



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Gödöllői Campus
Vidékfejlesztési agrármérnök Szak

**A turizmusban rejlő lehetőségek Baján, különös tekintettel
a Bajai Halfőző Fesztiválra**

Belső konzulens: Némediné Dr. Kollár Kitti
Egyetemi docens

Intézet igazgató: Dr. Bujdosó Zoltán
Egyetemi tanár

Készítette: Tóth-Pál Zsombor
FGCALG
Vidékfejlesztési agrármérnök
Vidéki térségek fejlesztése szakirány
Nappali tagozat

Gödöllő, 2023

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés.....	3
2. Szakirodalom.....	5
2.1.Turizmus fogalma, kialakulása és rendszere.....	5
2.1.2. Gasztroturizmus fogalma, kialakulása.....	6
2.1.3. Miért fontos a gasztroturizmus?.....	8
2.2 Hungarikumokról dióhéjban.....	9
2.2.1. A Bajai halászlé, mint hungarikum.....	11
2.3 Baja történelmének rövid bemutatása.....	13
2.3.1.Baja nevezetességei.....	14
2.4.Bajai Halászléfőző Fesztivál.....	18
3. Saját vizsgálat.....	21
3.1.Kutatási célok, kutatási kérdések és hipotézisek.....	21
3.2. A vizsgálat körülményei és helyszíne.....	21
3.3. Kutatási módszerek és a minta bemutatása.....	21
3.4. Primer kutatás eredményei.....	22
3.4.1. A mélyinterjúk bemutatása.....	23
3.4.2. Kérdőív elemzése.....	26
4. Következtetések, javaslatok.....	37
Összefoglalás.....	39
Irodalomjegyzék.....	40
Mellékletek.....	42

1. Bevezetés

Napjainkban, főleg a nyári időszakban, szinte kivétel nélkül minden város és település szervez egy olyan fesztivált, aminek alapja valamilyen fontos élelmiszer vagy ital, szeszesital, amely a hungarikum listáján is megtalálható. Mégis, kevés olyan fesztivált tudunk megemlíteni, ami országos hírű, esetleg még külföldieket is vonz az adott városban. Talán a leghíresebb ilyen fesztivál a Bajai Halfőző Fesztivál, amit most már évek óta minden júliusban megtartanak, egyre nagyobb sikerekkel.

Számomra, mindig is fontos volt Baja városa, hiszen bajai születésű vagyok, itt születtem, itt jártam iskolába, és a mai napig ebben a városban élek. Baja csodálatos természeti adottságokkal rendelkezik, éghajlata és a bajai lakosok közelsége, mediterrán hangulatot áraszt. A természet és a víz szerelmesei is megtalálhatják itt a számításukat. Bajáról kellemes kirándulások tehetőek meg sétahajóval, vagy a kisvonattal, de akár csónakkal vagy gyalogosan is. A város nemcsak számomra egyedi, de egyben békés hangulatot is áraszt a maga délies lazaságával fűszerezve. Bajának egy hihetetlenül csodálatos arculata van, ami nem jelölhető a térképen, ez a hangulat nem írható le egy cikkben, mégis, ha bárki Baja városába lép, megérzi ezt az atmoszférát, ami felejthetetlen. Van egyfajta századfordulós hangulata is Bajának, méghozzá a nem ritkán száz-százötven éves bajai háztetőknek, amelyek az oda látogatóknak mesélik el, hogy hogyan vészelték át szinte érintetlenül az elmúlt száz évet.

Nem volt kérdés, hogy Bajáról szeretném a szakdolgozatom írni, illetve a munkámból kifolyólag, pedig a másik nagy elhatározásom az volt, hogy Baján belül is, a bajai halászlé, a Bajai Halászléfőző Fesztivál és Baja város turizmusát szeretném körül járni.

Szakdolgozatom címe: „A turizmusban rejlő lehetőségek Baján, különös tekintettel a Bajai Halfőző Fesztiválra”. Szakdolgozatomban célul tűztem ki, hogy minél precízebben be tudjam mutatni Baja város jelentőségét, a Bajai Halászléfőző Fesztivált, a fesztivál alatt kialakult turizmust, a hungarikumokat, illetve azt, hogyan lehetne még jobban kihasználni a város lehetőségeit.

A dolgozatom első részében, a szakirodalmi részben bemutatom a turizmus és a gasztroturizmus fogalmát és rendszerét, illetve kitérek arra, hogy a napjainkban miért fontos a gasztroturizmus. Ezek után a Hungarikumokat mutatom be általánosságban, picit rávilágítok arra, hogy hogyan lehet egy termékből hungarikum, melyek azok az értékek,

amelyek hungarikummá válhatnak. Bemutatom Baját és Baja nevezetességeit is, illetve szót ejtek a Bajai Halfőző Fesztiválról, jelentőségéről, illetve, hogy hogyan lett a bajai hallé Hungarikum.

A szakirodalmi rész bemutatása után, saját kutatásomat fogom bemutatni. Dolgozatomban primer kutatást végeztem az eredmények eléréséhez. Primer kutatásaimon belül két mélyinterjút készítettem el, két olyan személlyel, akik a kutatott kérdéskörben fontos szerepet töltenek be. Ezen felül készítettem kérdőívet is, amelyben a lakosság véleményére, javaslataira voltam kíváncsi. Szakdolgozatomban 4 kutatási kérdést járok körbe, amit a megfelelő fejezetben fogok kifejteni.

Szakdolgozatom elolvasását azoknak a személyeknek ajánlom, akik szeretnék még inkább megismerni Baja városát, illetve érdeklődést mutatnak a Bajai halászlé és a Bajai Halfőző Fesztivál iránt.

2. Szakirodalom

Ebben a fejezetben, szeretném alaposan bemutatni azokat a definíciókat, nevezetességet, amelyekről a szakdolgozatom és a kutatási kérdéseim fognak szólni. Mindenekelőtt a turizmus és a gasztroturizmus bemutatásával fogom kezdeni.

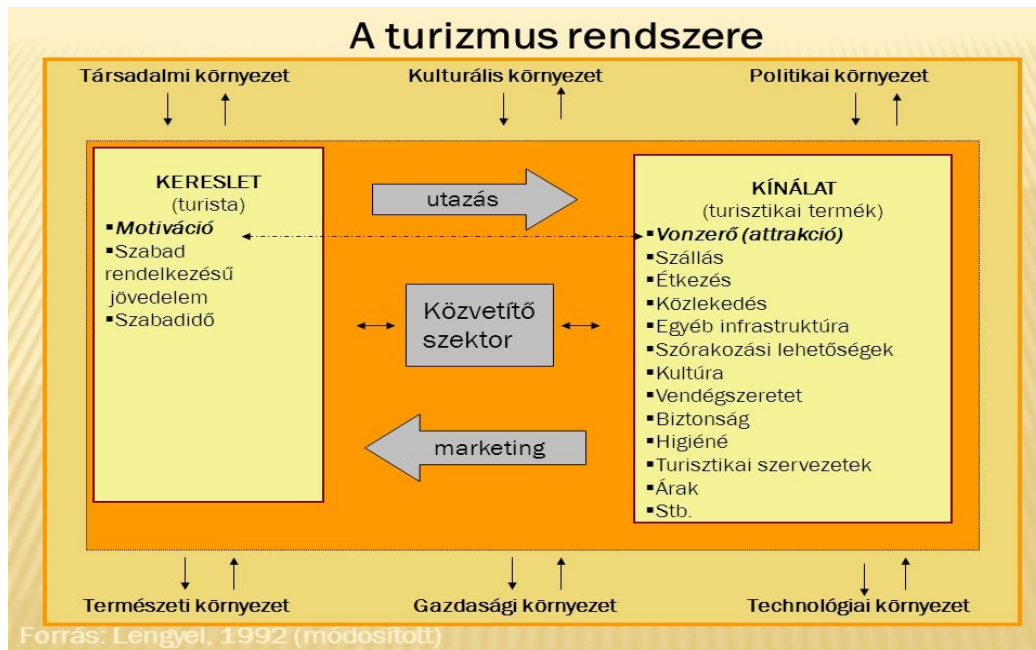
2.1. Turizmus fogalma, kialakulása és rendszere

A turizmusról már az ókorban is lehetett beszélni, bár inkább az ipari forradalom, vagyis a XVIII.sz. vége teremtette meg a turizmus alapjait, hiszen akkor alakulhattak ki azok az alapvető dolgok, amelyek nélkül nem jöhetett létre a turizmus: szabadidő, jövedelem és motiváció. Azóta a turisztikai kínálat is fejlődött, a szállás és étkezési lehetőségek bővültek (Lengyel, 1992). A XX. századtól, a különböző közlekedési eszközök – legfőképp az autó és a repülőgép- megjelenése egyfajta turistaáramlást indított el és az addig szinte elérhetetlennek tűnő helyek is megközelíthetővé váltak (Sharpley, 1994).

A turizmus definícióját egészen az 1890-es évektől próbálták többen, helyesen megfogalmazni. Stradner (1890) szerint, a turizmus résztvevője egy olyan luxus utazó, aki önszántából tartózkodik valamely helyen, ami a lakóhelyén kívül esik és nem a gazdasági célok elérésére törekszik, hanem a saját maga luxusigényeinek kiegészítésére. Glücksmann (1935) szerint az idegenforgalom akkor alakul ki, amikor egy személy átmenetileg tartózkodik a kérdéses helyen, illetve az adott hely lakosai között és a személy közt kialakul valamiféle kapcsolat, és ezen kapcsolatok összessége a turizmus (Michalkó, 1999). Mégis a legszélesebb körben elfogadott definíció a World Tourism Organisation által használatos meghatározás, amit 1989-ben a Hágai Nyilatkozatban fogalmazták meg: "a turizmus magában foglalja a személyek lakó-és munkahelyen kívüli minden szabad helyváltoztatását, valamint az azokból eredő szükségletek kielégítésére létrehozott szolgáltatásokat" (WTO, 1989). A turizmus nagyon összetett jelenség, hiszen számos szerző próbálta valamilyen módon a turizmus jelentéstartalmát megfogalmazni: „demokratizálódott utazás” (Cohen, 1974), „szabadidős migráció” (Böröcz, 1996), „hagyományos zarándoklat modern formája” (Lengyel, 1992).

A turizmus rendszere, amely a keresletet és a kínálatot testesíti meg, kölcsönhatásban áll a társadalmi, kulturális, gazdasági, politikai, természeti és technológiai környezet elemeivel. A turizmus két alrendszere, a keresleti és kínálati alrendszer. A turista utazása általában belső motivációján alapszik, ami konkrét utazássá válhat, így a motiváció és a

vonzerő között szoros kapcsolat van. A következő ábrában jól láthatóak ezen felül a kínálatok, illetve a marketing szerepe a turizmusban.



1. ábra A turizmus rendszere

Forrás: <https://slideplayer.hu/slide/2004730/> (Lengyel, 1992)

2.1.2. Gasztroturizmus fogalma, kialakulása

Több szerző megfogalmazta a gasztroturizmus definícióját, de egységes definíciót senki nem talált. A gasztroturizmus, más néven kulináris turizmus, nem a XX. században alakult ki, már a XXI. században is találhatunk utalásokat olyan személyekre, akik hajlandóak voltak elindulni egy gasztronómiai élmény miatt egy másik helyszínre. A XXI. században, csak annyi változott, hogy az emberek jobban el tudnak utazni, gyorsabban terjed az információ és a választék jóval több (Füreder, 2016). A Turisztika Világszervezet szerint, a gasztroturizmus, a turizmus egy olyan formája, ahol a turisták és a látogatók azért utaznak, hogy kipróbálják a helyi konyhát, vagy olyan eseményeken vegyenek részt, amik kapcsolatban vannak a gasztronómiával. Gasztro-turistáknak azokat az embereket tekintjük, akik egy gasztronómiai élmény miatt képesek elhagyni a lakóhelyüket, általában közép- vagy felsőosztálybeli emberek, hajlandóságuk van többet költeni egyes kulináris élményekre, általában magas iskolai végzettségűek (Füreder, 2016), és az egyedül és a jó minőségű gasztronómiai élményeket keresik. Olyan utazások ezek, aminek elsődleges célja, hogy olyan helyi étel különlegességeket és italokat, illetve nyersanyagok feldolgozóit keressék fel, ahol ezeket az ételeket és italokat meg is lehet kóstolni. Ezen felül, részt vehetünk gasztronómiai

fesztiválokon is, ahol ugyancsak helyi különlegességekkel találkozhatunk. Macdonald és Denault (2001) szerint az ételturizmusnak tágabb definíciói is léteznek, szerintük akkor is ételturizmusról beszélhetünk, amikor az utazás elsődleges célja, hogy az autentikus kultúrát megismerjék, illetve a helyi emberekkel tudjanak találkozni (Macdonald, 2001). Ellenben Hall és Mitchell (2001) szerint az ételturizmus inkább egy olyan esemény, amikor olyan termelőket vagy étellel kapcsolatos fesztiválokat lehet felkeresni, esetlegesen étteremben elmenni, ahol egy-egy specialitást lehet megkóstolni (Hall, 2001). Hall és munkatársa a gasztroturizmust kategóriákba sorolták, az utazás motivációja alapján. Az, amikor a turista ellátogat egy helyre, de csak azért, mert utazni szeretne, illetve azért jelenik meg egy termelői piacon, mert szeretne valamit enni, az nem igazi gasztroturizmus, az szimplán „utazás/turizmus”. A „rurális” vagy „urbánus” turizmus célja, hogy a személyek valamivel másabb, különlegesebb ételt kóstolhassanak meg, de az érdeklődés itt is elég alacsony marad. A „gsztroturizmus” vagy „kulináris” turizmus, azt jelenti, hogy igen intenzív az érdeklődés az ételek és italok iránt és a legutolsó kategória a „gourmet” turizmus, amikor kifejezetten azzal a céllal utazik el egy turista, hogy egy jelentősebb étel vagy italfesztivált, vagy termelői piacot meglátogathasson.

