe belemérjük a törött paprikát és a cseresznye paprikát. Mindvégig ügyeljünk a forrás intenzitására. A forrástól számítva 35-40 perc alatt kész a finom bajai halászlé. Amennyiben kell még sózni, azt mindenképpen az utolsó percekben tesszük. A külön főzött gyufatésztával tálaljuk.

3. Támogató, ajánló levelek

1. Szentiványi Gábor, nagykövet

2. Bajai Hajómalom Egyesület (6500 Baja, Roosevelttér 1. sz.)

6.) 3. Bajai Halászléfőző Bajnokok Klubja

4. Farkas Attila

- Magyar Gasztronómiai Szövetség Schnitta-díj
- Magyar Gasztronómiai Szövetség Szövetségi zsűri tagja
- Bányai Júlia Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakképző Iskola ny. igazgatója
- Bajai Halászléfőző Bajnokok Klubja egyik alapítója

5. Szabadtúzi Lovagrend Gasztronómiai Egyesület

6. Sobri Halászcsárda Kft. (6527 Nagybaracska, Baja út

7/E.) 7. Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség

8. Magyar Turizmus Zrt. Dél-alföldi Regionális Marketing Igazgatóság (5700 Gyula, Erkel tér 1.)

9. Bajai Turisztikai Nonprofit Kft. (6500 Baja, Szentháromság tér 11.)

10. Jávor Béla, a „Bajai Halászlev(e)k” című könyv írója

3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó

hozzájáruló nyilatkozat

1. Fábíán Borbála nyilatkozata