

# „Hungarikum a bajai halászlé köré szerveződött gazdag hagyomány egésze”

Béres Bélával, a bajai Halászléfőző Népünnepély korábbi fő szervezőjével Kriskó János beszélget

– Te voltál az egyik elindítója, és csaknem 20 éven keresztül a fő szervezője a bajai Halászléfőző Népünnepélynek. Beszélgetésünk apropója, hogy 2015-ben kezdeményezte a város a bajai halászlé felvételét a Hungarikumok Gyűjteményébe. A döntés még abban az évben meg is született, a bajai halászlé, elsőként az ország közismert halászlévei közül, hungarikum minősítést kapott. Te eredetileg nem is vagy bajai. Hogyan lettél mára a halászléfőzés egyik elismert szakembere?

– Valóban, kalocsai vagyok, de 1972 óta Baján élek. Természetesen magam is gyakorlom a halfőzés nemes mesterségét, amikor csak időm engedi.

– A bajaiak, érthető módon, büszkéek a saját halászléjükre. Tudjuk, hogy az országban másutt is főznek ilyen ételt. A közvélemény számon tartja a dunai módra főzött halat, ezek közé tartozik a bajai, a tiszai halászlévet, aminek legnevesebb képviselője a szegedi, de tudunk balatoni halászléről is. Miért gondoljátok úgy, hogy a bajai az ország legelső halászléve?

– Hozzáteszem még a felsorolásodhoz, hogy Erdélyben is főznek halászlévet, és az étel a tengerparti népeknél sem ismeretlen. Gondolj csak a franciák híres halételére, a provance-i bouillabaisse-re. Ezeknek van egy közös gyökere, de jelentősen el is térnek egymástól. Amikor az emberek a bajai halászlé hungarikummá minősítéséről beszélnek, többnyire a konkrét ételre gondolnak. Magam úgy gondolom, hogy hungarikum a halászlé köré szerveződött gazdag hagyomány, a receptúrán túl az elkészítés, a tálalás, és még számos egyéb is. Célszerű egyben látni és komplexen tárgyalni az egészet, ellenére annak, hogy a széles közönségnek kétségkívül maga az étel jelenti a hungarikumot. A halászlé receptje Magyarországon is sokféle lehet, tájegységenként akár markánsan eltérő. Ne feledkezzünk meg arról, hogy amikor elkezdtek az emberek halászlévet főzni, nem voltak még szakácskönyvek. Az ősi recepteket valószínűleg nem jegyezte le senki. Nem a szakácskönyvekben szereplő receptek alapján főztek az emberek, hanem a szokások, az életforma határozta meg, hogyan is készült az étel.

– Lehetséges, hogy Baján akár több száz éves hagyománya van a halfőzésnek, ellenére annak, hogy írásos nyomát csak viszonylag későn, a 19. századtól találni?

– Igen, lehetséges. Ha Baján betérsz egy átlagos polgár házába, a kertjében, vagy a háza előterében először a halászléfőző helyet fogod megtalálni. Vagy állványt, vagy kiépített bográcsozóhelyet. A megoldások sokfélék, és nagyon elmésék. A legizgalmasabb, amivel itt a városban találkoztam, az a garázs falára szerelt, lehajtható állvány, amely mellett ott sorakoznak a különféle méretű és úrtartalmú bográcsok. Napjainkra ugyanis széles

---

Sorozatunk az Agrárminisztérium „Hungarikumok és a nemzeti értékek megőrzésének, népszerűsítésének támogatása” program keretében készül. (A Szerk.)

körben elterjedt a gázpalackos főzés gyakorlata, és sokan a garázsukban alakították ki a halfőző helyet. Az eljárás praktikus mivolta nem vonható kétségbe, de számolni kell a lehetséges veszélyekkel. Azt tapasztalom, hogy kialakult egy letisztult szabályrendszere is a garázsban való főzésnek. Hogy mennyire kötődnek a bajaiak a halfőzéshez, jól jelzi az is, hogy nemigen találsz másik várost, ahol a lakótelepeken eleve közös halfőző helyeket alakítanak ki az építéskor. Ezek valódi közösségi térként funkcionálnak, nemcsak helyet adnak a közös főzéseknek, de szervezik is a közösséget. Az ott lakók ugyanazt a közeget szeretnék maguk körül látni, amit korábban megtehettek a családi házuk kertjében, vagy esetleg a hétvégi házukban, telkükön. Mivel a lakótelepi lakásban már nehezen tudnának vendégül látni nyolc-tíz fős baráti társaságokat, hát levonulnak a közös főzőhelyre. Igen gyakran látni a lakótelepi házak környékén a szabadtéri főzésre utaló füstcsikokat, meg érezni is lehet a halászlé összetéveszthetetlen illatát.

– *Hogyan alakult ki ez az erős elköteleződés a halételek, különösen a halászlé mellett?*

– Két nagyon fontos dologról szeretnék szólni. Kinek jutna ma eszébe Magyarországon, hogy a hal eredetileg vadállat? Márpedig ez nem tagadható. Miért? Azért, mert ugyanaz vonatkozik rá, mint az erdőben található szarvasra, őzre, vaddisznóra. A hal eredetileg nem tenyésztett hal volt, mint manapság. Természetes vizekben, természetes módon szaporodó halakkal ma szinte már nem lehet találkozni. A halászléfőzés elterjedése és a főzés technikája is pontosan ahhoz idomult, hogy a halat meg lehetett találni a természetben. Ezen a vidéken a gyűjtögető, halászó, vadászó életmód már sok száz éve átalakult egy röghöz kötöttebb, földművelő életmóddá. De a váltás nem egyetlen pillanat alatt történt, hosszú volt az átmeneti időszak. Akár 100 éveig is eltarthatott, hogy az alapvető földművelő kultúra mellett az egykori gyűjtögető, halászó, vadászó életmód elemei fennmaradtak. Akkor még szabadon be lehetett menni az erdőbe, nem úgy, mint most, amikor a tulajdonos megteheti, hogy kitilt mindenkit az erdejéből. És meg lehetett fogni a halat is külön engedély nélkül a természetben, hiszen vadon élő állatnak számított. Ma ezt számos rendelkezés, szabály nehezíti, arról nem is beszélve, hogy természetes vizeinkben, a folyókban is egyre kevesebb a hal, egyre nehezebb nem tenyésztett halhoz jutni. Pedig a halat főző ember vágyaiban még mindig a vadponty szerepel, mint a legjobb halászlé-alapanyag. Még pár éve sem volt esélytelen a Dunában vadpontyot fogni, sajnos manapság egyre kisebb az esély erre. Fogyóban a természetes szaporulat, pedig a vadon élő hal jóval edzettebb, és jóval kevésbé zsíros, mint a tenyészetekből, nagyüzemi körülmények közül származó. Ez a hal az igazi halászlébe!