Vannak szerzők, akik a gasztroturizmust külön önálló turizmusi ággént szerepeltetik, de vannak, akik úgy vélik, hogy a gasztroturizmus inkább más turisztikai termékek kiegészítője.

A gasztroturizmusnak többfajta megjelenési formájáról beszélhetünk:

a, alap/nyersanyagok és szezonális finomságok beszerzése, ajánlott a speciális étel különlegességeket mindig az anyaországból beszerezni, ha tehetjük, legfőképp helyi piacokon, vásárcsarnokokban vagy élelmiszeráruház polcain; a piacokon nem csak az ételek hozzávalóit vagy nyersanyagait tudjuk megvásárolni, de a helyi kultúrába is betekintést nyerhetünk;

b, éttermekben, cukrászdákban is megkóstolhatjuk a helyi különlegességeket, amelyek újabb csoportokra oszthatók: magyar tradíciókat őrző éttermek (pl.: Gundel étterem), Michelin csillagos éttermek, a cukrászdák közül pedig a Gerbaud vagy a gyulai Százéves Cukrászda, amit mindenképp fontos megemlíteni;

c, egyre elterjedtebb, főként a nagyobb városokban a street-food kínálata, amikor az utcán, általában kézből, gyorsan elfogyasztható ételt kóstolhatunk meg;

d, nem elhanyagolhatóak a gasztronómiai fesztiválok, rendezvények, illetve kiállítások sem, amelyek gyakran országos szintű turisztikai attrakcióvá nőttek ki magukat, ahol nem ritka, hogy több tízezer ember fordul meg egy-egy ilyen évente megrendezésre kerülő fesztiválon vagy kiállításon; a gasztrofesztiválokban belül is több típust tudunk megkülönböztetni: magyaros ételekhez kapcsolódó rendezvények (disznóvágás, bográcsos), alapanyagokhoz kapcsolódó rendezvények (zöldség/gyümölcs fesztivál), jeles napokhoz kapcsolódó ünnepek (Húsvét), népi tájjellegű fesztiválok (Bajai Halfőző Fesztivál), magyarság múltjához kapcsolódó fesztiválok (nagyszakácsi Királyi Szakácsverseny), szakmai jellegű rendezvények (gasztronómiai kiállítások);

e, a gasztronómiai múzeumok és látogatóközpontok olyan helyek, ahol egy adott témát mutatnak be és az utazók számos élménnyel gazdagonak egy-egy ilyen tárlatvezetés alatt (bormúzeumok, szeszes ital múzeumok vagy élelmiszeripari termékekhez kapcsolódó kiállítások);

f, tematikus vacsoraestek, vagy gasztronómiai tematikus utak, ahol megismerkedhetünk egy-egy specialitással; a tematikus esteken, vagy akár egy egész hétvégén tartó tematikus sorozaton, olyan ételekkel ismerkedhetünk meg, ami egy-egy alapanyag vagy téma köré szerveződött: Márton napi libalakoma, disznótoros hétvégi, szüreti vacsora

g, a fanatista turisták, főzőiskolák vagy főző tanfolyamok elvégzésével is szélesíthetik a gasztronómiai tudásukat (Füreder, 2016).

2.1.3. Miért fontos a gasztroturizmus?

Napjainkban az utazáson felül az étkezés és az italfogyasztás egyre nagyobb helyet kap, sőt valaki fő motivációjaként jelenik meg az utazása középpontjában. A gasztroturizmus egyre inkább feltörekvő turizmus ágazattá vált, amelynek középpontjában állhat, hogy a helyi embereket és kultúrájukat ismerjük meg jobban, ezen felül egyre inkább az is észrevehető, hogy a turisták utazásuk során valamilyen élményt keresnek, ami egy étellel vagy itallal kapcsolatos, amiért magasabb árat is képesek kifizetni. Ez a fajta turizmus, leginkább azoknak a vidéki, rurális közösségeknek fontos, ahol olyan előnyökre tehet szert a közösség, mint munkahelyek betöltése, bevételi forrásokhoz jutás és ezen felül a mezőgazdasági termelésre is kedvező hatással lehet. Nem csak a falvakra, de a termelőkre is pozitív hatással lehet a gasztroturizmus, hiszen az eladó és vevő közt létrejöhet egy közvetett és közvetlen eladás és szájhagyomány útján újabb vevőkre tehet szert az eladó. A fogyasztóknak több lehetőségük van megismerni az adott ételt, italt, hiszen egy piacon nem ritka, hogy a vevő vásárlás előtt

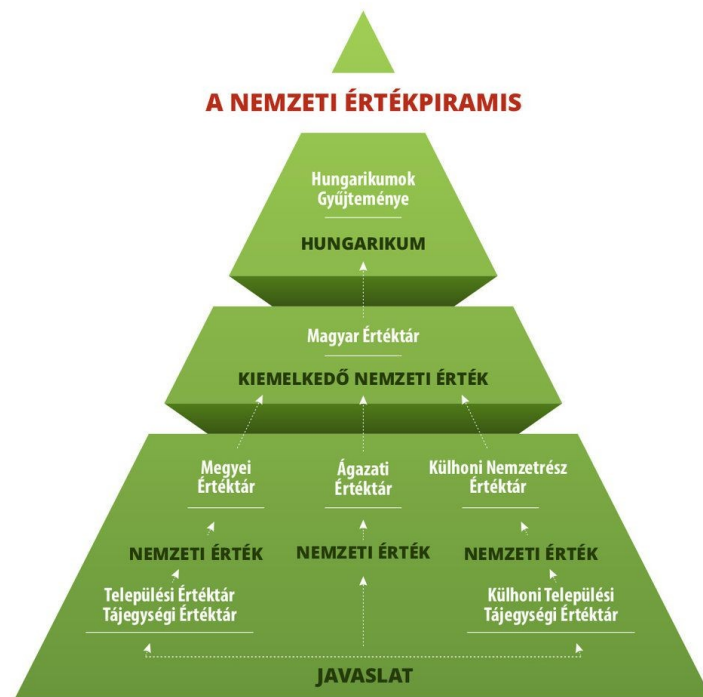
megkóstolhatja az árut. A helyi termelők megismerése erősítheti az eredeti élmény megélését a turisták számára (Fehér, 2008).

Nem ritka manapság, hogy szinte minden kisebb-nagyobb település szervez olyan rendezvényt vagy rendezvényeket az év folyamán, amelyben valamilyen étel vagy ital neve van. Ezek azok a gasztrofesztiválok, amelyek a szervező település számára előnyt jelenthetnek: az adott település gasztro hagyományainak népszerűsítésében, turisztikai vonzerőt hozhatnak létre, a település imázsát formálják (Tóth, 2020). A gasztrofesztiválok közösségépítő hatása is nagyon fontos, hiszen egy rendezvény alatt az élmények, az ízek, a családi programok, az ételkészítés erősítheti a közösségi kapcsolatokat (Zátori, 2016).

2.2 Hungarikumokról dióhéjban

A hungarikum egy gyűjtőfogalom, amely egy méltó értéket képvisel, ami a kifejezetten a magyarságra jellemző, egyediségével vagy különlegességével a magyarság csúcsteljesítménye. Lényege egy olyan sajátos és jellegzetes magyarságra utaló érték, amelyről csak a magyarok lehetnek ismertek Magyarországon. 2000-ben egyegyedülálló kezdeményezés kezdett kibontakozni, amelynek célja a magyarság nemzeti értékeit egy csokorba szedni és értéktárba rendezni. Egészen 2012-ig nem volt se egységes gyűjtemény, se szabályozás arra, mi lehet valójában hungarikum. A mai szabályok szerint hungarikummá válhat egy magyarországi kulturális érték, művészeti alkotások, magyar élelmiszer-termékek, természeti értékek, őshonos állat és növényfajok, de akár magyar tudósok eredményei is (Tózsá, 2013). 2012-ben megszületett a hungarikum törvény, amely világosan rögzítette le a hungarikum fogalmát, illetve maga a törvény három érték-kategóriát fektetett le: hungarikumok, kiemelkedő nemzeti értékek és nemzeti értékek. A nemzeti érték, termelési kultúrához, tudáshoz, hagyományokhoz magyar tájak és élővilágaikhoz kapcsolódó szellemi, anyagi, természeti közösségi érték vagy termék ezzel szemben a kiemelkedő nemzeti érték olyan érték, amely a magyarságra jellemző, öregbíti a magyarok hírnevét, növeli a megbecsülést. A hungarikum témakörében mindenképpen érdemes megemlíteni a hungarikum-piramis elvét, ami az „alulról jövő kezdeményezések” elve, egy többlépcsős folyamat, amit bárki kezdeményezhet a megfelelő formanyomtatványok kitöltése és beadása után. Az első szint, amikor az adott érték területileg konkrét településhez köthető, akkor egy javaslatot lehet benyújtani, hogy a nemzeti érték bekerüljön a települési vagy tájegységi értéktárba. A nemzeti érték fogalma: „a magyar alkotótevékenységhez, termelési kultúrához, tudáshoz, hagyományokhoz, tájhoz és élővilághoz kapcsolódó, nemzetünk történelme, valamint a közelmúlt során felhalmozott és megőrzött minden szellemi és anyagi, természeti,

közösségi érték, vagy termék” (Földművelésügyi Minisztérium, 2020). Ezek után a megyei értéktárba való felterjesztés fog következni, ugyancsak egy dokumentum benyújtásának segítségével. Ha a területiség elvéhez nem köthető az adott érték, akkor az ágazati értéktárba való benyújtás és a nemzeti értékke történő nyilvánítás a következő lépés. A települési és/vagy megyei, illetve ágazati értéktárba való felvételt követően lehetőség nyílik a nemzeti érték kiemelkedő nemzeti értékke történő felterjesztésére, azaz a Magyar Értéktárba való felvételének kérelmére. A hungarikummá nyilvánítás utolsó lépcsőfoka a Magyar Értéktárba már felvételt nyert, kiemelkedő nemzeti érték felterjesztése a Hungarikumok Gyűjteményébe. A második ábrán jól láthatjuk hogyan lehet egy értékből hungarikum.



2. ábra Nemzeti Értékpiramis

Forrás: <https://hungarikum.iwk.hu/hogyan-lehet-valami-hungarikum/>

8 különböző rendszerben helyezhetőek el a hungarikumok: agrár és élelmiszergazdaság, egészség és életmód, épített környezet, ipari és műszaki megoldások, kulturális örökség, sport, természeti környezet és turizmus és vendéglátás. Lehetetlen az összes hungarikumot felsorolni, hiszen közel 100 érték került be ebben a rendszerezésben, de szeretnék néhány példát felsorolni: pálinka, Pick szalámi, makói hagyma, kürtöskalács, Béres csepp és Béres csepp extra, Torockó épített öröksége, Zsolnay porcelán és kerámia, Fertő, Magyar operett, Puskás Ferenc világszerte ismert és elismert életműve, tiszavirág és tiszavirágzás, Karcagi birkapörkölt vagy a dobostorta (Hungarikumok gyűjteménye, 2022).

A hungarikumoknak turistanövelő szerepük van, viszont érdemes figyelni, hiszen vannak olyan hungarikumok, mint pl. a Budai Vár, ami önmagában is vonzerővel bír a turisták számára, illetve vannak olyan hungarikumok, mint a bajai hallé, ami mellé egy programcsomagot kell biztosítani, ahhoz, hogy a turisták figyelmét felkeltsék. (Tózsér, 2022). Buhalis szerint, a kínálat egy adott turisztikai fogadó területen, a 6A modell alapján, hat csoportba osztható: vonzerő, elérhetőség, programok, utazási csomagajánlatok, kényelmi szolgáltatások és támogató szolgáltatások (Buhalis, 2000). Az első kategória, vagyis a vonzerő csoportjába minden olyan értékről beszélhetünk, ami miatt a turista az adott desztinációhoz látogat. A hungarikumok elsődleges vonzerőként vagy kiegészítő vonzerőként is megjelenhetnek az adott területen, pl. a mohácsi busójárás vagy az Aggteleki Cseppkőbarlang elsődleges, míg a gasztronómia általában kiegészítővonzerő. Az elérhetőség alatt azt értjük, hogy az adott desztináció hogyan, milyen közlekedéssel közelíthető meg a legjobban. Elérhetőség tekintetében hungarikumról egyelőre nem lehet beszélni. Programok kategóriába, olyan szórakoztató vagy tanító programokat sorolhatunk, ami az adott desztinációban zajlik és ezekben a programokban könnyedén bekapcsolódhatnak a turisták. Ezek a programok épülhetnek egy hungarikum téma köré: Rubik-kocka bajnokság. Az utazási csomagajánlat egy olyan ajánlat a turisták számára, amiben különféle elemek kombinációját találhatja meg a turista: szállás, étkezés, közlekedés. A kényelmi szolgáltatáshoz kapcsolódnak a szállások, vendéglátás, aminek nagy szerepe lehet a hungarikumoknak az ételek és italok szempontjából. A támogató szolgáltatások közé tartoznak egyrészt a desztináció alapvető szolgáltatásai (rendőrség, tűzoltóság...stb.), illetve ide sorolhatóak a kereskedelmi tevékenységek, amelyek a turizmushoz szorosan köthetők, pl. a szuvenir boltok (Tózsza, 2013).

Érdekesség, hogy 2008-tól, Szeged városában minden nyáron megrendezésre került a Hungarikum Fesztivál, azaz a „Minőségi Magyar Termékek Kiállítása és Vására”, ahol minőségi, olyan magas minőségi termékekkel ismerkedhetünk meg a termelők által, amelyek szorosan kapcsolódnak a magyarsághoz, magyar kultúrához.

