TAR KÁROLY

ERDÉLYI MÉZESKALÁCS

Lírai receptkönyv 50 képpel

Lektorálta:
Dr. Kós Károly

TARTALOM

Mestertitok

Mézeskalácsos remények

Mézes történelem

A liszt útja
Fűszerszámok
A déligyümölcsök
A mézeskalács története
A Tordai mézespogácsák
Mézeskalács ihlette versek
- Bábosak
- Lovag és fegyverhordozó
- Bordal
- Európa elrablása

Szepi műhelyében
Mézeskalács árulista a második világháború végén
A korszerűsödő mézeskalács
Palocsay Zsigmond: A lyukasmarkú Tündér
Megnyugtató álom
Régi receptek és feljegyzések
- Bábsütő
- Mézeskalácsok
- Általános recept
- Külföldi mézeskalácsok
  - Angol mézeskalács
  - Ausee-i mézeskalács
  - Bázeli mézeskalács
  - Burda-recept szerint
  - Cseh mézeskalács I.
  - Cseh mézeskalács II.
  - Dijoni mézeskalács
  - Finn mézeskalács
  - Nürnbergi báblepény
  - Pardubicei mézeskalács
  - Svájci mézeskalács
  - Svéd mézeskalács
- Hazai mézeskalácsok
  - Alföldi mézeskalács
  - Balázs mézeskalács
  - Csokoládés mézeskalács
  - Debreceni mézeskalács I.
  - Debreceni mézeskalács II.
  - Egyensúly mézeskalács
  - Egyszerű mézeskalács
  - Finom mézes
  - Fűszeres mézeskalács
  - Karácsonyi mézeskalács
  - Kolozsvári mézeskalács
  - Kotányi mézeskalács
  - Lucanapi mézeskalács
  - Mézeskalács I.
  - Mézeskalács II.
  - Mézeskalács III.
  - Mézeskalács IV.
  - Mézeskalács V.
  - Mézeskalács VI.
  - Mézeskalács VII.
  - Mézespuha
  - Nürnbergi mézeskalács Beliczay módra
  - Puha mézeskalács

Pogácsák
- Menyasszonypogácsa
- Mézespogácsa
- Nürnbergi mézespogácsa
- Szamosújvári mézespogácsa
- Székely mézespogácsa
- Székely pogácsa
- Tordai pogácsa I.
- Tordai pogácsa II.
- Tordai pogácsa III.
- Tordai pogácsa IV.
- Tordai pogácsa V.
- Tordai pogácsa VI.

Mézes kenyér, mézes keksz
- Császárkenyér
- Komiszkenyér
- Komiszkenyér II.
- Magyar mézeskenyér
- Mézes püspökkenyér
- Olcsó mézeskenyér
- Püspökkenyér
- Mézeskalács I.
- Mézeskalács II.
- Mézeskalács III.
- Régi svéd mézes

Közkedvelt mézes sütemények
- Ánizsos mogyoró
- Flaszter
- Debreceni tányér
- Mézeskalács figurák
- Mandulás kifli
- Marczafánk
- Nägl spitz

Mézes különlegességek
- Barna lepények
- Cherimsel
- Csak-csak
- Dalauzi I.
- Dalauzi II.
- Fládni
- Kindli
- Mézesbéles

Mézescsók I.
Mézescsók II.
Mézescsók III.
Mézes fánk
Naute
Törökmézes lepény
Töltött mézes torta
Mázak, festékek
Ajz, Lujza néni módra
Cukormáz írókázáshoz (ájz)
Csokoládémáz
Egyszerű cukormáz
Főtt cukorglazúr
Glazúr
Kakaós máz kandírozáshoz
Vaníliás glazúr kandírozáshoz
A cukorfőzésről
A cukormázról
Régi konyhán alkalmazott festékek
Erdélyi mézeskalácsosok
Könyvészet

Anyám, *Király Vilma* emlékének, aki lejegyezte számomra a mézeskalácsos mesterség titkait, és második férje, *Nägl József* iparművész, az utolsó erdélyi mézeskalácsos mester emlékének.

Az Erdélyi Híradó Lap- és Könyvkiadó 1994. óta tartozik e könyv kiadásával.

© Tar Károly

© Tar-Bengtsson Zsuzsanna

Mestertitok

Örömteremtő embernek születtem. Úgy hiszem, tudatos alkotónak. De a vállamra telepedő évek során rájöttem, hogy nincs új a Nap alatt; ha örömöt akarunk, a jót kell utánoznunk, az igazat kell újrateremtenünk, a szépet újraálmodnunk. És meg kell osztanunk titkainkat. Szét kell szórnunk aranyainkat, mert igazán csakis az a miénk, amit másokba átültettünk, másokkal megérttettünk, elfogadtattunk.

A titok, amelyről ez a könyv szól, mindössze néhány mozdulat. Tizenkét éves voltam, amikor reám bízta ezeket a mozdulatokat a mézeskalácsos mester. Mutatta. Nem erőltette, hanem hagyta, hogy megbámuljam, nézzem és eltanuljam. Megengedte, hogy ellopjam. A faltól-falig nyújtózkodó, tenyérnyi vastag tölgyasztallapra elém tett egy kisebb Tordai pogácsának való mézestészta-darabot, kezembe nyomta az arasznyi hosszú, sétapálca-vastag sodrófát, és biztatott, hogy hozzá hasonlóan, egymás után következő, lendületes mozdulatokkal négy egyforma fület hajtsak az előzőleg hengeresre nyújtott pogácsa-embriónak. Ezután két mozdulattal hosszú hasat nyomtam a sodrófával a tészta közepére, beecseteltem tojássárgájával, és két villa egymásba csúsztatott ágait a pogácsa hasába szúrva, hosszanti irányban mozgatva a nyolc villahegyet, recés szélű árkot ástam, amely a sütőben a Tordai pogácsa mókusbarna színétől elütve osztrák-sárgán, szabálytalan alakban kitüremkedve, valóságos csodává szilárdult. Figyeltem a mester mozdulatait, és láttam, megmagyarázhatatlan módon felfogtam, mit miért és hogyan kell tennem ahhoz, hogy a kezem alól kikerülő Tordai pogácsáknak Tordai pogácsa alakjuk legyen. Már az első sikerült.

Nägl József mézeskalácsos mester Tordai pogácsája

A mester egy pillanatra megállt a munkában. Rám nézett.

Kis teremtű fiút látott hosszú fehér kötényben, lapos henger alakú, fehér vászonsapkában. Nem szólt akkor semmit, de tudom, hogy utódjának képzelt.

Hogy mégsem maradtam meg a táblának nevezett hosszú mézeskalácsos asztal mellett, annak sokféle oka közül most csak ezt említem: a háború utáni éveket éltük, amikor a kismesternél hirtelen fontosabbá vált a szövetkezet, a pogácsakészítőnél pedig a fémipar.

Immár fél évszázada hordom magamban a Tordai pogácsa elkészítéséhez szükséges mozdulatokat. Vártam - várom hiába - az új világ eljövetelét, a mézben, tejben, vajban, lisztben és egyebekben bővelkedő Kánaánt. Hittem. Közben eltelt fél évszázad. És immár egyes-egyedül maradtam azok közül, akik valamikor Tordai pogácsát készítettek. Idegeimbe rögzítve, akár a kerékpározás tudománya, amit egyszer megtanulva elfelejteni nem lehet, él bennem az elkészítéséhez szükséges mozdulat-erdő, anélkül, hogy az eltelt sanyarú évtizedek alatt egyszer is kipróbálhattam volna, mit ér féltett tudományom. Hol a méz volt igen drága, hol a fűszerek hiányoztak. Máskor pedig nem jött ki az időmből, másfelé terelt, hajszolt az élet.

Egyedül maradtam titkommal, amelynek értékét mindig is tudtam, de ma felbecsülhetetlennek tartom. Belém nyilall a felelősség: mi lesz, ha rendre elhalnak mozdulataink, titkaink, tapasztalataink?! A fiam halála óta tudom, hogy nincs jövőm. Messze Északra menekült lányom, ha erején felül is vállal belőlem, férfilelkemet ki örökíti? És hát most mit kezdjek a Tordai pogácsa titkával? Egy eltűnt mesterség rám maradt tudományával? Merthogy józanul gondolkodva kiszámítható: messze, nagyon messze még a Kánaán! A „harmadik világháború” észokokkal vívott nagy csatája után éppen úgy romokban áll a vesztes fél hazája, ahogyan az előző két világégés utáni időkben. Éppen csak annyi a különbség, hogy most nem a házak, városok, utak, hidak dőltek össze, hanem a lelkek, az ember ember iránti bizalma, az erkölcs... És sokféle mesterségbeli tudás, sokféle szépség- és örömteremtő gyakorlat. Ne hagyjuk veszni! - biztatom magam, másokat - és az olvasót is.

Ennyit indíttatásomról, e könyv születésének okairól.

Köszönet mindazoknak, akik munkámban segítettek és támogattak. Köszönettel tartozom Király Pál egykori mézeskalácsos segédnek, Nägl József tanítványának értékes útbaigazításaiért, Urs Sarolta (volt Domjánschitz) pogácsakészítőnek tanácsaiért és a nekem ajándékozott Küllő (volt Keller) Sándor mézeskalácsos múlt századi német nyelvű receptkönyvéért. Köszönet László Ferenc, Jánosi Tibor és Jánosi Irén újságíróknak német és angol nyelvből való fordításaikért, valamint e könyv dokumentumanyagának gyűjtésében nyújtott önzetlen segítségükért. És külön köszönöm Dr. Kós Károlynak, hogy a tőle megszokott néprajztudományos szigorral olvasta és javította könyvemet.

A szerző

A szerző által készített Tordai pogácsák

Mézeskalácsos remények

Néha az az érzésem, élhetnénk valamiféle átgondolt recept szerint.

Kell hozzá... Általában így kezdődnek a receptek, és a hozzávalók felsorolása után következik a lényeg.

Mostanában mézeskalács recepteket gyűjtök, egy kihaló mesterség jobbára elfelejtett, mindig is csak kevesek által ismert titkait kutatom.

Gyermekkorom gyors röptű éveiből egy tavaszi kék ég szemű, ritkuló szőke hajú, nehéz kezű, csontos ember mozdulatait vetíti elém a valamiért mindig a múltba kalandozó és ugyanakkor a jelenbe emelkedő emlékezetem. Rövid ujjú fehér vászonkabátban, kerek cukrászsapkában, szikkadt testét körülölelő, két oldalt a hátsófelén mindig lisztes, olykor rikítóan piros, zöld és kék cukorfestékes, térdközépig lelógó, ropogósra keményített, hófehérre kékített kötényben áll a „tábla” előtt, amely nem más, mint egy öt méter hosszú, négyujjnyi vastag tölgyfaasztal, és összefogott, tenyérrel lefelé fordított nagy, erős kezével egyenletesen nyomkodja az asztalhosszúságú nyers mézeskalácstésztát. Minden mozdulatában az évek óta megszokott és felfokozott lendületű munka ritmusa, amelyből a nyújtófával végzett sodró mozdulatok ideje alatt sem enged, nekilendülései, lódulásai, igyekezete embert- és lisztet söprő, a tábla másik végén szöszmötölőt, a mai divatos szójárással élve, csípődobással félreállítva halad előre munkájával; kezéből a tészta alá hintett liszt már nem is az ismétlődő mozdulatok egymásutánjaként hat, hanem a mozgóképhez hasonlatos, folyamatos mozgásként. Látom, amint az egyenletesen kinyújtott tészta megnyugtató simasága pillanatra megállítja, és mosolyra készteti a mestert. Szőke Jávor-bajuszkája alól indul a munkához illő jókedv apró jele, közben örökké összeráncolt homloka kisimul, és a következő pillanatban már tízesével ömlik a kezébe szorított cinkbádog vágóformából a mézespuszerli egyelőre még lisztes felületű, lágy korongja. Máskor, más formából huszárok, babák, piskótaalakok jönnek ki valamivel fehérebb és vékonyabbra nyújtott tésztából. És szívek, kardok, nyuszik meg újabb babák. Mostohaapám irányításával rakjuk szaporán egyforma távolságra egymástól, négyzetméternyi nagyságú pléhtepsikre. Dolgozik az egész család. És észrevétlenül ránk ragad a mester által diktált jóleső iram. Így történik ez sütés után, a festés és a díszítés különféle szakaszaiban is. Orromban még most is érzem a liszt, a méz illatát, a sütőben emelkedő tészta gőzét, a szalalkáli mindent átható szagát. Ujjbegyemen a gyúrópadon fakarddal sokáig aprított és forgatott nyers tészta puhasága, ínyemen a sütés utáni héten megpuhult Tordai pogácsa bársonya és szegfűborsos-fahéjas íze. És ott van (itt van) a levegőben a hosszú teleken át tartó fergeteges igyekezet, amely tanulás után minket, gyerekeket is a műhelybe szólított. Látom, ahogyan naponta áruval telnek a nagy fenyőládák és a raktár polcai. Celofánzacskóban fénylik az ánizsos mogyoró, színes papírcsomagolásban a mutatós vaníliás, az útburkolatot felületével utánzó kandírozott flaszter, a „borba mártó”, a csodálatos mandulás, a titokzatos borsos, az ízletes citromos puszerli, a rajzos-fényes tetejű székelypogácsa, a késpenge vastagságú, pendülve roppanó, ropogtatható debreceni. Meg a sokféle színes áru. Nagyságrendben a tükrös és képes szívek és babák, a bölcsők, a kosárkák, a mákos végű papírszalagos pipák, a kakastaréjok, a minden színben pompázó karikák, apró vásárfiák sokasága. És a városi népnek való ún. finom áru: a gyümölcskenyér, a déligyümölccsel töltött bomba, a diós kifli, diós puszerli, a mandaletta, a kakaós spicc.

Ott áll, mint korabeli élő komputer a műhely közepén, zsákok, bödönök, tepsik és tálak erdejében, több szekér pogácsa özönében a mester. Egyedül ő tudja, miből mennyi kell. És mi hova kell. És fejben tartott különféle receptjeiből azt is tudja, mikor s hogyan kell dolgozni.

Azt, hogy miként kell élni, sohase tanulta meg. Nem volt ideje rá. Hajtotta, hajszolta magát mindig. Még akkor is, mikor rohamosan fogyott a raktárból, de a piacról és a malomból is elfogyott a liszt, a méz, a szirup, és egyáltalán nem volt fenékig tejfel az élet... Mikor is voltak azok a boldog, ünnepszámba menő vásáros napok!... Málélisztből is készített ő mézeskalácsot. És a szövetkezetben is hitte, hogy a mézes szakmának jövője van. Szakmai tanácsadóként járta akkor az országot, ingyen tanított, miközben „emeletes rózsákkal" díszített, tükrös, óriás mézeskalács szíveit kiállításokon mutogatták, múzeumokba vitték. Micsoda iparművész-remeklések voltak azok a szívek...

Vele együtt tűntek el aztán a mézeskalácsos mesteremberek. Itt-ott előbukkan néha néhány csonka és silány utánzat. És a nylonzacskóba csomagolt, márványosra kandírozott, négyszögűre formált kőkemény gyári mézespuszerli. Vajon milyen recept szerint készül, hogy szinte ehetetlen?

Jól átgondolt és sokszor kipróbált recept alapján minden ember életéhez kell egy adag mézhez, jófajta liszthez, gyöngyöző sziruphoz, erőt adó tojáshoz hasonló valami. Kell hozzá némi kelesztő szer, mégha szúrós szagú is. Hogy a hagyományos fűszerekről és az élet értelméről ne is beszéljünk! Mostanában döbbenek rá, hogy micsoda jelentősége van például annak a szurokfekete szósznak, amelyet kollernek neveztünk; sohasem kóstoltam meg, de mindig a legkeserűbb valaminek képzeltem, még akkor is, ha tudtam, hogy ettől olyan bársonyosan barna a sütés után feltört Tordai pogácsa. A keserűt tehát ki ne felejtsük, amikor a saját életünk masszáját keverjük. Milyen hozzávalót nem említettem még?...

Hetente több zsák cukrot, több bödön mézet feldolgozó mostohaapám, az utolsó mézeskalácsos mester, nem hagyott rám recepteket. Szerszámait újra meg újra elnyelte a forrongó idő.

Álmai közül a legkedvesebbet őrzöm, a tehergépkocsiból kialakítható, kerekeken futó, könnyen kezelhető pogácsás-sátor tervét. És talán tudta nélkül rám hagyta a mindenféle munka mindenek fölötti örömét, amely kilátástalan „vásárokra" való portékák alkotására erőt ad ma is. Ellestem továbbá tőle a Tordai pogácsa formájának kialakításához szükséges mozdulatokat. Akármerre is járok a világban, látom, hogy ezt a négyfüles, középen dúcos, a barna felületből fehéren-sárgán kibomló hasú mézes süteményt rajtam kívül senki sem tudja már az eredeti módon elkészíteni. Fél évszázada hordom magamban ezeket a mozdulatokat, és csak most érzem a félelmet, hogy magam is elfelejtettem ezt a tudományt. Hogy kihullott belőlem, elmaradt, akár mesterem nevéből a hajdani umlautos betű. Nägl Henrik fiai a század első felében Nágelek lettek. Német apa, román anya szülötteként is erdélyi magyarok voltak. Magyarrá alakította őket a kincses város. Nägl (Nágel) József volt az utolsó mézeskalácsos.

Nägl (Nágel) József mézeskalácsos iparművész az 1940-es évek elején

Nincs a receptekben, hogy amikor főzünk és sütünk, mihez mekkora gyakorlat kell. Nincs benne az sem, hogy mennyire elengedhetetlenül szükséges ehhez a tisztaság szeretete. Pedig e nélkül - akár a jó Nägl József mézeskalácsos mester, a mindennap ropogósra kikeményített, hófehérre kékített köténye nélkül - semmire sem megyünk. Hasonló a helyzet a csak tisztának elfogadható lelkiismeretünkkel is.

Olvasom egy sokadikszor kiadott szakácskönyvben, hogy a mézes sütemény gyerekek és betegek eledele, mivel könnyen emészthető, gyógyító hatású, Éppen csak a hozzávaló receptekkel van néha egy kis baj, amikor már felejtünk, amikor rendre kifelejtünk keverékeinkből valamit. Így aztán megtörténik, hogy nem puha, a szájat kellemesen telítő különlegességet kapunk, hanem valami alig ehető utánzatot. Majdnem azt írtam, hogy a megszokottat. Csakhogy a rosszat - bármennyire is hihetetlenül hangzik - nem lehet megszokni. Mert egyszer csak nem kér belőle senki. Nem esszük a rosszat, a gyengébb minőségűt, a silányt. Csak búcsúk idején fogyott a felcicomázott sátrakból válogatás nélkül az áru.

Egy másik umlautos ember, Klärmann Bernát (írói nevén Karácsony Benő) úgy tűnt el a krematórium füstjében, hogy reánk hagyott egy lehetséges jó könyvcímet: *Az elmúlás ösvényein*-t. Ilyen címmel naplót lehet írni, békeharcot rajzolni, és bármilyen morbidnak tűnik is: ízlelgetni lehet valamely idevágó recept szerint a most kialakított életet is. Nem, nem a nosztalgia és a fájdalmakban való vájkálás kedvéért. Egyszerűen csak azért, mert ebben a pillanatban még nagyon sok és fontos dolgunk véges. Az életünk például.

Mindez azért jutott eszembe, mert Besztercén találtam egy hetvennyolc éves asszonyt, aki elhatározta, hogy abbahagyja a mézeskalácssütést. Domjánschitz Sarolta (férje után özv. Urs Sarolta) gyermekkorában még láthatta Pjotruska és felméri Kázmér alkotóját Gyulafehérváron. Az egykori távírókisasszony regénybe illő életéről most csak annyit, hogy a postát végleg akkor hagyta ott, amikor már a harmadik testvére haláláról szóló üzenetet is neki kopogták le a távírón. A háború alatt történt. Balázs Józseftől tanulta különben a mézeskalácsosságot, és a Nägl József elnökletével összeült bizottság előtt vizsgázott sikeresen. Azóta a besztercei főtér egyik lábasház-sori épületében működött kis üzeme. Egykor nagyszerű fagylaltot is készített. És protezsáltja, egy messziről Besztercére került csokoládébarna lány, munka utánra is jutó szorgalommal látogatásnélkülin jogot végzett. Hol tanulta az igyekezetet? Sok mindenre megtanítottam, mesélte Urs néni évekkel ezelőtt reggel kávézás közben, mielőtt munkába vette volna a napokkal korábban bedagasztott mézes tésztát. A *Duna vallomását* olvasta éppen.

A besztercei Urs Sarolta mézeskalács szívekkel

Úgy találtam olvasás közben. A nyitott könyvet ölében tartva, lelkes szókelléssel dőlt, pattant, lövellt belőle a vers. Ady Endre, József Attila, Eminescu... És ráadásnak a szerelmi bánatában az önkéntes halált választó diáklány barátnőjének lélegzetelállítóan érzelemgazdag versei.

Mézeskalács bábok. Domjánschitz (Urs) Sarolta munkája. Beszterce, 1983.
A szerző felvétele.

- Hollálá! Ide hallgasson, micsoda szépségekkel tele az élet!... - magyarázta Sarolta néni szűnni nem akaró versimádatát és életszeretetét. A nem panaszkodó emberek közül való volt. Az sem titkolta, hogy ha szükséges, mindent el tud intézni, mert bárhová is forduljon, őt mindenfelé

ismerik és szeretik az emberek. Egyszer a polgármesterig is eljutott egy kérésével. Az elöljáró nemcsak az Urs néni nevére emlékezett, hanem fagylaltjainak ízére is. Különben ez az umlautos nevű polgármester arról volt híres, hogy megőrizte-megtartotta Beszterce hajdani tisztaságát, fásította a város utcáit, amelyek együtt nőttek, terebélyesedtek az új utcákkal és lakónegyedekkel.

Mézeskalácsos mesterem az édesanyja halálát követően eladósodott, és minden vagyonát elvesztette. A harmincas évek végén még működött Erdély mézeskalácsos üzeme Besztercén. Ide szerződött a szerszámai nélkül maradt Nägl József, és így magam is emlékszem az akkori kisváros szépségére és tisztaságára, a folyó halbőségére.

A mai Beszterce olyan, amilyen. Életvitelünk és jövőalakításunk receptjei valamiképpen mindig összefüggnek. Örökké választanunk kell a különféle receptek közül, a különféle emberek közül, ha mindenkor a legjobbat és a legjobbakat akarjuk. De az sem teljesen véletlen, hogy a polgármester nevében ma és holnap hiába keressük az umlautos betűt. És az sem a véletlen műve, hogy ebben a városban is már csak régi szép emlék a mézeskalácsos mesterség.

Életünk az a mikrokozmosz, ahol örökölt, sokszorosan kipróbált receptek szerint, szültés előtti időkből a génjeinkben hordott indulatokkal, nem mindig tetszésünk szerinti anyagok keverékéből készítjük mindazt, amit aztán magunknak kell megemésztenünk.

Mézeskalács ütőfa.
A kolozsvári Néprajzi Múzeum feldolgozatlan anyagából.

Mézes történelem

A mézeskalács alapanyaga - nem számítva a manapság elterjedt hamis mézes süteményeket - a méz. Ősi táplálékunkat a szorgalmas méheknek köszönhetjük. Az *apis* fajba tartozó hártyás-szárnyú rovarok a virágos növényekkel egy időben jelentek meg a Földön. A tudomány állítása szerint 40-50 millió évvel ezelőtt. Borostyánkőbe ágyazott méh, századunkban felfedezett sziklarajz tudósít arról, hogy a nomád ember ismerte a mézet. I. e. öt-hat évezreddel, az agyagedények feltalálása és készítése után tárolhatott is valamennyit ebből a mai is kedvelt édességből. A spanyolországi Altamira Pók-barlangjában 20 ezer éves rajz mutatja, miként gyűjtötték őseink a mézet.

Miután a méz az ember állandó táplálékává vált, felhasználási módja találékonyságunk kimeríthetetlenségét bizonyítja. Távol-Keleten a mézet a ginzeng porával keverve a hosszú életet elősegítő orvosságnak tekintették. Időszámításunk előtt 2700 évvel kínai orvosi könyvben, i. e. 2000-ben pedig szanszkrit irodalmi emlékekben olvashatunk a mézről. Egyiptomban a karnaki templomban maradt fenn i. e. 1500 tájáról méhábrázolás. Asszír agyagtáblákon is fennmaradtak feljegyzések a méhészetről. Az asszír hódító háborúkban pánikkeltés végett méhkasokat dobáltak az ellenség sorai közé. Plinius szerint az asszírok adták a római birodalomnak a legtöbb mézet. Az ókori népek közül a zsidóság méhészkedéséről sok mindent megőrzött az Ószövetség. A zsidók már a mezopotámiai Káldeában foglalkoztak méhészkedéssel. Az Egyiptomból való menekülésükkel kapcsolatos az ígéret földjének említése, a „tejjel-mézzel folyó Kánaán". Később a babiloni fogság idején gazdagították mézkultúrájukat. Gondozták a méheket, a mézen kívül a méhviaszt a használták. A mézet a bőség jelképének tekintették. Ismerték tartósító tulajdonságát is. Halottaikat is mézesbalzsamban szállították és őrizték, ha erre szükség volt.

A trójai ásatások során 2900 éves mézzel és viasszal konzervált bőrmaradványokra bukkantak. Egy Nápoly melletti görög templom romjai között amforákban 2300 éves ehető mézet találtak. Homérosz az Iliászban és az Odüsszeiában a mézet isteni ajándéknak nevezte. Démokritosz mézevéssel hosszabbította életét, Püthagorász tanítványaival kenyéren és mézen élt, és a méznek tulajdonította a tiszta gondolatot. Feljegyezték, hogy Periklész korában, Attikában egy hektárra nyolc méhcsalád jutott, Arisztotelész könyvet írt a méhekről. Nagy Sándor idejében a méz drágább volt a bornál. Az i. e. 3. században tudományos könyveket írtak a méhészetről, de foglalkozott a témával Livius, Vergilius és Ovidius is, aki a mézet szerelemfokozó tulajdonságaiért dicsérte.

Észak-Európában is régóta ismerték a mézet; Dániában a bronzkor elejéről származó hárs-mézet találtak agyagedényekben.

A Duna mentén Hérodotosz szerint már két és félezer évvel ezelőtt méhészkedtek. Attila király udvarában mézbort szolgáltak fel a vendégeknek. A magyarok a honfoglalás előtt már ismerték a mézet és a mézsört. A honfoglalás utáni első írásos dokumentumokban, Szent István korabeli monostorok adománylevelében, a sokféle iparos között tizenkét méhészről is említés tétetik. A székelyek sokáig éltek ősi mézgyűjtési módszerekkel. Nagy kerek falapot bekentek mézzel, rúdra erősítették. Az odagyűlt méhek útját követve rátaláltak a fészekre, amelyet megjelöltek, és időnként megdézsmálták.

Római harci kocsi. Lepénysütő minta a Pcatus műhelyből. 1-2. század.
Aquincumi Múzeum, Budapest.