A másik dolog, amiről ritkán beszélünk, hogy a halászlé, ha tágabb horizonton vizsgáljuk, olyan egytálétel, amely a leveskultúra része. Az egykor létező eurázsiai levesbirodalomnak a nyugati határa a Duna vonala. Ettől nyugatabbra más a sülték világa kezdődik, de a Dunától keletre a leveseké a főszerep. Ez a mai napig nyomon követhető. A halászlé esetében hungarikumról beszélünk, de tisztában vagyunk azzal, hogy más országokban sem ismeretlen. Hogy ez a levesféle elterjedjen, megfelelő edényre volt szükség a főzéshez. Megfelelő edényt nyilván nem lehetett készen találni a vízparton, a fazekasoktól kellett beszerezni. Találtam arra adatot, hogy például az első halfőző bográcsok még agyagból, pontosabban cserépből készültek. Ma újra elkezdték feléleszteni ezt a hagyományt is. Találkoztam olyan tanulmányokkal, hogy főleg orosz és belső-ázsiai területeken is megmaradtak a nyomai ennek az edénykészítésnek. Sőt, a korábbi változatok nyomaira is rábukkantak. Ha volt egy alkalmas mélyedés a sziklában, a helyiek úgy faragták meg, hogy alá lehessen gyújtani ennek a kis medencének. Ezekben főztek aztán. dr. Cey-bert Róbert, az ősi táplálkozás neves kutatója állítja, hogy azok a természetes módon főzött ételeink, mint amilyen például a halászlé, visz-

szavezethető az áldozati ételig. Cey-bert biztos abban, hogy a halászlé fejlődése ezektől a korai gyökerektől indult. Ez a hosszú történelmi múlt mondatja velem azt, ami miatt sokan kritizálnak is engem: hogy a halászlé nem kreatív étel, lényege éppen a tradicionális mivoltában van. Nem lehet, nem is kell újragondolni vagy átalakítani. Ezt az ételt nem érdemes variálni, ellenáll neki. Olyan ételleket érdemes újragondolni, ahol ki lehet cserélni bizonyos elemeket. A halászlé alkotóelemei ehhez képest teljesen változatlanok, és semmivel nem válthatók ki.

El kell ismernem ugyanakkor, hogy a történelmi fejlődés során egyszer-kétszer mégis volt példa erre is, a nyomát is megtaláltam a háborús szakácskönyvekben. Nem lehetett halhoz jutni, hát elterjedt a krumpli halászlé. Nem azt jelentette, hogy burgonyával sűrítették az ételt, hanem, hogy a burgonyával helyettesítették a halhúst. Ez azonban kivételes állapot volt, nem befolyásolja érdemben mindazt, amit eddig elmondtam: hogy a halászlé nem kreatív étel, nincs szükség esetében az újragondolásra. Sokkal inkább a régi hagyományok gondos megőrzésére van, illetve volna szükség. El kéne felejtetni esetében a szinte napi gyakorisággal megjelenő új ételizítőket és adalékanyagokat.

– *Mikortól van Baján igazolható hagyománya a halászléfőzésnek?*

– Többféle dátum kering, számos forrást átnéztem magam is, de nem találtam olyan dokumentumot, amit perdöntőnek tekintenek. Gyakran hivatkozzák, hogy a Jelky András utazásairól szóló könyvben szerepel először leírva a halászlé neve. Ugyanakkor következtetni lehet arra, hogy a török megszállás elmúltával, a 17. század végén terjedhetett el nagymértékben a halászlé főzése a környéken. Mindez egybeesik a paprika mint fűszernövény hazai elterjedésével. Természetesen a ma ismert őrölt paprika akkoriban még nem létezett. Amerikából a növény került be Európába, nem a bezacskózott őrlemény. A paprikát kezdetben dísznövényként termesztették, a nagyúri kertek különlegessége volt. Később kezdték fűszerként használni, törött paprikaként, amelyet szárítást követően mozsárban törtek apróra. Dél-Amerikában és Kínában a mai napig használják ezt az eljárást. Hozzáteszem, volt a paprikának egy komoly elődje a magyar konyhában, a fekete bors. Csakhogy nagyon drága fűszernövény volt. A paprika a török időkben terjedt el Magyarországon, borshelyettesítő fűszerként, legkorábban a parasztság és a szegényebb rétegek körében, akik a méregdrága borsot nem tudták megfizetni. A növény termesztéséhez itt a Duna mentén kedvezőek voltak a klimatikus viszonyok, ezért is tudott viszonylag rövid idő alatt meghonosodni. Az első halászlevekbe tehát zúzott, összetört paprika kerülhetett.

Az őrölt paprika is magyar találmány. Az egykori molnárok között voltak úgynevezett fűszermolnárok, akik a különböző fűszernövények őrleményeit készítették, a majoránától kezdve a bazsalikomtól a paprikáig, olyan időkben, amikor a gabonaőrlésnek épp nem volt szezonja. Azt valószínűsítem tehát, hogy a halászlékultúra a török időktől datálódik. Az első írott feljegyzések is ide vezetnek vissza. Magyarországra látogató német és török utazók írták le az ételt, például, hogy a Duna mentén és a Balaton mellett is találkoztak vele. Talán nem túl kockázatos kijelentnem, hogy a halászlének a mi vidékünkön több száz éves hagyománya van.

– *Csak a halászkok ételle volt, vagy a polgári réteg is fogyasztotta a kezdetektől?*

– Az könnyen belátható, hogy a halászkok köreiből gyorsan elterjedt, hiszen ők jutottak a legkönnyebben halhoz. Arról nem is beszélve, hogy hamar el lehetett készíteni, ráadásul olyan laktató egytálétel volt, amivel a napi élelmézésüket könnyen meg tudták oldani. Hamar elterjedt a paraszti társadalom tagjai körében is, hiszen, ahogyan arra már korábban utaltam, ők a földművelő életmódjuk mellett bizony szívesen halásztak

is, hogy szegényes konyhájuk kínálatát színesítsék egy kis hallal. A gyűjtögetés és a vadászat továbbra is része maradt az életüknek, csak nem olyan súllyal, mint korábban. Nem a hentesboltban szerezték be a húst, hanem megpróbálták maguk megszerezni az erdőből. Ne feledjük, ma szinte elképzelhetetlen halbőség volt akkoriban. Ahol víz volt, ott volt hal is.

– *Még ez sem magyarázza, hogy miért lett ekkora kultusza a halászlének éppen ezen a környéken.*

– A szakirodalomban ma is vita van arról, hogy miért épp a Duna mellett alakult ki a halászlének ez az erős kultusza. Gondoljuk végig: több száz évvel ezelőtt a Duna volt az egyetlen, teljes hosszában hajózható, közlekedésre alkalmas vízi út. Utak nem nagyon voltak, így a megszálló csapatok, köztük a törökök is a Dunán szállították az élelmet és az utánpótlást a csapataiknak. El kellett látni a táborozó seregeket, tehát használták a Dunát. Az pedig teljességgel elképzelhetetlen, hogy ha már naponta használták a folyót közlekedésre, ne használták volna ki a folyó természetes, óriási mennyiségű halkészletét. Főleg, hogy tenger melléki népről beszélünk, akik hozzá voltak szokva ahhoz, hogy sok halat fogyasztanak.