2.2.1. A Bajai halászlé, mint hungarikum

A halászlévet először az 1800-as években említi Brezetzky Sámuel egy német nyelvű útleírásban, pontosabban egy halételről beszél, amelyet „halászlé” -nek neveztek, ez egy olyan halétel volt, ami borsos lében főtt (Török, 2020). A bajai halászlével először a szépirodalomban 1872-ben találkoztunk, Hevesi Lajos, „A Jelky András kalandjai” című műben, ahol a szerző azt mondja, hogy Jelky kiválóan főzött halászlévet (Papp, 2017). A

szakácskönyvek sokáig nem említették ezt az ételt, először Rézi néni (Dolecskó Terézia) szegedi szakácskönyvében olvashatjuk el a halászlé receptjét, „halpaprikás halászosan” cím alatt (Török, 2020). A bajai halászlé méltán híres Magyarországon, éppen ezért nem is úgy készül, mint a többi hallé. Két markánsabb különbséget kell kiemelni, amiben különbözik a bajai halászlé a többi halászlétől: az egyik, hogy a bajai hallét alaplé nélkül kezdik el főzni, vagyis minden hozzávaló egyszerre belemegy a fazékba, a másik különbség, hogy tálaláskor gyufatésztát tesznek a tányérba. A tészta a hallében a mai napig nagyon megosztó, többen vélekednek úgy, hogy nem illik ebben a levesben a tészta (Rafai, 2020). A harmadik különlegessége ennek a halászlének, hogy létezik egy kifejezetten bajai hallé főző bogrács, ami egy speciálisan felfelé szűkülő bogrács, 1986 óta a Swoboda család gyártja ezt a speciális bográcsot.



3. ábra Bajai halászléfőző bogrács

Forrás: <https://hobbyrendeles.hu>

Fazekas Sándor, a Hungarikum Bizottság elnöke, 2015. október 13.-án a jelentette be sajtótájékoztatón a bajai halászlé Hungarikum listára való felkerülését. A halászlé mindig is egyfajta magyar identitásként volt jelen, egy szimbólum, ami több mint egy szimpla étel vagy egy leves, inkább egy kulturális örökség. Pusztai Bertalan azt írja a halászléről:” mint az igazi márka, sokkal inkább egy érték -és érzéskomplexum konkrét reprezentációja”. A bajai halászlé egy kulturális örökség, és természetesen manapság már nemcsak a halászok étele ez, de minden polgár, a városban élők vagy akár falun élők is ízletesen készítik el ezt az ételt. Nem meglepő, hogy Baján a legmagasabb az édesvízi halfogyasztás egész Közép-Európában (www.hungarikum.kormany.hu, 2015).



4. ábra Bajai halászlé gyufatésztával

Forrás: <https://jomagyar.hu/spg/930300,511458/Bajai-halaszle-recept>

2.3 Baja történelmének rövid bemutatása

Baja megyei jogú város Magyarország déli részén helyezkedik el, a Duna bal partján. Bács-Kiskun vármegye második legnagyobb települése, 177,9 km², 34455 ezer ember lakja (KSH, 2023). Baja központi tere a Szentháromság tér, amelyet a Magyar SzentMárk térnek is emlegetnek.



5. ábra Baja elhelyezkedése a térképen

Forrás: <https://bajainfo.hu/baja-melyik-megye/>

A város neve a ma általánosan elfogadottak szerint török eredetű, jelentése: „bika” (Szegfű, 1985). Baja, már az őskorban lakott területnek számított, a város szinte mindig biztos megélhetés volt az ott élő emberek számára. Baja első okleveles említése 1323-ból származik, az első ismert birtokosa a Bajai család, majd 1474-ben Mátyás király a Czobor családnak adományozta. A török időkben, Baja nem számított fontos településnek, sőt el is néptelenedett, és csak sokkal később, a 17.században ide költözött horvátok, majd a 18. században beköltözött németajkúak népesítették be újra. I. Lipót császár, 1696. december 24.-én szabadalmazott, kamarai mezővárossá nyilvánította Baját. Ezt követően újra három földesúri család tulajdonába került a város. A 18. században válik fontos várossá a gabonatermelés miatt, ez volt a kereskedelem fellendülésének időszaka, sőt az Alföld legforgalmasabb kereskedelmi központjának lett nyilvánítva, majd szellemi és kulturális központtá alakult a vízi szállítás és a kereskedelem miatt. 1873-tól, törvényhatósági joggal felruházott várossá vált (www.hajospincefalu.hu, 2019).

A talaja miatt soha nem rendelkezett kiemelkedő mezőgazdasági alappal, mégis a legvirágzóbb várossá alakult, a dunai vízi útnak köszönhetően. A 18.-ik századig, töretlen volt a város gazdasági virágzása, hiszen különböző mezőgazdasághoz kapcsolódó tevékenységek városává vált: malomipar, húsipar feldolgozása...stb. (<https://baja.utisugo.hu/>, dátum nélk.). Az 1970-80-as években több ezer ipari munkahely létesült, amelyek budapesti cégek leányvállalataiként települtek Bajára. Ebben az időszakban a legnagyobb vállaltok Baján: Kismotor és Gépgyár, Finomposztó Vállalat, BLÉVISZ, Háziipari Szövetkezet, FOKA Hajógyár, Gemenci Erdészet. Ezeknek az üzemeknek a nagyrésze az 1990-es évek folyamán átalakultak, vagy teljesen felszámolták mégis, több nagyvállalatot tudunk említeni, ami Bajához köthető: Délhús Rt., AXIÁL Kft., Mogyi Kft. (Laki , 2014).

2.3.1.Baja nevezetességei

Bajáról, szinte minden embernek azonnal a bajai halászlé jut eszébe, de Baja egy gyönyörű város, ahol megannyi látnivaló van még, amit igazán érdemes megnézni. Baja természeti adottságai is kivételesek, a dunai ártéri erdők pedig igazán elvarázsolják az embert. Fontosnak tartom turisztika szempontból is megemlíteni Baja nevezetességeit, hogy ne csak a bajai hallé legyen az, ami Bajáról azonnal eszébe jut az emberek nagytöbbségének.

Amit legelőször megemlítenék, az a Bagolyvár, amely egykor Miskolczy Ferenc festőművész otthonaként szolgált. A festőművész előtt, Baja város főépítésének, Nagy

Mártonnak a műszaki rajzolója volt az, aki 1928-ban kezdett bele egy lakóépület építésébe, de mivel az építkezés kölcsönből valósult volna meg, így az építkezés felénél a pénz elfogyott, így a hitel elől elmenekülve a hivatalnok külföldre költözött. Sokáig elhagyatottan állt az épület, ekkor baglyok fészkeltek bele, innen a Bagolyvár elnevezés. Mickolczy 1937-ben vásárolta meg az ingatlant a Takarékpénztártól, majd saját tervei alapján, testvére segítségével fejezte be a lakóépület építését és haláláig abban is lakott. Halála előtt, már Miskolczy Ferenc, Baja városának adományozta otthonát, azzal a kéréssel, hogy legyen az épületből egy emlékház (<https://bajaimuzeum.hu/>, 2020).



6. ábra Bagolyvár - Baja

Forrás: <https://szallas.hu/programok/bagolyvar-baja-p2884>

A bajai hajómalom az egyedüli hajómalom a Dunán, amit a folyó sodrása hajt. 2007-ben tíz bajai lokálpatrióta alapította azzal a céllal, hogy a régi hajómalmok egyikét felélesszék, ezen felül, hogy a régi bajai halászati hagyományokat is életre keltsék és hogy gyakorlatban is meg tudják mutatni a halászeszközök használatát (<https://baja.kornyeke.hu>, 2020).

A Deák-Ferenc Zsilip, Magyarország egyik legrégebbi, 145 éves, ma is üzemelő vízügyi létesítménye, ami 1938-ban épült meg és 2017-2020-ig rekonstruálták, a műtárgy országos jelentőségű nagyműtárgy árvízvédelmi szempontból. (Grand Online, 2020). A Deák-Ferenc Zsilip két fő részből áll, a tápszilipből, amely a gravitációs vízbevezetést biztosítja és a hajózsilipből, amely a vízjárművek áthaladását biztosítja a műtárgyon keresztül.

A Hüvelyk Matyi szobrot, egy bajai születésű férfi készítette, Telcs Ede és 1974-ben állították fel a könyvtár utcájában. A két világháború között divatos volt a fővárosban gyerekszobrokat elhelyezni, ennek mintáját követve kérték fel Telcs Edét, hogy formázza meg Hüvelyk Matyi kisplasztikáját. A szobor annyira jól sikerült, hogy később a Herendi Porcelán Gyár is forgalomba hozta, majd a Főváros egy gyermekjátsszótérre rendelte meg Hüvelyk Matyit, kútszoborként. (<https://www.kozterkep.hu>, 2020).



7. ábra Hüvelyk Matyi szobor- Baja

Forrás: <https://bajaikepek.hu/2016/11/03/huvelyk-maty-i-szobra/>

A Máriakönyve vagy más néven Vodica búcsújáró helyre is érdemes legalább egyszer ellátogatni, hiszen ez a kegyhely távol a világ zajától található, ahol az emberek lelki elmélyedést gyakorolhatnak. Kétféle legendát olvashatunk e helyről, az egyik, hogy egy szerb és egy magyar diák együtt vándoroltak ezen a tájon, majd farkastámadás érte őket. Ekkor egy magas fán egy Mária-képet vettek észre, akihez elkezdtek fohászolni és végül megmenekültek. A fa közelében megpillantottak két forrást, és eldöntötték, hogy saját vallásuk szerint fogják megszentelni e forrásokat. Azóta is az egyik forrásnál az ortodox szerbek, a másik forrásnál a katolikusok ájtatoskodnak. A másik legenda szerint egy vándor pihent meg ez alatt a hatalmas fa alatt, amelyen a Mária-kép függött. A vándorlegény nagyon bánatos volt, így a kép is könnyezni kezdett, s Mária könnyeiből forrás fakadt (<https://kirandulastervezo.hu>, 2017).

A Szentháromság-tér, amely nagyban hasonlít az Itáliai Szent Márk térhez, hatalmas gránitkocka burkolatával, egy lóhere alakzatot formál. A tér közepén található a

Szentháromság szobor, amely 1750-es években készült a pestisjárvány emlékére (www.hajospincefalu.hu, 2019).

A bajaiak legrégebbi temploma, a Szent Miklós emlékének tiszteletére állított templom. 1777-ben emelték a szerb nemzetség kérésére, hogy vallásukat tudják gyakorolni. Egyedi kulturális emlékmű, híres a freskóiról is (www.hajospincefalu.hu, 2019).

A Nepomuki Szent-János Kápolna 1876-ban lett építve. Érdekessége, hogy a falán két egymás fölé helyezett kis márványtábla mutatja, hogy 1876. március 12.-én, 1883 januárjában és 1897. augusztus 17.-én meddig ért a kiöntött Duna vize. Régen, a hajóácsok és a vízimolnárok kápolnája volt (<http://belvaros.bajaplebania.hu>, 2018).

Természetesen, közel sincs vége a látnivalóknak, amiket érdemes lenne megnézni Baja városában, de mégis utolsóként, a Gemenci kirándulást szeretném megemlíteni, amit semmiképpen sem szabad kihagyni. Gemenc, vagy a Gemenci erdő, a Duna mentén elhelyezkedő ártéri erdő, természetvédelmi oltalom alatt áll, legfőképp szarvasoknak és vaddisznóknak ad otthont, de több védett állatfaj is megtalálható itt, mint a fekete gólya, a békászó sas vagy a rétisas, illetve a kerecsensólyom. Ez az ország legnagyobb erdővel borított ártere. Pörböly, másnéven „Gemenc kapuja”, innen indul a Gemenci Erdei Vasút, ami a turisták egyik legkedveltebb programja, hiszen a Vasút megállói a következők: Pörböly, Vadmegfigyelő, Nagyrezét, Nyárilegelő, Lassi, Malomtelelő, Gemenc- Dunapart, Keselyűs és Szekszárd-Báránfyok (Gemenc Zrt., 2014).



8. ábra Gemenci túra

Forrás: <https://www.kalandor-vizitúra.hu/baja-gemenc>

2.4. Bajai Halászléfőző Fesztivál

A Bajai Halászlé Főző Fesztivál, immáron 1996 óta minden nyáron helyet ad egy nagy ünnepségnek. 1996 volt az az év, amikor a 300. évfordulóját ünnepelték Baja várossá nyilvánításának. Valami szokatlan ünnepséget szerettek volna megalkotni, végül az akkori nagykövet Szentiványi Gábor ötlete volt egy szabadtéri ünnepély, halászléfőzéssel összekötve. Ebben az évben az volt a kitűzött cél, hogy 300 bogrács rotyogjon tele halászlével, a jelmondat így hangzott: „300 éves város, 300 bogrács halászlé”. Már az első évben túlszárnyalták a 300 bográcsot, ugyanis több mint 400 bográcsot töltöttek meg halászlével (Pusztai, 2007). 1997-ben már 950 bográcsban főtt a halászlé, így 2000-től nem volt kérdés, hogy minden évben meg kell rendezni ezt a szabadtéri programot. Mára már, a régió egyik legnagyobb eseményeként említhető, július második hétvégéjén, ahol több napon keresztül színes programok és kulináris élmények várják a turistákat. A bajai halfőzés a Guinness rekordok könyvében is bekerült, mint az egyetlen helyen azonos recept alapján

elkészülő legnagyobb mennyiségű étel (<https://bajainfo.hu>, 2023). A régió legnagyobb eseményévé nőtte ki magát, hiszen minden évben a fesztiválnak rengeteg látogatója van, mint belföldről, de számos külföldi is ellátogat a nagy eseményre. A fesztivál több napon keresztül színes programokat nyújt az oda látogatóiknak. Pontos adatok a látogatottságról nincsenek, hiszen az esemény ingyenes, viszont ebben az évben (2023) nagy valószínűséggel rekordot fog dönteni a látogatottság, mert igaz még csak április vége van, de a Facebook hivatalos Bajai Halászlé Fesztivál oldalán, már 11.000 ember nyilatkozott úgy, hogy biztosan ott lesz a fesztiválon (Facebook, 2022).