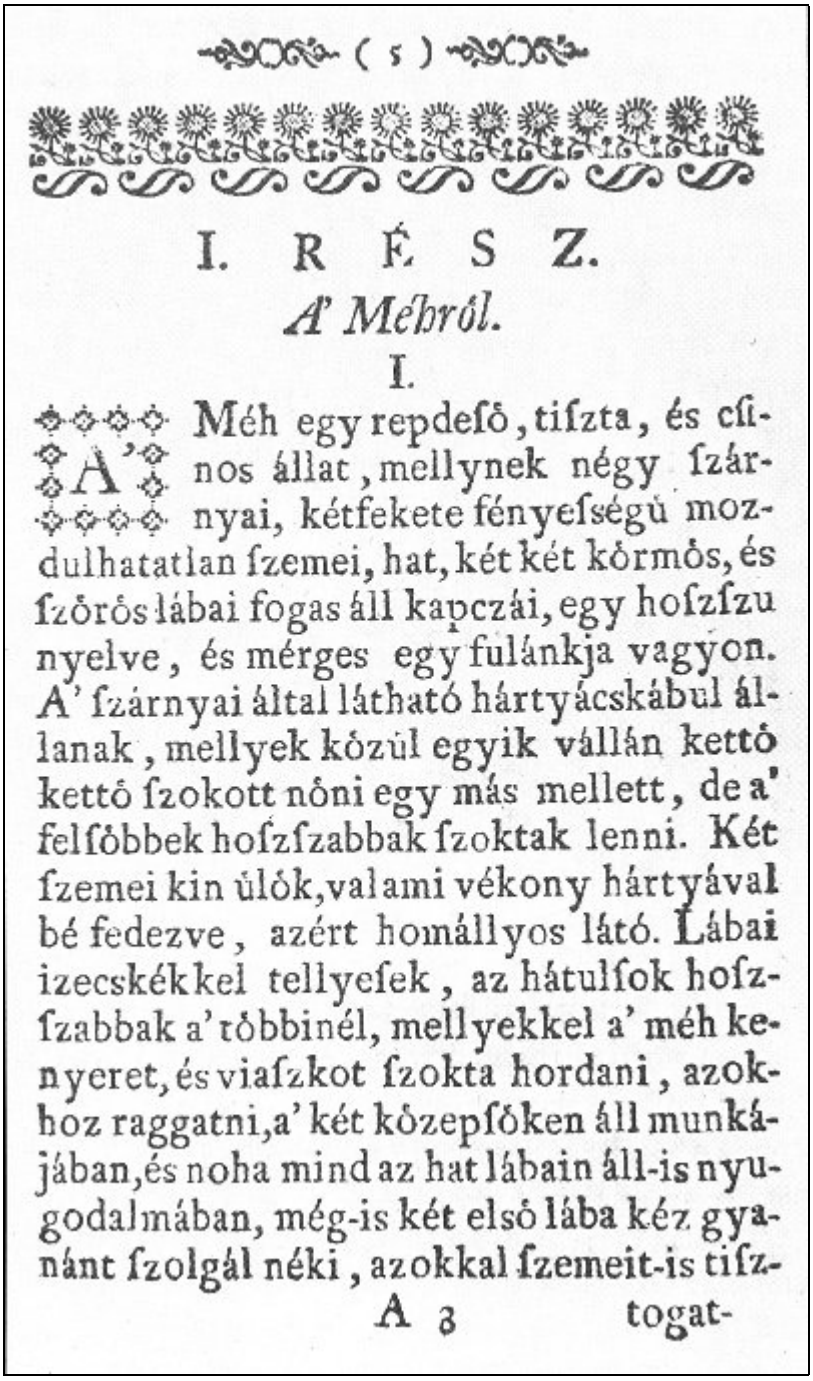
Fogadalmi ajándékok, a népi gyógyászatban használt viaszformák mintafái.

Később a méhek háziasításában nagy szerepe volt az egyháznak; a királyok megengedték, hogy a papok mézből, viaszból tizedet szedjenek. Az erdélyi méhészet, tekintettel a kedvező természeti adottságokra, olyan jelentős volt, hogy 1370-ben Nagy Lajos király vámmentességet biztosított a nagyszebeni szászoknak, akik Bécsbe, Csehországba, Velencébe és Flandriába is számítottak a finom erdélyi mézből és viaszból. A hegyvidékeken meghonosodott a méhek vándoroltatása; a Beszterce-Naszód vármegyei erdei liget a *méhkert* nevet viselte ugyanúgy, mint a Nürnberg környéki erdőkben. A kolozsvári tanács 1595-ből származó jegyzékéből tudjuk, hogy a nádméz vagyis a cukor ára magas volt. Egy lat (lót, 1/32 font, 233,887 g.) cukor árából egy tyúkot vagy egy szekér szalmát lehetett vásárolni.

Lat (lót): 6 darabból álló sárgaréz mérőszerszám,
egymásba illeszthető, zárható fedéllel.
Néprajzi Múzeum, Budapest

Így aztán megbecsülték a mézet is, amelyet gyakran használtak különféle ételek és italok édesítésére. A cukrot a 10. századtól fogva ismerték az európaiak, de a múlt század elejéig inkább mézet használtak, amely valószínűleg olcsóbb volt, mint például a Velencéből szállított nádcukor.

Nálunk az első méhészeti könyvet Rákóczi nagyváradi méhészetének vezetője, Horhi Miklós írta latin nyelven. A protestantizmus elterjedésével csökkent a kereslet a méhviasz iránt. Mária Terézia viszont a magyar és az erdélyi kormányszék figyelmébe ajánlotta a méhészetet. Ekkor alakult a Bánságban az első méhészeti társulás. Bécsben ingyenes felső iskolai oktatás indult a méhészeti tanulmányok elsajátítására, egyes katonai iskolákban is bevezették a méhészet oktatását. 1759 és 1917 között 42 méhészetről szóló könyv jelent meg magyar, latin és német nyelven. Pálfi Lőrinc: *Erdélyi méhecske* című művét 1783-ban 3. kiadásban jelentették meg Kolozsvárott. (Első kiadása 1762-ben volt.) Kilencven évvel később Buziáson megalakult a Dél-Magyarországi Méhészeti Egyesület. Szaklapja, az *Ungarische Biene* németül jelent meg, majd magyarul *Magyar Méh* címmel, néhány évvel megelőzve a méhészek országos egyesületének és szaklapjának a létrejöttét. 1880-ban az Országos Magyar Méhészeti Egyesület részlegeként Erdélyi Méhészeti Egyesület alakult Kolozsvárott.



(5)

I. RÉSZ.

A' Méhról.

I.

A' Méh egy repdeſő, tiſzta, és cſinos állat, mellynek négy ſzárnyai, kétfekete fényeſségű mozdulhatatlan ſzemei, hat, két két kőrmős, és ſzőrős lábai fogas áll kapczái, egy hoſzſzu nyelve, és mérges egy fulánkja vagyon. A' ſzárnyai által látható hártyácskábul állanak, mellyek kőzül egyik vállán kettő kettő ſzokott nőni egy más mellett, de a' felſőbbek hoſzſzabbak ſzoktak lenni. Két ſzemei kin ülők, valami vékony hártyával bé fedezve, azért homállyos látó. Lábai izecskékkel tellyeſek, az hátulſok hoſzſzabbak a' többinél, mellyekkel a' méh kenyeret, és viaſzkot ſzokta hordani, azokhoz raggatni, a' két kőzepſőken áll munkájában, és noha mind az hat lábain áll-is nyugodalmában, még-is két első lába kéz gyanánt ſzolgál néki, azokkal ſzemeit-is tiſz-

A 3 togat-

Pálffy Lőrinc: Erdélyi méhecske.
Kolozsvár, 1762. Címoldal.

A mézeskalácsosok nagyon jól ismerték a méz értékét. Tisztában voltak azzal, hogy a mézet a mézelő méhek gyűjtik növények nektárjából, a növények levelein, az ágakon, hajtásokon található édes nedvekből, mirigyváladékaikkal alakítják, és lépekbe ömlesztve érlelik. Az *apis mellifice* mézcsinálót jelent, a *mellifera* jelző gyűjtőt, amely inkább az emberre vonatkozik. Méz szavunk rokonságot mutat a finn *mesi,* a mordvin *med,* a mari és urdmuri *mu,* a szanszkrit *madnu,* az iráni *madu* és *medhu* szavakkal, amelyekből a latin *mel* is ered. A mézeskalácsos mester tudta, hogy minden mézfajta más és más illatú és színű. Folyékonyságából, ízéből, cukrosodó képességéből következtetett tulajdonságaira. Ha akarjuk, elkülöníthetjük a méznek

akár negyven-ötven anyagát is. Összetevői: 41 százalék gyümölcscukor, 34 százalék szőlőcukor, 17 százalék víz, 2 százalék nádcukor, 1,7 százalék dextrin, 0,8 százalék aminosav, 0,4 százalék melicitóz és maltóz, 0,3 százalék egyéb cukor, ugyanennyi dulcit és kolloid anyag, foszfor, kálium, réz, enzimek, különféle vitaminok (A, B1, B2, B6, C, PP), nátrium, mangán, vas, kén és egyéb anyagok. A mézeskalácsos mesterség megújításakor valószínűleg nagy jelentőségű lesz minden tudományos anyagismeret.

Mesterem dehogy ismerte a mézben jelenlévő enzimek szerepét bizonyos vegyi folyamatok elindításában és lefolyásában. Honnan tudhatta volna, hogy a diasztáz átalakítja a keményítőt cukorrá, s így a mézeskalácsos-tészta érlelésekor a mézbe kevert liszt egy része cukor lesz. De azt tapasztalatból tudta, hogy a mézet nem szabad nagyon melegíteni. A megcukrosodott mézet is langyos vízbe állított bödönökben kevergetve olvasztotta ki. Így a méz megtartotta eredeti színét és azokat az erjesztőgombákat, amelyek az óriási teknőben pihenni hagyott tésztában dolgoztak. Amikor „jól dolgozott a méz”, öröm volt a sütés, a mézes tészta a mester által óhajtott módon viselkedett. A mézvásártól így aztán sok minden függött. Mert a rossz, a „bedöglött” tésztával annyi baj volt, mint egy beteg kisgyerekkel. Ha a próbasütés nem sikerült, a mester egy percre megállt, megtapogatta a laposra, máskor hólyagosra sikerült pogácsákat. Csak ő tudta, mit kell még belekeverni a tésztába, és mennyi ideig kell forgatni még a gyúrópadon, hogy az anyag kívánt minőségre feljavuljon.

Nálunk húszliteres alumínium edényben állt a méz. Külön az egyfajta virágból gyűjtött akácméz, hársfaméz, fehér hereméz, külön a vegyes virágméz, s talán még a mézharmatméz is előfordult olykor. Nyilván az olcsóbb vegyes-mézből vásárolt leginkább a mester, de sohasem spórolt vele, mert tudta, ettől - a méz minőségétől - függ majd, hogy a mézeskalács miként alkalmazkodik a tároló helyiség nedvességtartalmához. Az igazi mézeskalács puhaságát a méz biztosítja, mivel képes mindig annyi nedvességet fölvenni a levegőből, amennyi szükséges. Az igazán jó és a mézeskalácsiparban használható méz nem tartalmazhat semmiféle idegen anyagot, nem szabad változtatni rajta sem víz, sem invertcukor hozzákeverésével. Innen a következtetés: a hajdani jó mézeskalács minőségét már a méztermelő becsületessége eldöntötte. A szakma becsülete pedig arra késztette a mézeskalácsost, hogy kétes vagy netán hamísított anyagból ne dolgozzék, és a hagyományos minőséget szigorúan megőrizze.

Az ember a történelem során sokféle módot talált a méz jó tulajdonságainak hasznosítására. A piramisokban talált mézre és mézes süteményekre utaló leletekből arra következtethetünk, hogy már Egyiptomban fejlett volt a mézfeldolgozás. A rómaiak az isteneiknek készített áldozati ételeiket mézzel öntözték meg, ezeket az ételeknek meletitta volt az összefoglaló neve. Vergiliusnál olvashatjuk, hogy Aeneas mézes süteménnyel etette Cerberust, a kapuőrző szörnyet, hogy Charon ladikján át tudjon kelni a Styx folyón. Sztrabón korában Galliában a görög telepesek már cserépformákban sütötték a mézeskalácsot. A Vatikánban őrzik azt a kódexet, amelyikbe egykor a római Apicius, messze földön ínyenc nagyúr receptjeit lejegyezték. Íme néhány ilyen a méz felhasználásáról:

Assaturam: bármilyen fajta húst frissen megsütve jól meg kell sózni és mézzel leöntve tálalni.

Tiropatium: egy lábasba tejet és mézet töltünk, egész tojásokat keverünk hozzá nyersen, fél liter tejre öt tojást számítva. Lassú tűzön megsütjük, s a kész tojáskrémet borral ízesítjük.

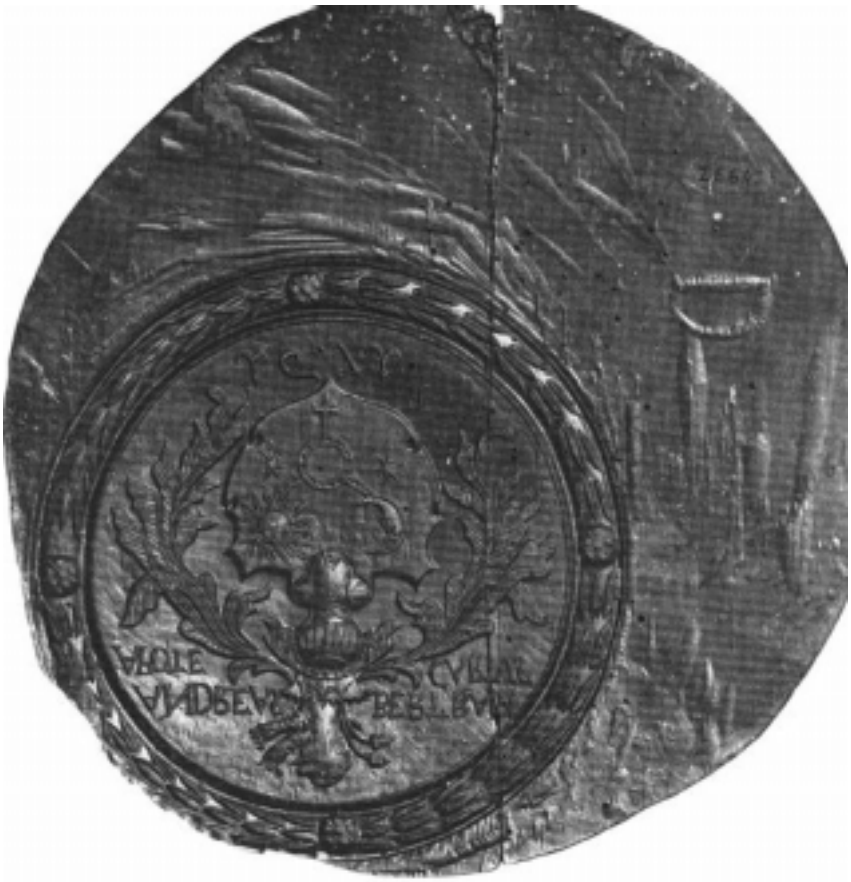
Dulcia domestica: kimagolt datolyát dióval, fenyőmaggal vagy őrölt borssal ízesítünk, és mézben megfőzünk.

Plutarkhosz szerint az emberiség első mesterséges itala a vízzel kevert méz volt. A vízzel kevert mézet orvosságként ajánlották. A mézsört különösen a germánok kedvelték. Az észak-amerikai Philadelphia régészeti múzeumában mézzel készült ételeknek egy sumér orvos által kőlapra írt receptjeit őrzik. Mezopotámiában a lábadozó betegeket mézzel erősítették fel.

Plinius hónapokig érlelt méz és liszt keveréket említ, amelyet sebgyógyításra és bőrpuhításra használtak. A méznek ilyen felhasználását a népi gyógyásza nálunk is ismerte. A méz epeműködést serkentő hatását figyelték meg a 16. századi orvosok. A mézestáblát szájüregi afta gyógyítására és emésztés javítására alkalmazták. A díszes patikaedényekre a kerámiákról híres erdélyi habánok ilyen feliratokat róttak: *Mel rosatum (*méz rózsaolajjal*), Mel depuratum* (tisztított méz), *Mulsa* (mézbor), *Mel pector* (köptető méz), *Nectar* (borral hígított méz).

A méz tápláló hatását, hatásmechanizmusát korszerű módszerekkel is vizsgálták és bizonyították. Köhögés, homloküreg gyulladás, orrdugulás, szénanátha, kimerültség, izomrángatózás, reszketés, májműködési zavarok, savelégtelenség gyógyítása, méregtelenítés, alkoholelvonó kúra, hemoglobinszint-növelés - s még sorolhatnók az alkalmazási területeket. Az akácméz köhögést enyhítő és fertőtlenítő anyagokat tartalmaz. A hársfaméz a zsírlerakodást és az érelmeszesedést gátolja. A mentavirág méze görcsoldó és nyugtató hatású, a vörös hereméz vizelethajtó és hasmenést gyógyító, a káposztavirágméz fogyókúrához jó, mert vízelvonó, az almavirág méze a szívizmokat erősíti, a fenyőédes harmatból eredő méz tisztítja a légutakat és idegnyugtató hatású. A szelídgesztenye virág méze fokozza a potenciát. Az egyfajta virágból gyűjtött méz termelése a méhészek elé újabb, nem könnyű célt állít. A méhészet korunkban kimeríthetetlen tudomány, megnyugtató foglalkozás. A méz újrafelfedezése az emberiség szükséges lépése a természet egyensúlyának megőrzése felé. Egyelőre a méz keresett cikk világpiacon, mert a terjedő nagyfokú környezetszennyeződés nagy területeken kiirtotta a virágzó növényeket és a méheket. Megmaradt erdőink és az új telepítésű akácerdők reményt keltőek: a méhtenyésztés és a méztermelés a jövőben növekedhet.

Faragott faforma Apafi Mihály erdélyi fejedelem címerével.
Segesvári eredetű. 17. század. 27 cm átmérőjű. Körtefa.
A Budapesti Iparművészeti Múzeum tulajdona. leltári száma: 2264.



Andreas Bertram gyógyszerész családi címerpajzsa az 1671-es évszámmal.
(Az előbbi mintafa másik oldalán.)

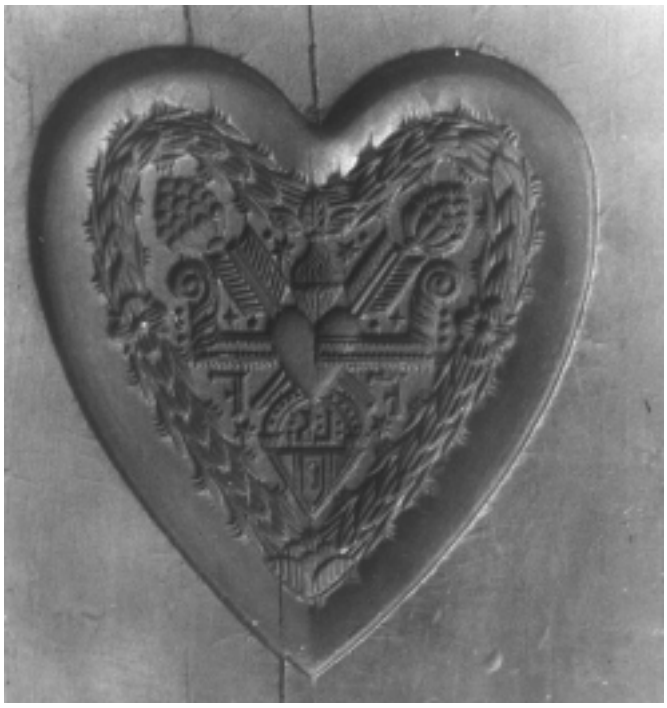
A liszt útja

Már évezredekkel ezelőtt a földművelés célja általában a kenyérmagvak termelése volt. Az egyiptomiak ismerték a búzát. A rómaiaknál Ceres istennőnek áldoztak a jó termés reményében; kudarc esetén a görögök istennőjéhez, Démétérhez fordultak. Romulus parancsa szerint a fiataloknak a harci tudományokkal kellett megtanulniuk a földművelést is. A meghódított területeken serkentették a gabonatermelést. Priscus Portius Cato i. e. 200-ban könyvet írt a földművelésről. A gabona neve *far*, a liszt neve *farina* volt. Plinius szerint a rómaiak a következő lisztfajtákat ismerték: *pollen* (a legfinomabb liszt), *las farina* (finomliszt), *farina* (középfinom liszt), *farina secundaris (*durvább liszt) . A korpa neve *furfur* volt. Az árpát több helyen említi az ótestamentum. A rozst az ókorban nem sokra értékelték, de később, úgy a 8. században német földön kedveltté vált. Az oroszok is termesztették, főleg sörkészítésre használták. Némely mézeskalácsba, mint például a Tordai pogácsába, rozslisztet is tesznek, innen különleges íze.

Több száz búzafajtát említ egy fél évszázaddal ezelőtt kiadott sütőipari könyv. A búzaszem csírából, magfehérjéből és héjból tevődik össze. A liszt alapanyaga keményítősejtekből áll. A sejtek között található a sikér. A sikér nem, de a fehérje oldódik a vízben. Hogy mi minden van egy-egy búzaszemben, arról kimerítően szólnak a szakkönyvek. A lényeg az, hogy a jó liszt ízletes tésztája megfelelően nyújtható kell, hogy legyen. A kiváló liszt nemcsak a gabonafajtától függ; a búza esetében nem csupán attól, hogy acélos vagy lágy a búzaszem, hanem az őrlés minőségétől is. Minél nagyobb a sikértartalma, annál jobb a kenyérliszt. A malomipar a jó liszt bölcsője. Az elmúlt évszázadban a magyar malomipar nemzetközileg elismert volt. Ennem megfelelően a különböző liszteket a magyarok nem a nemzetközileg szokásos négy, hanem tíz-tizenkét minőségi osztályba sorolták.

A gabonaőrlés és a kenyérsütés ősrégi mesterségek. A kézi erővel, igavonókkal, vízzel, széllel hajtott malmok után a gőzgéppel, a belső égésű motorokkal és a villanyárammal hajtott malmok ideje következett. 1839-ben gőzerővel indult a Széchenyi István-féle hengermalom, tizennégy évvel később, 1847-ben már működött a Zsigmond Elek által felállított gőzmalom Kolozsvárott.

Hiteles okiratokkal bizonyíthatóan már Szent István korában többek között molnárok, méhészek és sütők tartoztak az udvartartáshoz, II. Géza idejében fehérsütőket is számon tartottak, akik kalácsot készítettek. Erdélyben, Brassóban, Medgyesen, Segesváron és más városokban fejlődött rohamosan a sütőipar. Az ezerháromszázas években alakították meg a céheket, száz évvel később újítottak az addigi szabályzaton, 1760-ban újabb céhszabályokat vezettek be Kolozsvárott. 1776-ban a zsemlyesütők különváltak a sütők céhétől.



Mézeskalács ütőfa.
A kolozsvári Néprajzi Múzeum feldolgozatlan anyagából.

Fűszerszámok

Különféle ízesítők nélkül nincs mézeskalács. A festett és gazdagon díszített ún. színes áru tésztájából úgymond kifelejtették a fűszereket, mert a tükrös szíveket, a cukorrózsákkal, cukorzsinórozással tele babákat, a lovakat és egyéb figurákat főként emléktárgyként, nem fogyasztásra vásárolták.

A fűszerek ára nagyon drága volt. Különlegességnek számított valamely húsételt gyömbéres nádméz-öntettel felszolgálni. Kelet-Indiában a fűszerek használatát csak a kiváltságosoknak engedélyezték. Az európaiak sok fűszert a perzsáknak köszönhetnek. Fejlett fűszerhasználatról tanúskodnak a római konyháról fönnmaradt feljegyzések. A gyömbérről Hippokratész is említést tesz. Általában ismert volt a fahéj, a bors, a gyömbér és a szegfűszeg. A fűszerárut főleg az arab kereskedők szállították a Földközi-tenger kikötőibe. Értékük eleinte vetekedett az aranyéval. Angliában a vallásos ünnepek alkalmából készült *gingerbread,* vagyis gyömbéres kenyér aranyfüstös díszítést is kapott, mivel amúgy is olyan drága volt, hogy az a kis arany már igazán nem számított az ármegállapításnál. Nálunk Mátyás király korában a sáfrány, a gyömbér, a fahéj, a bors ismert volt. Egy 1627-ből származó árszabályzat pedig arról tudósít, hogy „kanári méz, a kandia-cukor, a riskása és a faolaj” mellett használták még a tengeri szőlőt, a mazsolát, a sáfrányt, a borsot, a fahéjat, a szegfűszeget, a szerecsendiót és a gyömbért. 1642-ben említik már a fügét, az olasz és a nagybányai gesztenyét is.

Az *ánizs:* „az_édeskömény” hazája_Egyiptom és a görög szigetek. Rómában egykor csaknem minden ételhez használták. Plinius szerint ezt a fűszert zölden és megszárítva forgalmazták.

A *fahéj* Mózes idejében *kinnamon* néven volt ismeretes. Kínai eredetűnek mondták. Hajókon és karavánokkal szállították a fóniciaiak és az arabok. A 18. század közepén Ceylonban már illatos faültetvényeket gondoztak a portugálok. 1785-ben, amikor az angolok birtokukba vették a helyet, fejlett illatos fahéjkultúrát találtak. Néhány év múlva az angolok Szumátrában is bevezették a cimetfa - ültetvényeket. Jávában is ezt tették negyedszázaddal később. A ceyloni fahéj 25 centimétertől egy méter hosszúságig nyúló, egymásba tolt kettős cső, kellemes illatú és bő olajtartalmú. Megőrölve kivonják belőle az olajat, és élelmes kereskedők liszttel „hígítják”. A jávai és a kínai fahéj gyengébb minőségű.

A *fűszerszegfű*t, szegfűszeget. szegfűborsot a hollandok Amboina szigetén termesztették. Onnan került Isle de France szigetére és Cayenne-be. Zanzibárból és az afrikai partokról is szállították Európába ezt a különleges fűszert. Az angoloknak a 19. század elején sikerült megdönteniük a hollandok szegfűszeg monopóliumát, Ceylonban és Prinz-Walles szigeten kezdték termeszteni.

A *gyömbér* hazája Kelet-India. Régen a mai rágógumihoz hasonlóan rágták az emberek. Indiában, Délkelet-Ázsiában mintegy 250 fajtáját ismerik. Túladagolva terpentin ízű.

A *kardimónimag* illata kissé csípős, a kámforra emlékeztet. nemcsak mézeskalácsba, hanem kolbászba és előitalokba keverik.

A *kurmuka* Dioszkoridész szerint ízében a gyömbérhez hasonlít, színe pedig a sáfrányéhoz. Ennek a szárított és porrá tört fűszernek köszönhetően a worcestershire mártás különleges íze. Állítólag a Formoza-szigeten termesztett kínai kurkuma a legjobb, a Bombayből való ennél kevesebbet ér.

A *kömény* talán legrégibb és legelterjedtebb fűszerünk. I. e. 3000 évvel már ismerték. A bibliai Ézsaiás próféta földjén köményt is termelt, és bottal csépelte, hogy begyűjthesse magját. Minél sötétebb a köménymag, annál gyengébb a minősége. Különösen Németországban és Hollandiában terjedt el, ahol közkedvelt a köményes kenyér.

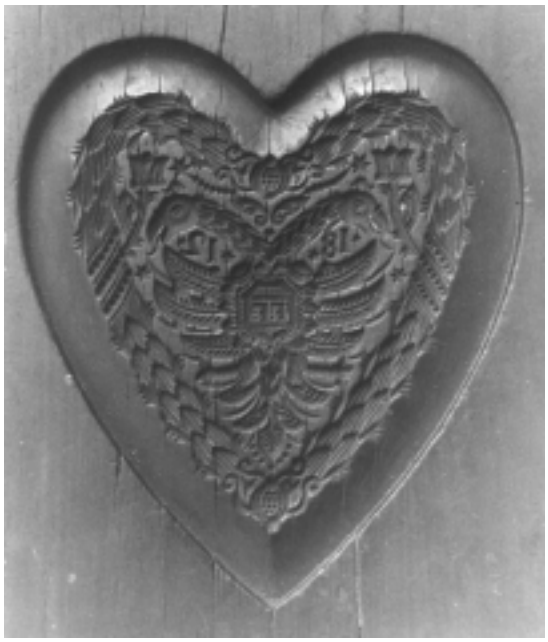
A *koriander* hazája Ázsia. A zsidóság gyógyszerként használta. Az érett koriander magnak különleges íze és illata van. Az éretlen poloska szagú. Nagy Károly elrendelte, hogy birtokai koriandert is termesszenek, mégis a 16. századig csaknem ismeretlen volt nálunk ez a fűszer, amelynek gyümölcsét különféle sütemények készítéséhez is felhasználják.

A *sáfrányt* állítólag a föníciaiak hozták be Ázsiából. De az egyiptomi múmiák kikészítésénél már használták. A szárított sáfrány a hagymanövény virágának bibéje, bibeszára és gyenge belső szirma. Ősszel virágzik. Virágait napkelte előtt kell leszedni. A szárítást napon vagy szárítóban végzik. Arab, spanyol, francia közvetítéssel került Magyarországra. Később, a legjobb sáfrány Ausztriában termett. A sáfránysárga kiváló ételízesítő. De már Plinius is panaszkodott, hogy lelketlen emberek ezt is hamisítják.

