



Baján, mióta világ a világ, fontos szerepe volt a halászatnak, a halkereskedésnek, a hálókötészetnek, a bográcskészítésnek és a halételeknek. Hajdan az egész élet ekörül forgott. Éppen ezért a bajai halászlé több, mint egy fenséges fogás: kulturális örökség, mely a dunai és a Duna-mentén élők hagyományaihoz szorosan kötődik. Elkészítése nemzedékről nemzedékre öröklődik, a város szinte valamennyi családja főzi, évente akár többször is. Minden bajai a sajátjának, „közkincsnek” érzi, amit akkor is megőriz, ha elszakad a várostól.

A bajai halászlére az első utalás a 19. század közepéről származik. A szabadságharc után, a menekülő kormány, pontosabban Szemere Bertalan, Orsovánál, a Cserna torkolata alatt emelkedő Allion-hegy tövében, a Habsburg és az Ottomán Birodalom közötti senkiföldjén ásta el a magyar Szent Koronát, amit négy évvel később, 1853. szeptember 8-án találtak meg, majd hadi gőzösön szállították Bécs felé. A hajó elhaladt Baja mellett is, amit meg kellett ünnepelni. Az akkor készült elszámolásban említést tesznek mindenről:

„...halvásárlás abból az alkalomból, hogy a magyar szent koronát keresztül vitték...”. Egy városi anekdota szerint 1864-ben Baja városa be akarta kebelezní a hozzánótt Istvánmegyét (mai Józsefváros). Miuán a tárgyalások nehezen haladtak, a bajai magisztrátus vacsorára hívta az istvánmegyei előljáráóságot az Elefánt vendéglőbe. Itt az étlapon halászlé és túros csusza szerepelt. Hogy a halászlének milyen szerepe volt a döntésben, nem tudható, mindenesetre másnap kimondták az egyesülést. Az első írásos említés Hevesi Lajos 1872-ben megjelent Jelky András kalandjai című könyvében található: „...Már az első napon be kellett látnia, hogy a gulyáshús, halászlé vagy fordított kása nagyszerű tudományával nem

sokra megy a mandarin konyháján...”

A lakóhelyüktől távol élő halászsoknak is elsődleges étele volt a halászlé. Egyszerű módon főzték, öt összetevőből: hal, víz, só, hagyma, paprika, hisz a halásztanyákon sem idő, sem felszerelés nem volt bonyolult konyhai műveletekre. Eleinte krumpli is került bele, hogy „tömösebb” legyen, mivel a haltól hamar megéhezik az ember. Tésztával való főzése csak később alakult ki. A bajai vízimolnárok a halászlegényekkel

jó barátságban voltak. Mindannyian a Duna mellett éltek, dolgoztak. A halászlegények sokszor megálltak pihenni, vagy a rossz idő miatt betértek a vízimalomba. Hozták magukkal a halat, a molnárok adták a tésztát, aztán közösen megfőzték a halászlevet. A 19. század vége felé vált szokássá, hogy a bajai halászcéh Szent Péter és Pál napján tartotta a halászbúcsút. Részt vettek a (belvárosi) plébánia templom búcsúi miséjén, majd az ifjú halászsok végigköszöntötték a halászmestereket. Tőlük bort, süteményt és halat kaptak az esti mulatsághoz, ahol aztán halászlevet főztek. Ezidőtájt a halászlé a polgári konyhában is egyre nagyobb teret hódított. Az 1950-60-as években, az akkori hiánygazdaság közepette nem volt egyszerű halat venni. A város főterén lévő halbolt előtt már kora hajnalban sorok kígyóztak, volt aki a környező falvakból érkezett kerékpárral négy óra tájban, hogy biztosan hallal térhessen haza. Néhány akkori vélemény szerint Baján a hal ellátás „politikai kérdés” volt, egyetlen városvezetés sem kockáztatta meg a beszerzés zavarából adódó esetleges negatív néphangulat kialakulását. A bajaiak így mindvégig megőrizték a hal iránti szeretetüket, olyannyira hogy mára fejenként harminchárom kilót esznek belőle évente, ami bőven meghaladja az országos, sőt az európai átlagot is.

A Bajai Halfőző Fesztivál Baja történetéhez kapcsolódva jött létre: 1996-ban a várossá nyilvánítás 300. évfordulóját kívánták megünnepelni azzal, hogy a főtéren háromezáz bográcsban főznek halat, pontosabban halászlevet. Már ekkor nagyobb volt az érdeklődés, több mint négyszázötvenen főztek, azóta pedig volt olyan év, amikor egyszerre kétezer bográcsnak gyújtottak alá. A bajai családok, kisebb-nagyobb közösségek, vállalatok-intézmények Bajára hívják barátait, rokonaikat, üzleti-hivatali kapcsolataikat hogy hamisítatlan bajai halászlé mellett ünnepelhesse. A szervezők minden évben előrukkolnak valami igazi szenzációval, például 2008-ban felállítottak egy gigantikus nagyságú, 3500 literes bográcsot, amiben aztán 3500 adag vegyes halászlé főtt, fele filézett pontyból, fele harcsafiléből.

