

## MÉZESKALÁCSOSSÁG

A mézeskalács készítésének Európában több évezredes hagyománya van, hiszen már a görögök és a rómaiak is készítettek ünnepi alkalmakra „mézeslepényt”. Szokásban volt a méz, a mézes italok és ételek áldozása is. A görögök a Pallasz Athéné templomát őrző sárkánykígyót is mézeskaláccsal táplálták, és hitük szerint szerencsétlenséget jelentett, ha érintetlenül hagyta. A rómaiak a bacchanáliákon és lucullusi lakomáikon szintén sok mézet és mézeskalácsot fogyasztottak el. A halottak szájába szintén mézeskalácsot tettek, hogy kiengeszteljék Cerberust, a halottak birodalmát őrző háromfejű kutyát, az előkelő halottakat pedig gyakran mézben temették el.

A rómaiaktól elsőként Nyugat- és Közép-Európa népei vehették át a mézeskalácskészítést, a középkorban még elsősorban a kolostorokban készítették. A német területeken a 13. századtól kezdtek céheket alapítani a mézeskalácsosok. Valószínűleg tőlük terjedt el hazánkban is a mézeskalácsosság, amelyre a mesterség magyar műszókincse is utal, biztosan azonban csak céhes formájának kialakulását tekinthetjük német eredetűnek. Az első magyar mézeskalácsos cég 1619-ben Pozsonyban kezdte meg működését, a debreceni cég pedig 1713-ban alakult meg hét mesterrel. Debrecen városa mindig is jelentős központja volt a magyarországi mézeskalácsosság, köszönhetően fejlett malomiparának és az előállított jó minőségű lisztnek és méznek.



A mézeskalácsosok háromféle tésztát készítettek, ütőfás, lédig- és fehértésztát. A debreceni ütőfás tészta készítésének jellegzetessége, hogy itt a mézet csak felmelegítették, nem főzték fel hozzá, illetve mindig a külső fűtésű, sárból, agyagból készült *nagykemencében*, *boglyakemencében* sütötték ki, nem kiskemencében, mint más mézeskalácskészítő központokban, például Karcagon vagy Nyíregyházán. A helyi mézeskalácsosok szerint ettől lesz a debreceni mézeskalács olyan „*törekeny-ropogós*” állagú, mégis ízletes. A mézestésztát díszesen faragott faformákba, az üvegoszlopokban látható ún. *ütőfák*ba nyomkodják bele, melyeket egészen a 20. század elejéig a mézeskalácsosok maguk faragtak ki dió- vagy körtefából. A debreceni mézeskalácsosság jelképeként tartják számon a kerek mézestányért, amelyet már a 19. században is csak *debreceninek* neveztek országszerte.



Az ütőfás tészta lisztből, mézből és cukorból készült. A méz és a cukor aránya jellemzően 75-25 % volt. Az 1930-as évekig még süveg cukrot használtak, amit a

mézeskalácsos műhelyben is látható *famozsárral* törtek meg. A kimért alapanyagokat ezután *kavaróteknőben* összegyúrták. A pontos mennyiségeket a mézeskalácsos mesterek, segédek gyakran igyekeztek titokban tartani, akár még egymás elől is elrejtve mérték ki a hozzávalókat. A lisztet a falon látható *szitával* átszitálták, hogy az esetleges idegen anyagokat eltávolítsák, és hogy lazábbá tegyék. Ezt a bekavart, még szemcsés masszát pár napig állni hagyták, majd a *brehpadon*, más néven törőpadon egységessé, további munkára alkalmassá tették. A műhelyenteriőrben bemutatott breholást mindig két személy végezte. A brehpad egyik oldalán ülő a tésztát hajtogatta a rúd alá, amit a másik oldalon álló mozgatott, így dolgozva meg a tésztát. Egyszerre 10-15 kg-os tésztát breholtak meg. A meggyúrt tésztából ún. *absteholóval*, vágódeszkára emlékeztető falapáttal vágtak ki egy darabot, amit először gömbölyűre, majd a mézestányér esetében 2-2,5 méter hosszú hengerbe nyújtottak a munkaasztalon, a *táblán*. Ezt az ún. *mászlival*, a mérőléccel száz egyenlő részre osztották, a megjelölt helyeken a tésztát elvagdalták, majd a rövid nyújtófával kinyújtották, „*lengolták*”. A kinyújtott tésztát az ütőfákba nyomkodták bele, ezt hívták *kiverésnek*. Ez a munka nem igényelt különösebb szaktudást, ezért az 1930-as években kiegészítő munkaerőket, kiverőlányokat alkalmaztak. Kiverésnél vigyázni kellett, nehogy a tészta ún. *ceig* legyen. Ceignek akkor mondták a tésztát, amikor nem nyomkodták bele kellőképpen a formába, és a díszítmény nem rajzolódott ki élesen. Kiverés közben ezért a tésztát kissé kefével belisztezték, késsel egy kicsit alányúltak, megemelték, majd egy gyors mozdulattal kézzel kifordították az ütőfából.