A *szerecsendió*t reszelve nemcsak sütéshez, de a mézeskalácshoz szükséges fűszerkeverékhez is használhatjuk A szerecsendió-virág, melyet muskátvirágnak, nárcisznak is neveztek, a szerecsendióhoz hasonlóan törve, reszelve átütő ízű. Állítólag a gyomorsavtúltengést enyhíti, és az italos gépkocsivezetőkön is segít.

A *vaníliá*t az aztékok már használták a csokoládé illatosítására. Az orchideák családjába tartozó trópusi növény. A jó vanília 15-30 centiméternyi hosszú, egy centi széles, hajlítható, szívós és illatos fekete gyümölcs. A vaníliaport vegyi úton is előállítják.

Erdélyben használatos volt még *csabaíre* (impinela ruxifraga), érfű, rákfark; a *kakukkfű* (Fhymus serpyllum), balzsamfű, vadcsombor; az *édeskömény* (Foeniculum vulgare), kerti kömény, amely az ánizshoz hasonlít; a *fekete kömény* (Nigella sativa), a szőrös kandilla.



Mézeskalács ütőfa.
A kolozsvári Néprajzi Múzeum feldolgozatlan anyagából.

A déligyümölcsök

Egyfajta ízesítők is lehetnek, de a század első évtizedeiben használták őket különleges mézeskalácsok készítéséhez is.

Az *ananász* nagyszerű zamatáért kedvelt és a cukrászatban is használt déligyümölcs. Kolumbusz evett belőle Guadeloupe szigetén. Az évezred közepén egy Mexikóba jutott spanyol növénytani leírást készített róla. Ma, hála a hűtőházaknak és a konzerviparnak, közkedvelt déligyümölcs.

A *citrom* a rómaiak szerint gyógyalmafaként terjedt el. Levét, reszelt héját (a narancsét is) a mézeskalácsosok használják. A narancsvirágolaj (neroli) balzsamos illatú mézeskalács ízesítő.

A *datolya* a 10-12 méter magas datolyapálma gyümölcse. Vörösbarna, mézédes, aszalt állapotban kerül hozzánk a meleg égövről.

A *füge* állítólag a legrégibb ember által ültetett fa. Egykor az Attikában élő nép legfőbb tápláléka volt, gyümölcse augusztusban érik. Néhány napig szárítják. Ládikókban, koszsorúba kötve, préselve kerül forgalomba.

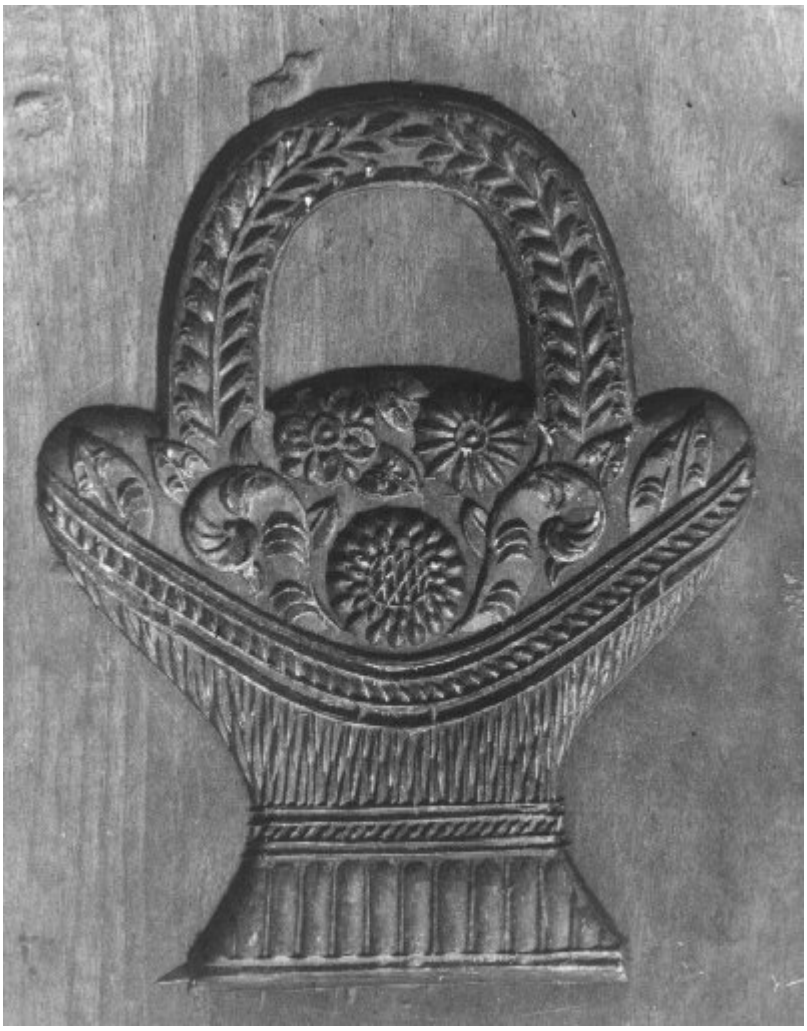
A *szelídgesztenye* hazája Dél-Európa és Ázsia, de nálunk is megterem Nagybánya környékén. Sütve és püré formájában fogyasztjuk. Ez utóbbi olykor főzött babbal gyarapítható.

A *kakaó*t örökzöld trópusi fa magjából nyerik, melyet finomra őrölnek. A kakaóbabból kisajtolt kakaóolaj a jó csokoládé alapanyaga, de a gyógyszeriparban is használják.

A *kókuszdió* a pálmafa csonthájas gyümölcse, amely másfél kilót is elérhet. Benne található a jóízű kókusztej. Vastag, kemény csonthéjához tapadó hófehér gyümölcsét reszelt állapotban kapjuk, és ízesítőként, díszítőként használja a cukrász és mézeskalácsos ipar.

A *mandulafa* Szíriában és Palesztinában vadon is megterem. Régen a görög ültetvényekről görögdiónak nevezték. a kereskedelemben az édes és keserű mandulát ismerték. Az édes mandula húsából mandulatejet készítenek. A legédesebb mandula Alicantéban és Malagában terem. A mandulás mézeskalács díszítésére tisztított egész vagy szeletelt mandulamagot használnak. A kisebb keserű mandula nagy adagban mérgező lehet.

A *pisztáciá*t Tiberius császár alatt telepítették a mai Olaszországba. Onnan került Spanyolországba is. Gyümölcse gyönyörű zöld, íze hasonlít a manduláéhoz. Hámozva, dobozba csomagolva kerül forgalomba.



Mézeskalács ütőfa.
A kolozsvári Néprajzi Múzeum feldolgozatlan anyagából.

A mézeskalács története

Feltételezhető, hogy a mézeskalácsosság egyidős a méz használásával. Az egyiptomi piramisokban nemcsak méz, hanem mézes tészta maradékot is találtak. Amikor abba a lepénybe, melyet az ókorban kenyérnek neveztek, mézet is kevertek, az édes kaláccsá változott. A fűszeres mézeskalács nem hiányzott az ínyenc rómaiak asztaláról. Az i. e. 180-170 körül rendezett bacchanáliákon, amelyek valamiféle titkos szexpartik voltak, nem hiányzott a *libuim,* ahogyan a mézből és lisztből készített, izgatóan fűszerezett süteményeket nevezték volt. Rómában valamely családtag születésnapjára készítettek mézesbábokat, olyanokat, amelyeket nem ettek meg, hanem a házi istennek ajánlottak. Mint mesterség a kalácskészítés együtt említhető a mézsör- és a gyertyakészítéssel. Már az egyiptomiak is lisztet kevertek a mézsörbe, így nem kellett kelesztő anyagról gondoskodniuk, süthették az édes kenyeret. A melegebb országokban lakók különben a kovásztalan kenyérhez szoktak, mivel a kovászolt könnyebben megsavanyodott, megromlott. A mézeskalács-készítés feltehetőleg eleinte, mint az édességkészítés egyik formája virágzott. Akik a mézből cukorkát készítettek, és mézben főtt birsalmát varázsoltak asztalaikra, valószínűleg mézeskalácsot is készítettek, attól függetlenül, hogy cukrászoknak vagy esetleg dulciáriusoknak nevezték őket. Marcus Valerius Marcialis így ír róluk az i. sz. első századában:

Pistor dulciarius,
Mille tibi dulces operum manus ista figuras extruet:
Huic uni parca laborat apis.

(Édességművész,
Ezer alakú édes tárgyat készít számodra a keze.
S a szorgalmas méh csak neki dolgozik.)

A mézeskalácsosnak szorosan együtt kellett működnie a méztermelővel, akinek két lényeges termékét, a mézet és a viaszt feldolgozta. A mézből kalácsot, italt, cukorkát, süteményeket, a viaszból különféle gyertyákat (fehérítettet is), padlóbeeresztőt és egyéb viaszárut készített.

A cukrászok dolgát sokáig a szakácsok végezték, a mézeskalácsosok a sütőkkel éreztek rokonságot inkább, a céhek idején előbb velük alkottak társaságot, később kiváltak, önállósodtak, századunkban pedig a cukrászokhoz álltak közel. Tették ezt azért is, mert számuk sohasem vetekedhetett a más mesterségbeliek számával. Nägl József és más kolozsvári mézeskalácsos mester is cukrászmesteri vizsgát tett, és rövid ideig édességboltja volt, ahol többek között cukrászsüteményeket is árultak.

Az első mézeskalács feltehetően mézből, lisztből, vízből kevert kása volt, amelyet forró kövön szárítottak. i. e. három évezreddel az Indus folyó völgyében kör alakú kemencében, agyagformában mézes kalácsot is sütöttek már. Erről a mahenjo-darói ásatások leletei árulkodnak. Mezopotámiában ekkortájt a sumérok henger alakú, görgethető pecséteket használtak, melyekkel agyagtáblákat jelöltek. Elképzelhető, hogy hasonló módon díszíthették süteményeiket is. Az Eufráteszhez közeli Mári város feltárásakor, egy háromszáz helyiségből álló palotában ugyanolyan sütődét találtak, mint az Indus völgyében. Az agyag sütőformák is - Máriban 47 ilyet találtak -, hasonlatosak. A két kultúra között nyilvánvaló a kapcsolat. Egyiptomban ekkor már ismerték a négyszögű sütőkemencét, amelynek külső falán is lehetett lepényt sütni, tehát mézeskalácsot is. Az i. e. 150-ben eltemetett Ramoszé és hat Nufer sírjában datolyás és szőlős ember formájú pogácsákat találtak egy 1936-ban végzett ásatás során. II. Ramszesz fáraó uralkodása idejéből is fennmaradtak süteményformák. A Biblia szerint Melkisédek zsidó pap kiváló mézes süteményt tudott készíteni. A görögök az

egyiptomiaktól, sok egyéb mellett, a sütőformákat is átvették. A philadelphiai múzeumban ezekből négy darabot őriznek, amelyek az i. e 4. századból valók. Feljegyezték, hogy Püthagorász nem élő állatot, hanem állatformájú mézeskalácsot áldozott az isteneknek. A görög hajósok is ezt cselekedték, hogy a széljárás istenének kegyeit elnyerjék.

Az ókori irodalomban számos helyen említik a mézespogácsát. Arisztophanész a *Felhők*ben az alvilági isteneknek, a *Lüzisztraté*ban pedig cerberusnak, a pokol kutyájának kedveskedik vele, a *Lovagok* című játékában mézeskalács-díjat kap az, aki legjobban bírja az italt. Az idősebb Cato felsorolja egy helyen a római süteményboltok i. e. 171-ben kapható választékát. Martialis, Plinius és Varro a császárság idejében rendezett híres lakomákról tudósítanak, ahol a második tálalóasztalon sok volt a lépes méz, a mézzel készült kalács és a mézzel tartósított gyümölcs. Mézzel elegyített répát, savanyú káposztát, de még fokhagymát is ettek a lucullusi lakomákon.

Marcus Aurelius és Lucius Verus társcsászárok.
Lepénysütő égetett agyagminták a 2. századból.
Aquincum Múzeum, Budapest.

A hagyomány szerint a Pallas Athéné templomát őrző sárkánykígyót is mézeskaláccsal táplálták, s ha érintetlenül hagyta, azt a szerencsétlenség jelének tartották. A halott szájába is mézeskalácsot tettek, hogy ezzel engesztelhesse ki Cerberust, az alvilág mogorva őrét.

Apicius i. e. 30-ban írt szakácskönyvében számos mézes falat készítéséhez találunk értékes útmutatást.

Íme néhány római recept:

Liba sigillariata: Pecsét alakú, cserépformába nyomott sütemény, amelyet 45 dkg méz és 55 dkg liszt, kanálnyi citromlé és némi vízzel oldott hamuzsír összedolgozásából, napi pihentetés után kinyújtva, a forma alakjára kivágva, jól lisztezett formába belenyomva, onnan szépen kivéve, kemencében kisütöttek. (Hasonló módon készítette mesterem a különböző nagyságú késpenge vékony debrecenit, melyet lassú tűznél zsemlesárgára sütött. Nem cserép, hanem mesterien faragott faformákba nyomta a mézes tésztát. Sütés után a debreceni majdnem átlátszó, könnyen törhető, kiváló, ropogatható süteménnyé változott. Azt hiszem, ma is nagy sikere lenne, ha pohár konyak, bor, illetve pezsgő mellé ilyen sütemény szolgálnának fel. Debreceni tésztából, ennek jó merevíthető tulajdonságát kihasználva, készült még egyfajta, dúsan díszített *bölcső,* amelybe színes mézesbábot fektettek. Nyilvánvaló, hogy ilyen vásárfiát fiatalasszonynak illett adni. Más színes pogácsával ellentétben ez élvezhetően ehető is volt.)

Ecitus vagy *globus*: ropogós mézes fánk. A római világ minden ínyencének kedvelt csemegéje volt.

Libum vagy *liba:* Vergilius szerint búzalisztből, olajjal vagy vajjal, tojással és mézzel készült áldozati mézeskalács.

Placentia: Talán a legrégibb római mézes sütemény neve.

Savillum: Liszt, méz, mogyoró és mazsola jól összekeverve, nagy darabokban kisütve. Cato jegyezte le ezt a receptet.

Scribitta: A liba sigillariata összetételű, lapos, kis cserépformájú pogácsa.

Spira: Valószínűleg csigavonalszerűen megcsavart mézes sütemény.

A rómaiak süteménykedvelését az is bizonyítja, hogy a Róma kikötőjében i. sz. 200 körüli időkből mintegy 400 különféle süteményformát tártak fel az ásatások során. A római kori Pannónia fővárosában, Aquincumban vagyis Óbudán művészien kidolgozott szürke és piros negatív cserépformákat találtak, melyek segítségével egykor mézeskalácsot sütöttek. Ezek a cserépformák a koson lovagló Mauritiust, Danaet különleges pozitúrában, a részeg Pánt kecskével, Marcus Aurelius diadalmenetét, a lovon ülő Marcus Aureliust és kézfogását Lucius Verus-szal, Herkulest a krétai bikával ábrázolják. Érdekes, hogy Erdélyben ilyen és hasonló cserépmintákról nincs hozzáférhető adat. Talán, mert az egykori katonai támaszpontokon nem bontakozhatott ki a rómaiak sajátos fényűző élete. Vagy mert az erdélyi római városok fejlettsége nem érte el a máshol vízvezetékekkel, fürdőkkel, padlófűtéssel, arénával, no meg a mézeskalácssütésre is alkalmas sütödékkel felszerelt gazdag és népes településeik szintjét? Vagy a méztermelés és mézfeldolgozás kezdetlegessége akadályozta volna e mesterség virágzását? Tény, hogy mézeskalácsiparról csak a szászok letelepedése után, a városi élet és a vásárok kialakulása idején beszélhetünk Erdélyben.

A skandinávok és a germánok vaddisznó alakú *Honigbrod*-ot sütöttek a téli napforduló ünnepére, később kerek mézeskalácsot készítettek Odin napistennek, akit némelykor lovon ábrázoltak. Feltételezhető, hogy innen ered a mézeskalácshuszár is. A bajor Tagernsee melletti kolostorban *Pheferzeltum*nak nevezett fűszeres mézeskalácsot készítettek évezredünk elején.

Az angolok nagypénteken kereszt formájú zsemlét sütöttek. A *gingerbread* pedig olyan gyömbéres kenyerük, amely valamely szent alakjára formálva, vallásos ünnepek vásári portékája volt. Az egyház nemcsak támogatta, hanem volt, amikor és ahol tiltotta is az erősen fűszerezett, éppen ezért izgató mézeskalácsok forgalmazását. Az 1200-as években állítólag egy Bernleri nevezetű apát tiltását ekképpen indokolta: „...minden értelmes ember igazat ad nekem, hogy a fűszer, amit beletesznek, a szerzetesek számára túlzottan izgató, és mivel az

ételeket erősen fűszerezik, a mézeskaláccsal minden bor savanyú nekik, és mérges képet vágnak az ivásnál".

Ehhez tudni kell - a régi erdélyi konyha receptjeiben is gyakran szerepel - , hogy akkoriban a mézeskalácsot többféle vadas szósz készítéséhez használták, ezért minden nagyobb konyhán volt nagy darabokban sütött, reszelnivaló mézeskalács. Állítólag ilyen reszelnivaló mézeskalácsot még a két világháború közt is rendeltek Magyarországról az angolok. Ugyanezt használták a hagyományos zsidó ételek elkészítésénél akkoriban Magyarországon és Erdélyben.

Egy 1008-ból való nürnbergi feljegyzésben említik először a mézeskalácsot. Ez a tartomány kedvező földrajzi és éghajlati viszonyai miatt igen alkalmas volt a méhtenyésztésre, minden bizonnyal nem véletlenül nevezték a környéket a „méhek kertjé"-nek. Ugyanakkor több kereskedelmi út keresztezte itt egymást, s ez kedvezően befolyásolta számos foglalkozás gyors fejlődését. 1276-ban a nürnbergi mézeskalácsosoknak még közös céhük van a pékekkel. (Bécsben, 1368-ban már név szerint is említenek két mézeskalácsost.)

A sziléziai Schweinitzben, Bázelben, Ulmban, Münchenben még korábban dolgoztak mézeskalácsosok. Számuk fokozatosan, olykor ugrásszerűen nőtt. 1393-ban, Bázelben 34 céhtagot jegyeztek fel. Bécsben 1413 és 1453 között a mézeskalácsosok egész utcát vagy utcarészt alkottak. Ebből az időből valók az első vallásos tárgyú rajzolatú mézeskalácsos ütőformák. Bázelben az 1431. évi zsinat idején mézeskalácsot osztogattak az utca népének. A nagy emberek, császárok arcképével díszített mézeskalács-osztogatás bizonyára nagyon régi propagandaötlet, mindenesetre följegyezték, hogy 1487-ben III. Ausztriai Frigyes császár a nürnbergi országgyűlésen rengeteg gyermeket látott a vásárokban játszani, és nekik kedveskedett a saját arcképére formált mézespogácsákkal. Ugyanitt 1530-ban önállósodott a mézeskalácsos céh. Erre azért volt szükség, hogy az akkor kialakult kemény konkurencia - harcban megvédhesse érdekeit a pékek, a perecsütők és a süteménykészítők ellenében.

A piaci konkurencia nemegyszer tragikus eseményekhez vezetett. Ilyen véres történetből származik a Grimm testvérek által gyűjtött és a német szájhagyományokban fennmaradt Jancsi és Juliska meséje, amely az erdei mézeskalácsházban lakó gonosz boszorkányról szól. 1978-ban, miután egy Hans Taxler nevű tanító alaposan utánajárt a dolognak, könyvet írt *Az igazság Jancsiról és Juliskáról* címmel. A Frankfurtban lévő Wernigerodéban felfedezte Katherina Shrader egykori mézeskalácsos asszony házát a spessarti erdőben. Kinyomozta, hogy a mézeskalácsos asszony 1647-ben vásárolta volt ezt a házat, melyben jól menő mézeskalács-sütődét rendezett be. Találmánya: a töltött mézeskalács. (Ehhez hasonlót Nägl József is készített *bomba* néven a két világháború között, méghozzá úgy, hogy a mézeskalácsburokba mindenféle cukrozott déligyümölcsöt rakott.) Katherina asszonynak tulajdonítják a merseburgi szerecsendiós, a bembergi módra készített szirupos mézest, a gelnhauseni leckerlit is. Egy Hans Metzler nevű korábbi udvarlója megirigyelte a mézeskalácsosnő üzletét, és boszorkányság vádjával följelentette Katherina Schradert. A tanító megtalálta az 1651-ben lefolyatott boszorkányper iratainak borítólapját más dokumentumok társaságában. A gelnhauseni bíróságon bejelentett vádban az állott, hogy Katherina asszony seprűnyélen lovagol, s akit magához csalogat, azt meghizlalja és megeszi. A mézeskalácsos asszony mindent tagadott, és állta a válogatott kínzásokat. Végül felmentették. Hans Matzler is mézeskalácsos volt, dolgozott benne a szakmai irigység, így aztán nem törődött bele a felmentő ítéletbe. Egy alkalommal Grete húgával együtt megkereste Katherina házát s spessarti erdőben. És megölte vetélytársát. Hogy biztos legyen a dolgában, belökte áldozatát az egyik még meleg kemencébe. Metzler a nürnbergi udvar szállítójaként ezután nyugodtan élt, amíg meg nem halt.

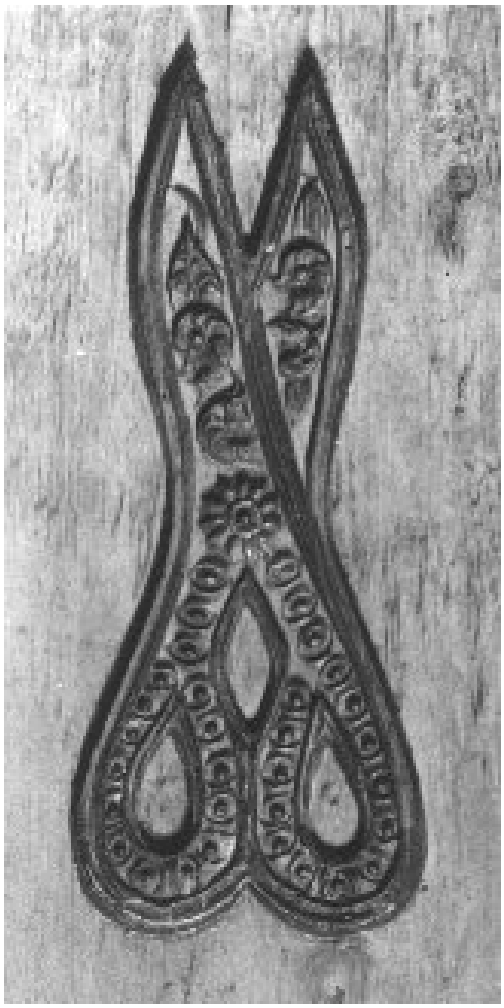
Fél évszázaddal később a nürnbergi városi tanács rendelete alapján minden mézeskalácsos mester csakis a saját maga által faragott mézeskalácsformát használhatta, amely semmiképpen sem hasonlíthatott a mások mintájára. Ilyenformán próbálták megteremteni a mintavédelmet; és csökkenteni a konkurencia-harcban minden csalárdsággal próbálkozók esélyeit. Ugyanakkor a pékek ellenében is megvédték a mézeskalácsosokat azáltal, hogy az emésztést javító *Magenbrot* és a reszelnivaló *Saukenchen* készítmények sütését csakis nekik engedélyezték. A mézeskalácsosoknak pedig szigorúan előírták, hogy a saját kemencéjüket használják sütéskor. Azt magam is tapasztaltam, hogy az igazi mézeskalácsos saját maga tervezte sütőkemence nélkül komoly munkához hozzá sem fogott.

A 15-18. században élte virágkorát a német mézeskalács, és egész Európában elterjedt. Lengyel költők már a 16. században dicsőítették a mézeskalácsokat. Közismert orosz mondás: *„Az asszony nem mézeskalács, hanem barna kenyér”*. Ez is arra utal, hogy a mézeskalácsot, melyet az oroszoknál *klebkit*-nek és *hvoroszto-t*nak, az ukránoknál *poljamicá*-nak, *knisit*-nek és *bihanci-t*nek, gyűjtőnevükön pedig *prjanyik*-nak neveztek, régóta széles körben ismerték és szerették.

Híres mézeskalácsosok: az aacheni Printen, a frankfurti Brenten, az offenbachi Pferfernüse, a bécsi Honigküchen, a bázeli Leckerli, a lengyel Katrinchen, Szlovákiában - a Felvidéken - a besztercebányaiak, a pozsonyiak, lőcseiek, rozsnyóiak, rimaszombatiak, kassaiak, bárfaiak, nagyszombatiak. Franciaországban a reimsiek, a dijoniak. Ez utóbbi helyen 1938-ban 18 mesternél összesen mintegy kilencszázan dolgoztak.

Mézeskalács ütőfa.
A kolozsvári Néprajzi Múzeum feldolgozatlan anyagából.

Ugyanekkor Debrecenben és Erdélyben a mesterség magyarosodott formája fejlődött ki. Brassóban, Szebenben, Kézdivásárhelyen, Tordán stb. és - a két világháború között - főleg Besztercén készítettek rendszeresen és nagyobb mennyiségben mézeskalácsot. A besztercei Fritsch nevű vállalkozó műhelyét az 1930-as évek végén a mézeskalácsos családból származó Nägl József vezette sikerre, húsznál több alkalmazottal bőséges választékban évente több tonna mézeskalácsot gyártottak.

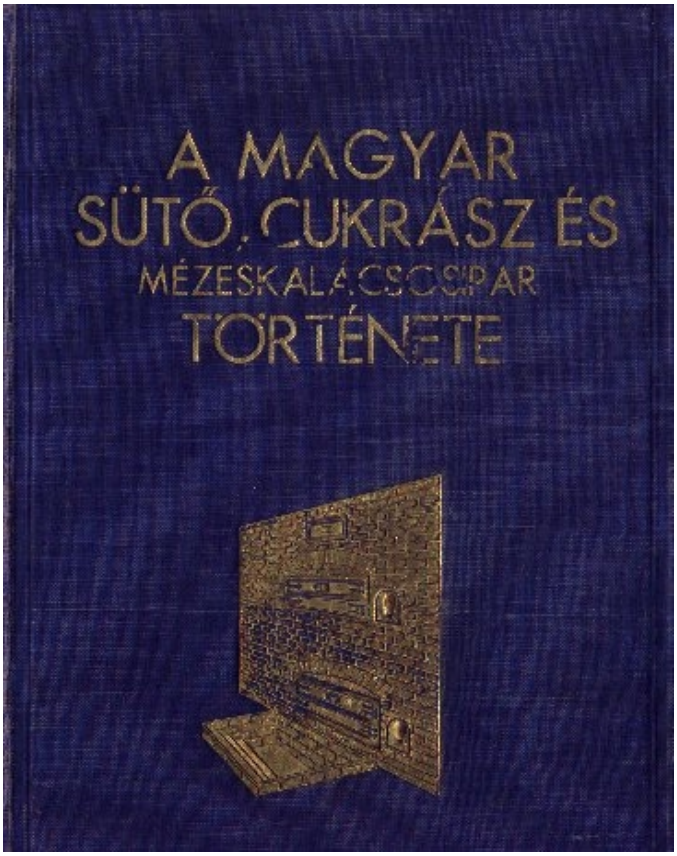


Mézeskalács ütőfa.
A kolozsvári Néprajzi Múzeum feldolgozatlan anyagából.

A magyarországi mézeskalácsosság kezdeteiről tudnunk kell, hogy az Árpád-házi királyok idején a saját méhészettel rendelkező kolostorokban majd a kolostorok, majd a kolostorok körül kialakult településeken készítettek viaszfigurákat, mézes italokat és mézes süteményeket, Mátyás király idején a fűszerekhez bécsi közvetítéssel jutottak a mézeskalácsosok. Besztercebányán 1382-ben már több mézeskalácsos kapott polgárjogot. Egy évszázaddal később Pozsonyban és Sopronban is dolgoztak mézeskalácsosok; 1681-ben, Pozsonyban, 1713-ban Debrecenben, 1719-ben Budán, 1724-ben Besztercebányán, 1727-ben Kassán, 1824-ben Pécsett, 1832-ben Újvidéken, 1834-ben Pesten kaptak a mézeskalácsosok céhalapítási engedélyt.