Az immár hagyománnyá nemesült fesztivál nemcsak országosan, de nemzetközileg is ismertté tette a bajai halászlevet. Igazi értéke a múltban és a hagyományokban gyökerezik, ez nem egy mesterségesen kreált ünnep, hanem a bajai identitás része, ahogy a 2012. április 17-én megalakult Bajai Halászléfőző Bajnokok Klubja is.

Sokféle nemzetiség, sokszínű konyha

A Duna-Tisza köze déli részét, a hajdani Bács-Bodrog vármegye területét évszázadok óta Bácskának nevezik, Baja is e térség része. Sokféle nemzetiség él itt együtt, akik őrzik főzési szokásaikat, ennek megfelelően a bácskai konyha igazán sokszínű: magyar, szerb, sváb egy kis balkáni beütéssel. Lecsós, paprikás, fűszeres ízek jellemzik. Így lehet egyszerre a bajai konyha része a halászlé mellett a bácskai rizseshús, marha- és birkapörkölt, székelykáposzta, káposztás csülök, halpaprikás, rácpony, sült hal, knédli, csevapcsicsa, rétes vagy éppen a kalács.

Baja bora

Az egykor egységes Alföldi borvidéket 1990-ben három részre osztották, Kunsági, Csongrád-Szegedi és Hajós-Vaskúti. Utóbbi nyolc évvel később új nevet kapott, Hajós-Bajai borvidékre keresztelték. Tizenkét települést foglal magába, nagyjából 40 % a vörösbort adó és 60 % a fehérbort eredményező fajták aránya. Legelterjedtebbek a Kékfrankos, a Zweigelt, a Kunleány, a Cserszegi fűszeres, a Rajnai rizling, a Chardonnay, a Királyleányka és a Cabernet franc, de egyre nagyobb teret hódít az Ezerjő és a borvidék egykori jellegzetessége, a Kadarka is. A terület meghatározó települése Hajós község, melynek nemzetközileg is ismert látványossága az egymás mellett sorakozó 1200 borospince, amit kézzel vájta a löszhátba. Ez ma Európa legnagyobb összefüggő pincefaluja.

A bajai halászlé

Hermann Ottó mondta: „...Azt hinné valaki, hogy az nagyon egyszerű dolog: tüzet rakni, vagy megfőzni, vagy megsütni a halat, és avval vége. Jaj, de közönséges sütés-főzés és a halász sütés-főzése közt van akkora különbség, mint reggeli csöndes mise és a fényes nagy mise között: nem elég ahhoz a tudomány, ész kell ahhoz...”

A bajai, a számtalan a honi változat közül a halászelek ősi formáját őrzi, hiszen régen nem passzíroztak, nem készült alaplé. Többen esküsznek arra is, hogy a speciális, felfelé szűkülő bogrács az egyetlen, amiben jól meg lehet főzni, no meg vallják, hogy az igazi bajai halászlé az igazi bajaiak tudománya. Készítéséhez végy egy nagy kanál jókedvet, egy csipet humort és nagy adag lelket. Ha ezek a hozzávalók megvannak, nekiláthatsz a főzésnek!

A mennyei halászléhez 5 fő részére szükséged lesz:

3 kg halra, melynek - nézd meg jól - háromnegyede ponty legyen
a halhoz kilónként egy szép, nagy fej vöröshagymára
3 púpozott evőkanál édes-nemes őrölt pirospaprikára
sóra

4-5 erős cseresznyepaprikára vagy Erős Pistára gyufatésztára

Először a hallal törődj. Ha sikerült megtisztítani, tedd félre a halikrát és a tejet, de nehogy megsózd! A halat viszont irdald be, szeleteld fel és sózd meg ízlésed szerint. Eztán tedd félre egy órát pihenni. A vöröshagyma következik: tisztítsd meg és – könnyek közepette – vágd apró kockákra. Ha ezzel sikeresen előkészültél, és a hal még áll, ideje, hogy pihenj egyet! Az óra leteltével előveheted a bográcsot. Tedd bele először a halszeleteket, a hagymát, majd öntsd fel vízzel. A víz mennyisége a haltól függ, kilónként 1,1 – 1,2 liter vizet önts rá. A bogrács alá ekkor már begyújthatsz, minél nagyobb tüzet rakj, hadd rotyogjon az illatos hallé! Azért időnként nézz rá, és ha azt látod, hogy elforrta a habját, szórd bele a pirospaprikát. Ekkor már összetéveszthetetlen halászlé illat fog terjengeni a környéken, számíthatsz néhány sűrűn nyeldeső, arra tévedő látogatóra.

Ha már 15-20 perce főzöd a levet, itt az ideje, hogy beletedd a belsőségeket és a csípős cseresznyepaprikát. Ettől lesz igazán pikáns a hallé íze! Lassan megkóstolhatod, s ha úgy érzed még nem tökéletes, ízesítsd bátran. Közben ne felejtse el a tésztát sem kifőzni egy külön fazékban.

A forrástól számított fél óra elteltével már kész is a műved! A halat külön tálald, a levet lehet a tésztával vagy attól külön is. Bízhat a sikerben, a csodás, gőzölgő lének, a mindent átjáró illatnak, a lágypaprikás íznek senki sem fog tudni ellenállni!