A bajai halászati céh dokumentumaiban is vannak utalások arra, hogy a halból a helyiek is rendszeresen ételt készítettek. Márpedig a legkönnyebben és leggyorsabban elkészíthető halétel a halászlé volt. Kevesebb gonddal járt, mint akár a nyáron sült hal elkészítése, és nagyobb tömegben lehetett rövid idő alatt előállítani. És nem mellesleg ez volt a legegyszerűbb halétel is. Valószínűnek tartom, hogy az őshalászlé úgy terjedhetett el, hogy az érintett fogott egy nagy halat, kezdenie kellett vele valamit. Feldarabolta a halat, beledobta egy edénybe. Az akkori vízpartok tele voltak hagymás növényekkel. Nem a mai vöröshagymára kell gondolnunk, inkább az olyan hagymás növényekre, mint amilyen a hóvirág. Mai fűszernövényeink ősei közül sok, mint például a vadmajoránna, megtermett az ártereken. A hal igényli a fűszert, semleges ízű húsát valamivel ízesíteni kellett. Ezért az emberünk többféle fűszert vagy fűszerként használható növényt is kipróbált a halászlé ízesítéséhez. Ebből kialakult egyrészt egy fűszerkultúra, másrészt a ma már hagyományosnak tekinthető recept a halászlé elkészítéséhez.

Hadd térjek itt vissza rövid ideig a borshoz. Igaz, hogy nagyon drága volt, de maroknyi ereje volt, és nagy respektusa a fűszerek között. Ezt csak azért hoztam újra szóba, mert a szakirodalom is számon tartja a halászlének egy ősi elnevezését: ez a fekete lé. Mitől lehetett fekete? Nyilvánvalóan a borstól. Ajánlok egy kísérletet: próbáljanak meg olyan fűszeres halászlét főzni, amelybe használjanak minden szükséges fűszert a paprika kivételével, a paprikát helyettesítsék törött borssal! Meg fognak lepődni, hogy így mi lesz belőle. Én természetesen kipróbáltam, és nekem nagyon ízlett. El kell árulnom viszont, hogy én mániákus rajongója vagyok a fekete borsnak. Lehet, hogy megköveznek a bajaiak, de azt gondolom, hogy a borsos halászléhez a tészta nem való. Tudunk arról, hogy egyes vidékeken tészta helyett burgonyát tesznek a halászlébe. Ez a bajai fülnek idegen és furcsa, de egy majoránna, borsos ételhez talán jobban illik a krumpli, mint a tészta.

– *Kelet-Szibériában ettem olyan semleges színű, paprika nélküli halászlévet, ahol a Bajkál-tóból kifogott hal mellé krumplit raktak és sok zöld hagymaszárat. Az íze nem a mi megszokott halászlé-  
vünké volt, de sok tekintetben emlékeztetett arra, amit a lehetséges előzményekről mondtál.*

– Logikusan végiggondolva, tényleg így keletkezhetett valamikor a halászlé. Egy fűszeres levest akartak, benne hallal. A másik gyökér a szintén már emlegetett áldozati étel, ahol egy közösség számára kellett nagy mennyiségben előállítani valami egyszerűen és hamar elkészíthető egytálételt.

– *Ha már szóba hoztad: a tészta mindig is a bajai halászlé elidegeníthetetlen része volt?*  
– Tészta nélkül nincs bajai halászlé. Valószínűleg úgy találkozhatott össze a halászlé és a tészta, hogy a vízimolnások és a halászok kölcsönösen gyümölcsöző üzletet kötöttek egymással. A folyón ott voltak a vízimalmok, a halat hozták a vízről betérő halászok, a tésztához szükséges lisztet pedig adták a molnások. Vannak ennek is írott nyomai a halász céh dokumentumai között. És van még másik érv is a tészta mellett. A haltól hamar meg lehet éhezni, kellett valami laktató köret a léhez. A korabeli szabályok szerint a malom tulajdonosának is, a halászbrigádok vezetőinek is feladata volt, hogy meleg ételt biztosítsanak az embereiknek. A céh ellenőrizte is ezt rendszeresen. Logikusnak tűnik, hogy amikor a halászok jöttek befelé a vízről, a hajómalomnál megálltak, és a leadott halért cserébe megfelelő mennyiségű lisztet kaptak. Szintiszta barterügylet volt. Mindketten ugyanazt az ételt főzték, az egyikük a halat kapta, a másik a lisztet.

– *Külön készül a tészta, vagy belefőzik a lébe?*  
– Bárkit az országban megkérdezel, aki kevésbé járatos a bajai halászlé készítésének fortélyaiban, de tudomása van arról, hogy tésztával készül, azt gondolja, hogy a tésztát belefőzik a halászlébe. Nem így van, de logikusnak tűnik, és teljesen indokolt is. Ugyanis a kezdetekben valóban belefőzték a tésztát a lébe. Általában a legöregebb halász privilégiuma volt, hogy a tanyán maradhatott, és főzhetett. Nem kellett kimennie a vízre, nem kellett a hálót húznia. Nehezen képzelhető el, hogy vitt még egy edényt, amelyben külön kifőzte a tésztát. A szárítottészta ott volt egy vászonzacskóban a halásztanyán. Én a közelmúltban is ettem a Dunán olyan, halászok által főzött levet, amibe belefőzték a tésztát. Nem raktak két tüzet, egyet a lének, egyet a tésztának, nem is várták meg, hogy az egyik elkészüljön, és utána külön megfőzzék a másikat, kellő időben belerakták a lébe a tésztát, úgy készítették el az ételt. Semmi baja nem lett, besűrtette egy kicsit a levet.

– *Mi a magyarázata annak, hogy a bajai halászléhez olyan tésztafajtát, nevezetesen gyufatésztát készítenek, amelyet szinte kizárólag csak ehhez az ételhez használnak?*

– A tésztának három híres elterjedési területe van Európában. Az egyik az olasz, ez közsímet. A másik az alföldi, ez főként a Kárpát-medence területén általános, a harmadik pedig a német, főként Bajorország területén. Ezen a három területen alakult ki karakteres tésztakultúra. Elsősorban a molnásoknak volt nagy szerepük ebben. A három területen különböző formátumú és fajtájú tészták alakultak ki. Az olaszok a gömbölyű tésztáikról, a spagettiről és a makaróniról nevezetesen, és még számtalan más, szintén jellegzetes tésztaételükről. A miénk a begyúrt, laposra elnyújtott, metélt vagy szaggatott tészta. A miénkhez nagyon hasonló a németek tésztája, velük van a legtöbb azonosság. A mi vidékünkön, a legtöbb szabadon készített ételhez leginkább csipedett, szaggatott vagy tört tésztát használtak. Ez máig is él, ez való a szabad tűzön készült ételekhez, a különféle laskákhoz, lebbencsekhez. A halat is meg lehetne enni csipedett tésztával, de itt jön a szokás szerepe. Valaki egyszer kipróbálta ezt a gyufaszál méretű és vastagságú tésztát, és ez ment át a köztudatba. Kezdetben talán nem is volt ilyen vékony, mint ma. Itt a közelben, Bátán él egy idős néni, aki a világ talán legcsodálatosabb halászlétésztáját készíti. Körülbelül kétszer olyan vastagra metszi, mint az átlagos gyufatésztát szokták, és az alaptésztát is vastagabbra, magasabbra hagyja, robusztusabb a tésztája a megszokottnál. Ismereteim szerint kezdetben jóval hosszabb volt a halászlébe szánt tészta. A mintája az olasz tészta volt. Azt is figyelembe kellett venni, hogy aki a munkája közben készíti el az ételt, nincs ideje arra, hogy még nyújtogassa, metélje a tésztát, neki kész alapanyag kellett. Fontos szempont volt az is, hogy olyan méretben készüljön, amit könnyen ki lehetett kanalazni, ami elfért a kanálban, és nem fordult ki belőle. Ez pedig a gyufaszál méretűre metélt tészta volt.