A magyar sütő-, cukrász- és mézeskalácsipar története alapján (írta: Zsemley Oszkár, Bp. 1940.) az erdélyi és bánsági viaszöntő, bábos, mézeskalácsos céhek alakulásának sorrendje

(zárójelben a magyarországi sorrendi szám) a következő: Temesvár 1815 (2), Versec (Temes) 1817 (3), Lugos (Krassó-Szörény) 1818, (4), Új-Arad 1819 (5), Új-Palánka (Temes) 1922, Vinga (Temes) 1835 (11), Detta (Temes) 1842 (15), Arad 1845 (16), Facset (Krassó) 1847 (19). Az első magyarországi viaszöntő céh, amelyhez a mézeskalácsosok is tartoztak, 1697-ben Nagyszombaton alakult.



A magyar sütő, cukrász és mézeskalácsos ipar története.
Írta és szerkesztette: Zsemley Oszkár. Kiadta a Magyar sütő-, cukrász-,
és mézeskalácsos ipar történetének kiadóhivatala, Budapest, 1940.

Sokfelé, mint például Tordán, Karcagon, Kézdivásárhelyen, Marosvásárhelyen, céhen kívüli nők gyakorolták ezt a mesterséget, akiket többnyire a kicsinyítő *pogácsasütő* névvel illettek. A céhen kívülieket *kontárok*nak nevezték mesterségüktől függetlenül. A statisztika följegyezte, hogy Debrecenben, 1807-ben tizennégy céhbeli mester mellett 54 kontár dolgozott. 1713-as céhlevelük utolsó pontjából - amely kimondja, hogy amennyiben a céhtagok nem tartják be a szabályzatot, „az előbbeni rendetlenségre jussanak” - világosan kiderül, hogy a mézeskalácsos céh már a 17. században, vagy már azelőtt megalakult. Ebből a céhlevélből azt is megtudjuk, hogy a céh tagjai mind magyarok és földtulajdonos polgárok voltak. Tulajdonuk megléte bizonyság arra, hogy mesterségüket már sok évvel korábban haszonnal gyakorolták.

Szabadfalvi József véleménye szerint már a 16. században voltak mézeskalácsosok Magyarországon. Sőtér Kálmánnak, a méhészet kiváló kutatójának idevágó adatai szerint a pécsváradi monostor alapítólevelében megemlített *pistardusok* mézeskalácsosok lehettek, mivel a pékeket külön megnevezték a felsorolásban.

A mézeskalácsosság Kelet-Európában (Magyarországon is) már a középkorban ismert volt, és később a német és osztrák közvetítéssel hozzánk érkezett fejlettebb mesterségbeli tudással gyarapodott. Ezt támasztja alá többek közt a nagyszebeni városi gyógyszertár felszerelési tárgyaihoz tartozó, a mézeskalács-sütésben használatos fémből készült sütőforma[1] megléte, valamint az, hogy *mézespogácsa* szavunkat 1554-ben, *mézesbáb* szavunkat pedig 1587-ben jegyezték volt fel.[2] A krónikás feljegyezte, hogy 1564-ben Brassó város polgárai Alexandru (Lăpuşneanu) moldvai vajdának egyebek között mézeskalácsot is adtak ajándékba. Az viszont már nem valószínű, hogy a rómaiaknál ismeretes mézeskalácsosság folytatólagosan fennmaradt az egykori Dácia és Pannónia területén. Ezen a területen a rómaiak kétségtelenül ismerték a *crustulum* nevű mézeslepényt és a *mulsum* nevű mézsört. Korongon készült kerek alakú, szürke és vörös cserépformáik, melyben mézeskalácsot sütöttek, felszínre kerültek ásatások alkalmával, de a római birodalom bukása és a magyar honfoglalás között eltelt évszázadok népvándorlásainak mindent elsöprő viharai a mesterség tovább élésének sem kedveztek, s a folytonosságot hangsúlyozó dákó-román elmélet sem igazolható tárgyi bizonyítékokkal.

Thököly Imre az 1693-1764 között írt naplójában feljegyezte volt: „Küldtem Horváth Ferenc uramot a tatár Chámhoz által a Száván, valamely aquavitákból, fejir kentyerekbül, kalácsokbul és mézes kalácsokbul álló gazdálkodással ríszt tívín abbul Galga Sultánnak is és némely tatár Chám mellett lévő elsőbb tiszteknek”. Borsos Tamás is azt írja 1619-ben Bethlen Gábor fejedelemnek Konstantinápolyból, hogy ne felejtsen brassói mézeskalácsot küldeni a török vezéreknek, mert az ilyen apró ajándékokkal meghosszabbíthatja barátságukat. Különben Brassó, úgy tűnik, hasonló szerepet töltött be Erdélyben a mézeskalácsosság történetében, mint Nürnberg Németországban.

[1] Magyari-Kossa Gyula: Magyar orvosi emlékek. Értekezések a magyar történelem köréből. Bp., 1913. III., 170. old.

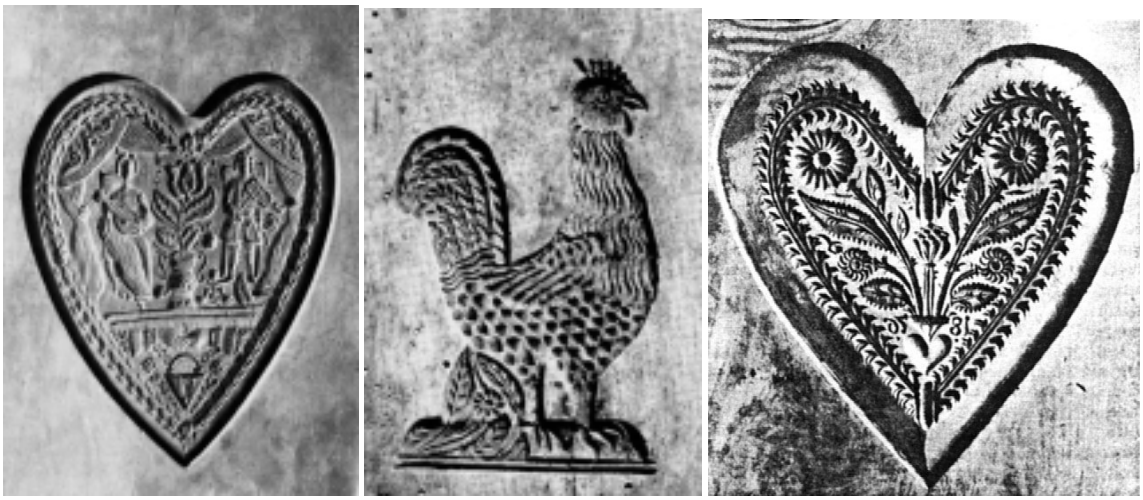
[2] Szamota István - Zolnai Gyula: Magyar Oklevélszótár. Bp., 1902-1906., 654. old.

Mézeskalács-szívek Münchenben.
(A szerző felvétele.)

16. századi szakácskönyveinkből tudhatjuk, miként készült a mézeskalács, és miként használták ételek készítéséhez. Az erdélyi fejedelem főszakácsmestere például a *Halnak való édes sufla* készítését a következő módon jegyezte le: „Végy jó mézeskalácsot, reszeld meg, vajat melegetvén, de nem felettébb sokat, rostály meg benne, tölts jó bort hozzá, fahéjját s nádmézet eleget hints, azután az mikor fel akarod adni nádmézet reá".

Radvánszky Béla 1893-ban kiadott *Régi magyar szakácskönyv*ében olvasható a következő 16. századi recept: „A galóczának is beli kivetésével, besózásával úgy élj, mint ide fel megmondom. A levelt mikor meg akarod csinálni, jó bort, mézes pogácsát hozass: az mézes pogácsát szép vékonyan metéld a borban, mézet is vess reá, főzd meg azt erősen, hogy a szitán által verhesd, apró szőlőt moss, mandolát tisztéts, almát vágj reá, sáfrányozd, borsold, fahéjazd meg, így főzd ezt a levet; mikor fel akarod ereszteni, ássd ki a sóból, s az mely leve a tűznél fő rázd abban. Minden szerszámát, valami hozzá kívántatik add meg. Immár add fel." A receptből kitűnik, hogy az erdélyi konyha sokféle húsételeihez mártást (szósz) adtak, amelynek - lett légyen az fekete, sárga vagy más színű szósz - alapanyaga a mézeskalács volt. Ezt a fajta fűszeres mézeskalácsot nagy táblákban sütötték, sokáig elállt, még századunk elején is használták a hagyományos konyhákon.

Szokás volt régen húsos étel mellé kalácsot és mézespogácsát is felszolgálni. A Nägl mézeskalácsos család hagyományos étrendjében fennmaradt (magam is szívesen ettem), hogy a krumplipaprikás mellé szilvakompótot adtak. Tetszett, ízlett. Azután már azon sem csodálkoztam, ha valaki a zsíros kenyerét nem sózta, hanem cukrozta. Úgy tűnik, régen a zsíros ételek fogyasztását nemcsak sóval és savanyúsággal, hanem édességgel tették élvezhetőbbé.



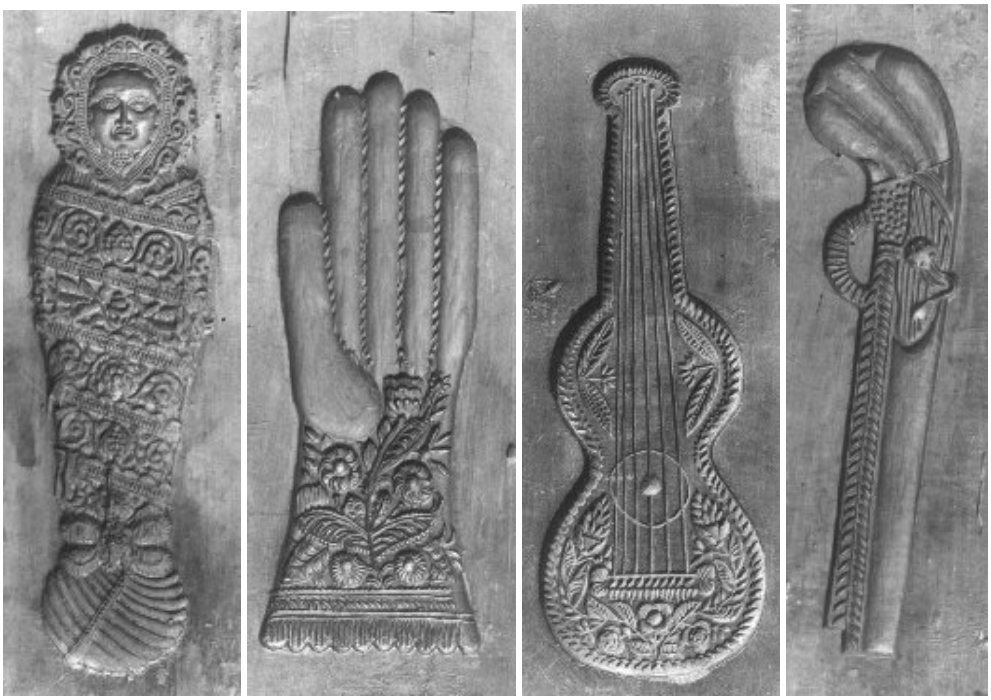
Szív ütőfa, 1976, Karatnavolál vagy Háromszék megye. Néprajzi Lexikon, III. kötet, 590. oldal.
Kakas a virágos mezőn. Mézeskalács nyomófa. Kiscelli Múzeum, Budapest.
Húszkrajcáros szív ütőfa. 36 x 28 cm. Keményfa, 19. század második fele. Déri Múzeum, Debrecen.

A 15. századtól kezdve magyar területen is fából faragták a mézeskalács készítéséhez szükséges formákat. A több száz éves formák a reneszánsz, barokk és rokokó díszítések hatását őrzik. Sok ilyen művészien faragott forma látható a Budapesti Iparművészeti Múzeumban, de a Kolozsvári Néprajzi Múzeumban is, ahol a gyűjtemény még feldolgozásra vár. A művészien faragott faformákat egész Európában használták marcipán, sajt, viasz és mézeskalács

készítésére. Talán éppen azért a mézeskalácsosok egyben a viaszöntők, a gyertyakészítők mesterségét is művelték régen. A méhviaszt együtt kaphatták a mézzel, illetve a valamikor elsődlegesen gyertyaöntő mesterséget gyakorlók a lépek feldolgozásakor megmaradt mézből kalácsot sütöttek.

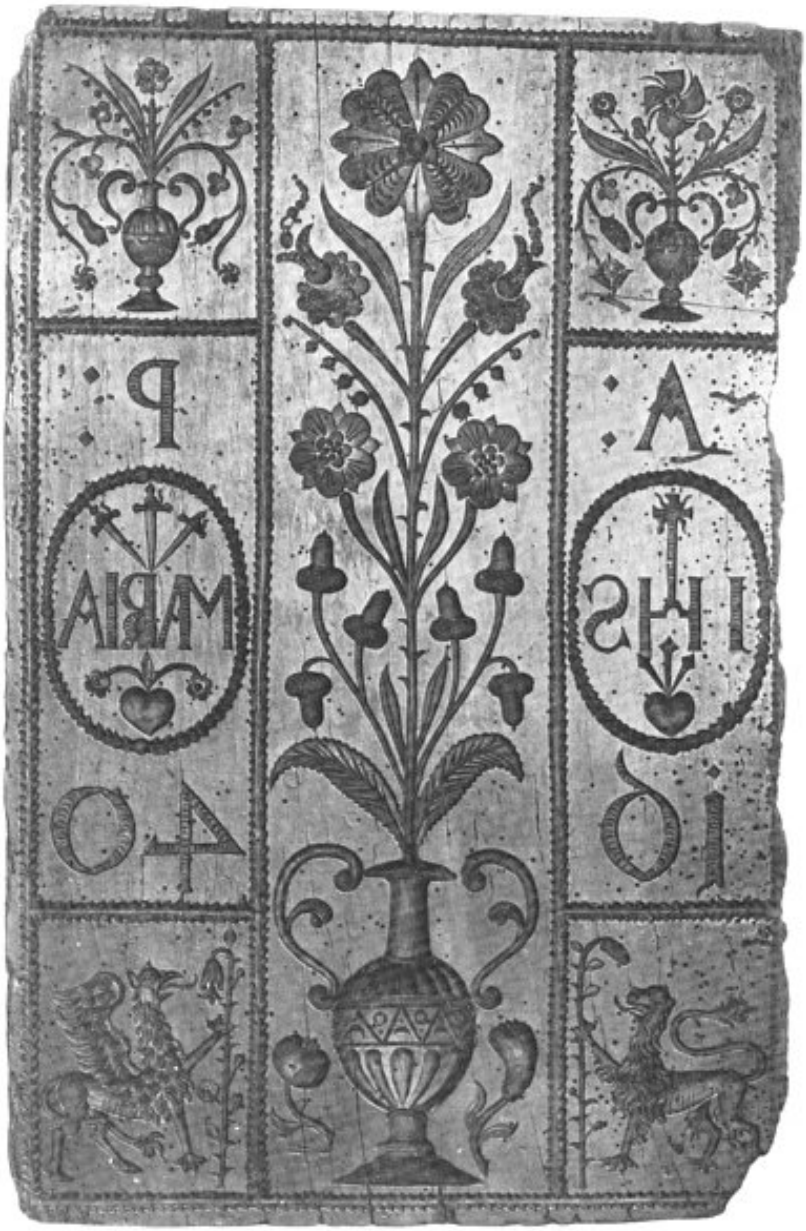
A mesterek formákba préselték vagy csorgatták készítményeiket. A formák használatának a célja nemcsak készítmények esztétikus külalakjának elnyerése volt, hanem az ábrázolt jelek és alakok szimbolikus jelentésének kifejezésére is szolgált. Ezért találkozunk a régi famintákon istenek, szentek, nagy emberek, fejedelmi jelvények ábrázolásával és különböző foglalkozások vagy az évszakok megjelenítésével. A mézes tészta formálhatósága és az a tény, hogy sütés után is tartósan megőrzi az alkalmazott minta rajzát, alkalmassá tették a legbonyolultabb, aprólékos rajzok visszaadására és megőrzésére. Ez magyarázza a különféle formaminták elterjedését.

A faminták ősei valószínűleg a már a rómaiak által használt cserépminták voltak. Ehhez hasonló, körülbelül 10 centiméter átmérőjű negatív égetett agyagmintákat készítettek a 15. században a Rajna vidékén. Németországi, ausztriai és holland múzeumokban láthatunk ezekből több százat. Sárgás-fehérre kiégetett agyagminták segítségével viaszképeket és természetesen mézeskalácsot is készítettek. Az akkor használatos minták változatos és aprólékosan kidolgozott díszítőelemei művészi kivitelezésűek. Néhányat a cserépminta formájára fából is kifaragtak. Mivel a faminták tartósabbnak bizonyultak, mint a cserépminták, használatuk elterjedt. Számos minta az udvari élettel kapcsolatos. „A Lady”, „A lovag”, „Az udvari bolond” feliratát régi német nyelven írták a formára. Más minták két lovag harcát ábrázolják, vagy vallásos témájúak. Bizonyított, hogy ehhez hasonló témájú formamintát Magyarországra is eljutottak. Erdélybe valószínűleg a szászok betelepedésével kerülhettek, bár erre egyelőre nincs tárgyi bizonyítékunk. A német, osztrák, svájci, lengyel és talán az orosz minták hatására a hazai faragású mintáink tematikája és kidolgozása helyi sajátosságokat mutat.



Mézeskalács ütőfa.
A kolozsvári Néprajzi Múzeum feldolgozatlan anyagából.

A 17. században I. Rákóczi György erdélyi fejedelem nagy jelentőséget tulajdonított a méz- és viasztermelésnek. Az adószedők a tizedet mézben is elfogadták. Később Apafi Mihály udvartartásában a méhtenyésztésnek is jelentős szerepe volt. Rózsaligeteket ültettek a méhek kedvéért. Ebből az időből maradhatott fenn az Apafi Mihály nevét, címerét, a mintafa túloldalán Andreas Bertram gyógyszerész család családi címerét és az 1671-es évszámot viselő faragvány.



Díszítő minta. Valószínűleg erdélyi eredetű.
17.-18. század. 27 x 19,6 cm. Segesváron találták.
Iparművészeti Múzeum, Budapest. Leltári száma: 2720.

Szent György és a sárkány. Nyomófa. Átmérője 28 cm.
Fotómásolat. (Az eredeti nyomófa elveszett.) Nagybányán találták.
Iparművészeti Múzeum, Budapest.

Reneszánsz díszítő elemeket mutat egy másik, feltehetően erdélyi eredetű mintafa, melyek a Budapesti Iparművészeti Múzeumban található.

Erdély nevezetesebb mézeskalácsműhelyei a szász lakosságú Brassóban és Nagyszebenben működtek. A 18. század közepén Mária Terézia rendelettel szabályozta a mesterlegények vándorlását. Így jutott el a fejlettebb és művésziesebb ütőfákkal dolgozó német és osztrák mézeskalácsosság Erdélybe is. Még a mi századunk harmincas éveiben is városról városra jártak, munkát keresve, a mézeskalácsos segédek.

Szabadfalvi József feltételezése szerint ez a mesterség nem Magyarországról terjedt Erdélybe, hanem fordítva: az Erdélybe települt szászok hozták magukkal óhazájukból és honosították meg sokfelé. Ezt látszik igazolni az a tény is, hogy a mézeskalácsos mesterség terminológiája Erdélyben német eredetű (valger - nyújtófa, brechpad - gyúrópad, ejz - festék, tabla - asztal stb.), de később kialakított termékeik megnevezése már magyar: Tordai pogácsa, mézes mogyoró, debreceni, székely pogácsa stb.

A leghíresebb és talán legkedveltebb mézeskalács a „Tordai pogácsa" volt, amelyet formája tekintve a pogány hagyományokból eredőnek is magyaráznak, és a termékenység szimbólumát látják benne. Készítésének leírása a Rudnay J. - Beliczay L. *Mézeskönyv*ében a következő:

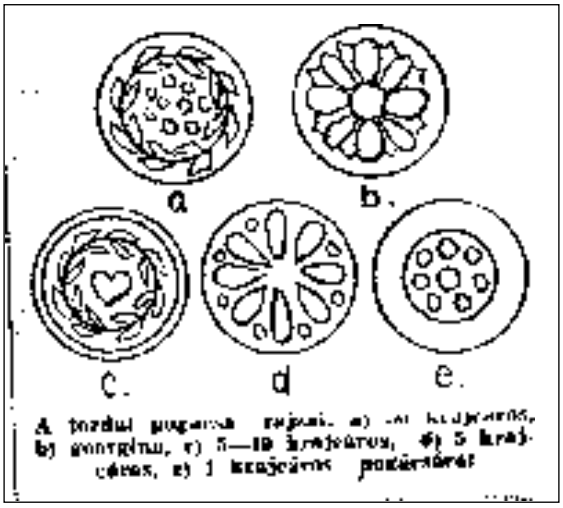
„A lényegében négyszög alakú tészta négy sarkára egy-egy szinte kerek mézeskalácsot tapasztottak, bekenték tojássárgájával, és a közepén hosszanti irányban úgy vágták ki, hogy az sütés közben kinyílt. (Összetétele: 30 dkg méz, 20 dkg cukor, két dl tejjel felfőzve 114 Celsius fokig.) Ez hosszúszálnak felel meg, vagyis a főzőkanál bemártásával mintát véve, hosszú szálat tudunk a cukorból húzni. Lehűtés után 60 dkg vajat, 2 dkg szalakálit, fél-fél g finomra őrölt fahéjat, szegfűborsot és késhegynyi feketeborsot kevertek hozzá és alaposan összedagasztották. Megformázás után kenték rá a tojássárgáját és sütötték középen meleg sütőben."

Arról, hogy a Tordai pogácsának és a mézes süteményeknek általában csupán nálunk hányféle változta és receptje maradt fenn, s milyen titkokat fed talán mindörökre a feledés homálya - a későbbiekben még szó lesz.

Orbán Balázs 1889-ben ezt írta: „...nagy a híre a Tordai mézes pogácsának is, amit rozslisztből mézzel sütnek, s ami igen sok ideig eltartható, kellemes és nagyon egészséges csemege. Ily pogácsát csak itt és Kézdivásárhelyen készítenek, mindkét város azzal nagy kereskedést űz, s vásárok alkalmával egész Erdélyben széthordják." Végh Olivér a kolozsvári *Igazság* című napilapban közölt írásában valószínűleg Jankó János 1883-ban az *Aranyosszék* c. lapban megjelent tanulmányát idézve, megemlíti, hogy a tordai pogácsát valamikor nagyságától függően 1, 2, 3, 5, 20, 50 és 100 krajcáros árban készítették. Az, hogy ilyen sokféle nagyságban készült, jól bizonyítja közkedveltségét, és a mesterek igyekezetét a kis- és a nagypénzű vásárlók kielégítésére.

A nyomófa-rajzból azonban arra következtethetünk, hogy azt nem a tordai pogácsa díszítésére, hanem a Tordán és Kézdivásárhelyen egyaránt közkedvelt székelypogácsa készítésekor használták, talán másutt is Erdély-szerte.

A Rudnay János - Beliczay László *Mézeskönyv*ében említett Tordai pogácsa recept szerint a pogány hagyományokra emlékeztető formájú pogácsának a négy sarkára egy-egy csaknem kerek mézeskalács-darabot ragasztottak. Ezeknek, a Tordai pogácsa nagyságától függően, az 1, 5, 10 vagy ötven krajcáros mézes süteményeknek a díszítéseit őriznék a rajzok? Nem valószínű. Századunkban a mutatósabb Tordai pogácsát készítő Nägl József műhelyében ennek a süteménynek négy bársonyosan barna „füle" minden nagyságban sima, tehát díszítés nélküli volt.



Tordai székelypogácsák (?) rajza a múlt az 1800-as évek végéről.

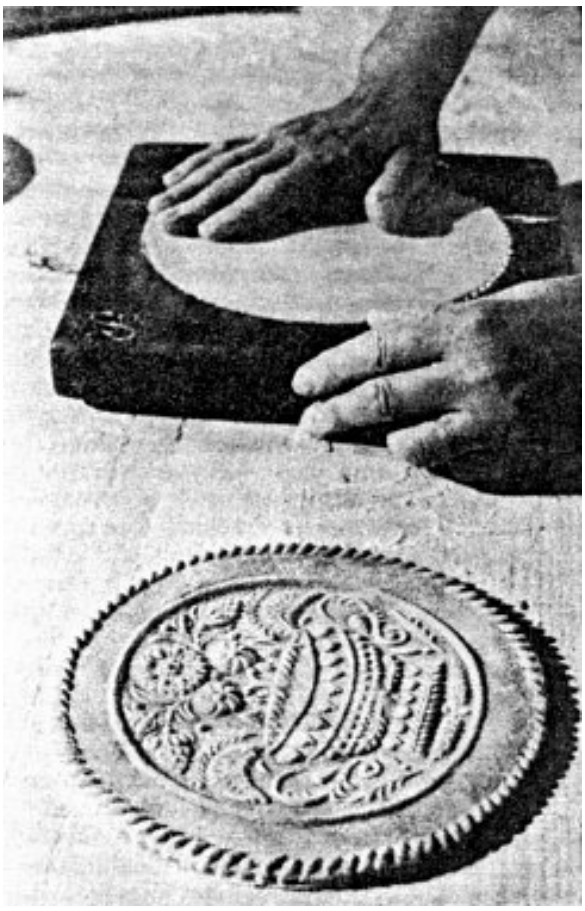
Alapos vizsgálat kideríthetí, hogy minden céhnek, mézeskalácsos csoportosulásnak, tájegységnek és mesternek a kereslet szerint el kellett magát köteleznie néhány - vagy legalább egyfajta - mézeskalács gyártására, amelyet elődei vagy maga talált ki. Így kapta helyi nevét sok-sok mézes sütemény: a már említett ropogtatható *debreceni tányér,* vagy a *karcagi korsó*, amelyet az ebben a kisvárosban kialakult és főképpen nők által gyakorolt mézeskalácsosság szült és vitt tökélyre. Annyira különlegességgé vált, hogy a közeli Debrecen messze földön híres mézeskalácsos mesterei sem utánozták, mivel árához képest túlságosan munkaigényesnek találták, ezért inkább nagyban felvásárolták, és sátraikban árusították vásárok alkalmával. Ez a második világháború után eltűnt mézes sütemény az eredetinél keményebb tésztából készült. A mézes tésztát kézzel összemorzsolva vízzel elvegyítették, liszttel összegyúrva kemény tésztát nyertek, amely alkalmas volt a korsó elkészítéséhez. Ezt a tésztát előbb henger alakúra gyúrták, majd belsejét orsószerűen faeszközzel, külső részét pedig kézzel formázták. A korsó fülét utólag ragasztották rá. Lassú tűznél sütötték, úgy nem zsugorodott össze. Egyik felét kissé megbarnították. A korsóba két kukoricaszemet is belesütöttek, így aztán a hangja is éppen olyan volt, mint az ivóvizes agyagkorsóé.

Hasonló eljárással készülhetett a Näglék *bombá*ja is, amelynek belsejét déligyümölcskeverékkel töltötték. Ezt az igényesebb városiak vették, a két világháború között, mikor még be lehetett szerezni déligyümölcsöt.

Ugyancsak különleges mézeskalácsnak számított a *székelypogácsa.* Nem annyira tésztája miatt, amely rozslisztből készült, fahéjjal és szegfűborssal volt ízesítve, inkább különböző nagyságú kerek formája miatt, melyet keresztvonalkázással díszítettek.

Näglék műhelyéből került ki a sok babramunkával járó, de különösen finom *ánizsos mogyoró*, és a hozzá hasonlóan készített *flaszter*, amelyiknek ugyancsak ánizsos íze volt. Kis tésztagolyókból készült, melyeket különböző nagyságú kerek formában egybesütöttek és kandíroztak, olyanformán, hogy valóban útkövekhez hasonlítsanak. Fogyasztása meglepetéssel járt, mert ahogy beleharaptál, nyomban kiderült, hogy puha, illatos, nagyszerű mézeskalács: igazi csemege. Anyám feljegyezte volt, hogy a háború előtti időkben ez volt a kolozsvári ifjúság kedvenc csemegéje.