9. ábra Bajai Halászlé Fesztivál

Forrás: <http://csodalatosmagyarorszag.hu>

Mint minden fesztiválnak, a bajai népünnepélynek is van térstruktúrája, minden fesztivál vagy ünnepély sajátos tér elrendeződéssel bír. Baja a város központi terén, a Szentháromság terén és az Eötvös utcában rendezte meg első alkalommal a halászléfőzést. Az első megrendezett fesztiválok alatt az volt a szokás, hogy délután 16:00 órától lehetett elfoglalni a főző helyet. Akik távolabbról érkeztek, azok gépkocsival hozták magukkal a bográcsot, a háromlábát és hozzávalókat, akik a közelben laktak, azok gyalogosan vagy kerékpárral érkeztek. A közös tűzgyújtás 18:00-kor történt meg. A fesztivál vendégei az ország minden területéről érkeznek, sőt a generációknál csak a hagyományokhoz való igazodásban jelentkezik különbség: míg az idősebb korosztály ad a terítésre (virág az asztalon, étkészlet... stb.), addig a fiatalabbakat egyáltalán nem zavarja, ha műanyag tányérból esznek, vagy műanyag pohárból isznak (Mikó, 2000).

Az első megrendezett fesztivál óta folyamatosan növekszik a vendégek száma, így az egész fesztivál helyszínét újra kellett már többszörre gondolni. A megrendezés első évében 463 főzőhely lett kialakítva, és átlagosan 10 vendéggel számoltak, a 2000-es években már 2000 főzőhellyel számoltak és 18000 vendégre/nézelődőre számítottak (Mikó, 2000).

Összességében elmondható, hogy a fesztivál összetartó erővel bír a bajaiak életébe, mindenki által várva várt eseménnyé nőtte ki magát az évek alatt. Minden évben arra törekszenek mind a rendezők, mind az ott élők, hogy ne csak a kommercializálódás legyen a fő célja a fesztiválnak, mint inkább arra elsősorban, hogy a bajaiak rendezzék meg a fesztivált saját maguk számára.

3. Saját vizsgálat

A következő részben a részletesen bemutatom a saját vizsgálatomat, kutatási céljaimat, illetve a kutatási kérdéseimet és hipotéziseimet is.

3.1. Kutatási célok, kutatási kérdések és hipotézisek

Kutatásom során, több kérdés is felmerült, amire igyekeztem a hipotézisek alapján választ kapnom. Célom az volt, hogy primer és szekunder kutatásom alapján, átfogó képet kapjak Baja városáról, gasztroturizmusáról, illetve Baja jelenlegi helyzetéről és további lehetőségeiről.

A kutatásommal kapcsolatban 4 hipotézist fogalmaztam meg, amik az alábbiak:

H1: A Bajai Halfőző Fesztiválra legtöbbször visszajáró turisták látogatnak el.

H2: A Bajai Halfőző Fesztiválon a családok az egynapos látogatást preferálják a 2-3 nappal szemben.

H3: A Bajai Halfőző Fesztiválra szinte minden bajai kilátogat és meg is kóstolja a hallevet, amely a helyi társadalmi értékek szempontjából meghatározó.

H4: A Bajai Halfőző Gasztro fesztiválra kilátogató turisták általában a többi bajai nevezetességet is meglátogatják.

3.2. A vizsgálat körülményei és helyszíne

A primer kutatásom során készítettem két mélyinterjút, az egyik személy a halünnepély lebonyolításában jelentős szerepet tölt be mind a mai napig, a másik személy pedig a Bajai Tourinform iroda vezetője. A mélyinterjúk személyesen zajlottak, 2022 nyarán. Ezen felül, kérdőív segítségével a lakosság véleményére is kíváncsi voltam a Bajai Halfőző Fesztivállal kapcsolatban. Mind a mélyinterjúk eredményét, mind a kérdőív részleteit a primer kutatási részben szeretném részletesen elemezni.

3.3. Kutatási módszerek és a minta bemutatása

A primer kutatások során, többen vagy a mélyinterjú készítését választják, vagy a kérdőíves módszert. Én személy szerint, mindkét módszert szerettem volna a szakdolgozatomban felhasználni, annak érdekében, hogy releváns eredményeket kapjak.

Az interjú egy olyan kutatási módszer, ami alapján jobban megismerhető a másik fél, így a jól megfogalmazott kérdésekkel a témában is el tudunk mélyülni, jobban

megismerhetjük a válaszoló személyt. Az interjúnak is többféle típusa van, a spontán interjú, a strukturált, a félig strukturált és a strukturálatlan. Én a félig strukturált interjút alkalmaztam, aminek lényege, hogy az interjú az egyén szubjektív tapasztalatait és azokhoz fűződő élményeit, érzéseit rögzíti, míg az interjúkészítő egy interjúvázlattal érkezik. A kérdések nyitottak, formálhatóak az interjú során. A beszélgetés során újabb kérdések merülhetnek fel, vagy akár az interjúvázlatból kérdéseket lehet kihagyni. A mélyinterjú alatt négyszemközt beszélgettem 2 személlyel 2022 év nyarán, mindkét interjú megközelítőleg 60 percig tartott. A mélyinterjúk alatt 5-8 kérdést tettem fel az interjú alanyaimnak, akik részletességgel tudtak a feltett kérdéseimre válaszolni, ezáltal pontos információkhoz jutottam a Bajai Halfőző Fesztivál szervezésével kapcsolatban, magával a fesztivál kivitelezésével kapcsolatban és a bajai halászlé, mint ikonikus recept is előkerült a válaszok során.

A primer kutatásom második részében, kérdőíves felméréssel próbáltam a hipotéziseimre, kutatási kérdéseimre választ találni. A kérdőíves kutatás során, egy kérdőívet kellett a megkérdezetteknek kitölteni, ami adatgyűjtésre használható. A kérdőív készítése során, figyeltem azokra a szabályokra, amiket mindenképpen be kell tartani: az állítások/ kérdések egyértelműek legyenek, nem szabad a válaszadót befolyásolni, a válaszok sorrendje is fontos lehet a kiértékelés szempontjából is, illetve figyelniem kellett arra is, hogy a kérdőív ne legyen túl hosszú, hiszen sokan nem szeretnek túl sok időt egy tesztre/ kérdőívre szánni.

Végül, a SWOT módszerével próbáltam Bajának és a Bajai Halfőző fesztiválnak a pozitív és negatív adottságait felmérni, a kérdőívek, illetve a mélyinterjú válaszaiból. A SWOT egy könnyen áttekinthető módszer, célja azonosítani azokat a külső és belső tényezőket, amelyek támogatják vagy gátolják a szervezetet (jelent esetben a fesztivált) a cél elérésében. A SWOT elemzésnél a belső tényezők az erősségek és a gyengeségek, illetve a külső tényezők a lehetőségek és a fenyegetések.

3.4. Primer kutatás eredményei

A primer kutatás részben, először a 2 interjút szeretném bemutatni. A két személy, akivel beszélgettem, mindketten tökéletesen ismerik Baját, illetve aktívan részt vesznek a Halászléfőző Fesztivál szervezésében.

Az első interjút, Martonosi Attilával készítettem, aki a Bajai Halfőző Bajnokok Egyesületének tagja, gasztroszakember. Martonosi Attila, az elmúlt három évtized során a bajai halászlé és a város népszerűsítését tartotta a legfontosabb céljának.

A második interjút, Schäferné Molnár Andreával készítettem el, aki a Bajai Tourinform Iroda vezetője.

A kérdőívben 14 kérdést tettem fel, mind bajaiaknak, mind pedig turistáknak, vagyis olyan személyeknek, akik aktívan nem Baján élnek. A kérdőívet online felületen is megosztottam, különböző Facebook csoportokban, illetve email-ben is elküldtem néhány ismerősömnek, barátomnak. Maga a kérdőív, a Google Űrlap segítségével készült el. A kérdőívek kérdései tartalmaztak nyílt és zárt kérdéseket is, illetve lineáris skálán is kellett a résztvevőknek pontozniuk.

3.4.1. A mélyinterjúk bemutatása

Az első interjúmat, **Martonosi Attilával** készítettem 2022 év nyarán.

Az első kérdéseim között az szerepelt, hogy neki milyen szerepe van a halászléfőző fesztivál lebonyolításában, honnan indult el ez az eseménysorozat. Martonosi Attila megerősítette, hogy Szentiványi Gábor volt az ötlet megalkotója, hogy létrehozzon egy olyan ünnepélyt, ahol a bajai főtéren 300 személy főzön halászlévet. Az esemény meghirdetésekor, már a 400 főt is túlszárnyalta a jelentkezés a főzésre, így nem volt kérdés, hogy gyorsan kellett egy forgatókönyvet írni az eseményhez, amit Attila írt meg egy kollegájával, egyetlen éjszaka leforgása alatt. Ezzel a forgatókönyvvel, kicsit később, de díjat is nyertek. Így került Attila a bajai halfőző néppünneplé lebonyolításának középpontjában.

Második kérdésemben, kifejezetten arra voltam kíváncsi, hogy hogyan alakult ki a jelenlegi rendezvény, mi volt ennek a rendezvénynek az előfutára, vannak-e másfajta halfőző versenyek vagy egyesületek Baján, amiket érdemes megemlíteni. Attila nagyon részletgazdagon válaszolt erre a kérdésemre, elmondta, hogy 1996 volt az az év, ami mérföldkőnek számít Baja történetében, hiszen előtte is voltak versenyek, megmérettetések Baján, ilyen volt például a Bajális, de a Bajai Halfőző Fesztivál „születésnapját” 1996-tól számolják. A Bajálist, a KISZ, vagyis a Kommunista Ifjúsági Szövetség szervezte az 1980-as években, és körülbelül 15 évig volt jelen Baján. Attila azt is elmondta, hogy minden rendezvénynek van egy kifutási ideje, ha nincs táplálva kellő alázattal a rendezvény, akkor egy idő után lefelé mutató tendenciát fog mutatni a rendezvény. 1996 egy olyan év volt, amikor a halfőzés utáni érdeklődés növekvő tendenciát mutatott az Attiláék által megszervezett rendezvény miatt, ellenben még létezett a Bajális focikupa, vagyis a Bajális egyes részei igen sokáig fennmaradtak a nagyközönség, a lakosok számára. A rendezvény alatt megfogalmazódott sokakban, hogy kellene egy csapat, ami kifejezetten a bajai halászlét

és a népiünnepélyt kezdi népszerűsíteni, így alakult meg a Bajai Halkommandó. Ez a csapat 15 évig működött, majd 15 év után ennek is vége lett. Gombás László vezetésével egy újabb csapat alakult meg, aminek a neve a Bajai Halászléfőző Bajnokok csapata, amihez kötetlenül csatlakozhattak a bajnokok, de egy idő után annyira nagyszámban léptek be a csapatba, hogy egy Egyesületet is alapítottak, illetve a klub is megmaradt, hobbi célból. Attila arról is beszámolt, hogy a Jánoska eresztesen rendezik meg a Baja Város halfőző bajnokainak a halfőző versenyét, és aki ezt a versenyt megnyeri, az automatikusan tagja a Halászléfőző Bajnokok Egyesületének, ami mostanság körülbelül harminc tagot számlál. Ezen felül Ádám Péter, Attila kollegája néhány éve felvetette, hogy jó ötlet lenne iskolák között is meghirdetni a hallé főző versenyt. Ez a verseny a Covid járvány előtti évben le is zajlott, egy iskola udvarában kaptak lehetőséget megszervezni és 15-20 csapat vett részt benne. Ezzel sem hagyták annyiban a dolgot, hiszen 2021 és 2022 évben további folytatáson gondolkodtak a szervezők, ki akarták ezt a versenyt tolni, vagyis megalkottak egy Dunaújvárostól-Mohácsig tartó középiskolásnak szóló halászléfőző versenyt, és itt már azt mondhatjuk: Attilát idézve: „ez már tulajdonképpen a halászléfőzés élő hagyományának az ápolása”. A nagy szívügye volt Attilának, hogy a gyermekek is elsajátítsák a halászléfőzés csínját-bínját, így szerveztek egy halászléfőző tanfolyamot 12-17 éves gyermekeknek, ami 6 alkalomból állt, minden egyes alkalom a halászlé alapelemeire koncentrált, illetve a főzési technikára.

A harmadik kérdésem Attila eddig elmondottjai alapján jutott eszembe, hogy egy nem bajai ember számára világosítsuk meg, melyek a bajai halászlé alapelemei. Attila gondolkodás nélkül vágta rá, hogy: „a hagyma, a hal, a paprika és a só”. Vagyis a főzőtanfolyam úgy állt össze, hogy a 4 alapanyagból tartottak érdekes „előadást” a gyerekeknek, természetesen a só használatáról, mennyiségéről is lehetett nekik új információkat átadni, de a híres nevezetes bográcsot is megnézhatték a tanfolyam alatt. Az ötödik alkalommal egy főpróbát tarthattak a gyerekek, a Duna parton kellett nekik egy bajai halászlévet megfőzni, majd a 6. alkalom a „vizsga”, a Jánoska eresztesen, ahol a bajnokok is részt vettek a gyerekekkel együtt.