A formából kikerült tésztát sütésig az ún. *gárbon*, a szárítóállványon tárolták. A tésztának itt kellett a sütésig a levegő páratartalmától kissé megnedvesednie. A mézeskalácsosok a sütést leginkább a délutáni órákban végezték, amikor már minden tésztamunkát befejeztek. A kemencét két órával a sütés előtt befűtötték. A mézestészta sütését a debreceni mézeskalácsosok mindig *nagykemencében* végezték, nyitott ajtónál. A sütő személy a kemence nyílása mellett ült, kezében a botszerű sütőlapát, amely a tűz igazgatása mellett a pléhek, vagyis a tepsik kirakására, forgatására szolgált. A sütést végző mellé helyezték le az egymásra rakott négy pléhet, és körülbelül félpercenként tették őket be egyiket a másik mellé. Mire a negyedik pléhet is betették, az elsőben már meg is sült a mézes. Ha a mézes szív kissé megégett, akkor azt vagy a csomag közepére tették, vagy találékonyan „*Érted ég szívem*” felirattal „indokolták” pirultságát.

A fent leírt tésztából készítették a tányér mellett a különböző figurális mézestermékeket, az ún. toknikat is, melyeknek számtalan variánsa létezett. A jó üzleti érzékkel megáldott mézeskalácsosok a vásárlók ízlését is mindig figyelembe vették, a korábbi minták hagyományozódása mellett az aktualizálódás is jellemezte munkájukat, ahogy Kerékgyártó Sándor megfogalmazta „*A kereslet s a szokások szabályozzák a készítést.*” A változatos formavilágról a kiállított ütőfák is tanúskodnak. A mai napig is népszerű mézes kakas, kard, csizma és huszár mellett szép számmal készültek Szent Erzsébetet, a korabeli viseletek hű lenyomataként is szolgáló emberpárokat, a falu bolondját, Bolond Miskát,

kesztyűt, pipát, órát, biciklistát vagy akár futball-labdát ábrázoló mézeskalácsok is. A készítmények összetételét természetesen az egyes ünnepekhez kapcsolódó szokások is determinálták. Karácsony előtt Szent Miklóst, csillagot, hóembert, fenyőgömböt, újévkor kéményseprőt, malacot és szerencsepatkót, húsvétkor tojást, nyulat, kiscsirkét ábrázoló mézeskalácsok kerültek a kirakatba. Anyák napjára mézeskosárcák, „Kicsi szívem kicsi szám Neked minden jót kíván” feliratú szívek, augusztus 20-ra Szent Istvánt ábrázoló debreceni tányérok sorakoztak a pultokon. Ma már csak múzeumok őrzik azokat az ütőfákat, amelyekkel nem két-, hanem háromdimenziós tésztákat, bölcst, templomot, hintót készítettek. Ezeket napjainkban pléhszagatókkal formázzák, és ejzzel díszítik.

A vásárok kedvelt csemegéje, a híres *mézesmogyoró* is az ütőfás tésztából készült. Tésztájába a breholás előtt fahéjat, vaníliát vagy szegfűszeget tettek, kis hosszúságú hasábokra vágták, összegöndörgették, belisztezték, és a szitához hasonló mézesmogyorókészítő-rostában szabályos gömb alakúra formázták. Ez ma már szintén a debreceni mézeskalácsosok sajátjaként ismert mézestermék. Ritkábban henger alakú *mézesbotot* is készítettek.

Mindig is népszerűek voltak a szemet gyönyörködtető, színpompás, ún. *ejzolt* darabok, melyeknek megjelenésében és elterjedésében vélhetően a cukrászipar is szerepet játszott. Az ejzolt termékekhez használt cukros, fehértészta méz nélkül készült, hiszen esetükben az elsődleges szempont nem az ízletesség, hanem a tartósság volt. A tésztát pléh szagatóval formázták, kiskemencében sütötték meg, majd sütés után színes masszával, ún. *ejzzel* díszítették. Az ejz burgonyalisztból, burgonyacukorból, cukorfestékből és zselatinból készült, amelyet a kiállított *habverőgéppel* keverték össze. Ezt aztán a kiállított, különböző színű *ételfestékkel* színezték. A masszát a hegyes papírzacsokoszerűre csavart hólyagpapírzsákba tették, a végére kis réz formázókúpokat, *tutnikat* helyeztek, melyeken keresztül átnyomták az ejzet. A tutnik kifolyónyílása különböző, így a díszítmény is különböző formát vesz fel.