Nagy pogácsaszaggatóval készült sütemény, a vásárok „gyöngye” volt a *szamosújvári pogácsa*, közepében mogyoróval vagy mandulával. Ezt fahéjjal és sáfránnyal ízesítették.



Formázás az ütőfával. Sárospatak.
Néprajzi Lexikon, III. kötet, 593. oldal

A mézeskalács-műhelyekben rendszerint háromféle tésztát dolgoztak fel. A *mézeset,* melyet mézből, cukorszirupból és lisztből állítottak össze, gyúrták, nyújtották és negatív vésetű faformákba nyomkodták, majd nagy tepsikben kisütötték. Az *ejzolt* tésztába nem tettek mézet és fűszert, hanem sütés után festéssel, színes cukormasszával (ejz), cukorrózsákkal, tükörrel stb. díszítették. Végül a tömegáru formáját többnyire fémszaggatóval alakították ki, felületét sütés előtt tojássárgájával kenték be, vagy kandírozással cukorfehérre, kakaóbarnára varázsolták. Ezt kiló- vagy darabszámra, 5-20-as csomagolásban forgalmazták. A különböző ízű és alakú puszedlik és stanglik közül megkülönböztetetten keresett volt a Nägl József által készített csokoládésan kandírozott *spitz,* amelyikből zsákszámra vittek a világítás napi, a mikulási és a karácsonyi vásárra, pillanatok alatt el is fogyott, a kolozsvári vásárlóközönség annyira kedvelte.

Huszár - kisfiúknak való kedvenc ajándék

A Tordai mézespogácsák

Így a tordaiak, úgy a tordaiak - hallotta emlegetni Mátyás király az udvarban. S mikor egyszer a Székelyföldön járt, így gondolta magában. „Ha már egyszer itt járok Torda közelében, én bizony megnézem, miről híres ez a város?”

Éppen vásár volt Tordán, mikor Mátyás király - persze álruhában - a városba érkezett. Nagy nyüzsgés, zsibongás fogadta a vásártéren, mert nemcsak a tordaiak voltak ott a vásártéren, hanem jöttek Kolozsvárról, Enyedről, Szatmárból, Moldovából és Havasalföldről is. Magyar, román, német, török árusok mindenféle nyelven kínálgatták portékáikat. Csipkét, selymet a leánynak, mézesbábot a pulyának, a legénynek rámás csizmát, menyecskének boglárt, násfát, pipát, mellényt az öregnek, szentképet az asszonynépnek.

Ahogy az egyik sátor mellett ment el Mátyás, pergőnyelvű asszonyság szólt ki a sátorból:

- Erre, erre vitéz uram, itt árulják a jó tordai mézes pogácsát! Még a török szultánnak is ebből szoktak ünnepre valót küldeni.

- A török szultánnak? - kérdezte Mátyás mosolyogva, és megállott a sátor előtt. - Igaz, hogy nem vagyunk kenyeres pajtások, de azért már én sem adom lejjebb a török szultánnál. Adjon néném asszony egy félpénzért abból a híres tordai mézespogácsából.

És félpénzért egészen tele tette a pergőnyelvű kofaasszonyság a vitéz tarisznyáját.

„De a tordai mézesre bor is dukál.” Így gondolta Mátyás, és betért egy közeli kocsmába. Ott ugyan vígan voltak akkor már. Fiatalok mulattak benn a kocsmában, vitézek Mátyás király híres fekete seregéből. Mikor a belépőt meglátták, tréfás jókedvvel kiáltottak feléje:

- Ülj le közénk vitéz pajtás, itt a pohár és igyál velünk a király egészségére. Éljen Mátyás király!

- Éljen! Éljen! - zúgták rá lelkesen mindnyájan.

- Éljen, míg a honnak él! - mondta az álruhás király és örült a szíve, amikor látta, hogy népe ilyen igazán szereti. Letelepedett a vitézek közé és nagyon jól érezte magát a vidáman nótázó fiatalok között.

Na, az volt aztán az érdekes, mikor Mátyás király visszatért Budára és a főuraknak elmesélte tordai útját, milyen jól érezte magát a tordaiak között.

- És hogy elhiggyétek, csakugyan jártam Tordán, íme megkínállak benneteket abból a híres tordai mézespogácsából, amit félpénzért vettem, de úgy egyetek belőle, hogy a török szultánnak is ebből szoktak ünnepre valót küldeni.

Így mondta Mátyás király, s az urak elé rakta a madárlátta tordai süteményeket. Csak éppen egyet tartott meg a király a királynénak, egyet pedig magának. Így történt aztán, hogy aznap Budán, Mátyás király udvarában mindenki tordai mézest evett.

Persze, ennek híre ment az egész országban, s itt is, ott is kezdték sütögetni a mézespogácsákat. De süthették! Mert úgy, mint Tordán azért mégsem tudták sütni sehol. Ezt mondta maga Mátyás király is, s talján szakácsát küldte Tordára, hogy tanulja meg, hogyan sütik ott ezeket a süteményeket. Hogy aztán elérte-e a király talján szakácsa Tordára, vagy nem, a tordaiaktól kell megkérdezni, mert ezt ők jobban tudják.

Annyi bizonyos, azóta nagy becsületje és keltje vagyon a tordai mézespogácsáknak.

(László Marcella írása a Jóbarát 1931. január 15.-én megjelent, VI. évfolyamának 5. számából)

Vásárfia

Mézeskalács ihlette versek

Gyurkovics Tibor - Schréner Mihály:
A pápai mézesbábos
című kötetéből

Bábosak

Hadonászunk, bohóckodunk,
másokat megcsiklandozunk,
nem vagyunk bánatosak
ő sem, én sem,
így élünk mi szőrmentében
tulajdonképpen szőr mentében.

Lovag és fegyverhordozó

Hopp-hopp, katona,
ketten ülünk egy lóra,
te ülsz fel a farára,
én meg alá-szolgája.
De te vagy a dagadtabb,
akárhogy is tagadtad.

Egyik elöl, másik hátul,
nem esik le a faráról,
aki jól megkapaszkodik,
lehet a kisebb, a soványabbik,
a másiknak fügét mutat,
ő dirigálja a lovat.

Bordal

Kossuth Lajos azt üzente,
elfogyott a regimentje.

Amit az ember maga dugdos,
nem ürül ki a pitykés butykos.

Nem iszik abból a rendőrbiztos,
szabadság lesz egyszer, biztos.

Képeslap: Mézeskalácsszív babafejjel.
Schréner Mihály alkotása, Magyarország.

Európa elrablása

Ez a kalács mézeskalács,
ez a bika mézes bika,
ez a leány mézes leány,
Európa legszebbike.

Ez a bika már hiába
toporzékol hamisan,
Erika megbabonázta
mézesen és mázosan.

Szepi műhelyében

Nägl József mézeskalácsos mester gyermekkorában kapta a Szepi nevet. Nem tanult és nem is tudott németül. Haláláig rajta maradt ez a név, amely német eredetét mutatja. Anyja román volt, de a század elején Kolozsváron magyarul beszéltek az emberek, így aztán a Temesvár környéki Johannisfeldről (Jánosföldről) érkezett német mézeskalácsosnak és Kolozsvár környéki élettársának a gyermekei büszkén vallották magukat magyarnak. Ezt nem hirtelen elhatározásukban tették, hanem évtizedekre visszanyúló meggondolással, alkalmazkodásból, megszokásból. Az első fiú az apja Henrik nevét kapta, a másodikat Józsefnek írták be az anyakönyvbe, de a családban Szepinek szólították, a harmadikat pedig már Zoltánnak keresztelték, és Zolinak becézték, miközben családnevüket a jobb kimondhatóság érdekében megtoldották egy magánhangzóval és az a fölötti kettőspontot egyetlen hosszú ékezetre javították: Nágel. Így is német a nevük, de ebből sem előnyük, sem hátrányuk sohasem származott volna, ha nem vallják magukat magyarnak. Romániában éltek, de magyar városban, s a kultúra felemelő vonzásában természetszerűleg választották a legkézenfekvőbb nemzetiséget.

Nägl József fiatal korában kerékpározott, később is a KAC pártoló tagjai közé tartozott, a város megbecsült kisiparos polgárává vált. De mestersége szakkifejezéseit több erdélyi mézeskalácsoshoz hasonlóan csakis németül tudta. A gyúrópad neki *brech,* az asztal *tábla*, a nyújtófa *vagler*, a teknő *trog*, a szerszám *Werkzeug,* a nyújtás *lengolás*, a tészta *teig*, a könnyű tészta *lédig*, a díszítő anyag *ájz,* a vakarék *gertsli* stb. volt. Németességére már gyermekkoromban felfigyelhettem, mert a mézeskalács-készítés családi mesterség, s szakma sokféle titkának ismerete nélkül is számos babramunkát vállalnia kell a család minden tagjának. Így kerültem magam is vakációk idején, de a vásárok előtti hajrákban napi egy-két órára a keményen dolgozó mester és segédje mellé a műhelybe. Bámultam mindig patyolat tiszta munkaruháját, tisztaságigényét, pontosságát, munkakedvét, lendületét. Reggel ötkor látott munkához Akkorra Király Pali rokonom, segédje már begyújtott, és előkészítette az aznapi soron következő munkát. A Királyhágó utca 7 szám alatt laktunk. A ház alagsorában két helyiségből álló, pékkemencével ellátott műhely volt. Mostohaapám 1940-ben a Fritsch-féle besztercei mézeskalácsos üzem vezetésével szerzett pénzből vásárolta ezt a házat, és alaposan rendbe hozta. Első dolga volt tervei szerint felépíttetni két- vagy háromleres mézeskalács-sütőkemencéjét. Szerszámai nagy részét is maga tervezte. Az óriási fedeles dagasztóteknőt, a faltól falig húzódó asztalokat, a különféle nyújtókat, a nyújtópadot, a tepsiket, a fémformákat, a nyomófákat, a mézeskalács-bábok kiszaggatásához szükséges fémvágóformákat, a cinezett ramflicsöveket és sok más egyebet.

Külön raktárban, kondérokban tárolta a mézet, a szirupot, a zsiradékot, a lisztet. Készáruraktára a padlótól a mennyezetig csupa polc volt. Nagy vásáros ládája tisztának s mindig újnak hatott. Folyamatosan beszerezte a sokféle csomagolóanyagot, a színes papírokat, a celofánt, a színes spárgát. Zöld alapon aranyozott betűkkel készült, ragasztható cégjelző vignettákat csináltatott. És olyan fakeretes mézeskalácsos sátrat, amelyben vörös vászonnal borított polcok sorakoztak, és erős fényű acetilénlámpák világítottak hívogatóan.

- Amikor langyos volt a méz, belekavartam a szalakálét (csak mostanában ellenőriztem, hogy helyesen szalalkáli a neve ennek a latin és arab szóelemből összeálló, illanó anyagokra bomló, sütőporként használt vegyszernek!), és a fűszereket - emlékszik vissza Király Pál, Nägl József utolsó segédje. - Aztán annyi lisztet kevertem bele, hogy jó kemény tésztává legyen. A mézes tésztának általában keménynek kell lennie és tömöttnek. A Tordai pogácsáé lehet kissé lágyabb, hogy a megvágott közepe sütés közben majd szépen kitüremkedjék...

Nägl József mézeskalácsos családja 1942-ben

Király Pál emlékezetében még most is elevenen él mestere tanítása, miszerint kinyújtás előtt gyakran kell próbálni a tésztát. Ez pedig olyan formán történt, hogy mutatóujjával árkot húzott az asztalra helyezett tésztába, amelynek vonala mentén jól megfigyelhette: a tészta összehúzódott-e vagy nem. A mézes tészta úgy jó, ha nem sprőd (kemény, rideg), de nem is nagyon lédig (lágy, túl puha). ha gyorsan összehúzódott a tésztakeverék, akkor még néhány tojássárgáját bele kellett dolgozni a gyúrópadon. Általában egy kilónyi mézhez legalább hat-nyolc tojássárgáját használtak, a bársonypuha Tordai pogácsába ennél többet is. A tojásfehérje ezért több tízliteres kannába meggyűlt a mézeskalácsos műhelyben, ezt aztán a díszítésnél és dióspuszerli késésénél hasznosították.

Így készült a *vaníliás* sütemény is, amely valóban vaníliás illatú, piskóta formájú pogácsa volt; cukros glazúrral kenték be, megszárítva negyven darabot csomagoltak külön-külön a vásáros ládákba. A *borsos* nagyobb piskóta alakúra sült, és szegfűbors ízét érezhette a szájában az, aki beleharapott. Tojássárgájával kellett bekenni a tetejét sütés előtt, és villával keresztcsíkozni, hogy tetszetősebb legyen. A *borbamártó* ugyancsak piskóta alakban készült, de óriási tálban forgatva, folyékony cukorral öntözve (kandírozva) kapta mutatós mázát; négy darab papírszalaggal átkötve került eladásra. A *citromos puszerli* (helyesen puszedli, de így is kerülendő ez a német eredetű megnevezés, amely apró, kerek édes süteményt, puszit - csókot jelent) alaptésztájához citromhéjat, ha nem volt, esszenciát és tojást adagoltak, jól összegyúrták, sütés után kandírozták, tíz-tíz darabot celofánzacskóba csomagoltak.

A kandírozást (forró cukorral bevonást) óriási alumíniumtálban végezte a mester. „puszerlikkel" félig töltötte a tálat, időnként ráöntött a cukorszirupból, s két kézzel úgy forgatta gyorsan a pogácsákat, hogy minden oldalukra jusson a mázból. Mindig csodáltam, hogy közben keze fejét, tenyerét, karját nem égette a forró cukor. Mi, „közönséges halandók", ha megengedte nekünk a mester, ezt a munkát csak a nagy fakanál segítségével tudtuk elvégezni. De csak ritkán, inkább a „táblán" szétteregetett frissen cukrozott sütemények szétválasztására vállakloztunk, miután azok kiszáradtak.

A *mandulás* elkészítéséhez tojássárgája, őrölt mandula és alapos gyúrás kellett az alaptésztán kívül. Téglalap alakúra vágva, négy sarkában és a közepében - ha volt elég - hámozott s vágott mandulával mutatós mézeskalácsot kaptunk. Mérete 15 x 25 cm, de készíthettünk ennél nagyobbat is. Mázát egy kiló porcukorból és egy deci langyos víz keverékéből nyertük, és pemzlivel (ecsettel) kentük rá tepsire rakás után.

A *székelypogácsá*nak külön tésztát kellett keverni, mivel rózsalisztből készült. Ezt a kerek, kb. 15 cm átmérőnél nagyobb, többféle nagyságban gyártott pogácsát különböző rajzolatú nyomófák segítségével díszítették, jómagam csak a tojássárgájázott, villával keresztcsíkozott díszítéssel láttam. Húszat kellett egybecsomagolni.

- A Tordai pogácsát háború után mi szebben készítettük, mint maguk a tordaiak, akik akkoriban más pogácsát nem is hoztak már a vásárra. Na, de ezek a sütemények is amolyan „nyomorék" formájúra sikerültek. Kézügyesség kellett kiformálásukhoz - emlékeztet Pali bátyám. A Tordai pogácsa mutatósságát nem csupán különleges formája - két végén két-két párhuzamos füle és kibomlott közepe - adta, hanem bársonyos barnasága is...

Anyám a következő tanácsot jegyezte fel a Tordai pogácsa készítéséhez:"Hosszú vastag kolbász-tésztát sodrunk, azt húsz centiméter hosszúságú darabokra vágjuk, seprűnyél vastagságú kicsi nyújtófával a két oldalát benyomjuk, négy sarkát tenyérrel formáljuk, hamuzsíros kenőanyaggal bekenjük, közepét meghasítjuk, két villával széthúzzuk. Lassú tűznél sütjük."

Méz nélkül próbálkozni sem érdemes a Tordai pogácsasütéssel. Különleges, bársonyos puhaságát a méz és a rozs- vagy barnaliszt keveréke, ízét pedig a minden pogácsasütőnél más-más fűszerkeverék adja. Ahány tordai pogácsasütő, annyi íz. Talán ezzel magyarázható, hogy régen sok tordai pogácsasütő megfért egymás mellett: a vevőnek érdemes volt mindenikük portékáját végigkóstolni.

Ami a Tordai formáját illeti, ebben döntő jelentőségű a készítő formaérzéke, kézügyessége. Ehhez és sok más mézeskalácshoz, mint például a nagy tükrös szívek domborművekre emlékeztető rózsás díszítéséhez, a mézeskalácsosnak valóságos szobrásszá kellett válnia. Nägl Józsefnek tehetsége volt az ilyen szobrászkodáshoz. Arányérzékét, térlátását, ízlését örökölhette, és a mesterség gyakorlása közben alakította ki. A mézes tészta a sima anyag elgondolásai alapján alakult a keze alatt esztétikus formává.

(Akkoriban a Református Kollégiumba jártam, és kézimunkatanárom, Cseh Gusztáv neves grafikus hetente házi feladat gyanánt faragásra, szobrászkodásra is biztatott. Valahonnan szereztem egy darab agyagot, és kínlódtam, mit is készítsek belőle a következő kézimunkaórára. Szepi segített. Együtt végeztük az utolsó simításokat, szikkasztottuk, langyos kemencében szárítottuk az agyagszobrocskákat. Vízfestékkel befestettem azután ezeket porcelán dísztárgyaink mintájára. Nem volt egészen giccs, mert Cseh Guszti bácsi csodálkozó hümmögéssel fogadta „alkotásomat". Aztán kimondta az igazat, miszerint nem magam alkottam az őzet. De annyira a magaménak éreztem a kis agyagszobrot, hogy kételkedő tanáromon végül ott helyben, a katedrán próbát tett velem. Mindig akadt nála nedves kendőbe bugyolált friss agyag. Elém rakott egy darabot, és kérdőn nézett rám. Szepi mozdulatait utánozva néhány perc alatt elkészítettem az őzike párját. Itt-ott kecsesebbre sikeredett, mint az eredeti. Kaptam egy csillagos tízest, és ezzel a magam részéről lezártnak véltem a dolgot. De Cseh Guszti bácsit nem hagyta nyugodni segítőszándéka. Néhány napig körülöttem zsongott a tanári kar. Le kellett mennem a félelmetes, de jóságos Gönczi László igazgató elé, hogy dicséretét pirulva nyugtázzam. Magyartanárnőnk, Dévai Ilona is úgy nézett rám, hogy iránta való tiszteletem és lelkesedésem megsokszorozódott. Önképzőkörbe jártam, ahol nagyobb társaim verseit és hegedűjátékát hallgathattam, s időnként agyagszobrocskákkal megrakodva mentem kézi-

munkaórára. Nem lett belőlem szobrász, és nem lehettem mézeskalácsos sem. Oláh Tibortól a francia nyelv szeretetét kaptam, de a filológiától eltérített a nehézipar után kötelezően „élenjárónak” kikiáltott gépgyártó ipar kötelezően szükséges bámulata. Mire felocsúdtam - kezemben a fémipari középiskola diplomájával -, a mézeskalácsosság elvérzett a szövetkezetesítésben, a kis agyagszobroknak sem kedvezett az idő, az örökké ellenkezők dacával szabadidőmben rávetettem magam a mellőzött humán műveltség kimeríthetetlen tárházára... Szóval, mézeskalácsipar nélkül nyilvánvaló, hogy szegényebbek lettünk. Ha még legalább egy évtizedig virágzik a mézeskalácsosság, amely mellesleg becsületes polgári jómódot biztosított volna - talán a szobrászkodást választom mesterségemül, hiszen szülőapám is szívesen faragta a luxuscipők talpanyagát megunva a puha-fehér alabástrom emberfejeket, s amellett fűtött a vágy, hogy Szepin is túltegyek. És akkor úgy tűnt - nem lévén fiúgyermeke -, ő is ezt akarta-várta tőlem, hiszen az emberi logika szerint a folytatásnak minden időkben értelme van.)

Meggyőződésem, hogy méltatlanul múlik el minden, ami szép. A Tordai pogácsa nem azért tűnt el, mert túlhaladott volt. Ezt is, akár más sokféle jót, a mindig bonyolult életet bután leegyszerűsítő kényszer parancsolta feledésre. A hatalom, gazdagításunkra esküdözött, miközben botcsinálta módon emberi tökéletességre törekvésünkben elszegényített. Így aztán mit tehetünk, egy darab komiszkenyéren kell élnünk. A *komiszkenyér* különben régen is mindenféle maradék pogácsából készült. Király Pál szerint a prézlivel őrölt pogácsaanyaghoz dióőrleményt, olykor fügét, anyám szerint mazsolát is kevertek, tojással összedolgozták, sütés után spicc (spitz), azaz romboid alakúra vágták. Amilyen ízletes volt a pogácsa, olyan finom komiszkenyér lett belőle. Vagyis amit sütöttünk, azt, ha más formában, ha feljavítva is, magunknak kell megennünk. Ha semmink sem maradt, nem érdemes mindenáron komiszkenyéren élnünk, válogathatunk sok egyéb csemegéből.

Anyám feljegyezte Szepi találmányáról, a „spitz”-ről, mely annyira közkedvelt volt, hogy nemcsak a megmaradt, ferdére sült vagy összetört pogácsa darálékból (prézlijéből), hanem az általánosnak nevezett mézes tésztából is készítették, sietve, mikor a kolozsvári vásárokon, de még inkább világításkor három helyen is (a Főtéren, a piac közelében a Széchenyi téren és a temetőhöz vezető Egyetem utcában) állított sátrakban estére elfogyott az áru: „ezt kapkodták az emberek”! s készült a következőképpen:

„A mézes tésztát fél centi vastagra nyújtjuk, fakéssel 6-7 cm vastag spiccekre (romboid alakúra) vágjuk. Kakaós glazúrban, egy nagy tálban, fakanállal addig forgatjuk, míg mindenütt bevonja a máz. Takarékosan úgy is lehet, hogy feldarabolás előtt a kisütött mézeskalács-rudakat édes lekvárral bekenjük, szárítjuk, felvágjuk, s utána glazúrozzuk. Így fényesebb is lesz.”

- Nem emlékezhetsz a békeidők nagyszerű csemegéjére, a *bombá*ra. Ez tulajdonképpen déligyümölcs-keverékkel töltött mézeskalács. Kétféleképpen készült, mert Szepi bácsi kidolgozta a bomba korszerűsített változatát, amelyet nem feltekert tésztából sütöttünk és kisütés után töltöttünk, mint addig, hanem fémcsőbe illesztve, a töltelékkel együtt egybesütve, és utána márványosra kandírozva készítettünk. Jó nehéz volt egy-egy ilyen (cukormázas) sütemény a benne levő gyümölcstölteléktől. És nem volt olcsó mulatság, mert a cukros gyümölcs beszerzése, főzése sok pénzbe és időbe került. Sokkal gazdaságosabb volt a *debreceni* sütése, melyet csak épphogy megkapott a tűz és már kész is volt. Kemény, szalalkáli nélküli mézes tésztából készült, amit vékonyra nyújtottunk, majd a nyomóformába nyomkodtunk. (A *nyomófá*t a mézeskalácsba nyomva használtuk, a *nyomóformá*ba pedig a tésztát kellett belenyomkodni, hogy felvegye a fafaragás mintáját.)

A kicsi Debreceni egyik ütőfája
(Nägl József hagyatékából - Tar Bengsston Zsuzsanna tulajdona, Svédország.
Párja Tar Margit tulajdonában, Kolozsvár).

A *Debreceni* őse feltehetően a rómaiak által kerek cserépformába sütött ostyaszerű, vékony mézes sütemény, amely művészi rajzával és fönséges ánizs vagy citromolaj illatával hódított. Ugyanebből a tésztából készült a debreceni bölcső is. Ezt, a babával együtt, öt darabból színes ájz (ejz) segítségével állította össze a mester.

Rengeteg tojásfehérjét használtunk fel. A tojásfehérje felnöveszti a tésztát, a sárgája lefogja. A színes árunál tojás helyett szalalkálit használtunk. Az is szépen megnövelte a tésztát. A piros áru festésének is a tojásfehérje volt az alapanyaga. De a tojássárgájába is kevertünk cukor-festéket, és azzal kentük a különböző formájú és nagyságú babákat, szíveket s egyéb figurákat.

Kóstoltam a színes árunak nevezett pogácsából is. A többi mézeskalács mellett ízetlennek éreztem. Nem volt benne méz, fűszer sem, és ijesztően hófehér, könnyű, sima felületű, de belül lyukacsosra sült tésztája volt. A rajta tornyosuló díszítéssel együtt elállt akár évtizedekig is.

Színes áru a munkaasztalon

A családtagok munkája a műhelyben akkor fogott jól, amikor a hatalmas asztalon egyenletesen kinyújtva állt már a tészta, s a mester gyors mozdulatokkal 5-6 darabot is gyűjtött a kivágott figurákból a cinezett pléhből készült szaggatóba. Kapkodtunk a keze alól a *babákat*, és négyzetméteres nagy pléhekre, egymástól 1-2 cm távolságra raktuk és vittük a kemence közelében lévő polcokra. A sütőkemence előtt a segéd állt, nyitogatta a kemenceajtót s be-bepillantott a dagadó-piruló süteményekre. A piros áru sütési ideje néhány perc volt csupán. De amikor hólyagosra sikerült a sütés és a babák vagy lovak tésztájában apró kráterek keletkeztek a meleg hatására a kemencében, a mester Állj!-t parancsolt. A kinyújtott tésztát dühösen, nagy lendülettel összeszedte az asztalról, és a gyúrópadra csapta, közepébe mélyedést formált, tojássárgáját, vizet, máskor szalalkálit, cukorszirupot és lisztet kevert hozzá, és aztán intett. Olykor ketten is siettünk belekapaszkodni a gyúrópad egyik felén a fémtengelyen fel-le mozgatható, óriási fakardjába, hogy fél óráig is mindegyre kettévágjuk a görögdinnye nagyságú tésztát, amelynek hol egyik, hol a másik felét a mester ügyes mozdulattal újra meg újra tompa élű faszerszámunk lefelé tartó útjába helyezte. A kovács az „üllőn cimbalmozva” vezérli segédeit; minket a mézeskalácsos mester a tésztára nagyot paskolva állított meg izzadságos munkánkban. A felesleges fáradozást Szepi sem szerette, ezért hát figyelmes adagolással és próbasütésekkel „tanította móresre” a tésztát. Újabb tésztanyújtás után, amit a mester a tőle megszokott lendülettel és optimizmussal végzett, következett a kiszaggatás, és rakhattuk újra a pléheket. Különösen akkor volt kapkodás, amikor az ánizsos mogyoró vagy a piros-fehér olvasó golyócskákat kellett egymás mellé sorakoztatnunk a pléhen. Ezeket nem szaggatóval vágta ki a tésztából Szepi, hanem hosszú, vékony csíkokat vágott apróra fakéssel, és boszorkányos gyorsasággal csaknem egyformára aprította őket, hogy aztán rostában mozgatva alakítgassa, s végül a kemencében dagadhattak gömbformájúvá. Percek alatt százszámra vágta a „mogyorót”, alig győztük rakni a tepsikre. Ebből készült a *flaszter* is, mégpedig úgy, hogy a mogyorókat 5-8 cm átmérőjű, 5 cm magas fémkarikákba raktuk, ahol egybesülve, felületük dudorodásokkal teli lett, mint a „krumplikövekkel” kirakott udvarunk.

Amikor a sütés eredményeképpen teli s tele volt a műhely mindenféle félig kész pogácsával, következett a mézes árunál a kandírozás és a csomagolás, a színes árunál pedig a festés, a díszítés, az ájzolás. A színes árucsomagolást csakis a mester végezhette. Úgy kellett becsomagolni a babákat, a huszárokat, a szíveket, a pipákat, a kosárkákat, kardokat, hogy a díszítésükben szállításkor kár ne essék. A csomagolás titkát ma sem tudom, nem értem. Láttam, hogy rengeteg csomagolópapír szükséges hozzá, de hogy a vásárban kicsomagoláskor a nagy ládákban miként került elő a csupa ép pogácsa, ez számomra ma is boszorkányos varázslatnak tűnik.