Utolsó kérdésként azt tettem fel Attilának, hogy hogyan képzeled el, hogy a bajai hallé, illetve a fesztivál tovább éljen, mik azok a bizonyítékok, amelyek alapján el lehet mondani, hogy ennek a bajai halászlének és magának a fesztiválnak, szinte örök érvényűnek kell maradni, és az utókornak helyesen átadni. Attila három címet emelt ki, amivel már a bajai halászlé bizonyított. Az első a Guinness rekord felállítása, erről a szakirodalmi részben írtam is; a második a hungarikum díj, és harmadikként a kulturális öröklési címet emelte ki, amit 2021-ben tudhatott magáénak Baja.

Attila nagyon nagy szenvedéllyel és részletgazdagon fogalmazott meg hasznos információkat magáról a fesztiválról is. Sok olyan dolog kiderült az interjú során, amit esetleg internetes forrásokból nem tudhattunk volna meg.

A második interjút, **Schäferné Molnár Andreával** készítettem.

Az első kérdésben arra voltam kíváncsi, hogy milyen az összetétele Bajának a turisták szempontjából, a fesztivál alatt. Andrea szerint a Bajai Halfőző Fesztivál alatt, inkább belföldi turizmussal kell számolni, természetesen, nyáron több országból érkezhetnek külföldiek az eurovélo-n (bicikliút) keresztül. Mégis, 80%-ban belföldről érkező vendégekkel számolhat Baja a fesztivál alatt.

A második kérdésben a vendégforgalomról kérdeztem Andreát. Az interjút 2022 év nyarán készítettem, így az előző évekről beszélt Andrea, illetve a következő évek céljairól. Nehézséget okoz, hogy a fesztivál belépés szempontjából ingyenes, nincsen jegyár, így az adatok sohasem pontosak, csak saccolt adatokról beszélhetünk, amik a katasztrófavédők által becsült adatok. Ami az elmúlt időszakban változott, hogy a fesztivál időtartama megrövidült, hiszen most már a csütörtököt és a vasárnapot is lecsípték a szervezők, vagyis csütörtök késő délutántól tart a programsorozat vasárnap kora reggelig (6:00 óráig). Az újítás ezen felül még az volt, hogy magát a halászléfőző versenyt és a népiünnepélyt ketté válasszák: a Petőfi-szigeten voltak a vásárosok, kézművesek és a fellépők, és a téren maradtak azok, akik főztek. Aki csak a térre jött ki, azt láthatta milyen kevés ember van, holott a vendégek és a turisták nagy rész a szigeten volt megtalálható.

A következőkben azt a kérdést tettem fel, hogy a halfőző népiünnepély alatt hogyan alakul a turizmus, vagyis a vendégforgalom. Andrea elmondta, hogy a Tourinform forgalma ilyenkor megsokszorozódik, hiszen a Bajai Fesztivál alatt a Tourinform szolgáltatja az információs pontokat. A népiünnepély alatt, a nyitvatartás is teljesen más, sokkal hosszabb, a rendezvény napján éjfélig vannak a pontok nyitva, de ebben az időszakban a panziók és a hotelek is teljesen más nyitvatartással működnek a turisták maximális kiszolgálása érdekében.

A harmadik kérdésben azt kérdeztem, van-e hasonlóan nagy fesztivál, mint a Bajai Halfőző Fesztivál? Andrea szerint rengeteg gasztró fesztivál van, mint a téli, mint a nyári hónapokban, de ami hasonló volumenű, mint a bajai, az a Békéscsabai Kolbásztöltő Fesztivál, bár a különbség a két fesztivál között, hogy a békéscsabai egy zárt térben van megtartva, ősszel, vagy kora télen.

A következőben a változtatásokról beszélgettünk, miben volt változtatás a fesztivállal kapcsolatban, illetve min lehetne még változtatni a jövőben. Az egyértelmű volt a szervezők számára, hogy újra kell strukturálni az egész fesztivált, az egyik kezdeményezés alapja az volt, hogy a fenti részen tartották meg a főzést, ahol halkabban szólt a zene, így tudtak az emberek beszélgetni. Sokan hiányolják azt a régi fesztivál hangulatot, ahol a főzés, és az árusok mind egy helyen voltak, ellenben annyi lett az utóbbi időben a turista, és sokan nem kifejezetten a halászlé kedvéért, mint inkább a buli és a hangulat miatt jönnek el. Az a rengeteg fiatal és a hangos zene zavarta azokat, akik főzni és beszélgetni jöttek ki a térre, erre kellett egy jónak tűnő megoldást találni. A katasztrófavédelem szerint a lenti részben, a Szigeten nagyon sokan voltak, így azon valamit változtatni kell. Pontos koncepció erre nincs, ötletek számos sorát írták össze többen. Az egyik ötlet az lenne, hogy a fenti részben is lenne olyan fellépő vagy műsor, aki miatt többen feljönnének a szigetről, illetve az árusok mozgatásával is lehetne embereket „felcsalni”. Ami még ezen felül probléma lehet, az a menekülési pont, hiszen, ha bármi történik, nagyon nehéz lenne a helyet kiüríteni.

Andrea is nagyon részletesen tudott választ adni a kérdéseimre, tőle inkább a fesztivál hétvégéjével kapcsolatban kaptam számos új információt.

3.4.2. Kérdőív elemzése

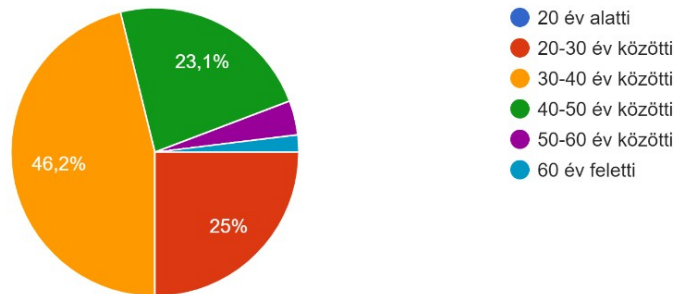
Primer kutatásom második részeként, a Google Űrlap segítségével megalkotott kérdőívet kellett kitölteniük férfiaknak és nőknek egyaránt. A kérdőívben 14 kérdés volt elérhető, amiben a kitöltőkre vonatkozólag is találhatunk kérdéseket, illetve magával a Bajai Halfőző Fesztivállal kapcsolatban. A kérdőív elemzése után, a válaszok segítségével próbáltam bebizonyítani vagy rácáfolni az egyes hipotézisekre.

A kérdőívre 52 válasz érkezett, a nemek szerinti eloszlásban, a válaszadók többsége férfi, 71,2%-uk, és 28,8% -uk nő.

A kitöltők korosztályát tekintve hat korcsoportot készítettem, 20 év alatti korosztálytól, a 60 év feletti korosztályig. A következő ábrán jól látható, hogy a legtöbb válasz 30-40 év közöttiektől érkezett, illetve szinte ugyanannyi számban érkezett 20-30 évesektől és 40-50 évesektől is válasz. Ez számszerűsítve annyit jelent, hogy 24 fő töltötte ki, aki 40-50 év közötti, 13 fő töltötte ki 20-30 év között, 12 fő töltötte ki, akik 40-50 év közöttiek, 2 fő volt aki kitöltötte a kérdőívet 50-60 év között és 1 fő töltötte ki, aki 60 év feletti. 20 év alattiak

nem töltötték ki a kérdőívet.

2, Életkor
52 válasz



10. ábra Kitöltők korosztály szerinti eloszlása

Forrás: Google Űrlapok diagram, mely a saját online kérdőív adatai alapján készült, 2023

A következő kérdésben a kitöltők lakóhelyét kérdeztem meg, hiszen fontos volt, hogy valaki bajai lakosként, a fővárosból, esetleg más városból tölti ki a kérdőívet. A kitöltők 50%-a bajai lakosként töltötte ki a kérdőívet, ez számokban azt jelenti, hogy 26 fő volt bajai lakosú, a kitöltők 19,2%-a vagyis 10 fő fővárosi és végül 30,8%, vagyis 16 fő valamely más városban él.

A kérdőív első három kérdése személyes kérdéseket vetett fel, hiszen a kutatási kérdéseimhez fontos tudni, mind a lakóhelyet, mind a kitöltők nemét-életkorát.

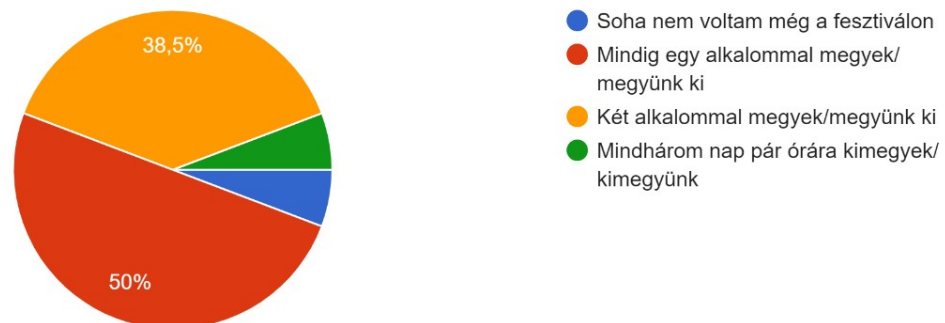
A negyedik kérdésben arra voltam kíváncsi, hogy ismeri-e a kitöltő a Bajai Halászléfőző Fesztivált. 3 válaszlehetőség közül választhattak: az első szerint igen ismeri a fesztivált, sőt többször el is látogatott már a fesztiválra, a második válaszlehetőség szerint hallott már a fesztiválról, de még nem volt kint élőben, és a harmadik válasz alapján nem ismeri, nem hallott még a fesztiválról. Mielőtt elemeztem volna a válaszokat, sejtettem, hogy nagyon sokan ismerik ezt a gasztrofesztivált, sőt sokak legalább egyszer már ki is látogattak, de a válaszok alapján, meglepődtem, hiszen az 52 kitöltő közül, 49 fő ismerte a fesztivált, és már többször el is látogatott, 2 fő hallott róla, de nem volt még kint és csupán 1 fő volt, aki nem hallott a fesztiválról. Itt a kitöltők 94,2%-a már legalább egyszer megfordult a bajai fesztiválon.

Az ötödik kérdésben, a kérés a következő volt: kivel látogat ki a bajai fesztiválra. 3 lehetőséget adtam meg, az első, hogy a családdal látogat ki a kitöltő, a második lehetőség, hogy barátokkal vagy munkatársakkal, illetve harmadikként, ha valaki egyedül megy el a fesztiválra. Legtöbben, 52 kitöltőből 27 fő a családjával megy el a fesztiválra, azaz kicsivel több mint a fele, barátokkal és munkatársakkal a kitöltők 34,6%-a, vagyis 18 fő, és 7 fő megy el egyedül a fesztiválra.

A hatodik kérdésben azt szerettem volna megtudni, hogy hány napra látogatnak el a fesztiválra. Ennél a kérdésnél 4 lehetőség közül lehetett választani: az első lehetőség, hogy soha nem volt még a fesztiválon, a második lehetőség szerint a fesztivál alatt egy alkalommal látogat ki, a harmadik lehetőség szerint a fesztivál alatt két alkalommal látogat ki, majd utolsó lehetőségként azt lehetett bejelölni, hogy mindhárom nap kimegy a fesztiválra pár órára. A következő ábrán jól látható, hogy a kitöltők nagyrészt 2 választást jelöltek meg: 26 fő, vagyis a kitöltők 50%-a egyszer megy el a hétvége folyamán a fesztiválra, és 20 fő, vagyis 38,5% pedig két alkalommal látogat el a fesztiválra.

6, A Bajai Halfőző Fesztivál alatt hány napra látogat ki?

52 válasz



11. ábra A Halfesztivál alatt hány napra látogatnak ki a résztvevők?

Forrás: Google Űrlapok diagram, mely a saját online kérdőív adatai alapján készült, 2023

A következő kérdéseknél rátértem kifejezetten a Fesztivállal kapcsolatos kérdésekre, aminek fő célja az volt, hogy kiderítsem, hogy kizárólag a halászlé, vagy más programok miatt is kimennek-e az emberek a fesztiválra. Ennél a kérdésnél 3 lehetőségből lehetett ugyancsak választani: az első szerint, hogy mindig az aktuális programot is megnézik a résztvevők, és csak akkor mennek el a fesztiválra, vagyis azon vagy azokon a napokon, amikor érdekes fellépőt/műsort lát a brosúrában. A második lehetőségénél, nem fontos a

fellépő vagy az aktuális műsor a látogatónak, hiszen csakis a halászlé miatt megy a fesztiválra, de ha a fesztivál közben talál valami jónak ígérkező műsort, akkor ott marad és megnézi. A harmadik variáció pedig az volt, hogy csakis a halászlé megkóstolása miatt mennek ki a fesztiválra, semmilyen más program nem érdekli. Ennél a kérdésnél, a válaszok eléggé megosztottak voltak, hiszen a kitöltők 30,8%-a, vagyis az 52 kitöltőből 16 fő csak a halászlé miatt menne ki a fesztiválra, és az első két válaszlehetőségre 18-18 fő voksolt, vagyis ugyanannyian nézik meg előre a műsorokat, mind ahányan kimennek a fesztiválra, és ha találnak egy színvonalasabb műsort, fellépőt, akkor ott maradnak.