Az ejzolt termékek díszítésének, az ejzolásnak alapvetően kötött rendje van mind a mai napig. Legkelendőbb ejzolt termék az ezer dísszel telerajzolt, valóságos szerelmi vallomással felérő nagy tükrös szív volt, amelynek számtalan variációja létezik, nemcsak a színek kavalkádja, hanem a felragasztott képecskék és a versikék miatt is. A sütés után először piros festékkel kenik be az egész szívet, majd ráragasztják a tükröt vagy a szerelmespárt ábrázoló képecskét, az ún. *bilétet*. Ezután a szegélyeken egy szélesebb fehér, a tükrön pedig jellemzően kék keretet, majd egy sárga csigavonalat *ramfliznak*. A margarétázó vagy rózsázó tutnikkal a megfelelő virágmintát, végül pedig a levéldíszeket viszik fel. Hasonló technikával készítették a parányi *papucsokat*, a nemzetiszín sallanggal díszített *kulacsokat*, a halványkék pólyába takart *babákat*, a peckes *huszárokat* vagy a huncut gyermek**bölcso**ket is.

A *lédig-* vagy *barnatésztákat* felfőzött mézzel és cukorral készítik, nem ütőfával, hanem pléhszagatókkal formázzák ki, és kiskemencében sütik ki. A lédigtésztából kerek

bökővel *puszedlit*, téglalap alakúból pedig *stanglit* sütöttek. A lédigtermékek ízesítése a legkülönbözőbb fűszerekkel vagy gyümölcsökkel történt. Készítettek diós, mogyorós, mandulás masszával behúzott stanglit, sőt az 1930-as évekig divat volt majorannával, fahéjjal, csillagánizzsal, szegfűszeggel, szerecsendióval vagy borssal is ízesíteni. A puszedlit gyakran cukorral, csokoládéval vonták be. Ha csak a felső részét kenték be cukorsziruppal, *glazúrozott*, ha az egészet, kandírozott puszedlinek nevezték. Itt érdemes megjegyezni, hogy ma glazúrozás alatt inkább az egyre elterjedtebb *írókázást* értenek, amikor tojásfehérjével különböző mintát rajzolnak, „írnak” a barnatésztára.

A lédigtészták másik típusa a *mézeskenyér*, amit stiklinek, zsidókenyérnek, ha pedig mandulát is tettek rá, *Kossuth-kenyérnek* nevezték. A mézeskenyeret régen mézestésztából sütötték és ütőfával formázták, később lédigtésztából ún. fakkospléhben sütötték meg, sütés után pedig a munkaasztalon is látható *fakarddal* vagdalták szét. Mára ez a mézesfelé szinte teljesen feledésbe merült.

Szintén lédigtésztából készítik a *mogyorós- vagy mandulácsókot*. A diót vagy mogyorót ledarálják, összekeverik porcukorral, tojást tesznek hozzá (fél kiló dióhoz akár 20-24 tojást is adnak), összekavarják, a kiállításban is látható tölteléknyomóba, *dresszírozóba* töltik, majd zsírpapírra nyomják.

A mézeskalácsosok sokáig kizárólag a búcsúkon és a *vásárokon* értékesítették portékáikat. Az országos vásárok külső helye Debrecenben a város nyugati részén, az egykori Német, ma Széchenyi utca végén, a város árkán kívül volt. A korabeli tanácsi jegyzőkönyvekből tudjuk, hogy már 1792-ben is a mai Széchenyi utcai kis kaputól a Hatvan utcáig tartó részen, vagyis a vásár elején árultak a mézeskalácsosok. A megfelelő bevétel reményében minden árus igyekezett a lehető legjobb vásárhelyet megszerezni. A debreceni mézeskalácsosok sátrai a külső vásárhelyen a Széchenyi utcán, a Szepességi utca sarkánál voltak. A vásáron mindig a legrégebbi iparral rendelkező volt az első hely. A helybelieké volt az elsőség, utána sorban a vidékiek távolság szerint: minél messzebről jött valaki, annál hátrébb került. Az 1930-as években nem volt ritka a debreceni vásárokon a 100-120 mézeskalácsos sátor sem, hiszen volt, aki 10-15 sátorban is árusított. A fősátrakban általában a mester és a felesége, a mellésátrakban a rokonok, a segédek vagy alkalmi árusok bonyolították az eladást. Kerékgyártó Sándorról tudjuk, hogy a hortobágyi mellett a szegedi és a szolnoki vásárookra is eljárt. A vidéki vásárra szekérrel, majd később természetesen teherautóval vitték a vásározó felszerelést: a sátrat, a ponyvát, a vásáros ládákat, benne az áruval.