Amikor az első halfőző fesztiválra készültünk 1996-ban, kapcsolatba kerültünk a híres gyermelyi tészta készítőivel. Akkor ők már országos hírűek voltak. Egy megbeszélést követő halászlébeéd alkalmával a gyermelyi cégvezető rácsodálkozott a gyufatészta. Nem ismerte. Felvetődött benne, hogy gyártaniuk kéne ezt a fajtát, de a gépeiken nem volt megfelelő beállítás a gyufatészta nagyüzemi előállításához. Emlékszem, én rajzoltam meg neki egy darab papíron a tészta legfontosabb paramétereit.

– *A halászlébe kerülő halfajták közül egyedül a vadpontyot említetted. Csak ponty kerülhet a bajai módon készült lébe, vagy szóba jöhetnek más halfajok is?*

– A hagyományos bajai halászlé pontyból készül. Más kérdés, hogy ezt ma az emberek lehetőségei is erősen meghatározzák. Ha hozzájutnak harcsához, csukához, vagy egyéb halhoz, természetes, hogy azok is belekerülhetnek a lébe. Ügyelni kell rá, hogy legalább a hal háromnegyede ponty legyen. Ami ilyenkor készül, az a vegyes halászlé, ami különbözik az eredeti pontyhalászlétől. Magam pontyhalászlépárti vagyok, de az utóbbi időben már elhajoltam egy kicsit, szívesen teszek a főzés legvégén törpeharcsát a készülő ételbe. Selymesebbé teszi a levet. A csukával vigyázni kell, nagyon erős és jellegzetes, vad aromája van, néhányan egyenesen azt mondják, hogy tornacipőszagú, nem szabad, hogy dominálja a levet. A csukából általában pörköltet főznek ezen a vidéken.

– *Hivatkoztál arra, hogy a tálalás is része a hagyománynak. Baján a levet és a halat a főzést követően, a tálaláskor elváltaszják egymástól. Ennek van praktikus oka is, vagy a szokást kell a háttérben keresnünk?*

– Feltehetően itt is a szokás ereje a meghatározó, de van egy praktikus megfontolás is. Ha a lére szedik rá a tésztát, akkor az azonnali fogyasztást igényel, mert a tészta rövid idő alatt beszívja a levet. Az eredeti tálalási mód az, hogy a tányérokba először a tészta kerül, arra szedik rá a levet. A megfőtt halszeleteket, gusztusosan elrendezve, külön tálcán tálalják. Hogy a hal ne törjön össze, nem maradhat a lében, hanem a főzést követően óvatosan ki kell szedni belőle. A halászlé nem olyan, mint egy chips, arra kell felkészülni, hogy hosszabb ideig asztalhoz köti a vendégeket. Először elfogyasztják a levet a tésztával, azt követően esznek a halból. Van olyan is, aki együtt fogyasztja, de Baján az a gyakoribb, hogy a halat a lé után eszik, nem vele együtt. Olykor már csak csipegetnek belőle. Közben beszélgetnek, poharaznak az emberek. Többnyire pálinkát kínálnak előtte, étkezés közben és után pedig jellemzően bort fogyasztanak. A halászlé élvezete akkor teljes, ha nem hasonlít a gyorsétkezésre. Meg kell adni a módját az elfogyasztásának.

A halászlévet valamikor egyenesen a bográcsból ették meg a halászok. Nem cipeltek magukkal külön tányért, amit még el is kellett volna mosogatni használat után. Egy darab fakanala volt mindenkinek, ez volt a komplett étkezés. Adott volt a hierarchia, ami szerint körbeülték a közepre kített bográcsot. Aki főzte, a fő helyre ültetett, őt követték az idősek, aztán akik a legtekintélyesebbek voltak a brigádban, majd a fiatal halászlégények. Szabály volt, hogy mindenki maga elől eszik, nem nyúlkal át a bogrács túloldalára, a másik halász elé. Ez a szokás még pár évtizeddel ezelőtt is élt a bajai halászok körében.

– *Számos olyan húsételt ismerünk, amelynek az elkészítéséhez használnak fehér- vagy vörösbort. A halászlé főzéséhez is szóba kerülhetnek ezek, vagy szükségtelen?*

– Az eredeti recept szerint a bajai halászléhez a halon kívül csak víz, hagyma, só és paprika kell. Ezek az alapkellékek, és elegendők is a jó végeredményhez. Vannak, akik használnak bort a főzéshez, a mindennapi gyakorlatnak ez része ma már. Ismerek olyan főzőt, aki a fehérborra esküszik, de általában a vörösborokat használják. A bor összefogja, nem engedí szétfőni a halhúst. Magam úgy gondolom, hogy vörösbort lehet használni a

főzéshez, de tartózkodni kell a túlzásoktól. Ismertem egy nagyhíru főzőmestert, akit még főiskolás koromban arra kértünk a társaimmal, hogy tanítsa meg nekünk a halászléfőzés fortélyait. Főző Ernő bácsi – beszélő neve volt – azt kérte, hogy mindannyian vigyünk egy-egy palacknyi bort az oktatásra. Feladatul szabta főzés közben, hogy ki-ki fogyassza el a saját palackja tartalmát addig, amíg a címke alá nem sülyed a folyadék szintje. Ami megmaradt, épp az a mennyiség volt, amennyi a főzéshez kellett. Ennél pontosabb meghatározását a főzéshez szükséges mennyiségű bornak máig sem hallottam. Az a kb. 2-3 deci bor elegendő egy négy-hat személyes adaghoz. Az elkészült ételhez pedig többnyire száraz vörösbort fogyasztunk.