A következőben azt a kérdést tettem fel, hogy szívesen látogat-e el több nyári gasztrofesztiválra. Ennél a kérdésnél ugyancsak 3 lehetőséget adtam meg választási lehetőségnek: az első szerint a kitöltő lakóhelyéhez közeli szinten összes fesztiválra elmegy, ha teheti, második lehetőségként a nem rajongók a fesztiválért lehetőséget választhatták, illetve utolsóként, hogy alapjába véve nem szereti a kitöltő a fesztiválokat, de a Bajai halfőző Fesztiválra amikor csak teheti, elmegy. A válaszok alapján a következőket lehet megállapítani: a legtöbben, a kitöltők 44,2%-a a lakóhelyéhez közeli összes fesztiválra ellátogat, a kitöltők 28,8%-a nem rajong a fesztiválokért és 26,9% nem igazán szereti a fesztiválokat, de a Halfesztiválra kilátogat amikor csak teheti.

A kilencedik kérdésben azt vizsgáltam meg, hogyha nem bajai lakosú kitöltőről van szó, akkor csak a fesztiválra látogat ki, vagy esetleg azon a hétvégén, Baján belül más látványosságot is megnéz-e, legyen ez múzeum, templom vagy más étterem. Itt négy lehetőség közül lehetett választani, de az egyik lehetőséget senki sem jelölte meg, miszerint bajai lakosúként, nem megy ki a fesztiválra. A kitöltők majdnem a fele, 49%-a bajai lakos, így számukra egyértelmű volt, hogy abban a pár napban biztosan nem látogatnak el más nevezetességhez Baján. A másik két válaszlehetőségnél a kitöltők 29,4%-a, vagyis 15 fő más nevezetességet is megnézne, és 21,6%, vagyis 11 fő, nem nézne meg mást.

9, Ön, mint turista (vagyis nem bajai lakosú) csak a Bajai Halfőző fesztiválra látogat el, vagy ebben az időszakban több látnivalót is megnéz Baja és környékén (templom, múzeum, más éttermek...)?

51 válasz



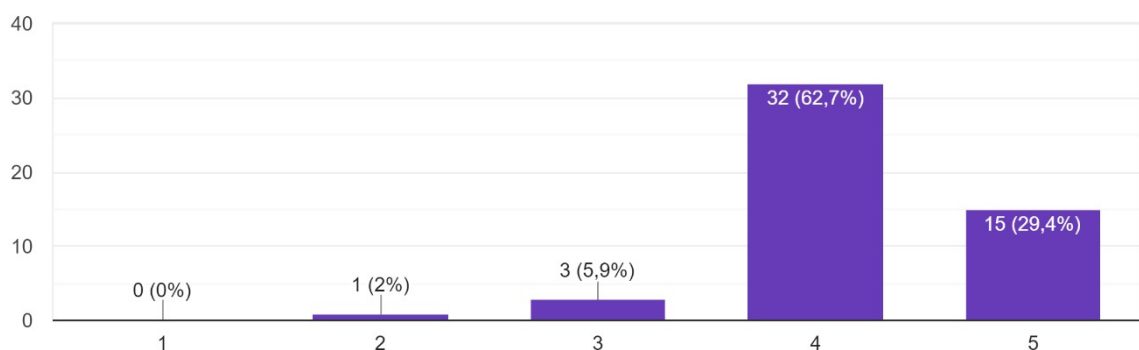
12. ábra Bajai Halfőző fesztivál alatt más nevezetességet is meglátogat-e?

Forrás: Google Űrlapok diagram, mely a saját online kérdőív adatai alapján készült, 2023

A tizedik kérdésben, egy lineáris skálán 1-5-ig kellett osztályozni a kitöltőknek a Bajai Halfőző fesztivált, ahol az 1-es az egyáltalán nem jó a fesztivál, sőt kifejezetten rossznak mondható, és az 5-ös, a nagyon jó a fesztivál, semmin nem kellene változtatni válaszlehetőség volt. Az alábbi ábrán látható, hogy nagyon kevés értékelés volt rossznak mondható, a kitöltők nagyrésze jónak, vagy kiválónak tartja a fesztivált.

10, Hányasra értékelné a Bajai Halfőző Fesztivált?

51 válasz



13. ábra Bajai halfőző fesztivál értékelése lineáris skálán

Forrás: Google Űrlapok diagram, mely a saját online kérdőív adatai alapján készült, 2023

A következő egy nyitott kérdés volt, az volt a kérdésem, hogy min változtatnának a fesztivál alatt. Ezt a kérdést a mélyinterjúban is fejtegettük Andreával, az ő álláspontja szerint elmondta azokat a kardinális problémákat, amik fennakadást okozhatnak. Ezek után kíváncsi voltam, hogy a lakosság/turisták hogyan vélekednek erről a kérdésről. Az összes válaszlehetőséget nem fogom felsorolni, inkább egy gyors összegzést írnék le: a legtöbben, más-más megfogalmazásban, de azt a javaslatot tették, hogy szeretnének másfajta, nívósabb műsorokat, több gyerekprogramot, illetve több kitöltőnek a nagy tömeggel volt problémája. Természetesen, az 50 kitöltő közül 10 kitöltő azt a javaslatot tette, hogy semmin nem változtatna, hiszen a fesztivál tökéletes.

A következő kérdésben azt kérdeztem meg, hogy ha látogató kimegy a fesztiválra, mindenképp eszik-e a bajai halászléből? 4 lehetőségből tudtak a kitöltők választani, két válasz arra irányult, hogy mindenképp eszik a kitöltő a halléből, de az egyik válaszban drágállja a hallevet, a másikban mindenképp eszik belőle, hisz egész évben ezt az eseményt várja. A másik két válaszlehetőségnél: nem eszik a halléből, mert drágállja a hallevet, a másik lehetőségénél azért nem kóstolja meg, mert nem is szereti a halászlévet. A válaszok a következőképp alakultak: egy válaszra nem érkezett válasz, mégpedig arra, hogy azért nem eszik valaki a halléből, mert drágállja. Mindösszesen 1 ember nem kóstolja meg mert nem szereti a hallevet, a kitöltők 71,2%-a, vagyis 37 fő drágállja a hallevet de azért mindenképp megkóstolja, és a kitöltők 26,9%-a, vagyis 14 kitöltő eszik a halléből, hiszen egész évben ezt várja.

A következő kérdés, még mindig a hallé megkóstolására vonatkozott, vagyis a kérdés az volt, hogyha kilátogat a fesztiválra a kitöltő személy, akkor hányszor kóstolja meg a halászlévet? 3 válaszlehetőséget adtam meg: 1 ember választotta azt, hogy egyszer sem eszik a halléből, a kitöltők 7,7%-a, 4 fő többször is eszik a halléből, és a kitöltők 90,4%-a, vagyis 47 fő egyszer eszik a halászléből, a fesztivál alatt.

A tizenharmadik kérdésben arra voltam kíváncsi, mi az a három szó, ami eszébe jut az embereknek Baja városáról. Ezt egy szófelhő formájában állítottam össze, de jól látható, hogy a legtöbbször elhangzott szavak: bajai halászlé, gyufatészta, fesztivál, hungarikum, nyár.



14. ábra Szófelhő: milyen három szóval jellemezné Baját

Forrás: Google Űrlapok diagram, mely a saját online kérdőív adatai alapján készült, 2023

Az utolsó kérdésben a hungarikumról kérdeztem a kitöltőket, hogy tisztában vannak-e azzal a ténnyel, hogy a bajai halászlé Hungarikum lett. Két lehetőség közül választhattak, igen, vagy nem. 52 válaszból 50-en tudták, hogy a Bajai Halászlé egy hungarikum. Ez nem volt meglepő, hogy ilyen sokan tudták a választ, hiszen az ott élőknek egyértelmű, hogy a saját régiójukból induló élelmiszer hungarikum lett.

A következőkben Excel táblák segítségével jelenítem meg azokat a kérdéseket, amelyek a kérdőív alapján fontosok a hipotézis megvizsgálásához.

Először megvizsgáltam, hogy az 52 kitöltő közül hányan voltak bajaiak, és hányan voltak turisták. Kifejezetten a nem bajai élőhelyű kitöltőket vizsgáltam meg, hogy hányan mennek el a fesztiválra, és kikkel. Ezen felül megnéztem azt is, hogy akik nem bajaiak, azok csak a fesztiválra látogatnak el, vagy más nevezetességre is kíváncsiak. Az 52 kitöltő közül 26 nem bajai személy töltötte ki a kérdőívet, és ezek közül 24 kitöltő többször is kilátogatott már a Bajai Halfőző fesztiválra. A következő táblázatban azt szeretném szemléltetni, hogy a „turisták” (nem bajaiak) közül hányan mennek el a fesztiválra a családdal, barátokkal/munkatársakkal vagy egyedül. 26 nem bajai töltötte ki a kérdőívet, viszont 2 fő nyilatkozott úgy, hogy nem megy ki a fesztiválra, vagy nem is hallott még róla, ezért relevánsan 24 fővel számoltam.

1. táblázat Turisták és bajai lakosok látogatása a fesztiválra

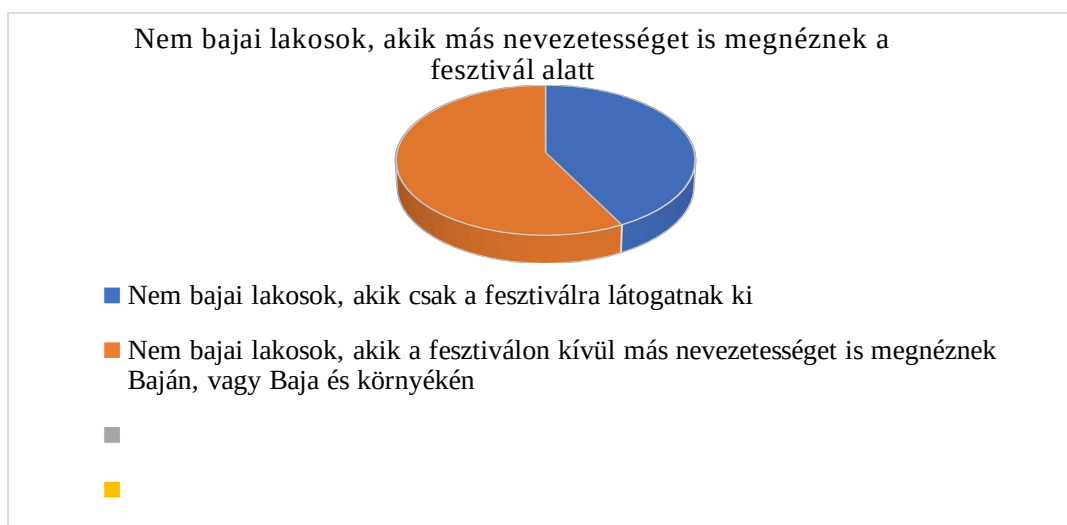
Nem bajai lakóhelyű személyek = turista	Bajai lakosok	Barátokkal/munkatársakkal mennek el a fesztiválra	Egyedül mennek ki fesztiválra	Családdal látogatnak ki a fesztiválra
26 fő		13	1	10
	26 fő	5	4	17

Forrás: Google Űrlapok diagram, mely a saját online kérdőív adatai alapján készült, 2023

Érdekes adat, hogy az 52 kitöltő közül 26 bajai töltötte ki a kérdőívet, és a kitöltők közül 25 fő többször is kilátogatott már a nevezetes fesztiválra, vagyis a bajaiak 96%-a minden évben megjelenik a fesztiválon.

A hipotézisemhez meg kellett azt is vizsgálnom, hogy a családok hány napra mennek ki a fesztiválra. Az eredmény a következőképpen alakult: a 27 családból 15 család egyetlen napra megy ki a fesztiválra, és 11 család több napra is kilátogat.

A következő ábrán azt szeretném megmutatni, hogy azok a személyek, akik nem bajaiak, és elmennek a fesztiválra, azokon a napokon megnéznék-e más nevezetességet, vagy csak a fesztiválra látogatnak ki. Az eredmény a következőképpen alakult, 26 olyan személy volt aki nem bajai, közülük 11 csak a fesztiválra látogat el és 15 személy más nevezetességet is megnéz azon a hétvégén.



15. ábra Nem bajai lakosok, akik más nevezetességet is megnéznék a fesztivál alatt

Forrás: Google Űrlapok diagram, mely a saját online kérdőív adatai alapján készült, 2023

A következőkben megvizsgáltam, hogy azok a kitöltő személyek, akik a családjukkal mentek ki a fesztiválra, azok közül egy vagy inkább több napra mennek el a fesztiválra. 52 kitöltő közül 27 fő megy a családjával a fesztiválra, ezek közül 15 fő, akik egy napra látogatnak ki, 10 család, akik két napra mennek ki, 1 olyan család volt, aki mindhárom nap ellátogat és 1 olyan család volt, aki nem megy el a fesztiválra.

Kíváncsi voltam, hogy azok a kitöltők, akik nem bajai lakóhellyel rendelkeznek és csak a fesztiválra mennek ki a hétvége alatt, azok inkább fiatalok, közép korosztály béliiek, vagy inkább idősebb korosztályúak. 52 kitöltő közül 11 ilyen személy volt, akik közül 3 fő 20-30 év közötti, 4 fő 30-40 év közötti, 3 fő, akik 40-50 év közöttiek és 1 fő volt, aki 50-60 év közötti. Ennél az eredménynél jól láthatjuk, hogy nincs az életkorok között szignifikáns különbség, holott a vizsgálatom elején, én úgy gondoltam, hogy az idősebb korosztály érdeklődik jobban a nevezetességek iránt, és a fiatalok lesznek inkább, akik csak a fesztivál miatt látogatnak el Bajára.

Utolsó elemként a Bajai Halászléfőző Fesztivál és a bajai hallé SWOT elemzését próbáltam felvázolni a kérdőív válaszainak, illetve a mélyinterjúk válaszok alapján. A SWOT elemzés egy olyan csoportmódszer, amivel egy cég vagy egy projekt életképességét lehet megvizsgálni, de csak több ember válaszára alapulva tudjuk elkészíteni. Feltérképezi az erősségeket, gyengeségeket, lehetőségeket és a veszélyeket is.