A vásárlók ízlése tájanként változott, s az ügyes mézeskalácsosok minden vidékre az ott leginkább kelendő készítményeket vitték. A debreceni mézeskalácsosok szerint a hajdúsági vásárookra a mézestányért, fűszeres mézesmogyorót, Szatmárba szintén a debrecenit, ahogy arrafelé mondták a „debrecenilángost” kellett vinni. Kerékgyártó visszaemlékezése szerint Nyíregyházán „*a tirpák nénikék a lovacsát követelték*”, a szegényebbek inkább a festett, tükrös szívet, babát keresték.

A mézeskalácsos mesterek a mézestészta mellett a 20. század második feléig készítettek viaszgyertyát, a katolikus vallású vevők számára pedig viaszból készült fogadalmi ajándékokat, ún. *offereket* is. Emellett a napjainkban is népszerű mézsört, ún. *márcot* is a viasz és a méz elválasztásánál maradt mézesvízből. Debrecenben Kerékgyártó Sándor volt az utolsó mézeskalácsos, aki még ezeket a termékeket is maga készítette.



Mézeskalácsos egységünket *Kerékgyártó Sándor* debreceni mézeskalácsos 20. század második felében használt műhelyének és üzletének felszereléséből rendeztük be, melyet 1975-ben vásárolt meg a Déri Múzeum. Ez a maga teljességében most került először bemutatásra. Kerékgyártó Sándor híres, többgenerációs mézeskalács-készítő családból származott, a családtagok a 19. század közepétől kezdve örökítették át a mesterséget: *„Nekem még a dédanyám is mézeskalácsos volt, a nagyanyám is, meg a két lánya, anyám meg a nagynéném.... Kétszáz esztendeje vagy még régebben. Mindig anyai ágon öröklődött a mesterség. Az én elődeim: Czobor Károlyné, Szentessy Ferencné, Lux Sámuelné.”*

Kerékgyártó a Debreceni Református Kollégiumban tanult, mérnöknek készült, az I. világháború azonban megakasztotta tanulmányait. Ezért beállt nagynénjéhez mézeskalácsosnak, nála is „szabadult fel.” Kerékgyártó a pályán elnyerhető szakmai díjak mindegyikét elnyerte: ezüst-, majd aranykoszorús mester, 1966-ban pedig a Népművészet

Mestere címet kapta meg. Számos ipari és mezőgazdasági kiállításon vett részt országszerte, 1967-ben az akkori Megyei Művelődési Ház Kossuth utca 1. szám alatti szárnyépületében kiállításon mutatták be munkásságát, termékeit.

A *Kerékgyártó-üzlet* az 1930-as években a Csapó utca 10., majd a II. világháborúig a mai Piac utca 42. szám alatt, üzleti szempontból igen kiváló helyen, az egykori Pannónia Szálloda udvarában működött. A világháborúban azonban a Szálloda és az udvarban működő üzletek is megsemmisültek, ezért a kevésbé frekventált Széchenyi utca 81., majd az '50-es évektől kezdve a Batthyány u. 4. szám alatt kínálta portékáját Kerékgyártó Sándor és felesége, Rózsika néni. Ez a kis üzlet a visszaemlékezések szerint valóságos búcsújáróhely volt, nemcsak vevők és barátok, de híres színészek, írók is gyakran zarándokoltak el „Mézeskalácsországába”. Gyakori vendége volt az üzletnek Szabó Magda is, aki talán épp itt „leste el” a mézescsók receptjét, hogy *„Cerberusnak gyúrjon süteményt egy cseppnyi anyai alabástromfehérség-lisztből és apai szeretet-mézből”*. A kiállításban a Kerékgyártó által még az 1960-70-es években készített mézeskalácsokat helyezték el a terméktartó kazettákban, melyekből egykor közvetlen közletről csodálhatták meg a kedves vevők a díszes szíveket, az illatos puszédliket és a népszerű debreceni mézestányérokat. Az üzlet hangulatát idézve helyezték ki a különböző történelmi korszakok lenyomataiként Kerékgyártó Sándor elismerő okleveleit, melyekkel az eredményeire méltán büszke mézeskalácsos üzletének falát díszítette.

Kerékgyártó egy 1967-es interjúban így nyilatkozott: *„Hej, haj. Megértünk a múzeumra már: a mesterség is, jómagam is.”* Akkor talán nem sejtette, hogy közel ötven év múlva a Déri Múzeum új állandó kiállítása révén szinte valósággá válik kijelentése. Múzeumi vitrinek mögé azonban természetesen csak üzletének és műhelyének tárgyai kerültek, hiszen mestersége, a mézeskalácsosság – hála a debreceni mézeskalácsosoknak – ma is él, és virágzik a városban.