A mézes áru csomagolásához is boszorkányos ügyesség kellett. Mi, gyerekek inkább csak a csomagoló keze alá dolgoztunk, négyesével vagy kilencesével sorba rakva a csomagolni való puszerlit, a piskótát, vagy a négyszög alakú mézespogácsát. A színes áru díszítésénél a festéshez megtöltöttük, egymás mellé illesztettük a figurákat, úgy, hogy a mester a festékbe mártott ecsettel gyorsan „végigszaladhasson" a felületeken. A kisebb babák, lovak, kosárkák díszítésekor a fehér-piros-zöld-kék-sárga egyszerű zsinórozást nekem is megengedték. A lányok képeket ragasztottak, a pipa végét mártogatták valami édes ragadós anyagba s aztán mákba, és színes papírpántlikákat csavartak a pipaszárakra, végül a szárítás után összeszedték az elkészült árut.

Az ájzolás egyszerű mintavonalai

Az ájzolást a mester hatalmas papírzacskókba töltött masszával végezte. A díszesebb zsinórokhoz, *ramflit*, különbözőképpen kiképzett, kúp alakú fémcsövet használt, melyet a papírzacskó ollóval levágott végébe csúsztatott. Olykor a papírzacskóba két-háromféle színű díszítőmasszát behelyezve nyomkodta a vásári pogácsákra a kisebb rózsákat, nefelejcseket és fantáziavirágokat is. A nagy és az általam „emeletesnek" nevezett rózsákat nyugodtabb napokon, jóval a nagy vásári előkészületek előtt elkészítette, és vigyázva megszárította, raktározta őket. Főként a nagyobb tükrös szívekre ragasztott ezekből, olyanformán, hogy a süteményre rakott díszítés ferde síkjának magasabb része 10-15 centire is kidomborodott a tésztából. Az ilyen szíveket külön elővigyázatossággal kellett becsomagolni. Úgy tudom, hogy fél méteresnél is nagyobb átmérőjű tükrös szívkompozíciókból néhány a magyar időben budapesti kiállításra is került, később pedig a kolozsvári Néprajzi Múzeumba.

A mézeskalácsosság sokszor késő estébe hajló munkával járt.

Az őszi falusi vásárok végén következett a világításnapi városi vásár. Utána pedig a napokig tartó pénzszámolás, melyet rendszerint a befűtött pékkemence fölötti vörös mozaikpadlójú konyhában végezték segítségünkkel a szülők. Aztán jött a hónapos hajrá: újra, főleg városiaknak való mézespogácsával kellett megtölteni a raktárszobát és a nagy faládákat. Ez persze csak amolyan előjátéka volt az egy hétig tartó karácsonyi vásárnak, amelyre még inkább föl kellett készülni. Szepi ilyenkor nem sokat aludt. Utolsónak feküdt le, elsőnek kelt hajnalban, és a fiatal rokon segédnek is elsavanyodott a képe a huzamos robottól. De a kisiparos nemcsak mestersége megszállottja kellett hogy legyen, hanem kitűnő szervező, jó emberismerő, becsületes szomszéd, szavatartó munkaadó is. Az egyik szomszédunk sokgyermekes román ember volt, piaci árus. Szűkösen éltek. Közös volt a kutunk, és a jó szomszédság szokásához híven a kút melletti kiskapun átjártunk egymáshoz. A hat fiúból s egy leányból álló szomszéd-gyereksereg úgy kerülgette pogácsás házunkat, mint a méhek a virágportól rogyadozó virágkelyheket. Mindnyájunknak megvolt a maga munkája, a tehenet, juhot legeltettek, nyulakat etettek. Jól ismerték a munka értékét, így aztán nem vártak adományra, nem kunyeráltak, hanem felajánlották segítségüket. A mézeskalácsos műhely körül mindig akadt teendő. Apjuk a nagyvásárok idején bérelte Nägl József egyik sátrát, árut is kapott bőven. Rendszerint a piacon árult, az ott megforduló közönséget jól ismerte. Fiai, felesége segítették ebben a munkában is. Külvárosban laktunk, örökké sokféle dolgot kellett hazacipelni. Az utcánk sarkán román szekeres ember lakott, a gyakori szállítások miatt mondhatni állandó alkalmazottunkként dolgozott. Ugyanabban az utcában lakott anyám bátyja is; ha szükség volt rá és cipészmunkája engedte, családostól besegített. Szívességből. De nem ingyen, mert a mézeskalácsos mesterség, ha hozzáértéssel gyakorolják, mindig kifizetődő. Anyám mesélte, hogy Szepi a nagy munkasorozatok előtt rendszerint számításba vette a nyersanyagárakat. Azt is kiszámította, hogy egy tábla kinyújtott tésztából hány pogácsát kell kiszaggatnia, hogy készítményei árán lehetőleg ne kelljen változtatnia, és a becsületes haszna is meglegyen. Ezekben a „kalkulációkba" a nyersanyagon kívül benne foglaltatott a munkadíj, a szállítás, az adó, a csomagolóanyag, az esetlegesen megmaradt áru értéke és sok egyéb, amit a figyelmes kisiparos nem hagyhatott számításon kívül. A vásárok után ijesztő mennyiségű aprópénz gyűlt össze, s a padlófűtésű konyhában mi, gyerekek olykor térdig jártunk a rendezésre váró papírpénzben.

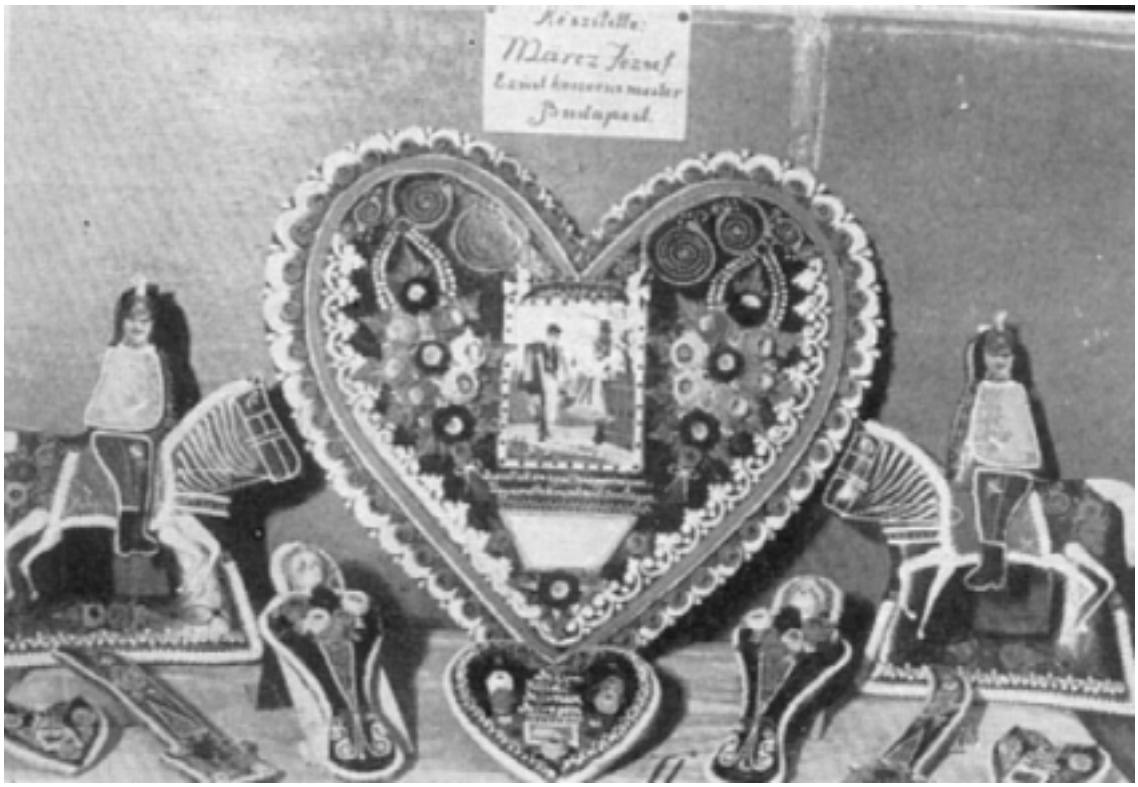
Újév után, úgy emlékszem, tavaszig ráérős, kellemes munka folyt a műhelyben. A mester új anyagokat, formákat, festéseket próbált ki. Ma is úgy hiszem, hogy a mézeskalácsosság parttalan folyam, amelyben kedvükre úszkálnak, sodródnak az ötletek. Kellemes játék minden újítás annak, aki szereti a mesterségét... Az ilyen látszólagos „pangás" idején, de máskor is, hétvégeken, mostohaapám a cukrászatot is gyakorolta. Óriási tepsi krémest, csokoládés és rózsaszínmázas (rumos) tortát készített a vasárnapi ebédhez, meggylikőrös bonbonokat, fagylaltot, csokoládét, mandelettát és sok más édességet varázsolt asztalunkra.

A tavaszi vásárokig szinte észrevétlenül telt meg újra a raktár; a két megrakott szekér egyikén néhányszor nekem is jutott hely. Csillagos hajnalban indultunk útnak, Boncgidán kirakodtunk, az éjszakát Szamosújváron töltöttük, másnap már Désen állt a díszes nagysátor roskadásig telve áruval. Mostanában, ha valahol mézeskalácsos sátrat látok, nem mulasztom el megtekinteni és megszámolni, hányféle és -fajta pogácsából és mézesbábból áll a felhozatal. Van, amikor ötig sem jutok el a számolásban. Nägl József sátrában sokszor ötvennél is többféle mézeskalács volt. A vásárokra mindenfelől érkező pogácsások általában egyazon sorba, néha pontosan egymás mellé verték föl sátraikat. Ez a közelség még inkább kidomborította a mi áruink minőségét és szépségét. Ezért aztán a kereskedők egy része, ha tehette, inkább távolabb vonultak a kevés választékkal. A mézeskalácsosoknál nem volt divatban a más mesterségek esetében szokásos vevőunszolás. Nem hívogatták a vásárlókat messze hangzó kiáltásokkal, nem állták útjukat a sátor előtt. Csak ültünk a sátorban, a

tömötten megrakott, négy-ötlépcsős polc előtt, s hagytuk, hogy a közönség szemével végiglegelje a sokféle díszes bábot és a mai is korszerűnek mondható csomagolásban tornyosuló mézeskalácsokat. Ki-ki kedve szerint válogathatott. Nekem a sátor két oldala melletti sarokra kellett figyelnem, ahova Szepi az olcsóbb darabárut rakta, oda nyúlt be egy-egy gyermekkéz, hogy elemeljen magának holmi apró vásárfiát. „Menj tovább, fiam!” - szólt ilyenkor szigorú hangon a mester, a kitartóan bámészkodóknak néha adott is valamit az apróságok közül.

Debreceni mézeskalácsos sátor a századforduló idején.
Déri Múzeum, Debrecen.

Pihenésképpen időnként mi is végigjártuk a vásárt. A forgatagból engem a pecsenyesütők sátraiból áramló felséges illatok vonzottak legjobban. Az édességet különben nem kedveltem különösebben, a mézeskalács formáját szerettem inkább, az ízével hamar beteltem, és szívesen cseréltem volna Tordai pogácsát Tordai pecsenyére; de még inkább a pirosra-barnára sült hurkák vonzottak. Nemcsak küllemük, hanem olcsóságuk miatt is. Hiába figyelmeztettek szüleim, hogy a drágább falatok a jobbak, amíg ki nem próbáltam, nem értettem, hogy a gyönyörű véres vagy májas hurka közel sem olyan jó ízű, mint a hamisíthatatlan és ízekben is természetes pecsenye. „Ami jó a szemnek, nem mindig jó a szájnak!” Így volt ez a mézeskaláccsal is. Ezért volt a cicomás piros áru olcsóbb sok, szerény külalakú mézesnél. A gyerekeknek, az ajándékozóknak, a vásárfia-vásárlóknak mégis a festett bábuk kellettek, a tapasztalt felnőttek a Tordai pogácsát, a kerek és elég díszes székelypogácsát, a pénzesebbek a nagy mandulást vették szívesebben.



Tükrös szív és más mézesbábok.
Märcz József budapesti ezüstkoszorús mester munkája a múltszázad elején.
(Zsemley Oszkár: A magyar sütő, cukrász és mézeskalácsos ipar története. X. tábla.)

A sötétség beálltakor kivilágított mézeskalácsos sátor mesebeli hangulatot árasztott. A polcok mögött ülve csodálkozó arcok, bámuló tekintetek sokaságát figyelhettem meg, amint megilletődve beléptek sátrunk sziporkázó fénykörébe. Az áhítatos és kapkodóan, vidáman villódzó szempárokból megértettem, hogy a mézeskalácsos mester valami olyat tud és ad önmagából, ami, ha csak pillanatokra is, de képes megváltoztatni az embereket, feloldja zárkózottságukat, unalmukat, megolvasztja az arcukra fagyott szigort, oldja a ráncaikba évődött gondot. Ha nem is fogalmaztam épp így akkor, de már gyermekkoromban tudtam, hogy a jó mesterségnek különleges örömtermő képessége van. A mézeskalács-készítés lehet kellemes játék is. Az, hogy mások is kaphatnak ebből: jóleső érzés. Az öröm mindig és mindenütt osztódással szaporodik.

A tavaszi és nyári vásárok valamivel kevesebb pénz hoztak. A búcsúk közül mi főleg a közeli Bács községbe jártunk, hogy az állítólag könnyező Szűz Mária-képet látni óhajtók kedvére legyünk. Annyian gyűltek ide búcsúkor, hogy a templomba soha nem tudtam bejutni, a könnyező képet egyszer sem láthattam...Főleg a rózsaszín-fehér pogácsa-golyócskákkal és keresztből felfűzött *olvasó*nak (gyöngynek) volt keresete itt. Kisebb vásárokban azért nem volt érdemes elszekerezni, mert a bevételnél aránytalanul több volt a kiadás, nagyobb a fáradság. Nägl Józsefnek ennek ellensúlyozására is volt egy ötlete. Még a háború után is dédelgetett vágya szerint olyan mézeskalácsos polcokkal felszerelt teherautót tervezett, amellyel könnyűszerrel végiglátogathatná a környék hetivásárait. A fel- és lehajtható teherautó-oldal, a gépkocsi rakterületén kialakított állandó mézeskalács elárusító hellyel lényegesen megrövidíthette volna a ki- és berakodás olykor órákig tartó munkáját. A lovas-kocsi mozgékonyságához képest az időtakarékos gépkocsizás a műhelyben való munkát sem akadályozta volna. A háborút követő években, mire összegyűjthette a teherautóra a pénzt, már kisiparellenes szelek - vagy inkább viharok - tomboltak az országban. Fájó szívvel

le kellett mondania gondosan kidolgozott tervéről. Eleinte hitt a szövetkezetben, de akkorra már befellegzett a vásározásoknak. A feketézés szokása, a szárazság utáni nincstelenség köszöntött ránk; a mézeskalácsosság lehetetlennek, luxusnak tűnt. Miután elfogyott a még magyar időkben kiutalt cukor, liszt és egyéb hozzávaló, a mester máléliszttel próbálkozott. Pogácsa-prézlivel rakott puliszkámat osztálytársaim irigykedve bámulták: tortának gondolták a tízóraimat. Készült Nägl József műhelyében málépogácsa néhány formában, de sem jónak, sem szépnek nem volt mondható. Nem tehetett mást, kulcsra zárta a műhely ajtaját. Segédje, a finn-szovjet határ közeli papírgyári fakitermelésre kényszeríttet leventekorú Király Pál, csodával határos módon hazakerült a fogságból. Különösképpen nem kedvelte a mézeskalácsosságot, de nem is kellett választania, mert ahol nincs méz, cukor és liszt, ott édesipar sincs. Király Pál iratai közé vágta mézeskalácsos segédlevelét, és cipőgyári munkára jelentkezett. Érdekes, hogy akkoriban is nagyon kellett valahol a katonabakancs, és a háborúban győztes félnek a jóvátételben gyártott mindenfajta lábbeli. Király Pál a fogságban a papírgyárból lopott transzmissziós szíjból késével és rézdrót segítségével talpat varrt rossz bakancsára. Itthon hamar kitanulta a cipőgyártást, s nyugdíjazásáig kiváló szakmunkás volt. Egykori mézeskalácsos levele ma már ritka dokumentum:

KOLOZSVÁR ÉS VIDÉKE IPARTESTÜLET
KOLOZSVÁR, KAROLINA TÉR 9.

Iktatószám: 1608/ 1944 Tanonclajstromszám: 316

SEGÉDLEVÉL

Király Pál tanoncot, aki Székelykocsárd községből 1924. évi január 8-én született, református vallású, az elemi iskola negyedik osztályát elvégezte, Nägl József kolozsvári mézeskalács-készítő mester üzemében 1941. évi február 18-tól 1944. évi február hó 18-ig, tanonci szakba vágó munkát végzett, a kolozsvári fiú iparos tanonciskola III. évfolyamának első félévét elégséges eredménnyel végezte, és az 1944. évi február 29-én tartott segédi vizsgálaton a mézeskalács-készítő iparban jó előmenetelt tanúsított, ezennel mézeskalács-készítő segéddé nyilvánítjuk.

Kelt, Kolozsvárt, 1944 évi február hó 29-én.

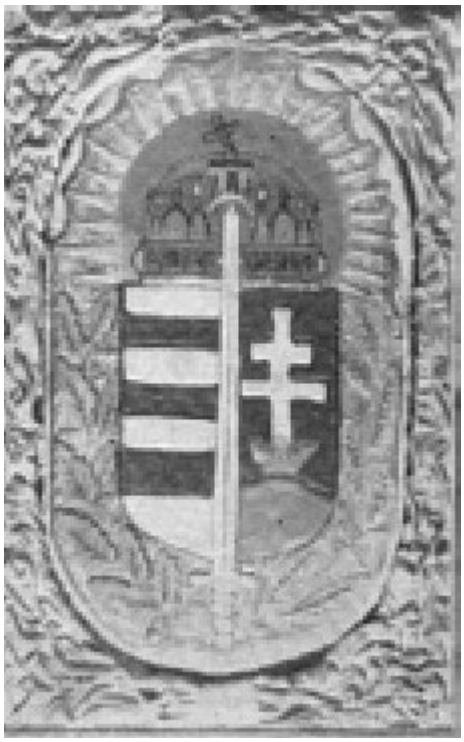
Nägl József PH. Demeter Ferenc
tanítómester ipartestületi elnök

sk. olvashatatlan
ipartestületi jegyző

Jordáky-nyomda, Hitler tér 13

*

Talán még szűkebb családi körben sem tudják, hogy első mestersége a mézeskalácsosság volt. Időnként ugyan, ha kedve kerekedett, finom süteményekkel lepte meg szeretteit. És a nagy ünnepekre maga készítette a krémes bélest, amely arról árulkodik, hogy a mézeskalácsosság mellett némi cukrászati ismeretre is szert tett Nägl Józsefnél. Nyilván nemcsak ennyit, hanem sokkal többet tanult ennél. Régi munkakönyvének belső felén a következőket olvashatjuk:



Märcz József budapesti ezüstkoszorús mester munkája a múltszázad elején.
(Zsemley Oszkár: A magyar sütő, cukrász és mézeskalácsos ipar története. X. tábla.)

*

Néhány tanács az életútra

Vigyázzunk az egészségünkre és ügyeljünk a tisztaságra nemcsak munkaközben, hanem az élet minden körülményei között. Munkahelyünket tartsuk tisztán. Ne köpjünk a padlóra vagy a földre. Kezeinket étkezés előtt mindig mossuk meg. Munkánk végeztével alaposan mosakodjunk meg

Legyünk mértékletesek ételben, italban és dohányzásban. Munka előtt és munkaközben tartózkodjunk a szeszesital fogyasztásától, mert ez személyi biztonságunkat valamint munkatársainkat a munka végzésénél veszélyezteti.

A balesetek nem véletlenül történnek; minden balesetnek megvan az oka. Legyünk tehát elővigyázatosak; ne legyünk könnyelműek, hirtelenkedők. Ezzel tartozunk önmagunknak, családunknak, munkatársainknak és az üzemnek is, amelyben dolgozunk.

A szerszámokat és munkaeszközöket tartsuk rendben, hibátlan, jó állapotban, s különösen a munka megkezdése előtt vizsgáljuk meg, hibátlanok-e?

Ne dolgozzunk sérült kézzel, amíg a sérült rész szennyeződéstől mentesen, tisztán nincs bekötve.

Sérülésünket azonnal jelentsük a munkafelügyelőnél.

Munkánk közben és általában a munka színhelyén tartsuk meg szigorúan az előírt és tudomásunkra hozott óvszabályokat.

Ne nyúljunk olyan gépi berendezésekhez, amelyekkel nincs dolgunk, s amelyeket nem ismerünk.

A baleseteket megelőző védőberendezéseket hagyjuk meg rendeltetésük helyén, azokat rendeltetésük helyéről ne távolítsuk el.

Munkaruhánk legyen testhezálló, kabátunk ujjait, nadrágunk szárait kössük le, forgó vagy mozgó géprészekbe könnyen beakadó ruhát ne viseljünk.

Gyúlékony anyagok közelében ne dohányozzunk, s ne gyújtsunk tüzet.

Ha panaszunk van, forduljunk bizalommal az iparfelügyelőhöz.

Szabad óráinkat használjuk fel okosan. Töltsünk mennél több időt a szabad természetben. Szenteljünk időt a testedző sportoknak. Kerüljük a fülledt levegőjű helyiségeket. Használjunk fel minden kínálkozó alkalmat továbbképzésünkre.

Kerüljük a kártyát és az éjjeli tivornyázást.

*

Tanúsíthatom, hogy ezeket a tanácsokat valóban megfogadták a kisiparosok neveltjei. Bizonyítja ezt a mézeskalácsosság története is. A mesterséget, a szakmai tudást úgy tanították régen, hogy nem feledkeztek meg az apróbb dolgokban is emberi magatartás kialakításának szükségességéről, mivel a kettő tulajdonképpen el sem választható egymástól.

A nyolcvanas években Domjánschitz Sarolta besztercei tágas konyhájában berendezett mézeskalácsos műhelyében találkoztam a gyermekkoromban tapasztalt mézeskalácsos - szakmaszeretettel. Ez az idős asszony úgy sütötte a pogácsát, hogy közben - a tésztanyújtás és sütés szüneteiben - Adyt és Vörösmartyt olvasott.

- Ne csodálkozzon - mondta, amikor meglátogattam -, Nagyenyeden hat évig Áprily Lajos volt a tanárom. Aztán, mert idegen nyelveket is tanultam, távírdász lettem a nemzetközi osztályon. 1944-ben, miután kézbe vettem mindhárom tesztvérem és az apám halálát hírül adó táviratot, otthagytam a postát, és Kolozsváron mézeskalács-sütést tanultam egy mézeskalácsostól, aki Szebenből menekült, és passzióból meséket sütött mézeskalácsból. Sok mindent csinálnak az emberek, aztán meghalnak. Volt egy barátnőm, Dési Etelka. Együtt végeztünk a Bethlen Kollégiumban. Ő beiratkozott a jogra. Magyar akart maradni. De a szerelemben nem volt szerencséje. Öngyilkos lett 1937. májusában. Amikor bejöttek a magyarok, vettem egy piros-fehér-zöld lobogót és kivittem a házsongárdi III. B. 32-es parcellához, ráborítottam a sírjára. „Ezt akartad, hát most itt van!” nem vagyok szentimentális ember, de azóta mézeskalács-sütés közben is Ady, Vörösmarty és Dési Etelka hátrahagyott verseit olvasgatom.

Domjánschitz Sarolta második férje Urs Nicolae volt. Három erdélyi nyelvet beszéltek a családban. Receptjei is e három nyelven íródtak. Ez az idős asszony, közel a nyolcvanhoz, erejéhez képest művelte a mézeskalácsosságot, nyugdíjából ő sem tudott másként megélni.

Sarlós ütőfa. Sopron.
Néprajzi Lexikon, III. kötet, 591. oldal

Mézeskalács árulista a második világháború végén

Sorszám ; Az áru neve	Nägl József kolozsvári műhelyében, Király Vilma és Király Pál emlékezete szerint	Küllő (Keller) Sándor felsorolása alapján, Besztercén	Domjánschitz Sarolta besztercei műhelyében	Máthé Gusztáv Urs (Szatmár) adatközlése alapján
Mézes sütemények				
1. Ánizsos mogyoró (kavics)	x	-	-	-
2. Ánizsos puszedli (puszerli)	x	x	-	-
3. Besztercei	-	x	x	-
4. Bomba	x	-	x	-
5. Borbamártó	x	-	-	-
6. Borsos	x	x	x	-
7. Bukaresti	-	x	x	-
8. Citromos puszedli	x	-	-	-
9. Császárkenyér	x	x	-	-
10. Debreceni	x	x	-	-
11. Debreceni bölcső	x	-	-	x
12. Diákkenyér	x	x	x	-
13. Dióskifli	x	x	-	-
14. Dióspuszedli	x	x	x	-
15. Diósrúd	-	x	-	-
16. Flaszter	x	-	-	-
17. Gyümölcskenyér	-	x	-	-
18. Hadikenyér	-	x	-	-
19. Kakaós (Nägl) spitz	x	x	x	-
20. Komiszkenyér	x	x	x	-
21 Mandulás	x	x	-	-
22. Mandulás kifli	-	x	-	-
23. Mézes mandaletta	-	x	-	-
24. Mézes marcipán	-	x	-	-
25. Mézes keksz	x	x	x	-
26. Mézes piskóta	-	-	x	-
27. Mézes puszedli	x	x	x	-
28. Mézes torta	-	-	x	-
29. Nürnbergi	-	x	x	-
30. Püspökkenyér	-	x	x	-
31. Székelypogácsa	x	x	x	-
32. Tordai pogácsa	x	-	x	-
33. Vaníliás	x	-	-	-
34. Vaníliás puszedli	x	-	-	-

Színes (piros) áru				
1. Baba	x	-	x	x
2. Bárány	x	-	-	x
3. Bölcső	x	-		x
4. Csillag	x	-	x	x
5. Csizma	-	-	-	x
6. Gyöngy	x	-	-	x
7. Hegedű	-	-	-	x
8. Hold	-	-	-	x
9. Huszár	x	-	x	x
10. Kard	x	-	-	x
11. Kakas	-	-	-	x
12. Kereszt	-	-	-	x
13. Kisautó	-	-	-	x
14. Kosár	x	-	-	-
15. Liba	-	-	-	x
16. Ló	x	-	-	-
17. Madár	-	-	-	x
18. Nyúl	-	-	-	x
19. Pacsirta	-	-	-	x
20. Pipa	x	-	-	-
21. Szemüveg	-	-	-	x
22. Szív	x	-	x	x
23. Tükrös szív	x	-	-	x

Mandulás (a szerző készítménye)

A korszerűsödő mézeskalács

Az ősi mézeslepénytől napjainkig sokféleképpen csoportosíthatnók a mézes süteményeket. Ha az *ehetők* és az elsősorban *nem fogyasztás céljából készültek* két nagy csoportjára osztjuk a mézeskalács készítményeket, akkor az őskortól napjainkig mindkettő létezését számos példával bizonyíthatjuk. A mézeskalácslepény mellett már a primitív társadalomban élő ember is készített kultikus célt szolgáló mézesbábot, később „isteneknek való eledelt", az érzelmek nyelvén „beszélő", gyönyörködtetően sajátos mézesbáb ajándékot. Míg az ehető mézeskalácsok díszítése megmaradt egyszerűnek - a nyomfát, nyomófát, kézi formázást, cukormázas, csokoládés, mandulás, diós díszítést használtak -, a szimbolikus jelentéstartalmat hordozó mézesbábok díszítése egyre harsányabb színezetűvé, zsúfoltan díszessé és giccsessé vált. A mézeskalácsosok a színes áruk készítésekor már nem is vagy alig törődtek azzal, hogy bábjaik ehetőek legyenek, mivel a vásárlóközönség csupán emléknek és emlékként akart őket. Így aztán a tükrös szíveknek, a különböző babáknak, huszároknak, kosárkáknak és egyebeknek csak annyi köze volt a mézeskalácsossághoz, hogy mézeskalácsos készítményei voltak: tésztájukból hiányzott az értékes méz. (Ezért a receptek közül el is hagytam a színes áru tésztájának és a hamis mézeskalácsoknak a készítési módját.)

Írókázott székely mézespogácsa és húsvéti mézesek
Vásárhelyi Judit és Vásárhelyi Tamás: Játsszunk mézesbábost című könyvéből.

