

1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat a
„Bajai halászléfőző bográc”
települési értéktárba történő felvételéhez**

Készítette:

Szentiványi Gábor, Rotary Klub, Baja

Szentiványi Gábor

..... (aláírás)

Baja, 2015. június 30.

(P. H.)

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
Szentiványi Gábor, Rotary Klub, Baja
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: Szentiványi Gábor
Levelezési cím: 6500 Baja, Árpád tér 6.
Telefonszám: (30) 428 7486
E-mail cím: szentivanyi07@gmail.com

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése
Bajai halászléfőző bogrács
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

<input type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság	<input type="checkbox"/> egészség és életmód	<input type="checkbox"/> épített környezet
<input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások	<input type="checkbox"/> kulturális örökség	<input type="checkbox"/> sport
<input type="checkbox"/> természeti környezet	<input checked="" type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás	

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye
Baja és a környező kistérség
4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

<input checked="" type="checkbox"/> települési	<input type="checkbox"/> tájegységi	<input type="checkbox"/> megyei	<input type="checkbox"/> külhoni magyarság
--	-------------------------------------	---------------------------------	--

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

A „bajai halászléfőző bogrács” a Nemzeti Értéktárba bekerült bajai halászlé elkészítésének történelmileg kialakult, a hagyományoknak megfelelő és a valódi bajai halászlé főzésének olyan speciális tulajdonságokkal rendelkező eszköze, amelyet nem csak helyben készítenek, hanem különösen nagy becsben is tartanak tulajdonosai, a halászlé főzés művelőinek több ezres közössége.

A felfelé szűkülő, oldalnézetben trapéz alakú bográcsot már több évszázada használják Baja térségében a dunai halászok. E forma biztosítja ugyanis, hogy a halászlé, főzés közben, állandó forrásban legyen, ne fusson ki, és a beleszórt piros paprika ne rakódjon le a falára – ami alapvető a bajai elkészítési mód során. A bogrács készülhet vörösréz-ből (belül ónozással vagy anélkül), rozsdamentes acélból, illetve zománcozott fémlemezből. A leggyakrabban használt térfogata 6-30 liter közötti, de készült már 65 literes bogrács is. Alapvető szabály, hogy 1 kg hal főzéséhez 3,5-4-szer akkora bogrács térfogat szükséges. A Baján és néhány környező településen készített, hasonló formájú és kivitelű bográcsokból évente kb. 3-500 darab talál gazdára. A fent leírt formájú bográcsot a hazai kereskedelemben is általában „bajai bográcsnak” nevezik. Becslések szerint egy átlagos bajai halfőzőnek legalább 3-5 bográcsa van, de tudunk számos olyan bajairól is, aki 10-15

bogrács közül tudja mindig kiválasztani a méretben éppen legmegfelelőbb darabot. A bajai halászléfőző bográcsot tömegével lehet működés közben látni a 2015-ben immár huszadik alkalommal megrendezett júliusi Bajai Halászléfőző Fesztiválon.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A bajai halászléfőző bogrács a helyi és környékbeli emberek életmódjának, kedvenc ételük elkészítésének olyan, helyben készült, sajátosan „kultikus” eszköze, amely több, mint száz éve jelent ma is nagy becsben tartott „értéket” a város és a tájegység lakói számára, és a bajai halászlével együtt mind ismertebbé válik országszerte is.

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

<http://turisztikaihirek.hu/hirek/bajai-halfozo-fesztival>

<http://www.bajateam.hu/irasok/bajai-halaszle.html>

<http://vip.sugovica.hu/Szwoboda/Istvan/>

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

III.

MELLÉKLETEK

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

A több mint 100 éves, muzeális vörösréz bogrács

Kollmann Péter bajai halfőző három tipikus vörösréz bográcsa (a 15-ből)



2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek



Szwoboda Csaba bajai bográcskészítő mester, az általa készített különböző térfogatú és anyagú (zománcozott fémlemez, vörösréz, rozsdamentes acél) bográcsokkal