– *Lényeges, hogy fával tüzeltek a bogrács alá?*

– Nagyon fontos feltétel a halászlé kicsit füstös ízének eléréséhez, ezt a gázon nem lehet produkálni. Egy időben sokan átálltak a gázra, de aztán visszatértek az ősi módszerhez. Ha jobban belegondolok, a halászléfőző fesztiválok is komoly szerepet játszottak abban, hogy visszatértek a bajaiak a tradícióhoz. A főtéren való főzéshez ugyanis soha nem engedélyeztük a gázpalackot, aránytalanul kockázatos lett volna. Csak szabad tűzön főhetett az étel. Az itteni főzési technológia abból áll, hogy alágyújtasz az őrölt paprikán kívül már az összes alapanyagot tartalmazó bográcsnak, felforralod, és utána tartósan erős forrásban tartod a levét. Ehhez jól elő kell készíteni a tüzet, nem elég, hogy csak gyöngyözön, zubognia kell a lének. Amikor a habját elfőtte, akkor kell hozzáadni az őrölt paprikát.

– *Érezhető a minőségi különbség, ha nem forr mindvégig a lé?*

– Bizony érezhető. Ha nem forr eléggé, nem áll össze, alkotóelemeire esik szét a lé. A gyenge forrásnak általában a gyenge minőségű, nedves fa az oka. Közmondásos, hogy a legjobban használható fa az ártéren összeszedett, kellően száraz uszadékfa. Ha a Dunán főzünk, még véletlenül sem használunk mást, mint jó száraz uszadékfát. Van olyan barátom is, aki szerint az egyetlen, halfőzéshez használható fa az anyósa szabadtéri melléképületének padlásán évek alatt kiszáritott fa. Ilyen mítoszok manapság is születnek.

Nagyon kevesen gondolják végig, hogy milyen fontos szerepe van a víznek a halászlé készítésekor. Pedig nagyon nem mindegy, milyen vizet használunk. Baján úgy tartják, hogy az a jó víz, amit a Baka-kútnál lehet beszerezni. Ez egy örökké folyó ártézi kút. Van, aki ezt viszi vidékre is. Van olyan halfőző bajnok kollégám, aki kizárólag csak ebből a vízből hajlandó főzni, akár Székesfehérvárott, akár a fővárosban kell főznie. Viszi magával a szükséges mennyiségű vizet nagy kannákban. Nem tartom ezt különbségnek, ennek a víznek ismeri a tulajdonságait, az ebből készülő léért tud felelősséget vállalni.

– *Fontos-e, hogy milyen méretű a hal? Lehet-e és érdemes-e tízkilós pontyból halászlévet főzni?*

– Nem lehetetlen, csak az a baj, hogy a lé nagyon zsíros lesz. Bár a paprika nagyon sokat bevesz belőle, mégsem lehet egy ekkora halból olyan levét főzni, mint az ideálisnak számító, két kiló körüli pontyokból. És nem mindegy az sem, hogy honnan származik a hal, élő vízből-e, ahol küzdenie kell a táplálékért, vagy a tenyészetekből, ahol az a cél, hogy mihamarabb piacéretté hizlalják őket. Számos helyen főztem már halat életemben, a Keleti-tenger partján, az Adrián, a Fekete-tengernél, azokból a halakból, amelyeket ott fogtak. A tengerekben élő halak állaga más, mint a mi pontyunké. Világos, hogy úgy kell válogatnom mindenütt a fellelhető halak közül, hogy minél inkább hasonlítsanak a dunai pontyra. Fehér húsú hal sok van a tengerekben, csak nem mindegyik alkalmas halászlé-nek. De találtam megfelelőt mindenhol. A csoda az volt, amikor Londonban kellett főz-nöm. A barátommal kimentünk egy halpiacra, hogy beszerezzük a halászléhez valókat. Ki volt írva a bejáratnál, hogy a francia folyami ponty le van értékelve. Rádásul az árus előtt

egy nagy, műanyag kádban rengeteg pontyfej és farok volt összegyűjtve. Az angol vásárló nem vitte el a piacról a számára értéktelen testrészeket. Ezeket mi a megvásárolt pontyok mellé grátis megkaptuk az árustól, boldog volt, hogy megszabadítottuk őt a hulladéknak számító fejtől és halfaroktól. Végül szenzációs halászlevet sikerült főznöm belőlük.

Az sem lényegtelen a témánk szempontjából, hogy miként indul el a bajai ember a nagyvilágba. Mit visz magával? Sót és hagymát találhat bármelyik országban, de a paprikát és a tésztát otthon nem hagyná semmi pénzért. Akad olyan is, ahogyan már beszéltem róla, aki a halhoz való vizet is Bajáról viszi magával. Belátom, hogy igaza van, ha nem akar nagyot csalódní. Ebben az egy esetben, amikor külföldre utazik valaki, talán még az is megbocsátható, ha visz magával néhány halászléckockát, hátha nem talál megfelelő halat. De ugyanez itthon szentségtörésnek számít!

– *A hal lehet-e fagyasztott, vagy csak a friss jöhet szóba?*

– Én esküszöm a friss halra, de ezt a mai körülmények között már nehéz betartani. Az a jellemző, hogy a segédhalakat – a harcsát, a süllőt és egyebeket – lefagyasztva tartják, a ponty viszont frissen kerül a halászlébe. Mindenképpen szükséges a fagyasztott halat kiolvasztani és felhasználás előtt alaposan átmosni. Fontos tudni, hogy az eredeti receptúra szerint a bajaiak nem mossák ki a halat felbontás után, a vér benne marad a hasüregben.

– *Beszéljünk egy kicsit az edényről! Miért szűkülni befelé a bajai halfőző bogrács?*

– Két alapbográcsfajta ismert, amelyeknek még lehetnek elágazásai. Az egyik az úgynevezett alföldi bogrács, amelynek kifelé szélesedik a pereme. A másik alaptípus a befelé szűkülő bajai halfőző bogrács. Az alföldi bográcsban általában pörkölteket főznek marhahúsból, birkából. Azaz kemény húsokból, amelyeket sokáig kell főzni. Esetükben nem baj, ha hozzáverődnek a bogrács falához, hiszen ezáltal is puhul a hús. Ha alagyújtunk egy ilyen, kifelé hajló peremű bográcsnak, forrás után azt fogjuk tapasztalni, hogy szinte dobálja kifelé a húsdarabokat az edény közepéről. Az a bogrács, amely befelé szűkül, befelé forgatja a húst, vagyis esetünkben a halat. A hal tehát nem az edénnyel, hanem saját magával, más halszeletekkel ütközik, így nem törik össze. Ez természetesen nem azt jelenti, hogy ilyen típusú bográcsban nem lehet halat főzni. Lehet, de a mondottakat figyelembe kell venni. Én is főztem már ilyen bográcsban, amikor nem volt kéznél bajai. Arra kellett csak vigyáznom, hogy ne legyen akkora a tűz, mint amit egyébként használok, nehogy az edény fala összetörje a halhúst.

– *A nem gyakorlott halfőzők meg szokták keverni főzés közben a halászlévet. Tartózkodjunk ettől?*

– Mi soha nem nyúlunk bele a lébe. A fakanalat el kell felejteni.