Erősségek:	Gyengeségek:
<ul style="list-style-type: none"> - egyedüli, kiemelkedő gasztro élmény - aktív turizmus a fesztivál alatt - összetartó erő - egyedi receptúra (bajai halászlé) - évszázados hagyományokra vezethető vissza (bajai halászlé) 	<ul style="list-style-type: none"> - rengeteg az ember, de nem tudják a szervezők az embereket „rávenni”, hogy különböző helyszíneken legyenek - kevés a színvonalas fellépő - kevés külföldi ismeri a hungarikumainkat - nincsen integrálva a turisztikai termékfejlesztésbe

Lehetőségek:	Veszélyek:
<ul style="list-style-type: none"> - többféle program gyerekeknek, felnőtteknek (minden korosztály számára) - a fesztivál tényleges elosztása 2 esetleg 3 helyszínre - -növekvő kereslet a külföldiek számára a hazai fesztiválok iránt - országmárka építésben jelentőségük lehet - export növekedés lehetőség (bogrács) 	<ul style="list-style-type: none"> - ha a szervezőkben nincs elég kompetencia/ alázat egy idő után ez a rendezvény is elveszti a jellegét - ha valami baj történik a fesztivál alatt, nincs jól kialakítva a menekülési útvonal

16. ábra SWOT elemzés: Bajai Halfőző Fesztivál

Forrás: Forrás: Google Űrlapok diagram, mely a saját online kérdőív adatai alapján készült, 2023

A SWOT elemzésben, kifejezetten a Bajai Halászléfőző Fesztivált és bajai hallét, mint hungarikumot próbáltam a kérdőív és mélyinterjúk válaszok alapján elemezni. Erősségei a fesztiválnak, hogy egyedi, kiemelkedő gasztro élményt nyújt a látogatóknak, és a fesztivál hétvégeje alatt a turizmus számokban megsokszorozódik. Itt nem csak a fesztivál részvételével lehet számolni, de a panziók, szállodák, más éttermek látogatói is megsokszorozódnak, illetve Baja nevezetességeit is többen nézik meg ebben az időszakban. Kulturális szempontból a fesztivál összetartó erővel bír, hisz évek óta hagyomány őrző szerepe van ennek a fesztiválnak. A fesztivál alatt olyan kulináris élményben lehet a látogatóknak részük, amelyet nem sok fesztivál tud utánozni, hiszen a halászlé egyedi receptúrával készül, ami alapján a hungarikum díjat is megkapta. A gyengeségei a fesztiválnak, hogy minden évben egyre több a turista és a látogatók. A rendezvény két helyszínen kerül megrendezésre, de nem tudják az embereket egyenlő arányban elosztani, mert ahol a fellépők és árusok vannak, ott sokkal több mindig a forgalom. A kérdőíves megkérdezések alapján kiderült, hogy a fellépőket viszont nem tartják elég színvonalasnak, illetve a gyerek program is eléggé foghíjas. Gyengeségként kiemelném még azt, hogy kevés külföldi ismeri ezt a rendezvényt, holott több nép, pl. a franciák ínycsenek számítanak, így ők biztosan többen eljönnének a fesztiválra, ha nagyobb lenne a híre, marketingje a rendezvénynek. A fesztiválban rejlő lehetőségek közül kiemelném, hogy mindenképpen

megoldásra váró új strukturáltságot igénylő feladat a helyszínen való résztvevők egyenletes eloszlása, illetve másfajta programok kidolgozása. Ha több külföldi tudna a rendezvényen részt venni, az export is növekedhetne, hiszen biztosan többen lennének, akik akár helyszínen megvásárolnák azt a fajta bográcsot, amiben ezt a finom hallét lehet elkészíteni. A veszélyek, amelyekre a mélyinterjú során hívták fel a figyelmet, hogyha a túl sok ember valahova beszorul (pl. hídra) és közben valami baj történik, nincsen megoldva a jó menekülési útvonal. Ugyancsak a mélyinterjúból derült ki, hogy a kellő alázat és kompetencia hiányában, akármilyen híres és elterjedt egy fesztivál, egy idő után elveszti a varázsát és a semmibe veszhet.

4. Következtetések, javaslatok

Az első hipotézisem, miszerint a Bajai Halfőző Fesztiválra legtöbbször visszajáró turisták látogatnak el, részben bebizonyosodott, hiszen a kérdőíves adatok szerint a turisták, vagyis azok a személyek, akik nem bajai lakosok, így a kitöltők 92%-a látogat el többször a Bajai Halfőző Fesztiválra, viszont a bajaiak 96%-a is ellátogat minden évben az eseményre. Szignifikáns különbség nem látható a bajaiak és a nem bajai lakosú turisták kilátogatásának arányában. Nem csoda, hiszen ez a fesztivál egész Magyarországon egyedinek számít, sőt több kulináris nép, pl. franciák is többször jelennek meg az eseményen, bár pontos számadat a külföldiek részvételéről nincsen.

A második hipotézisem, miszerint a Bajai Halfőző Fesztiválon a családok az egynapos látogatást preferálják, a 2-3 nappal szemben, ugyancsak bebizonyosodott, bár a különbség a két érték között itt sem volt túl nagy: a családok 55%-a inkább látogat el egyetlen napra a fesztivál alatt, mint több napra. Kutatási kérdéseim nem koncentráltak az anyagi oldalára a fesztiválnak, viszont volt egy kérdés, ami alapján fény derült arra, hogy a kitöltők nagy százaléka, már drágállja a halászlévet, bár még megveszi, de inkább egy alkalommal, mint többször. Szerepet játszhat az is, az egy napos kilátogatásban, hogy a fellépőket, műsorokat nem kifejezetten családok számára alakítják ki.

A harmadik hipotézisem, miszerint a Bajai Halfőző Fesztiválra szinte minden bajai kilátogat, és meg is kóstolja a hallevet, amely a helyi társadalmi értékek szempontjából meghatározó, beigazolódott, hiszen a kérdőív alapján nem volt olyan bajai lakosú személy, aki ne kóstolná meg legalább egy alkalommal a bográcson halászlévet, vagyis a kitöltők 100%-a eszik a halléből. Többen egész évben ezt az eseményt várják, hogy egy igazi, finom, gyufatészta bajai halászlévet kóstolhassanak meg.

Az utolsó, vagyis a negyedik hipotézisem, a turizmusra vonatkozott, miszerint a Bajai Halfőző Gasztró fesztiválra kilátogató turisták általában a többi bajai nevezetességet is meglátogatják, ez a hipotézis is beigazolódott, bár itt is az látható, hogy a számokban nincs szignifikáns különbség, ugyanis azok a nem bajai lakosok, akik csak a Bajai Halfőző Fesztiválra látogatnak el és más nevezetességet azon a hétvégén nem néznek meg, az a kitöltők 46%-a, és a kitöltők 54%-a más nevezetességet is megnéz a fesztivál hétvégéjén. A nevezetesség alatt értendő: múzeum, kiállítás, templom, vagy egy másik étterem is.

Az eddigi ismeretek alapján elmondható, hogy a fesztivál alatt szükség lenne több fejlesztésre és marketingre, főként azokban az őszi és téli hónapokban, amikor a turizmus stagnál, vagy akár visszaesés tapasztalható. A karácsonyi időszakra mindenképp több hangsúlyt kellene fektetni, esetleg programcsomagokat hirdetni. A csomagokat akár a halászléfőző fesztivál alatt is érdemes lenne a turisták számára ajánlani. A szervezők számos ötlettel állhatnának elő, amivel a külföldiek számára megismertetnék mind a várost, a gasztrofesztivált, a bajai hallét, vagyis magát a hungarikumunkat. A Bajai Halfőző fesztivállal kapcsolatban, több szervező véleményét lehetne kikérni, hogy hogyan lehetne megoldani azt a problémát, hogy ne egy helyszínen tömörüljön egyszerre a tömeg. Ennek megoldására évek óta vannak próbálkozások, kísérletezések, de nem találták meg még a megfelelő megoldást. Ezen kívül érdemes lenne önkormányzati segítséget kérni, pályázati lehetőségnek is utánanézni. Ha a hungarikumok megismertetéséből indulunk ki, érdemes lenne a fesztiválra több hungarikum terméket is megjelentetni, így több külföldit lehetne a városba „csalogatni”, illetve az országimázst növelni.

2014-ben valósult meg a "Baja Fesztivál-város turisztikai háttér infrastruktúrájának komplex fejlesztése", annak érdekében, hogy a bajaiak és az idelátogatók magas színvonalú, minőségi turisztikai szolgáltatást vehessenek igénybe, ellenben 8 év elteltével, mindenképpen az infrastrukturális oldalát is meg lehetne vizsgálni, hogy milyen eszközökkel lehetne fejleszteni a meglévő infrastruktúrát. Az EuroVelo6 Európai Nemzetközi Kerékpáros Úthálózat ugyan kiépült, de akik nem kerékpárral érkeznének a fesztiválra, vagy csak akár átutazóban a városok keresztül, más közlekedési eszközök hálózatának fejlesztését is tervbe kellene venni.

Mégis, ezeken a javaslatokon túl, szinte minden bajai úgy nyilatkozik, hogy a fesztiválon nem változtatna semmit, hiszen ez egy egész évben várt esemény, ahol egy közösség találkozhat, főzhet, közbe megvitathatja az élet nagy dolgait. Érdemes elgondolkodni, hogy a turizmus erősítése a cél, vagy az összetartó erő még szorosabbá tétele.

Összefoglalás

Az elmúlt évek folyamán, mind a téli, mind a nyári hónapokban egyre több fesztivál kerül megrendezésre. A gasztro-fesztivál fogalma nem újkeletű, mégis az utóbbi időkben lendült fel csak igazán, a turizmus ezen kisebb ága. Baja mindig is kedvelt volt a nyári fesztivál időszakban, hiszen évek óta minden évben megrendezik a híres Bajai Halfőző Fesztivált. Ezen felül, Baja csodálatos természeti kincsekkel megáldott helyszín, ami a turizmus szempontjából különleges vonzerővel bír. A város két ásványvíz-jellegű kútja, valamint a Baja közelében található két gyógyvizes fürdő (Nagybaracska, Dávod - Püspökpuszta) jótékony hatását kínálja. Gemenc, a jórészt erdővel borított gyönyörű ártér védett állatoknak ad otthont, amelyeket meglesni páratlan élmény kirándulásaink során. A bajai ember olyan harmóniában élhet együtt a természettel, amely ma már kevés városlakónak adatik meg.

Szakedolgozatom szakirodalmi részében kifejtettem a turizmus és a gasztroturizmus fogalmát, bemutattam Baját és a nevezetességét, ezen felül kitértem a hungarikumokra és a hungarikum piramis-elméletére és egy picit még ismertebbé tettem a Bajai Halfőző Fesztivált és a bajai halászlét.

Saját kutatásomat tekintve kétfajta módszerrel vizsgáltam meg a fesztivált, hogy minél átfogóbb képet kaphassak a fesztiválról. Primer kutatásomban interjút készítettem két olyan személlyel, akik jól ismerik a várost és a fesztivált és meghatározóak annak életében. Az interjúkat személyesen készítettem, 2022 nyarán. Ezen felül kérdőívet is készítettem a lakosság számára, hogy még relevánsabb, átfogóbb válaszokat kaphassak a kutatási kérdéseimre. A 4 kutatási kérdésem közül, mind a négy beigazolódott: bár voltak, ahol a számok nem voltak túl eltérők, vagyis szignifikáns különbség nem volt észlelhető.

A vizsgálatom után igyekeztem javaslatokat tenni annak érdekében, hogy a fesztivál még ismertebb legyen a külföldiek számára, illetve arra, hogy a bajai turizmust hogyan lehetne jobban fellendíteni azokban a hónapokban, amikor nem kerül megszervezésre egy ekkora volumenű gasztrofesztivál.

Összességében elmondható, hogy a hungarikum és a turizmus számtalan szálon összekapcsolódik, hiszen egy-egy hungarikum közvetítői elemként szolgálhat egy-egy turisztikai célterület felkeresésében. Érdemes a fesztiválok alatt a hungarikum termékekre alapozni, hiszen ezzel olyan eredetiséget adhatunk az adott desztinációnak, amivel külföldi országok kínálatával is méltán felvehetjük a versenyt.

Irodalomjegyzék

- 1, Böröcz , J. (1996). Leisure Migration. Oxford: Elsevier Science Ltd.
- 2, Buhalis. (2000). Marketing the competitive destination of the future . Tourism management, old.: 97-116.
- 3, Cohen, E. (1974). Who is a Tourist ? Sociological, old.: 527-555.
- 4, Fehér, I., Kóródi, M. (2008). A vidéki turizmus fejlesztése. Budapest: Szaktudás Kiadó Ház.
- 5, Füreder, B., Rátz , T. (2016). Helyek és ízek találkozása – A gasztronómia és a turizmus. Gasztronómia és turizmus- Válogatott tanulmányok, 10-24.
- 6, Gemenc Zrt. (2014). Gemenc Kincsei. Baja: Gemenc Zrt. .
- 7, Hall, C., Sharples, E. (2001). Food Tourism Around the World Development, Management and Markets. Butterworth-Heinemann.
- 8, Laki , I. (2014). Baja és térségének fejlődési lehetőségei. Gradus, old.: 184-189.
- 9, Lengyel, M. (1992). A turizmus általános elmélete. Budapest: VIVA Reklámügynökség.
- 10, Macdonald, H., Deneault , M. (2001). National Tourism & Cuisine Forum: Recipes for Succes. Ottawa.
- 11, Michalkó, G. (1999). A városi turizmus. Budapest: MTA Földrajztudományi Kutató Intézet.
- 12, Pusztai, B. (2007). Identitás, kanonizáció és márkázás a bajai népiünnepélyen
- 13, Sharpley, R. (1994). Tourism, Tourists & Society. Huntingdon UK: ELM Publications.
- 14, Tóth Bettina, Hegedűs, G., & Pusztai, B. (2020). A falusi gasztr fesztiválok iránti kereslet és kínálat vizsgálata dél-alföldi példák alapján. Turizmus Bulletin, old.: 24-33.
- 15, Tózsá, I., & Zádori, A. (2013). Hungarikumok. Turizmus-vendéglátás szakos BA hallgatók részére. Budapesti Corvinus Egyetem Gazdálkodástudományi Kar, Környezettudományi Intézet, Gazdaságföldrajz és Jövő kutatás Tanszék, Turizmus: Budapest.
- 16, Török, Z. (2020). Halászlé, a hungarikum! Minden amit nem tudtál eddig róla.
- 17, Tózsér, A. (2022). A hungarikumok szerepe a települések fejlődésében. Polgári szemle, old.: 153-167.
- 18, Zátori, A. (2016). A fesztiválturizmus elméleti. Akadémiai Kiadó, Budapest.