Végeredményben megállapíthatjuk, hogy az igazi mézeskalácsosság a mézes tészta feldolgozása. Ehhez tér majd vissza a mai és a holnapi mézeskalácsos. Az elfelejtett és az erdélyi konyhán a mártások készítéséhez sűrűn használt mézeskalács mellett, az ízekben és formákban változatos mézespogácsákon kívül (nürnbergi, mandulás, ánizsos, citromos, bormártó, flaszter, ánizsos mogyoró, székely- és tordai pogácsák stb.) a székely háziasszonyok konyhájában régóta sütött, letisztult díszítésű, festetlen, mézszínű, fehér cukormázzal írókázott

mézesbábok ideje következik. Ezek a szemet gyönyörködtető, keksz nagyságú apró bábok egyaránt szépek és ehetők. Tartós házi sütemények, karácsonyfa-díszítésre kiválóan alkalmasak, kirándulásra, tízóraira megfelelően tápláló édességek.

Írókázott székely mézespogácsa és húsvéti mézesek
Vásárhelyi Judit és Vásárhelyi Tamás: Játsszunk mézesbábost című könyvéből.

Hiszek abban, hogy a mézeskalácsosság megújítható, a régiek mellett új ízekkel új csodákra képes mesterség. Máskülönben miért is nyúlnánk hagyományaihoz, ha nem az újítás reményében. A régi receptek összegyűjtésével és közreadásával nemcsak a folytatást kívánom elősegíteni, hanem az új, a korszerű mézeskalácsosság kialakulását a közeli, avagy távolabbi jövőben, amikor majd minden a maga helyére kerül: a méhek szabadon, szorgalmasan és mindenféle veszélytől mentve nekünk dolgoznak, életvitelünkben és életszínvonalunkhoz pedig újra odatartoznak a sokáig elfelejtett természetes dolgok között a mézes sütemények is. Az új mézeskalácsosság hagyományait folytatva egyre változatosabb, sokrétűbb, könnyen művelhető lesz, és élvezetesebb, mint bármikor, mert az ember az egyszerűen nagyszerű dolgok felé kíván előrelépni. Ehhez a józan törvényhez igazodik majd ez a csaknem kihalt, de - a szükségszerűség követelésének engedve - visszaállítható, szép mesterség is.

Palocsay Zsigmond: A lyukasmarkú Tündér

(részlet a mesejátékból)

A MÉZESKALÁCSOS:

Mézeskalács szívet, lovacskát, pólyásbubát,
mindenkinek vásárfiát vigyenek!
Várja az asszony, a kedvese, a gyermek
(nélküle kivernek, ember, a házbul!);
szíveskedjen, kérem - hátul
maga is sorba állni;
a szájtáti elmehet,
szebbet máshol nem vehet!

Tükrös szívet, lovacskát, pólyásbubát
batkán, piculán, valután,
filléren, fityingen. garason, petákon,
krajcáron itt vehet simán -
minnyá, minnyá, kérem szépen,
mindenkit kiszolgálunk!

- - - - - - - - - - - - - -

A LYUKASMARKÚ TÜNDÉR: Mézeskalács! - Né, a mézeskalácsos bódé, Mózsi!

(*Odaszalad a bódéhoz, és ölbe kap egy hatalmas, tükrös mézeskalács szívet.)*

A MÉZESKALÁCSOS:

Parancsoljon, tessék, tessék,
tekéntetük belevessék,
beszédes tükrébe;
ki-ki párja kebelébe - ingébe,
- szerelmetes szívébe!

MÓZSI: Héj, héj, gyöngyöm! - Faképnél hagysz, küsmadaram?!

A LYUKASMARKÚ TÜNDÉR: Dehogy hagylak! - Nézz bele, Mózsi, nézz bele!

MÓZSI: (*átkarolja a tündér vállát, úgy bámulnak mindketten a mézeskalács szíve tükrébe)*

Hűha, biza benne vagyunk - beleférünk köldökig mind a ketten! - Tudod mit? - Hát látod ezt a lyukas krajcárt?! (*Kotorász a nadrágzsebében, s felmutatja a krajcárt.)* Ez az a pénz, IGAZI PÉNZ, amit én még becsületes favágással: tiszta-sós verítékemmel kerestem! - S mert úgy látom a tükörben is, hogy te már csak engem imádol - óhajtasz, szeretsz - ,hát ezért ezen veszek neked vásárfiát! - Vásáros úr! Ide nekem két bubát!

MÉZESKALÁCSOS:

Bubát, bubát, két szép pulyát;
fiút vagy lányt! - tessék, tessék,
mindenkinek jó szerencsét -
phü-phü - Apád, Keresztanyád
meg a Réz-veres Nagyanyád!
Ángyód, Sógorod, ide jöjjön:
tökös erszény megtömődjön;
ez a pénz csalja a többit ma magára;
krajcárka - ne maradj árva!

(Átad két mézeskalács bubát Mózsinak, aztán a krajcárt feldobja, kifogja, köpdösi - játszik vele.)

A LYUKASARKÚ TÜNDÉR:

Köszönöm - ó add kezembe, csucsujgatnám, Mózsi lelkem!

MÓZSI:

Hohó, azt már nem eresztem,
inkább kebeledbe teszem
mindkettőt, hogy el ne ejtsed
- arany hírét itt ne keltsed!

(Húzza, tágítja Mózsi Lyukasmarkú dekoltált(!) ingét, és a két babát hirtelen a tündér kebelébe löki.)

A LYUKASMARKÚ TÜNDÉR: Hí-hí! *(Csiklandósan felsikkan, rázkódik, s elejti a mézeskalács szívet, mely a földön azonnal arannyá változik. Az árusok odarohannak - hüledeznek.)*

A MÉZESKALÁCSOS: Ördöge van!

A FAZAKAS: Annyival, hogy elejtette -

A VARGA: Színarannyá tette! -

A MÉZESKALÁCSOS Egy mozdulattal --------

MÓZSI: *(a mézeskalácsoshoz)* Ne ördögözz, mert nyelved nélkül hagylak! *(Összeakaszkodnak, Mózsi hirtelen a zsebéhez kap.)*

A FAZAKAS: A kacrodat békén hagyjad! *(Dulakodnak, Lyukasmarkú odaugrik, hogy szétválassza őket, és véletlenül leseper könyökével egy egész sor mézeskalácsot, ami mind arannyá változik.)*

A VARGA: Ennyi kincs!

A FAZAKAS: Igazi nem lehet!

A MÉZESKALÁCSOS: Kóstold meg! *(A másik két vásáros belekóstol egy-egy mézes-kalácsba.)*

A VARGA: Jaj!

A FAZAKAS: Aj!

MÓZSI: *(eléjük tartja a markát)* Ide a fogakat! (*Mózsi markába köpik a fogaikat.)* Nesze mátkám, csapd fődhöz őket! *(Lyukas markú a fölhöz csapja a fogakat.)* És most szedjétek a javát össze, kössétek zsebkendőbe, s tétessétek vissza a szátokba a kováccsal vagy a forrasztó cigánnyal! *(Kacagnak.)* - Gyorsan, gyorsan, mert különben kukoricaszemnek nézve, a tyúkok, galambok begyelik be!

Megnyugtató álom

Ülök a vörösposztós sátorban. Hideg fényű karbidlámpák sziszegnek a fejem fölött. Fejmagasságban tükrös, sokrózsás, piros mézeskalács szív. Mellszélességű. A lépcsőzetesen lefelé futó polcokon kisebb szívek, alul még kisebbek: ülnek, mint piros-fehér szelídített madarak, melyeket fehér és kék vitézkötéses ruhába öltöztettek. Messziről jött fények villóznak a mézeskalácsos szívek tükrében, tótágast álló emberek jelennek meg a tükörben, éppen csak hogy kirajzolódnak, körvonalazódnak, aztán elsodorja, viszi kőket tovább a tömeg, amely a sátor előtt hullámzik szakadatlanul. Nézem a huszár ormótlan, tompa élű kardját, és rajta a papírzacskóból egyenletesen nyomott cukroskeményítő-zsinór szabályos hullámait. A pogácsa-lófej cukros kantára spárga. Sárga? Nem. A kantár zöld. Vagy inkább rózsaszínű. Csak akkor tudnám biztosan megállapítani, ha magam is nyomhatnám a nagy papírtölcsérből a fehér-kék-zöld-rózsaszín és sárga vonalakat a pirosra festett szívekre, ha azúrozhatnék babát, bölcsőt, csizmát, kakastaréj és kardot.

Ülök a mézeskalácsos sátorban valami jóleső delejes melegség áramlik a tányér nagyságú mézes debreceni díszes korongjából. Megfogni nem szabad, szól belülről-távolról a tiltás, pengve-pattanva törnek szilánkokra és kihűlnek ropogva daráló fogsorunk közt, gyorsan oldódnak azzá, *ami* voltak születésük előtt. Mézzé, lisztté és sziruppá lesznek újra. A törés hangja elül a tordai pogácsák puha barnaságán, kitüremlő belsejük fehérsége, mint dohányos néger szájából elővillanó szabálytalan fogsor; tapogatom ezt a négyfülű csodát, amit kicsi nyújtófával és két egymásba akasztott villaheggyel kell elővarázsolni darabonként, és úgy vinni haza kézben, mint kisgyerekek szokták a régi időkben a vásárfiát. A márványosra kandírozott ánizsos kockákon fut a szemem, a celofánba csomagolt kétarasznyi mandulásokon, a fémkarikában született, mogyoró nagyságú tésztadarabokból összeállt flaszterig, amelyet ha cukorban főzött déligyümölcs keverékkel töltöttek, bomba volt a neve.

A télikabátgomb nagyságú dióspuszedlik és a csokoládés spiccek halma között szurtos gyerekkéz matat. *Menj odébb, fiam!* szól cseppet sem szigorú hangon a figyelmeztetés. És látom, ahogy a nagy sárga kéz megmerevedik. Közben volt egy háború. És most mézeskalács nélküli béke van...És a fiam kezéből, az ő nagy erős kezéből kihull a hófehér vízilabda, amelyre piros betűkkel nyomtattak valamit. A labda elgurul. Jaj, vigyázz! Cukorrózsák repülnek, és a mézeskalács-szíveken megrepednek a tükrök. Aztán kettéhasadnak a *bombá*k, a huszárok fejvesztett lovakon nyargalnak lefelé a piros lépcsőkön, szerteszét a mandulás mezőn. Mákos végű, színes papírszalagos pipák parazsát rugdalják a pólyás babák. Fröcsköl a karbidlámpa fénye: kevés a víz, kevés a gáz, fogy a világosság. Fehér cérnára fűzött lila és sárga, mogyoró nagyságú pogácsa-gyöngyök közrefogják a fityegő keresztet. Mindent megeszünk. És közben a vörös sátorban lassan minden elfeketül.

Ülök, és álmodom a pislákoló fényben.

Félig nyitott szemmel kiterített fiam figyel belőlem.

Most már nem érdekel, hogy mikor jönnek értem. És az is teljesen mindegy, hogy ajtómon fehér-, kék- vagy feketeruhás emberek kopogtatnak.

Színes áru a munkaasztalon

Régi receptek és feljegyzések

„A mézeskalácsosság a legszellemesebb mesterség. Nem a Mercur patronátussága alatt áll, hanem az Ámoré alatt. Csupa merő szerelem, csupa incselkedés. Nem is mesterember a mézeskalácsos, hanem poéta. Hangulatot ébreszt, mosolyt fakaszt az ajkakon, elpirulásra kényszeríti az arcokat a süteményeivel. Úgyszólván szájába rágja az olvasónak, ötletekkel látja el, hogy legyeskedjék, csintalankodjék a fehérnép körül. Ott van a mézeskalács-szív - egy kis célzás; pólyás baba vagy csak a bölcső: egy ki szemtelenkedés; mandulával kirakott lovas - egy kis jóslás. Hanem, ha az apa veszi, minden figura csak nyalánkság."

Mikszáth Kálmán: A fekete város

Bábsütő

Más nevén bábos, mézeskalácsos. A sütőtől, vagyis a péktől elkülönült, nálunk a 15. század során honosodott mesterség, később céhet is alkotott.

Anyagai: *liszt, méz, cukor, tojás, víz, tej, festék, fűszerek.*

Szerszámai, eszközei: *szita, mozsár, fakés, fakanál, kavarófa, nyújtófa, sütőfa, kavaróteknő, törőpad, gyúrópad, szaggató, szárítóállvány, sütőlap (tepsi), sütőkemence, és a jellegzetes eszköz: a verőfa, a bábos által keményfából készített téglalap alakú láp, amelyiken mélyítve ábrázolások adják a mű domború képét.*

Alapműveletek*: Kavarófával a kavaróteknőbe szitált lisztet a megfelelő arányban mézzel összekeverik. Egynapi pihentetés után törőpadon meggyúrják, utána kisebb darabokra vágva tovább gyúrják, kis hasábokat alakítanak, ezeket a nyújtófával laposra nyújtják. Ezt követi a kiverés: a megfelelő nagyságúra vágott tésztát az ütőfába (formába) nyomkodják, a tenyér húsos részével beleveregetik, hogy a mintát felvegye, majd kiborítják a formából, s a szárító-állványra teszik. Ott pihen egy napig. Utána sütőlapra (tepsibe) teszik, azt a sütőlapáttal az előre felfűtött kemencében, egyenletes parázstűz mellett, a tepsik megszabott sorrendjében kisütik.*

A főzött mézzel készített tésztát (lédig) nem ütőfával, hanem a szintén különböző alakú szaggatóval formálják, ez csak alakot ad, a felület sima marad. Hasonlóan készül a méz nélküli, a korábbi időben mézes vízzel, később cukorral összeállított fehér tészta (ejzolt). Mindkettőt, mivel felületükön minta nincs, sütés után díszítik: liszt, cukor, különféle festék, tojásfehérje keverék híg masszájával, papírtölcsér segítségével megírják, vonal, virág stb. mintát domborítanak rá.

Művei: *hagyományos alakú mézesbáb, díszített fehér tészta.*

(Bogdán István: Mestere volt egykor)

Mézeskalácsok

A mézes tészták aránylag olcsón készíthetők. Táplálóak és könnyen emészthetők. Előnyük az is, hogy könnyen eltarthatóak. A különböző receptek hasonlóságra természetes, mivel inkább a fűszerek használatában van az eltérés a sütemények között.

A mézeskalács általában mindig mézből és lisztből készült. A hamis mézeskalács fából vaskarika. Ha drága volt a tojás, akkor kissé több hamuzsírt került a tésztába, és lehetőleg még nagyobb gondot fordítottak a tészta alapos kidolgozására. Nagyon fontos, hogy a mézes tésztát, több órát (esetleg napot is) pihentessük, mert ez által lesz könnyebb. Egyenletes, középhőmérsékletű tűznél jó sütni, lehetőleg nem túl barnára, különben veszít illatából, és az íze kissé kesernyéssé válik.

Általános recept

Hozzávalók: 50 dkg méz, 50 dkg búzaliszt, 20 dkg őrölt, pörkölt mogyoró vagy mandula, 4 egész tojás, 5 cl rum, kevés fahéj és szegfűszeg, 5 g szódabikarbóna vagy hamuzsír és 5 g fehérmandula.

A mézet felforraljuk, majd a tűzről levéve hozzávegyítjük a lisztet. Ezt követően pihenni hagyjuk egy napig. Ekkor beletesszük az őrölt mogyorót vagy mandulát, a tojásokat, a rumot, a fűszereket és a szódabikarbonát vagy hamuzsírt. Jól összegyúrjuk, kidolgozzuk. Akár egyben, akár puszedlinek kiszaggatva vagy egyéb formára felvagdalva, lisztezett pléhen kisütjük. Sütés előtt a félbevagdalt fehérmandulával díszítjük.

Mézeskalácsbolt Brüsszelben.
(A szerző felvétele.)

Külföldi mézeskalácsok

Angol mézeskalács

Hozzávalók: 1,5 dl szirup vagy méz, 2,5 dl porcukor, 1 kiskanál gyömbér, 8 csepp cédrusolaj, 18 dkg vaj vagy margarin, 1,5 tejszín, 75 dkg búzaliszt, 1 púpozott kiskanál szódabikarbóna.

Gyúrd össze, nyújtsd ki, és kerek lapocskákat szaggass belőle.

Ausee-i mézeskalács

Hozzávalók: 12,5 dkg méz, 30 dkg cukor, 50 dkg rozsliszt, 3 tojás, 1/2 dkg szódabikarbóna, 2-3 mézeskalács-fűszerkeverék, 1 csomag vaníliás cukor, reszelt citromhéj, cukrozott narancshéj, apróra vágott mandula.

Készítése a szokásos módon.

Bázeli mézeskalács

(Rudnai J. - Beliczay L.: Mézeskönyv, Corvina, Bp., 1987.)

Hozzávalók: 30 dkg méz, 30 dkg cukor, 1 citrom reszelt héja és leve, 1 narancs, 1/2 dkg fahéj, 1/2 dkg szegfűszeg, 1/2 dkg szerecsendió, 15 dkg finomra őrölt mandula, 70 dkg búzaliszt, 1 dkg hamuzsír, 1/2 dl rumban oldva.

A mézet a cukorral és 1 és 1/2 dl vízzel összefőzzük, majd belekeverjük a fűszereket, a narancsot, a lisztet, a mandulát, végül a hamuzsírt. Ezután 24 órát pihentetjük, és jól összegyúrjuk. Forró sütőben, kivajazott, kilisztezett formában megsütjük, és ha kisült, cukorsziruppal vonjuk be. Felszeletelve tálaljuk.

Burda-recept szerint

Hozzávalók: 375 g méz, 125 g cukor, 50 g vaj vagy margarin, 750 g liszt, 3 csapott teáskanál sütőpor, 2 csomag mézeskalács-fűszerkeverék, 2 tojás. A díszítéshez: 1 tojásfehérje, 3-4 csepp citromlé, 100 g szitált porcukor, színes gyöngycukorka.

A mézet, a cukrot és a zsiradékot kevergetve 60 fokon melegítjük, majd kihűtjük. A lisztet, sütőport és fűszerkeveréket jól elkeverjük, a közepébe öntjük a mézes elegyet, ebbe beleütjük a tojásokat, összegyúrjuk, és fóliával letakarva éjjelre a hűtőszekrénybe rakjuk.

A díszítéshez a tojásfehérjét a citromlé hozzáadásával verd kemény habbá, a kétszeresen átszitált porcukor keverd bele. Lassan folyó mázat kapsz. Töltsd nylon- vagy papírzacskóba, amelynek csücskét előbb ollóval levágtad, és írókat tettél bele. A máz fölött a zacskót szorítsd el. Óvatosan nyomd ki a mázat a zacskóból, és tetszés szerint mintákat, díszítéseket nyomj a kisült mézeskalácsra, használd fel a díszes gyöngycukorkát is.

Cseh mézeskalács I.

Hozzávalók: 280 g sima liszt, 180 g porcukor, 1 kanál méz, 1 kávéskanál szódabikarbóna, 1 kávéskanál törött fahéj, 3 szem szegfűszeg, 2 tojás.

Az átszitált lisztet, a porcukrot, a folyékony mézet, a szódabikarbónát, a törött fahéjat és szegfűszeget meg a tojást összegyúrjuk, és két órát pihentetjük. Azután a tésztát lisztezett gyúródeszkán 1 cm vastagságúra kiszaggatjuk. Kikent, lisztezett tepsire rakjuk, megkenjük tojássárgájával, mogyoróval díszítjük, és mérsékelt lángon kisütjük.

Cseh mézeskalács II.

Hozzávalók: 500 g sima liszt, 1/4 csomag sütőpor, 250 g porcukor, 3 tojás, 3 kanál méz, 1 kávéskanál törött fahéj, 5 szem szegfűszeg, ánizs.

A lisztet a sütőporral átszitáljuk. Belekeverjük a porcukrot, a tojást, a mézet, a törött fahéjat, a törött szegfűszeget meg a törött ánizst, és összegyúrjuk. Rövid ideig pihentetjük. A pihentetett tésztát liszttel meghintett gyúródeszkán kb. 1 cm vastagságúra kisodorjuk, és kisebb pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Tojássárgájával megkenjük, egy-egy mogyorót teszünk a tetejére, és kikent tepsin, meleg sütőben megsütjük.

Dijoni mézeskalács

Hozzávalók:
a/ 70 dkg méz, 80 dkg liszt, 2 citrom reszelt héja
b/ 3 tojássárgája, 1 dkg szalalkáli, 1 dkg szódabikarbóna, kevés citromaroma.

Összeszaggatjuk az a/ tésztát, és pihentetjük három hétig, utána hozzákeverjük a b/ adalékanyagot, jól megszaggatjuk, próbát sütünk egy dkg-os gombócból. Ha túl laza, lisztet teszünk hozzá, ha túl tömör, porcukrot. Lapba kinyújtjuk, hogy két tepsit kitöltsön. Közepesen meleg sütőben 25 percig sütjük. Mielőtt kivesszük, vizes tojássárgájával bekenjük. Ha kihűlt, félretesszük, három nap múlva párás helyen megpuhul, akkor szeletelhető.

Finn mézeskalács

Hozzávalók: 1 dl szirup vagy méz, 12 dkg porcukor, 10 dkg vaj vagy margarin, 1 dl tejszín, 1 kiskanál őrölt gyömbér, 1 kiskanál fahéj, 50 dkg búzaliszt, 1 kiskanál szódabikarbóna.

Keverd össze lazán a szirupot, a cukrot és a vajat. Add hozzá a tejszínt, a fűszereket, a tisztet és a szódabikarbonát kiskanál hidegvízben. Dolgozd ki a tésztát, és hagyd pihenni egy órát. Nyújtsd ki fél centi vastagra, szaggasd ki nagy kerek lapokra, és fektesd vajjal kikent tepsire. Süsd kb. nyolc percig 200 C fokon.

Nürnbergi báblepény

(A mi süteményes könyvünk. Váncza és Társa, Bp., 1928.)

Hozzávalók: 25 dkg cukor, 1/2 csomag Váncza vaníliás cukor, 12 dkg tört mandula, 5 dkg citronád, 1/2 dkg szerecsendió virág, 1/2 dkg szegfűszeg, 1 citrom héja, 1 csomag Váncza sütőpor, 30 dkg liszt, 2 egész tojás, méz, 10 dkg porcukor, 1 citrom leve, mandula.

A cukrot a vaníliás cukorral elkeverjük, hozzáadjuk a tört mandulát, az apróra vágott citronádot, a szerecsendió virágot, az apróra tört szegfűszeget, a citromhéjat, a Váncza sütőport, a lisztet és annyi langysora melegített mézet, hogy nyújtható tésztát kapjunk. Ujjnyi vékonyra kinyújtva tégla alakú szeletekre vágjuk, tetejét a porcukor és a citromlé keverékével vékonyan bekenjük. Minden darabra hámozott mandulát teszünk. Vajjak kikent, lisztezett tepsiben sütjük. Borhoz igen jó.

Pardubicei mézeskalács

(Maria Hajkova: Édeskönyv. Pozsony, 1966.)

Hozzávalók: 20 dkg porcukor, 5 dkg vaj, 3 tojás, citrom és narancshéj, törött fahéj, szegfűszeg ízlés szerint, 60 dkg kenyérliszt, 1 kávéskanál szódabikarbóna, 2 evőkanál méz, 10 dkg cukor és 1/4 l víz.

A cukrot, vajat, tojást, reszelt citrom- és narancshéjat, törött fahéjat és törött szegfűszeget 20 percig keverjük. Kis lábasban megpirítjuk a 10 dkg cukrot, a lisztet, a szódabikarbónát meg a mézet a tésztához keverjük, és jól eldolgozzuk. Liszttel meghintett gyúródeszkán 1 cm vastagságúra kinyújtjuk és nagyobb kerek formával kiszaggatjuk. Megkenjük tojással, tepsire rajuk, és megsütjük. Ez a mézeskalács gyorsan megpuhul.

Svájci mézeskalács

(Az ínyencmester szakácskönyve. Athenaeum, Bp., 1932.)

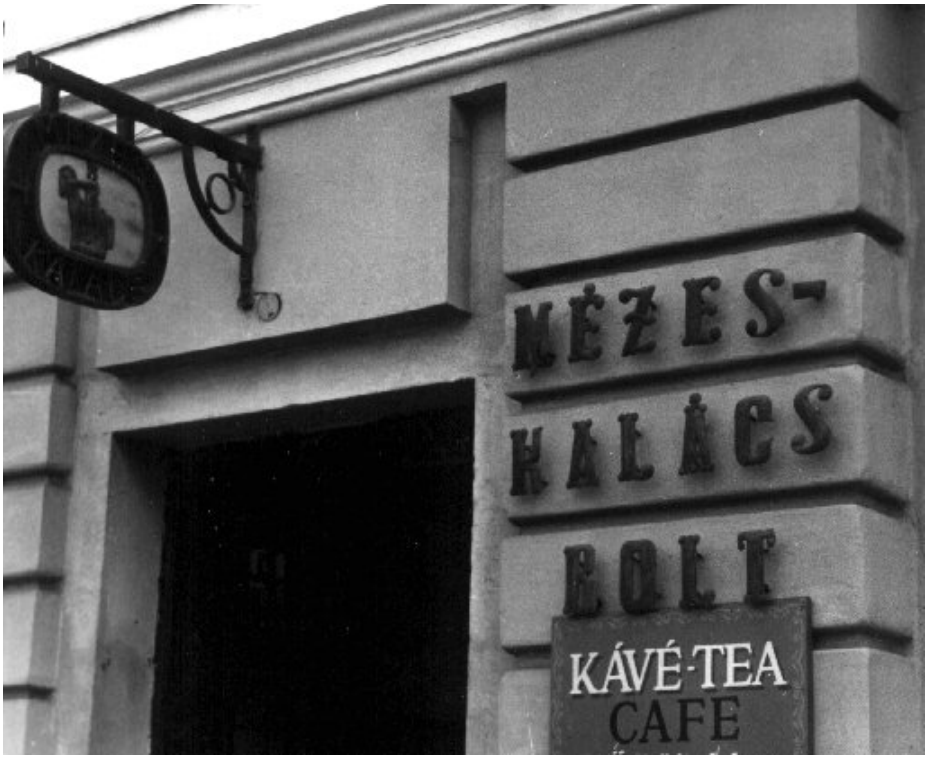
Hozzávalók: 1/2 kg méz, 1/2 kg cukor, 25 dkg mandula, 60 dkg liszt, kevés tört fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, fehér bors, kanál rum, késhegynyi szódabikarbóna.

A mézet sűrűre főzzük a cukorral. Miután kihűlt, belekeverjük a mandulát, a fahéjat, szegfűszeget, szerecsendiót, fehér borsot, rumot, szódabikarbónát és végül a lisztet. 24 óráig pihentetjük, ujjvastagságúra kinyújtjuk, kerek vagy szögletes formára kiszaggatjuk, megsütjük. Kihűlés után bevonjuk cukormázzal.

Svéd mézeskalács

Hozzávalók: 1 dl porcukor, 1 dl méz vagy szirup, 15 dkg vaj vagy margarin, 1 púpozott kiskanál szegfűszeg, 1 kiskanál fahéj, 1 púpozott kiskanál gyömbér, kevés reszelt szerecsendió, 5 dkg durvára vágott édes mandula, 33 dkg búzaliszt, 2 kiskanál szódabikarbóna.

Ennek a receptnek az az érdekessége, hogy a kinyújtott, kiszaggatott tésztát akár egy egész éjjelen át pihentethetjük a tepsin sütés előtt. Kb. 5 percen át sütjük, a tepsin hagyjuk kihűlni.



Korszerű mézeskalácsbolt cégére Budapesten.
(A szerző felvétele)

Hazai mézeskalácsok

Alföldi mézeskalács

(Rudnay J. - Beliczay L.: Mézeskönyv, Corvina, Bp., 1987.)

Hozzávalók: 25 dkg méz, 1 kanál rum, 1/2 dkg hamuzsír, 25 dkg liszt, 2 tojás, 10 dkg finomra őrölt mogyoró (vagy dió, mandula).

A mézet lábasban halványbarnára főzzük, és beletesszük az asztalon felhalmozott liszt közepébe, ügyelve, hogy le ne folyjék. Összegyúrjuk, és másnapig pihentetjük. Ekkor adjuk hozzá a többi anyagot és gyúrjuk jól össze. Kivajazott, lisztezett formában - pl. őzgerinc - aranybarnára sütjük. Mikor kivesszük a sütőből, a tetejét mézes vízzel bekenjük, és sütőben megszárítjuk. A cukor márványosan kristályosodik ki a felületén.