– *Hogyan ellenőrzitek, hogy készen van-e az étel? Elég a főzési időre ügyelni, vagy van valami biztos jele annak, hogy megfőtt a halászlé?*

– Úgy tartjuk, hogy ha megfelelő a tűz, akkor a forrástól számítva 25-30 perc alatt elkészül a halászlé. Ezzel túl nagyot nem lehet tévedni. Negyven perc fölé nem szabad menni, akkor már a tűzzel van gond, ha ennyi idő alatt nem jutunk el a végeredményig. A hal szinte nem maradhat nyersen, hiszen rövid idő alatt megfő. Másik módszer a főzési idő mellett, hogy kezünkkel a bogrács fölé nyúlva, a halászlé párájának ragadosságából állapítjuk meg, hogy megfőtt a hal.

– *Vannak-e a tradicionális módszertől eltérő próbálkozások Baján?*

– Sokan sokféleképpen kísérleteznek. Van, aki előfőzi a hagymát, vagy készít egy hamis alaplevet. Azért hamis, mert más halfajt vagy apróhalat nem tesz bele, de a feldarabolt



fejet, a farkat, esetleg az uszonyokat előre megfőzi, és a levet leszűri. Később ebben a szűrt lében főzi meg majd a halat, akkor már a megszokott rend szerint. Nem mondom, hogy ez rossz megoldás, de ennyit nem ér meg. Nincs értékelhető minőségi eltérés az így készült halászlé javára. Próbálkozásnak tekintem, amit nem utasítok el eleve, de hivatkoztam már rá, hogy a halászlé nem kreatív étel. Vigyázni kell a próbálkozásokkal.

– *A bajai recept szerint az alapanyagok, a víz, a só, a hagyma és a hal egy időben kerülnek a bográcsba. A forrástól számított 30-35 percen belül szétfő a hagyma is, vagy le szokták szűrni az elkészült levet?*

– Nincs szükség a szűrésre, megfő ennyi idő alatt a hagyma is, de apróra kell vágni hozzá. Ha erre nem ügyelünk, darabos marad a hagyma. Van egy szokás, ami szintén a hagyományokból ered, hogy az öregeknek nem nagyon való már a hagyma. A szüleimen igazolva is láttam mindezt. Imádták a halászlévet, főztem is nekik gyakran, de leszűrtem a levet a hagyma miatt, mert igényelték. A leszűrt hagymát utána én fogyasztottam el, mert én kifejezetten szeretem, de megértem, ha valaki nem szereti, vagy a gyomra nem bírja.

– *A Tisza-mentiek, de a szegediek különösen esküsznek arra, hogy az igazi halászlé csak passzírozott alaplé felhasználásával készíthető. Mit gondolsz erről?*

– Én hiszek abban, hogy az autentikus változat a miénk. Nehéz elképzelni, hogy a halászsok órákat pepecseltek volna az apróhal főzésével, passzírozásával, és az ehhez szükséges edényeket is cipelték volna magukkal. Hihetőbb, hogy az ősváltozat a maximum 40 perc alatt elkészíthető, egyszerű alapanyagokból készített, minden rafinériát nélkülöző egytálétel volt. Kiegészítem ezt azzal, hogy a mi véleményünk szerint – a Halászléfőző Bajnokok Klubjában sokszor beszélgettünk erről – valószínűsíthető, hogy a halászsok nem főztek kétféle halászlévet, ez nem lett volna praktikus. Egyfélélt főztek, és az feltehetően a bajai változat volt. Nemcsak hogy passzírozókészletet nem vittek magukkal, de még tányért sem. A bográcsból ettek, ahogyan arról már szó esett. A vita tárgya az, hogy ha elfogadjuk ezeket a praktikus érveket, akkor nincs válasz arra, miként alakult ki a halászlé szegedi változata. Azt hiszem, a vendéglátósok körül kell keresnünk a magyarázatot. Tudni kell, hogy a tiszai halállomány döntően nem a nagytestű halakból állt, hanem inkább a nagyon változatos, apróbb halfajtákból. Ezekből nagyon sokat fogtak a halászsok, és jellemzően a vendéglátóhelyeknek értékesítették. Ők pedig feltették az apró halat egy nagy kondérba, lefőzték a húst a csontokról, átpasszírozták, és kaptak egy olyan tartalmas alaplevet, amiben már csak meg kellett főzniük a halszeleteket a halászléhez. Kialakult ezzel egy olyan technológia, amit aztán szépen, lassan mindenki átvett, aki halászlévet főzött.

– *A szegedi halászlé feltételezhetően sűrűbb, mint a bajai.*

– Sűrűbb. Bár ez sokszor azon múlik, hogy mennyi és milyen minőségű paprikát használnak a főzés során. Nincs nekem semmi kifogásolnivalóm a szegedi változaton, de az kimondható, hogy nem a szabadtéri főzéshez való eljárás.

– *Az alapanyagok közül kitüntetett szerepe van a paprikának. Honnan szerzik be a bajaiak a halászlékészítéshez használt paprikát? Ez mindig házilag előállított, vagy használható a kereskedelemben kapható paprikaőrlemény is?*

– Teljesen más minőségű a kereskedelemben kapható őrölt paprika, mint a házilag készített. Előbbit csak abszolút végszükség esetén használjuk. Kétségtelen viszont, hogy az utóbbi időben egyre korlátozottabb méretű a paprikatermesztés,

és egyre gyakrabban jelentkezik hiány a jó minőségű, házilag készített paprikából. A közelmúltban vesztettem el két egykori bázishelyet, ahonnan korábban beszereztem a paprikát. Az egyik partnerem elhunyt, a másik feladta a termelést. A jó minőségű házi paprika abban tér el a kereskedelemben kaphatótól, hogy szinte minden mozzanatában kézi erővel dolgozzák fel, a szedéstől a csumázáson, daraboláson és a szárításon át az őrlemény elkészítéséig. Itt az alapanyagba véletlenül sem kerül éretlen, zöld vagy penészes, rothadásnak indult paprika. Ugyanez nagyzemai körülmények között már nem zárható ki, de el kell ismernem, sokat változott pozitív irányban a nagyzemileg előállított paprikaőrlemény minősége is.

– *Fontos kérdés, hogy mennyi őrölt paprika kell a halászléhez? Van erre általánosan elfogadott szabály?*

– Hajlamosak túlzásokba esni egyesek, azt gondolván, hogy ha megtömik a bográcsot őrölt paprikával, attól sűrűbb és jobb lesz a végeredmény. A bajai alaprecept szerint fejenként fél kiló halat számolunk. Nálunk nincs alaplé, nincs, ami besűrítse az ételt, ezért szűkséges a nagyobb mennyiség a halból. Ehhez a fél kilónyi halhoz mérnek minden egyéb hozzávalót, a vizet mindenképpen. Egy kilónyi halhoz általában egy liternyi, maximum 1,2 liter vizet számítanak. A paprika esetében vagy azt mondják, hogy ahány személy, annyi evőkanál jó minőségű őrölt paprika, vagy fél kiló halanként egy kanál, ami gyakorlatilag ugyanaz. Másik sarkalatos kérdés a só. Fontos, hogy órákkal a felhasználás előtt már sózzuk be a halat. A lé általában nem igényel külön sózást, de ez ízlésfüggő, nincs akadálya az utólagos sózásnak sem.