Egyéb irodalom:

- 1, (dátum nélk.). Letöltés dátuma: 2023. 03 Forrás: <https://baja.utisugo.hu/>
<https://baja.utisugo.hu/>
- 2, <http://belvaros.bajaplebania.hu>. (2018). Letöltés dátuma: 2023. 03.21. Forrás: <http://belvaros.bajaplebania.hu/szent-janos-kapolna/>
- 3, <https://baja.kornyeke.hu>. (2020). Letöltés dátuma: 2023. 04.05. Forrás: <https://baja.kornyeke.hu/hajomalom-es-halaszati-miniskanzen>
- 4, <https://bajaimuzeum.hu/>. (2020). Letöltés dátuma: 2023. 03.28. Forrás: <https://bajaimuzeum.hu/kiallitasok/allando-kiallitasok/bagolyvar/>
- 5, <https://bajainfo.hu>. (2023). Letöltés dátuma: 2023. 04.07. Forrás: <https://bajainfo.hu/bajai-halfozo-fesztival/>
- 6, <https://kirandulastervezo.hu>. (2017). Letöltés dátuma: 2023. 03.11. Forrás: <https://kirandulastervezo.hu/latnivalo/baja/mariakonnye---kegyhely>
- 7, <https://www.kozterkep.hu>. (2020). Letöltés dátuma: 2023. 03. 05. Forrás: <https://www.kozterkep.hu/1667/huvelyk-maty-i-szobra>
- 8, Hungarikumok gyűjteménye. (2022). Letöltés dátuma: 2023.04.19. Forrás: <http://www.hungarikum.hu/sites/default/files/hungarikumok-lista.pdf>
- 9, KSH. (2023). <https://stat.dbhir.com>. Letöltés dátuma: 2023. 04.16. Forrás: <https://stat.dbhir.com/telepules/Baja>
- 10, Minisztérium, F. (2020). Tájékoztatás nemzeti érték hungarikumok rendszerébe történő felvételének módjáról. Budapest, Magyarország. Letöltés dátuma: 2023. 03.17. Forrás: <http://hungarikum.hu/sites/default/files/Javaslat%20beny%C3%BAjt%C3%A1sa%20-%20nemzeti%20%C3%A9rt%C3%A9kpiramis%20-%20%C3%A1ltal%C3%A1nos%20t%C3%A1j%C3%A9koztat%C3%B3.pdf>
- 11, Papp, S. (2017). Halászlékrónikák – Mitől bajai, a bajai? Letöltés dátuma: 2023. 03.19. Forrás: <https://nlc.hu/magyarorszagkul/20170609/halaszlekronikak-mitol-bajai-a-bajai/>
- 12, Rafai Gábor. (2020). Szegedi kontra bajai? Minden, amit tudni érdemes a karácsonyi halászléről. Letöltés dátuma: 2023. 03.22. Forrás: <https://szeged.hu/cikk/szegedi-kontra-bajai-minden-amit-tudni-erdemes-a-karacsonyi-halaszlerol>
- 13, Szegfű, L. (1985). Gondolatok Baja nevének eredete kapcsán. MNYTK. Budapest. Letöltés dátuma: 2023. 04.10. Forrás: <https://edit.elte.hu/xmlui/bitstream/handle/10831/10208/MNYTK%20-%2020170.sz%C3%A1m%2012.pdf>
- 14, WTO. (1989). The Hague Declaration on Tourism. WTO. Madrid: WTO.
- 15, www.hajosincefalu.hu. (2019). Letöltés dátuma: 2023. 03.27. Forrás: <http://www.hajosincefalu.hu/index.php/latnivalok.html>
- 16, www.hungarikum.kormany.hu. (2015). Letöltés dátuma: 2023. 03.10. Forrás: https://hungarikum.kormany.hu/download/d/9e/21000/Bajai_Hal%C3%A1szle_FINAL.pdf

Mellékletek

1. számú melléklet

A turizmusban rejlő lehetőségek Baján, különös tekintettel a Bajai Halfőző Fesztiválra

Kedves Válaszadó!

Kérem, segítse munkámat az alábbi kérdéssor kitöltésével!

A válaszadás önkéntes és anonim. A válaszok kizárólag a szakdolgozatban kerülnek felhasználásra.

Válaszait előre is köszönöm!

1, Nem

Férfi

Nő

2, Életkor

20 év alatti

20-30 év közötti

30-40 év közötti

40-50 év közötti

50-60 év közötti

60 év feletti

3, Lakóhelye

Baja

Főváros

Más város:

4, Ismeri a Bajai Halfőző Fesztivált?

Igen, ismerem, többször el is látogattam már a fesztiválra

Igen, hallottam már a fesztiválról, de nem voltam még kint

Nem, nem hallottam még erről a fesztiválról

5, Ha általában kilátogat a fesztiválra, kivel teszi ezt meg?

Családommal

Barátokkal, munkatársakkal

Egyedül

6, A Bajai Halfőző Fesztivál alatt hány napra látogat ki?

Soha nem voltam még a fesztiválon

Mindig egy alkalommal megyek/ megyünk ki

Két alkalommal megyek/megyünk ki
Mindhárom nap pár órára kimegyek/kimegyünk

7, A fesztiválra, kizárólag a halászlé miatt megy ki, vagy a többi programot is megnézi, majd eldönteni, melyik nap érdemes Önnek kimennie a fesztiválra?

Mindig megnézzük az aktuális programokat, és akkor látogatunk ki a fesztiválra, amikor az előadók/programok is érdekesek számunkra
Csak a halászlé miatt megyünk, így a programot előre nem nézzük meg, de ha valami kint a fesztiválon megtetszik, lehetséges, hogy a program miatt tovább maradunk kint
Csak a halászlé megkóstolása miatt megyünk ki

8, Több nyári fesztiválra (gasztro-fesztiválra) el szokott látogatni?

Igen, a lakóhelyemhez közeli szinte összes fesztiválra kilátogatok, amikor csak tehetek
Nem, nem rajongok a fesztiválokért
Nem, nem szeretem a fesztiválokat, de a Bajai Halfőző Fesztiválra, amikor csak tehetem elmegyek

9, Ön, mint turista (vagyis nem bajai lakosú) csak a Bajai Halfőző fesztiválra látogat el, vagy ebben az időszakban több látnivalót is megnéz Baja és környékén (templom, múzeum, más éttermek...)?

Bajai lakosú vagyok, így csak a fesztiválra megyek el
Bajai lakosú vagyok, de a fesztiválra sem megyek ki
Nem vagyok bajai, így, ha a fesztiválra mennék, mindenképpen más nevezetességet is megnéznék
Nem vagyok bajai, de csak a fesztiválra mennék el
Egyéb:

10, Hányasra értékelné a Bajai Halfőző Fesztivált?

Egyáltalán nem jó, sőt inkább rossznak mondható a fesztivál

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Nagyon jó a fesztivál, semmit nem változtatnék rajta

11, Ha bármin változtatna a fesztivállal kapcsolatban, mi lenne az?

Saját válasz

11, Ha kint tartózkodik a fesztiválon, mindenképpen megkóstolja-e a halászlévet?

Igen, mindenképpen, hiszen egész évben erre a fesztiválra várok
Igen, ezek a halléből, bár drágállom az árát
Nem eszem a halléből, mert drágállom

Nem eszem a halléből, mert nem szeretem

12, Ha a Bajai Halfőző Fesztiválra több napra is kilátogat, akkor többször eszik a halléből?

Igen, legalább két alkalommal, sőt néha haza is viszek belőle

Nem, egyszer szoktam csak belőle enni

Nem, egyszer sem eszek a halászléből

13, Melyik az a 3 szó, ami legelőször Baja városáról eszébe jut?

Saját válasz

14, Tudja-e, hogy a bajai halászlé Hungarikum?

Igen, tudtam

Nem, nem tudtam

2. számú melléklet

1. táblázat Turisták és bajai lakosok látogatása a fesztiválra.....	33
---	----

3. számú melléklet

1. ábra A turizmus rendszere.....	6
2. ábra Nemzeti Értékpiramis.....	10
3. ábra Bajai halászléfőző bogrács.....	12
4. ábra Bajai halászlé gyufatésztával.....	13
5. ábra Baja elhelyezkedése a térképen.....	13
6. ábra Bagolyvár - Baja.....	15
7. ábra Hüvelyk Matyi szobor- Baja.....	16
8. ábra Gemenci túra.....	18
9. ábra Bajai Halfőző Fesztivál.....	19
10. ábra Kitöltők korosztály szerinti eloszlása.....	27
11. ábra A Halfesztivál alatt hány napra látogatnak ki a résztvevők?.....	28
12. ábra Bajai Halfőző fesztivál alatt más nevezetességet is meglátogat-e?.....	30
13. ábra Bajai halfőző fesztivál értékelése lineáris skálán.....	30
14. ábra Szófelhő: milyen három szóval jellemezné Baját.....	32
15. ábra Nem bajai lakosok, akik más nevezetességet is megnéznének a fesztivál alatt.....	33
16. ábra SWOT elemzés: Bajai Halfőző Fesztivál.....	35

4.sz. függelék - Hallgatói és konzulensi nyilatkozat

NYILATKOZAT


Alulírott Tóth - Pál Zsombor, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Gödöllői Campus, Vidékfejlesztési agrármérnök szak nappali/levelező* tagozat végzős hallgatója nyilatkozom, hogy a dolgozat saját munkám, melynek elkészítése során a felhasznált irodalmat korrekt módon, a jogi és etikai szabályok betartásával kezeltem. Hozzájárulok ahhoz, hogy Záródolgozatom/Szakdolgozatom/Diplomadolgozatom egyoldalas összefoglalója felkerüljön az Egyetem honlapjára és hogy a digitális verzióban (pdf formátumban) leadott dolgozatom elérhető legyen a témát vezető Tanszéken/Intézetben, illetve az Egyetem központi nyilvántartásában, a jogi és etikai szabályok teljes körű betartása mellett.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz:

igen

nem*

Kelt: 2023. május 09.



Hallgató

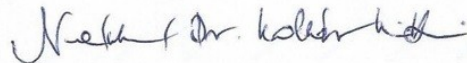
KONZULTÁCIÓS NYILATKOZAT

A **Tóth-Pál Zsombor** (név) (hallgató Neptun azonosítója: **FGCALG**) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a záródolgozatot/**szakdolgozatot**/diplomadolgozatot/portfólió¹ áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A záródolgozatot/**szakdolgozatot**/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védeésre **javaslom** / nem javaslom².

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen **nem***³

Kelt: Gödöllő, 2023 év május hó 8. nap



Belső konzulens

5.sz. függelék – Tartalmi kivonat

A SZAKDOLGOZAT TARTALMI KIVONATA

„A turizmusban rejlő lehetőségek Baján, különös tekintettel a Bajai Halfőző Fesztiválra”.

Tóth-Pál Zsombor

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Gödöllői Campus

Vidékfejlesztési Agrármérnök Szak

Némediné Dr. Kollár Kitti: egyetemi docens

Szakedolgozatom szakirodalmi részében a turizmus és a gasztroturizmus fogalmát magyaráztam meg, bemutattam Baja városát és a nevezetességeit, majd rátértem a hungarikumokra és a hungarikum piramis-elméletére, végezetül bemutattam a Bajai Halfőző Fesztivált és az egyik hungarikumunkat, a bajai halászlét.

Saját kutatásomat tekintve kétfajta módszerrel vizsgáltam meg a fesztivált. Primer kutatásomban interjúkat készítettem olyan személyekkel, akik jól ismerik a várost és a fesztivált. Ezen felül kérdőívet is készítettem a lakosság számára, hogy még relevánsabb, átfogóbb válaszokat kaphassak a kutatási kérdéseimre. Illetve SWOT analízis segítségével vizsgáltam meg a Bajai Halfőző Fesztivál és a város erősségeit és gyengeségeit. A 4 kutatási kérdésem közül, mind a négy beigazolódott.

A vizsgálatom után igyekeztem javaslatokat tenni annak érdekében, hogy a fesztivál még ismertebb legyen a külföldiek számára, illetve, hogy a bajai turizmust hogyan lehetne még jobban fellendíteni azokban a hónapokban, amikor nem kerül megszervezésre a Bajai Halfőző Fesztivál.

Összefoglalva elmondhatjuk, hogy a hungarikum és a turizmus összekapcsolódik, hiszen egy-egy hungarikum közvetítői elemként szolgálhatnak egy-egy turisztikai célterület felkeresésében: így érdemes a fesztiválok alatt a hungarikum termékekre alapozni, hiszen ezzel olyan eredetiséget adhatunk az adott területnek, amivel külföldi országok kínálatával is méltán felvehetjük a versenyt.