Kacsula

Bevallom, hiába kerestem a rézbográcsról szóló cikket az 1987-ben megjelent Néprajzi Lexikonban. Pedig ha bajaiak szerkesztették volna, biztosan külön helye lenne benne! Mert, hogy sokak szerint igazán jó halászlét csakis rézbográcsban lehet rotyintani. Felső Barnabás gemenci természetvédelmi őr tapasztalata szerint rézbográcsban öt perccel hamarabb fő meg a hal, és az említett tüzelési móddal még további 4-5 percet nyerhetünk... Ha a bográcscsal nem is, de készítőjével, a rézművesel már foglalkozik a lexikon. Ő az a mesterember, aki a réznek hidegen való megmunkálásával, zömmel, kalapálással hozza létre a különböző használati tárgyakat. Régebben üstgyártónak is nevezték egyik jellegzetes termékéről. A rézművesek többnyire nagyobb városokban üzték mesterségüket: különféle pálinka- és sörfőző fazekat készítettek, továbbá üstöket szilvalekvár és szappan főzéséhez, kisebb konyhaedényeket stb. És természetesen halfőző bográcst, amit a Mayer családban kacsulaként emlegettek.

A bajai Mayer rézműves dinasztia kezdetei – családi emlékezet szerint – egészen üknagyapáig, az 1770-es évekig nyúlik vissza az időben. Mayer József, a nagypapa neve Rapcsányi Bajamonográfiában is felbukkan: az 1900-as iparkiállításon három darab tűzoltó szivattyúval szerepelt.

Idősebb Mayer István tevékenységéről tudunk a legtöbbet. Ő tulajdonképpen egy hosszabb budapesti kitérő után telepedett le szülővárosában és vette át az akkor jó nevű rézműves Eckert Ferenc műhelyét. A cégtábláján is a szerepelt, hogy „Eckert Ferenc utóda Mayer István rézműves mester”. Mindez 1925 körül történt. A fő cikkek, akkoriban a lekvárfőző bográcscok – elsősorban szilvalekvár készítéséhez – és a pálinkafőző berendezések voltak. Bajáról elindulva Kalocsa, Mohács, Bácsalmás körzetben árulta termékeit a vásárokon.

A nagyobb méretű edényeket (üstök, pálinkafőzők) lemezeit a Budapesti Rézhengerművekből hozták, míg a halfőző bogrács a kacsula előkészített anyagát, a „nyers” bográcst valahonnan Szerbiából. A körte alakú halfőző bogrács végső formáját a bajai műhelyben nyert el. Amíg ez így működhetett,

vagyis a II. világháborúig, addig egyetlen lemezformálásával, kalapálással nyerte el a bogrács végső formáját. Hátránya is volt ennek a készítési módnak, és pedig az, hogy az edény fenéke mindig vékonyabb volt, mint a bogrács befelé szűkülő oldalfala, és így egy idő után kilyukadt, gyakran kellett fenekeléssel javítani.

Gyulavári Józseftől hallottam, hogy a halászlé készítésénél használt, nagyjából körteformájú rézedényt édesapja apatini bográcsként emlegette. Volt is mindig a háznál egy kisebb és egy nagyobb, amelyek olyan öregek voltak, hogy a kisebbnek már papírvékony volt a fenéke.



Szerbiában a Duna partján fekvő Apatint a II. világháborúig túlnyomóan svábok lakták és a német kézművesség, rányomta bélyegét a bográcskészítésre is. A hajózás is fontos szerepet játszott az apatiniak életében, így ez is elősegítette az apatini bogrács elterjedését a Duna mentén.

Gyulavári József elmondása szerint négy évvel ezelőtt, amikor Apatinban járt, a Duna-parti halászeszárdában ott lógtak a különböző méretű rézbográcsok. A vendégeknek (asztaltársaságoknak) szemük láttára, szabad tűzön, külön-külön főzték meg a megfelelő méretű bográcsban a halászlét.

Idősebb Mayer István az 1950-es évek elején kénytelen volt feladni tevékenységét, sőt konsruált per nyomán rövidebb börtönbüntetést is kapott 1951-ben. 1956 után váltotta ki ismét iparüzési engedélyét, de ekkor már más eljárással, két darabból készült a halfőző bogrács: az oldala és a fenéklemezeket egyszerűen összehegesztették. 1961-ben hagyott fel a rézműves mesterséggel.

Mayer István nagycsaládból származott: négy leány és négy fiú testvére volt, tehát összesen kilencen voltak testvérek. És mind az öt fiúból rézműves lett.

És ezzel majdnem véget is ért a történet, hiszen fia, ifjabb Mayer István, bár kitanulta apja mellett a rézművességet, de az élet később más pályára sodorta.

Schmidt Antal

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