A korábbiakhoz képest teljesen megváltozott, átalakult a halkereskedés is. Ma egy bajai halkereskedés úgy néz ki, mint egy műtő, ki van csempézve még a plafon is. Baján minden felnőtt férfinak van egy kiválasztott halasa, éppúgy, ahogyan a nőknek fodrásza vagy műkörmöse. Ez bizalmi viszony. Esküszünk arra, hogy a mi halasunknál kapható a legjobb minőségű és legfrissebb hal. Általában így is van. Sajnos már náluk is a tenyésztett hal a domináns. A halkereskedők a Dunántúl és a Hortobágy tavaiból szerzik be a készletüket. Ha mindenáron folyami halat akarunk, annak a beszerzése más csatornákon történhet. Esetenként a dunai halásztól hozzá lehet jutni még valódi folyami halhoz, de ez bizonytalan, és külön kapcsolatrendszert igényel. Vagy olyan is lehet, hogy valaki megfogja magának a szükséges halat, de ez is bizonytalan, tervezni, építeni nemigen lehet rá. A halasokkal viszont már félszavakból is értjük egymást. Telefonálok, hogy másnapra kellene öt kiló hal. Többet nem is kell mondanom, pontosan tudja, hogy a ponty mellé még milyen és mennyi egyéb halat szoktam használni a halászléhez. Megtisztítja, felbontja, felszeleteli, hiszen azt is pontosan tudja, hogy mekkora szeletekre van szükségem, és le is sózza a halat, úgy, ahogyan én szeretem. Másnapra, amikor a megbeszélte időben megyek érte, már konyhakész állapotú halat hozok el a kereskedőtől. Ez nagyon fontos kényelmi szolgáltatás! A halászléfőzésnek pont azzal a részével nem kell kínlódnom, amit szinte mindenki utál: az előkészítéssel.

– *A halászléfőzés jellemzően a férfiak feladata Baján, vagy előfordulnak női halfőző mesterek is?*

– A bajai férfi identitásképző jellemzője, hogy tud jó halászlét főzni. Természetesen nagyon sok nő is tud, de valahogyan ez is a tradíció része, hogy a halfőzés férfimunka.

– *Több halat fogyasztanak a bajaiak, mint az ország más területein?*

– Pontos adatok nincsenek a fejemben, de legalább az országos átlag három-négyszerese fogy halból Baján.

– *Téged az tett országosan ismertté, hogy 1996-ban elindítottátok a bajai halászléfőző fesztivált. Az apropó a város 300 éves évfordulója volt, amikor is 300 bográcsban főtt a hal a város gyönyörű főtéren. Hogyan lett ebből az egyszerűnek tervezett alkalomból népiünnepély? Kinek a fejéből pattant ki az ötlet?*

– Az ötlet Szentiványi Gábortól, Baja szülöttétől, az akkori londoni magyar nagykövettől származik. Amikor 1995 nyarán hazalátogatott, egy népes társaság előtt, a Duna Szálló teraszán vetette fel az ötletét, hogy milyen különleges módja lehetne a kerek évforduló megünneplésének, ha a főtéren 300 bográcsban halat főznének. Magam nem voltam jelen ezen az összejövetelen, de másnap felhívtak a városháza illetékesei, hogy a polgármester fülébe bogarat tett a nagykövet, el kéne gondolkodni az esemény megszervezésén. Én akkor a Művelődési Központ vezetője voltam. Nem volt teljesen újszerű a feladat, hiszen korábban évente tartottunk halászléfőző versenyeket. Igaz, legfeljebb 20 indulóval. Nagyságrendi volt a különbség. Az első perctől nyilvánvaló volt, hogy a főzőket ellátni minden szükséggel, kialakítani a rendezvény biztonságos feltételeit olyan logisztikai feladat, amelyben nem volt tapasztalata egyikünknek sem. A 300 főző, ha csak 10 fős társaságokkal számoltunk is bográcsonként, 3000 embert jelentett egy időben a főtéren, akiket úgy kellett leültetni, elfogadható körülmények között, hogy étkezni fognak, nem csak üldögélni. A halászlé nem olyan, mint egy szendvics, a fogyasztásához idő kell, és le kell ülni hozzá, már csak a hagyományok miatt is. Nagy szerencsémre, egy évvel korábban egy rokonlátogatás kapcsán betévedtem Nagyszakácsiba, a Királyi Szakácsok Versenyére. Akkoriban Magyarországon még nem voltak nagy gasztronómiai rendezvények, ahonnan gyakorlati tapasztalatokat meríthettünk volna. Gondoltam, megnézem a Királyi Szakácsok Versenyét. Őszinte meglepetés ért, mert a hatalmas tömeg miatt egyszerűen nem lehetett autóval behajtani a faluba, le kellett tennem az autót a falu határában. Már azzal az igénnyel néztem végig alaposan a rendezvényt, hogy mit fogok tudni hasznosítani belőle a mi rendezvényünkhöz. Ma is úgy gondolom, hogy a nagyszakácsi verseny mellett a mi halászléfőző rendezvényünk volt az ország második legnépesebb gasztronómiai rendezvénye. Persze nem volt elég ellesni az ottani megoldásokat, ki kellett találni a mi főterünkre a teljes rendezvényt, az elhelyezéstől a kiszolgáló és az árus pavilonokig, beleértve a kiegészítő kulturális rendezvényeket is. És persze azt is, hogy miképp biztosítjuk a halat, a főzővizet, vagy éppen a fát a tüzeléshez. Hosszú ötletelés és tervezgetés kezdődött. Martonosi Attila kollégámmal kimentünk egy nap egy közeli turistaházba, este leültünk, és hajnali négyre készen volt a rendezvény részletes forгатókönyve. Ezt még a mai napig is használják. Számítógépen elkészült az elhelyezési vázlat, a rendezvény térképe, elkészítettük a szektorbeosztásokat a térre és a környező utcákra is, később a Petőfi-sziget elejére is.

– *Mikor volt a legtöbb bogrács a rendezvényen?*

– 2000-ben, amikor is az volt a cél, hogy 2000 bográcsban főzzenek. Óvatosan számolva is több mint 20.000 embert érintett az a népiünnepély.

– *Hová futott ki ez a rendezvény 1996 óta? Túl van-e a csúcán, és ha igen, mi maradt belőle?*

– Nagyra becsülöm azokat, akik a mai napig életben tartják a rendezvényt. Van közöttük néhány egykori kollégám, akik a mai napig nagyon elkötelezetten állnak a város szempontjából nagyon is fontos feladathoz. Úgy érzem azonban, az utóbbi években megváltozott az irány, ami felé a rendezvény halad. Megváltozott a világ, vele az egész millió, mások az igények, mint korábban. Tagadhatatlan, hogy ennek a programnak nagyon jelentős népi kulturális vonulata van. Megértem, hogy nagyon sok ember érkezik a rendezvényre, köztük sok fiatal, és hogy könnyűzene kell, de úgy hiszem, a népi vonulatot nem volna szabad háttérbe szorítani. A néptáncot és a népzenei példát a népiünnepély

kezdőnapjára, csütörtökre tették, de a csoportok szinte csak egymást nézik, mert a többség készül a hétvégére, vendégeket vár, nem megy ki a felvezető rendezvényekre. Úgy gondolom, hogy az igazi helyük változatlanul a fő programban lenne. Korábban szombatonként, az étkezés idejében mindig egy profi, nagy táncegyüttest hívtunk, például a Magyar Állami Népi Együttest, vagy más, országos hírű formációt. Erre most nincs igény. Félek, hogy a háttérben a kultúra általános állapota áll.

– *A halászléfőző fesztivál a 25. évfordulóhoz közeledik. Hány bajait érint, mennyire tekinti a város lakossága a sajátjának?*

– Mindenképpen ott van az élen, de szűkül az érdeklődés. Amikor mi, az eredeti rendezőgárda befejeztük, már azon törtük a fejünket, hogy milyen módon tudnánk megtartani a látogatóinkat. Volt néhány ötletünk, de abból kevés valósult meg. Más emberek vették át a rendezvényt, a miénktől eltérő koncepcióval. Olykor az az érzésem, hogy a bajaiak kissé ráuntak arra, hogy a rendezvény idején szinte megszállják őket. Mert sokan vannak olyanok, akik most fedezik fel maguknak a rendezvényt. Ők mind ismerősöket keresnek maguknak, és ez néha már tényleg teher az érintetteknek. Sokan azért emlegetik egyre nagyobb nosztalgiával a legelsőt, mert abban az volt a csodálatos, hogy csak mi, bajaiak vettünk részt rajta, ünnepelve a városunkat. Nem lényegtelen szempont, hogy lehetett beszélgetni. Nem volt még tömegturisztikai attrakció. Emlékszem arra, amikor például az első alkalommal az adott nap délelőttjén lehetett a téren átvenni az igényelt mennyiségű halat. Ingyen. Sokan aggódva jelezték nekem, hogy a többség majd átveszi az ingyenthalat, hazaviszi és megfőzi magának. Természetesen nem lett igazuk. A legnagyobb élményem az volt, hogy a tartálykocsi előtt hosszú sorokban várakozó emberek nem váltak türelmetlenné, inkább beszélgettek egymással. Működtek a sörözők, iszogattak közben, mindenki felhőtlenül jól érezte magát. Béke volt, ami akkoriban azért, még közel rendszerváltáshoz, nem volt általános. Inkább az volt a jellemző, hogy torzsalkodtak egymással az emberek. Többen nem is értették, hogy mi történhetett. Pedig egyszerű: volt egy közös cél, hogy remek halat főzzenek, és ez elsimította a konfliktusokat, a politikai nézetkülönbségeket.

– *Önmagadnak, a családnak vagy a barátoknak évente hányszor főzöl halászlévet?*

– Zömmel a nyári és a kora őszi hónapokban szoktam halat főzni, télen csak nagyon ritkán. Nem adottak a körülmények, nem lehet a szabadban főzni, és főleg, nem lehet a szabad ég alatt, társaságban elfogyasztani a halászlévet. Nem járok messze az igazságtól, ha azt mondom, 30-40 közötti alkalommal biztosan főzök halat egy évben. Enni viszont biztosan többször eszem, mint évi ötven alkalommal. Azért vagyok ebben ilyen biztos, mert nem ritka az a hét, amikor kétszer is fogyasztok halat.

– *Van-e olyan vendéglátóhely Baján, ahol biztos lehetsz abban, hogy mindig jó halászlévet tesznek előd?*

– Sokáig probléma volt ez a városban, hogy a kényes ízlésű helybéliek nehezen találtak olyan helyet, ahol az ő mércéjükkel jó halászlévet ehettek volna. Most vannak ilyenek, de nem akarom név szerint említeni őket. A bajai halászcserékben egészen biztosan, mindenütt jó halászlévet főznek. Azért nehéz a kérdésre válaszolnom, mert a vendéglátós halászlé más kategória, mint amiről eddig beszéltünk. Nem vitatom, hogy a vendéglátósok is próbáltak lépést tartani a fejlődéssel, többnyire ők is házi paprikát használnak már, mert ha tartani akarják a színvonalat, nagyon kell figyelniük az alapanyagok minőségére. Változtak az adagok is, jóval kiadósabbak, igaz, ez az árakban is tükröződik.

– Valaha a környék ikonikus halfőző mestere volt a nagybaracscai mester, akit csak Sobriként emlegettek. Vannak-e ma hozzá hasonlóan neves halfőzők Baján?

– Vannak. A maga idejében Sobri szinte egyedül volt kiemelkedő, ma pedig elég sokan vannak. Csatában dolgoznak jellemzően. Azelőtt egy-egy ember is elment halat főzni vidékre, most, ha hívnak bennünket, akkor csapattal megyünk. Még a régi szervezőkkel van egy spontán társaságunk, úgy emlegetnek minket, hogy a Bajai Halkommandó. Ezen a néven szerepeltünk Magyarország sok településén és Közép-Európa nagy részén is. Az utóbbi időben már kevesebbet utazunk, mert mellettünk több hasonló alakulat is feltűnt. A számlaadási kötelezettség miatt céget kellett alapítanunk, kemény kihívás volt a logisztika is, hiszen gyakran 300 embernek kellett főznünk. Ehhez autó, edények és még sok más felszerelés kellett. Pár évig egyetlen fillért sem vettünk ki a cégből, inkább fejlesztettünk, nagy, 50 literes bográcsokat vettünk például. Kisebb léptékkel, de máig is működik a vállalkozásunk.

– Lesz-e lenyomata a halászlé kultuszáért végzett eddigi munkádnak?

– Jelenleg egy könyvön dolgozom, ami úgy indult, hogy megírom a halászléfőző nagyrendezvényünk, a népünnepély történetét. Számos dokumentumom adott hozzá, mindent megőriztem a kezdetektől. Ám alighogy elkezdtem, egyre inkább belebonyolódtam. Ahogyan azt a beszélgetésünk során is jeleztem, a témának jelentős előtörténete van, hagyományai, néprajzi és társadalmi vonatkozásai, egyebek. Ez fogott meg, és rájöttem, hogy nekem nem a rendezvény történetét kell megírnom, hanem a halászlé kultúrtörténetét vagy kultusztörténetét. Előbb-utóbb kész leszek vele, és döntenem kell, hogy mi legyen a műfaja. Nyilvánvalóan nem lesz szakácskönyv, nem is foglalkozom a különféle receptekkel. A receptúra alapján persze végigmegegyek a történeten, az alapanyagoknak külön-külön fejezetet szentelek, ahogyan a felhasználható fának is, és még sok másnak is. Nem lesz gasztronómiai szakkönyv, de talán nem is szintisztán művelődéstörténeti, nem is néprajzi munka, inkább ezek sajátos keveréke. Majd kitalálom.