Balázs mézeskalács

(Besztercei recept)

Hozzávalók: 2 kg méz, 1 l víz, citromsó, 8 szalalkáli, 7 dkg szódabikarbóna, 10 tojás, szegfűszeg, fahéj, liszt.

A mézet, vizet, kicsi citromsót habzásig főzni, langyosra lehűteni, aztán belekeverni a tojásokat, a szalalkálit, szódabikarbónát, szegfűszeget, fahéjat és annyi lisztet, amennyit fölvesz. Alaptészta ipari mennyiségben.

Csokoládés mézeskalács

(Rudnay J. - Beliczay: Mézeskalács, Corvina, Bp., 1987.)

Hozzávalók: 15 dkg méz, 15 dkg margarin vagy vaj, 3 egész tojás, 25 dkg búzaliszt, 5 dkg burgonyaliszt vagy dara, 1 dkg szalalkáli, 1/2 citrom reszelt héja.

A csokoládébevonathoz: 7 dkg méz, 1 dl tejszín, 5 dkg vágott fehér mandula vagy mogyoró, dió, 5 dkg kakaópor.

A mézet az olvasztott margarinnal elkeverjük, a tojásokat felhabosítva hozzákeverjük. A búzalisztet, burgonyalisztet ás szalalkálit belekeverjük, ízesítjük citromhéjjal. Alacsony, kerek, vajjal vagy margarinnal kikent tortaformába tegyük. Közepes melegben 30-40 percig süssük, és utána borítsuk ki. Ha kihűlt, vonjuk be a mézből, tejszínből, kakaóporból főzött masszával, és díszítésül tegyünk reá mandulát, mogyorót vagy diót.

Debreceni mézeskalács I.

(Az ínyencmester szakácskönyve, Athenaeum, Bp., 1932.)

Hozzávalók: 1 kg méz, 1 kg liszt, 2 és 1/2 dkg hamuzsír, 12 dkg cukor, 3 tojássárgája, cukros tej.

A mézet lobogásig forraljuk, miután kihűlt, belekeverünk 50 dkg lisztet, 2 és 1/2 dkg hamuzsírt. 2-3 óráig pihenni hagyjuk. Lisztezett gyúródeszkán újabb 50 dkg lisztet adunk hozzá, 12 dkg cukrot és 3 tojássárgáját. Jól összegyúrjuk. Vékonyra nyújtjuk. Tetszés szerinti formákra szaggatjuk. Lisztezett tepsiben gyors tűznél sütjük, forrón bekenjük cukros tejel, hogy szép fényes legyen.

Debreceni mézeskalács II.

Hozzávalók: 50 dkg méz, 50 dkg liszt, 2 dkg hamuzsír, 12 dkg porcukor, 3 tojássárgája.

A mézet feltesszük főzni, ha jól felforrt, a tűzről levesszük, és belekeverünk 25 dkg lisztet. Utána 2 dkg hamuzsírt s jól eldolgozzuk, majd 2-3 óra hosszat állni hagyjuk. Utána gyúródeszkára tesszük, 25 dkg lisztet, 12 dkg porcukrot és 3 tojássárgáját adunk hozzá. Jól összegyúrjuk, eldolgozzuk. Az így kapott tésztát félujjnyi vastagra kinyújtjuk, és tetszés szerinti formára szaggatjuk. ill. vágjuk. Lisztezett pléhen, jó meleg sütőben kisütjük. Forrón, a tetejét cukros tejjel megkenjük, ezáltal fényes lesz.

Egyensúly mézeskalács

Hozzávalók: 1,5 dl (20 dkg) szirup vagy méz, 2,5 porcukor, 20 dkg vaj vagy margarin, 2 tojás, 1 teáskanál szegfűszeg, 1 teáskanál fahéj, 1 teáskanál szódabikarbóna, 50 dkg búzaliszt, 2 dl leforrázott édes mandula.

Keverd össze a szirupot, a cukrot, a vajat, a felvert tojásokat, a fűszereket és a liszttel elkevert szódabikarbónát. Vastagra nyújtsd ki, díszítsd mandulával. Süsd kb. 5 percig 175-200 C fokon.

Egyszerű mézeskalács

(Magyar konyha, 1982., VI. évfolyam 2. szám)

Hozzávalók: 50 dkg méz, 50 dkg liszt, 2 tojássárgája, 15 dkg dió, 10 dkg cukrozott gyümölcs vagy mazsola, 1 dkg őrölt fahéj, 1 dkg szódabikarbóna, 0,5 dkg tört szegfűszeg, 2 evőkanál tej. A tepsi kenéséhez zsír és liszt.

A szokásos módon készül.

Finom mézes

(Besztercei recept)

Hozzávalók: 2,62 kg méz, 2,62 kg cukor, 15 dkg szódabikarbóna, 2 dkg fahéj, 5,40 kg mézeskalács prézli, 45 dkg dió, 10 csomag vanília vagy esszencia, 6-8 kg liszt.

A cukorport összekeverjük a tojással, a szódabikarbónával, fahéjjal, prézlivel, dióval, vaníliával. A mézet felfőzzük, lehűtjük, az előbb anyagokhoz keverjük és hozzáadjuk a lisztet. Ipari mennyiség.

Fűszeres mézeskalács

Hozzávalók: 10 dkg margarin vagy vaj, 10 dkg cukor, 10 dkg méz, 2 egész tojás, 20 dkg liszt, 1 dkg szalalkáli, 1/2 kávéskanál gyömbér, szegfűszeg és fahéj, 5 dkg cukrozott narancshéj, kevés zsemlemorzsa.

Kerek vagy hosszúkás formát választunk, melyet zsiradékkal kikenünk, zsemlemorzsával beszórunk. A vajat vagy margarint keverjük habosra a cukorral, keverjük hozzá az előbb megforralt mézet a kockára vágott narancshéjjal, és tegyük hozzá a habosra vert tojásokat. Végül a lisztet. Fűszereket, szalalkálit keverjünk bele. Ezután öntsük az elkészített formába. Közepesen meleg sütőben 40 percig süssük.

Könnyen emészthető, sokáig puha lesz.

Karácsonyi mézeskalács

(Rudnay J. - Beliczay.: Mézeskönyv, Corvina, Bp., 1987.)

Hozzávalók: 25 dkg búzaliszt, 24 dkg rozsliszt, 12 dkg méz, 7 dkg cukor, 6 dkg finomra darált dzsem, 1 dkg szalalkáli, 1 és 1/2 dkg hamuzsír, 4 tojássárgája, 1/2 - 1/2 dkg fahéj, szegfűszeg, szerecsendió világ, finomra őrölt ánizs.

A szalalkálit és a hamuzsírt külön-külön egy evőkanál tejben feloldjuk, majd a hozzávaló anyagokból összegyúrt tésztát és 48 óráig pihentetjük. Alaposan átdagasztjuk, és lisztezett asztalon 4-6 cm vastagra kinyújtjuk. Próbát sütünk belőle; ha túl nagyok a sütemények lyukacsai, még lisztet dagasztunk belé. A kinyújtott tésztából csillagot, karikát, perecet vágunk ki, margarinos tepsin 7-8 percig szép barnára sütjük. A felületet sütés előtt, vagy amikor a sütőből kivesszük, kenjük be tojássárgájával, ehhez tehetünk egy kevés tejfölt is. Ha lisztes tepsin sütjük, cukorral vonhatjuk be.

Ebből a tésztából süthetünk húsvéti nyuszit, mikulást, tojást, babát is. A kívánt formát keménypapírból előre kivágjuk, rászorítjuk a tésztára, és körülötte késsel körbevágjuk.

Kolozsvári mézeskalács

Hozzávalók: 4 egész tojás, 25 dkg búzaliszt, 12 dkg cukor, 5 dkg vaj, 25 dkg méz, 1 dkg szalalkáli, 10 dkg mandula, apróra vágott dióbél vagy mogyoró tetszés szerint, 1 citrom leve és reszelt héja.

Az anyagokat összegyúrjuk, utoljára adjuk hozzá a tejben feldolgozott szódabikarbónát. 24 órát pihentetjük a tésztát, majd tíz centiméteres csíkokban sütjük ki közepes meleg sütőben. Sokáig eláll. Fogyasztás előtt szeleteljük fel.

Kotányi mézeskalács

Hozzávalók 50 dkg porcukor, 35 dkg rozsliszt, 35 dkg búzaliszt, 10 dkg méz, 4 tojás, 1 dkg szódabikarbóna, 1 csomag Kotányi mézeskalács-fűszerkeverék (Honiglebuchengewürz), 1 tojássárgája.

A porcukrot a rozsliszttel és a búzaliszttel jól elkeverjük. Enyhén felmelegítjük a mézet, beleütjük a négy egész tojást, hozzáadjuk a szódabikarbónát s a fűszerkeveréket, és sima tésztává gyúrjuk. Nem túl vékonyra nyújtjuk, tojássárgájával közepes lángon sütjük.

Lucanapi mézeskalács

Hozzávalók: 2 dl szirup 23 dkg porcukor, 23 dkg vaj vagy margarin, 2 tojás, 2 kiskanál szegfűszeg, 1 púpozott kiskanál szódabikarbóna, 1 kiskanál narancshéj, 80 dkg búzaliszt.

Melegítsd meg a szirupot, a cukrot s a vajat, amíg olvadni kezd. Hagyd hűlni. Keverd hozzá a felvert tojásokat, a fűszereket és a szódabikarbónával összekevert lisztet. Hagyj egy kevés lisztet a tepsi beszórásához. Pihentesd a tésztát egy éjszakán át. Nyújtsd és szaggasd ki. Süsd kb. hat percig 225 C fokon.

Mézeskalács I.

(Az ínyencmester szakácskönyve. Athenaeum, Bp., 1932.)

Hozzávalók: 3 tojás, fahéj, szódabikarbóna, citrom, szegfűszeg, 1/2 kg méz, liszt, mandula.

A 3 tojássárgáját összekeverjük késhegynyi fahéjjal, késhegynyi szódabikarbónával, fél citrom héjával (tetszés szerint 2-3 apróra vágott szegfűszeget is beletehetünk), belekeverjük az olvasztott mézbe, és annyi lisztet adunk hozzá, hogy a tészta folyékony maradjon. Hozzáadjuk a 3 tojás keményre vert habját, kikent tepsibe öntjük a tésztát, úgy, hogy másfél centiméter vastagon álljon benne. Tetejét meghintjük vagdalt mandulával. Fél óráig pihentetjük. Jó melegben sütjük. Ha magasra felnőtt, hosszúkás, keskeny szeletekre vágjuk.

Mézeskalács II.

Hozzávalók: 25 dkg méz, 25 dkg liszt, 12 dkg mogyoró vagy mandula, 2 tojás, kanál rum, fahéj, szegfűszeg, hámozott mandula.

A forralt mézbe lisztet kavarunk. Fél napig pihenni hagyjuk, majd beletesszük a pörkölt őrölt mogyorót vagy mandulát, a 2 tojást, egy kanál rumot, kevés fahéjat, szegfűszeget és késhegynyi szódabikarbónát. Jól eldolgozzuk. Kikent, lisztezett tepsibe tesszük. A tejére meghámozott, félbe vágott mandulát teszünk, és szép sárgára sütjük. Úgy vágjuk fel, hogy minden darab közepére kerüljön egy-egy szem mandula.

Mézeskalács III.

Hozzávalók: 1/2 kg liszt, 4 tojás, 20 kockacukor, 1/4 olvasztott méz, késhegynyi szódabikarbóna, mandula.

A lisztet a tojásokkal, a megtört kockacukorral, mézzel, szódabikarbónával este összekeverjük, tepsibe tesszük, meghintjük vagdalt mandulával. Reggelre megkel. Vigyázva, hogy meg ne barnuljon, megsütjük. Szeletekre vágjuk.

Mézeskalács IV.

(Kövi Pál: Erdélyi lakoma. Kriterion, Buk., 1980.)

Hozzávalók: 50 dkg méz, 2 tojás, 2 tojássárgája, 6 dkg cukor, 50 dkg liszt, 1 dkg kardimónimag, 5-10 mandula, 1 kanál libazsír, késhegynyi fahéj, 1 dkg szegfűszeg, 2 kávéskanál szódabikarbóna.

A mézet langyosra melegítjük, összekeverjük a tojásokkal, a cukorral, liszttel, szódabikarbónával és a fűszerekkel. Libazsírozott és lisztezett tepsibe öntjük a tésztát, meghintjük mandulával, és közepes tűznél fél óráig sütjük.

Mézeskalács V.

Hozzávalók: 3 dl méz, 8 dkg cukor, 4 dkg mandula, 2 dkg cukrozott narancshéj, 1-2 dkg zsír, 3 cl rum, 65 dkg fehér liszt.

Egy lábasban a mézet a porcukorral felforraljuk. Ha barnára pirult, a hosszúra vágott mandulát és az ugyancsak hosszúra vágott narancshéjat belekeverjük, és hozzávegyítjük a lisztet, 3 cl rummal ízesítjük. Ha a massza már kissé kihűlt, késhegynyi hamuzsírt vegyítünk hozzá, és egy éjszakán át pihentetjük. Másnap a megfelelő formát gyengén kizsírozzuk, liszttel behintjük a tésztát, és mérsékelt tűznél barnára sütjük.

Mézeskalács VI.

(Lejtényi - Waldhauser: Régi idők receptjei.)

Hozzávalók: 32 dkg rozsliszt, 25 dkg méz, 12,5 dkg cukor, 1 tojás, 1 kávéskanál szódabikarbóna, 1/4 kávéskanál ánizs, 1/4 kávéskanál fahéj, 12,5 dkg cukrozott gyümölcs.

A tojássárgáját elkeverjük a fahéjjal és ánizzsal. Utána hozzáadjuk a cukrot és a forró mézet - vékony sugárban - melegvíz-fürdőben lassan rászitáljuk a lisztet, belekeverjük a cukrozott gyümölcsöt, 1 dl forró vizet adunk hozzá, és így kb. 10 percig keverjük. Utoljára a tojáshabot keverjük bele. Kivajazott, lisztezett tepsiben kb. 45 percig sütjük - a tepsi tetejét befedve.

Mézeskalács VII.

(A mi süteményes könyvünk. Váncza és Társa, Bp., 1928.)

Hozzávalók: 1/2 kg liszt, 1 csomag Váncza sütőpor, 2 tojás, 20 dkg cukor, 1 citrom reszelt héja, tört fahéj, méz, viasz, tojássárgája, mandula.

A lisztet a sütőporral 1 egész tojással, cukorral, reszelt citromhéjjal, tört fahéjjal és annyi forró mézzel, hogy rétes-keménységű tésztát kapjunk, összekeverjük, eldolgozzuk. Félujjnyi vastagra nyújtjuk, tetszés szerinti alakúra vágva, lisztes tepsibe rakjuk. Tetejét tojássárgájával kenjük, hosszúra vágott vagy egész mandulával díszítjük, és kisütjük.

Mézespuha

Hozzávalók: 20 dkg cukor, 5 tojás, 20 dkg méz, 1 késhegynyi szegfűszeg, 1 késhegynyi fahéj, 1 késhegynyi szódabikarbóna, 2 dl tejfül, 25 dkg liszt, mandula.

A tojásokat a cukorral habosra verjük, hozzáadjuk a mézet, a tört szegfűszeget, fahéjat, szódabikarbónát, a tejfölt és a lisztet. Jól eldolgozzuk, és kikent tepsiben, a tetejét mandulával megszórva lassan sütjük.

Nürnbergi mézeskalács Beliczay módra

Hozzávalók: 50 dkg mézeskalács morzsa (lehet otthon sütött, de üzletben vásárolt is, és ha megszáradt, megőrölhető), 10 dkg méz, 10 dkg sűrű gyümölcsíz, 10 dkg kristálycukor, 20 dkg finomra őrölt mogyoró, 4 tojásfehérje, 1 dkg szegfűszeg, 1 dkg fahéj, késhegynyi szegfűbors.

A mázhoz: 20 dkg szegfűszeg, 1 dkg víz; ha van, nagy ostyalap, ha nincs, bőven zsír és liszt a kikenéshez.

A mézet, a cukrot, a mogyorót, a tojásfehérjét és a gyümölcsízt összekeverem, a tűzön átpirítom, majd hozzáteszem a többi anyagot. Egy centi átmérőjű csővel ellátott dresszírozó (kinyomó) zsákból a tepsibe szabott ostyára vagy a zsíros-lisztes tepsire halmokat nyomok. Tehető a tetejére egy negyed fehér mandula, a tízforintos nagyságú mézeskalács korongokon jól fest. Megsütöm, és hosszú szálra főzött cukorral melegen bekenem.

Puha mézeskalács

(Horváth Ilona: Szakácskönyv. Bp., 1984.)

Hozzávalók: 50 dkg méz, 2 egész tojás és két tojássárgája, 6 dkg cukor, 50 dkg liszt, 1 kávéskanál szódabikarbóna, 1 késhegynyi őrölt fahéj, reszelt citromhéj.

A mézet meglangyosítjuk, a tojásokkal, a fűszerekkel habosra kavarjuk. A lisztet apránként keverjük bele. A liszt fele lehet rozsliszt vagy kenyérliszt. Jól eldolgozzuk. Zsírozott és lisztezett tepsibe öntjük, a tetejét meghintjük vágott mandulával, és egyenletes, de nem nagy tűznél 30 percig sütjük. Ha kihűlt, szeletekre vágjuk.

Pogácsák

Menyasszonypogácsa

(Kövi Pál: Erdélyi lakoma, Kriterion, Buk., 1980.)

Hozzávalók: 4 dl méz, 2 dkg vaj, 20 dkg mandula, porcukor.

A vajat feloszthatjuk, és annyi lisztet teszünk hozzá, amennyit felvesz. (Ha itatóspapírba teszünk egy csipetnyit ebből, ujjunk között összenyomjuk, és a papír nem lesz zsíros, elég a lisztből.) Tovább keverjük tűz fölött. Amikor pirulni kezd, belétesszük a langyos mézet, és keverjük vigyázva, hogy a liszt ki ne váljon, meg ne csomósodjék. Amikor megpirult, hozzáadjuk a meghámozott és hosszúkára szeletelt mandulát, még egy kis ideig tűzön tartjuk, majd vajjal kikent, porcukorral behintett tortaformába öntjük, papírral lenyomkodjuk. Miután kihűlt, tálra borítjuk.

Menyasszonyos háznál, születés- és névnapra készítették az örmények.

Mézespogácsa

(Horváth Ilona: Szakácskönyv, Bp., 1984.)

Hozzávalók: 1/4 kg méz, 1/2 kg liszt, 10 dkg vaj vagy margarin, 10 dkg cukor, 1 egész tojás és 2 tojássárgája, 1 csapott kávéskanál szódabikarbóna.

A meleg mézben feloldjuk a vajat, hozzáadjuk a többi anyagot, és simára gyúrjuk. Citromhéjjal, fahéjjal, esetleg szegfűszeggel ízesítjük. 1/2 cm vastagra nyújtjuk, és kis pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Tetejét tejfölös tojássárgájával megkenjük, és laposra vágott fél mandulával díszítjük.

Nürnbergi mézespogácsa

Hozzávalók: 25 dkg fehér búzaliszt, 25 dkg rozsliszt, 50 dkg méz, 3 tojássárgája, 5 g hamuzsír, reszelt citromhéj, kevés őrölt fahéj, esetleg szegfűszeg, 5 dkg lehántott mandula.

A mézet felforraljuk, és mindkét liszt felét a tűzről levett mézhez keverjük. Ezt követően 24 órát állni hagyjuk, majd gyúródeszkán hozzáadjuk a többi lisztmennyiséget, 3 tojássárgáját, a citromhéjat és a fűszereket. Jól elgyúrjuk, eldolgozzuk, majd 2 óra hosszat pihentetjük, utána félujjnyi vastagra kinyújtjuk, s fehér mandulából egy-egy darabot a közepébe szúrunk, tetszés szerinti formákra kiszaggatjuk, és megsütjük.

Szamosújvári mézespogácsa *(Chátláma)*

(Kővári Pál: Erdélyi konyha, Kriterion, Buk., 1980.)

Hozzávalók: 20 dkg méz, 20 dkg porcukor, 45 dkg liszt, 2 tojás, kiskanál szódabikarbóna, kiskanál fahéj, csipetnyi sáfrány, mogyoró vagy mandula.

A mézet és a cukrot felforraljuk, és leforrázzuk vele a lisztet. Kihűlés után hozzáadjuk a tojást, a fahéjat, a sáfrányt, a szódabikarbonát, és jól eldolgozzuk. Kinyújtjuk, és nagy pogácsa-

szaggatóval kivágjuk; minden pogácsa közepébe mogyorót vagy mandulát teszünk. Lisztezett, kikent tepsiben fél órát pihentetjük, 15-20 percig erős tűznél sütjük.

Székely mézespogácsa

Hozzávalók: 3/4 kupa (6 deci) rozsliszt, 4 és fél kanál méz, 4 egész tojás és 1 tojássárgája, 1 kávéskanál törött fahéj, 1 citrom reszelt héja, 1 kávéskanál szódabikarbóna, hámozott mandula.

A rozslisztet összekeverjük a forró mézzel. Miután kihűlt, a tojásokat, a törött fahéjat, a törött szegfűszeget, a citrom reszelt héját és a szódabikarbónát hozzáadjuk. Jól eldolgozzuk. Késfok vastagságúra nyújtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tojássárgájával bekenjük, mindenkire fél hámozott mandulát teszünk. Viasszal kikent tepsiben sütjük. Néhány napi állás után kitűnő.

Székely pogácsa

Hozzávalók: 30 dkg méz, 1 evőkanál cukor, 1 kanál víz, 12 dkg rozsliszt, 2 tojás, kis fahéj, szódabikarbóna, hamuzsír és liszt.

Melegítjük, barnítjuk, aztán kihűtjük. A cukrot égetjük, s felengedjük egy kanál meleg vízzel, hozzáadjuk a rozslisztet, a tojást, a szódabikarbonát és a hamuzsírt. Összekeverjük a mézzel és annyi liszttel, amennyit felvesz. Lassan sütjük.

Tordai pogácsa I.

Hozzávalók: Fél kiló vegyes méz, 25 dkg búzaliszt, 25 dkg rozsliszt, késhegynyi szódabikarbóna.

A mézet forrásig hevítjük, aztán langyosra kihűtjük. Belekeverjük a kétféle lisztet, tésztává gyúrjuk. Hozzáadjuk a szódabikarbónát, és legalább negyed óráig gyúrjuk. Fél óra pihentetés után kb. 25 fél centiméternyi vastag darabra osztjuk, és piskóta alakúra formáljuk. Gyengén kikent, lisztezett tepsiben sütjük.

Tordai pogácsa II.

(Múlt század végi recept. Lejegyezte: Jankó János; Torda, Aranyosszék, Torockó magyar - székely népe. 1893. 38. lap.)

1 kalán potenst (hamuzsír) vízben eláztatunk, s azt 1 kupa (1 ókupa = 1,5 liter) tojásban elkeverik. Az így előkészített tojást a mézzel elegyítik, majd hidegen meggyúrják a rozsliszttel, addig, amíg csak lisztet felvesz az anyag. A gyúrás pedig gyorsan kell történjék.

A színét így csinálják meg: egy tejes kanál potenst fertályos csuporban (1/4 liter) vízben felereszti, aztán két kalán mézet kevernek belé, s ezzel kenik be a tésztát ecset segítségével.

Tordai pogácsa III.

(Rudnay János - Beliczay László: Mézeskönyv. Corvina, Bp., 1987.)

Hozzávalók: 30 dkg méz, 20 dkg cukor, 2 dl tej, 60 dkg búzaliszt, 1 tojás, 10 dkg vaj, 2 dkg szalalkáli, fél g őrölt fahéj, fél g szegfűszeg, fél g szegfűbors, késhegynyi feketebors, tojássárgája.

A mézet és a cukrot a tejjel felfőzzük 114 C fokig (ez hosszúszálnak felel meg, amikor a főzőkanál bemártásával mintát veszünk, amelyből két ujjunkkal hosszú szálat tudunk húzni!), lehűtjük, belekeverjük a lisztet. Két napig pihentetjük, majd a tojással, vajjal, szalalkálival és a fűszerekkel alaposan összedagasztjuk. Lényegében négyszög alakú darabokat készítünk, négy sarkára mindenkinek egy-egy kerek tésztadarabot tapasztunk, tojássárgájával bekenjük, és hosszanti irányban úgy vágjuk fel, hogy sütés közben kinyíljon. Egyesek sütés után a pogácsát rövid szálú cukorfőzettel kevert felvert tojásfehérjével bevonták, és meleg sütőben megszárították.

Tordai pogácsa IV.

(Ursné Domjánschitz Sarolta receptje)

Hozzávalók: 1 kg méz, 2 kg liszt, 5 tojás, 12 g szalalkáli, vegyes fűszer.

A mézet langyos melegre olvasztjuk, belekeverjük a lisztet, a tojást és szalalkálit. Estétől reggelig állni hagyjuk. Aztán gyúrópadon beledolgozzuk a vegyesfűszert, amelyből nem hiányozhat az ánizs és a koriander sem, és adunk hozzá 3 kilónyit a meglévő általános mézeskalács tésztából, hogy jó kemény masszát kapjunk. beledolgozunk egy kevés kollert is, melyet cukorból égetéssel, kevés víz hozzáadásával nyerünk. Kinyújtva téglalap alakú darabokat készítünk, tojássárgájával bekenjük és kisütjük.

Tordai pogácsa V.

Hozzávalók: 1 kg burgonyacukor, 20 dkg kristálycukor, 25 dkg méz, 3 dl tej, 3 dl víz, 1 dkg vaj, 1 dkg szegfűszeg, 4 dkg szalalkáli, liszt, 1/2 dl hamuzsír.

A burgonyacukrot, a cukrot, mézet, tejet, vizet tíz percig főzzük. Melegen hozzáadjuk a vajat, szegfűszeget, szalalkálit és annyi lisztet, hogy kemény tésztát kapjunk. 12 órán át pihentetjük, majd a hamuzsírral összedolgozzuk, pogácsát formálunk a tésztából, s megsütjük.

Tordai pogácsa VI.

Az ínyencmester szakácskönyve. Athenaeum, Bp., 1932.)

1/2 kiló barna mézet forrásig hevítünk. Langyosra hűtve hozzáadunk 25 dkg búzalisztet és annyi rozslisztet, hogy jól nyújtható tésztát nyerjünk. Beleteszünk egy jó késhegynyi szódabikarbónát, és legalább negyed óráig gyúrjuk. Fél óra pihentetés után megfelelő nagyságú darabokra vágjuk (kb. 25 darab lesz belőle), kézzel piskóta alakúra formáljuk, mindeniket egy cm vastagra nyomkodva. Lisztezett tepsiben megsütjük.

Mézes kenyér, mézes keksz

Császárkenyér

Hozzávalók: 5 kg méz, 1,4 kg porcukor, 14 tojás, 30 dkg aranzini, 12 dkg fahéj, 50 dkg tört mandula, 7 dkg szódabikarbóna és liszt.

A porcukorral kikeverjük a tojássárgáját, hozzáadjuk a fűszereket, belekeverjük a felmelegített mézbe, és annyi lisztet adunk hozzá, amennyit felvesz. Formákba sütjük. utána bevonjuk glazúrral. *A glazúr anyaga*: 1 kg finom porcukor, 14 tojásfehérje, 1 leveseskanál ecet és aromaeszenc.

Komiszkenyér

Hozzávalók: 2 kg liszt, 2 kg porcukor, 2 kg pogácsa-prézli, fél liter méz, 18 tojás, dió, narancshéj, mazsola és 6 dkg szalalkáli.

A felfőzött méz- és cukorkeveréket lehűtjük, beletesszük a szalalkálit, a tojásokat, a lisztet, a prézlit, a narancshéjat és a mazsolát. Hosszú lapos rudakat formálunk belőle, megszórjuk alaposan darált dióbéllel. Sütés után feldaraboljuk.

Komiszkenyér II.

(Küllő - Keller - Sándor receptje)

Hozzávalók: 2,15 kg porcukor, 18 tojás, 1 liter víz, 2,10 kg méz, 12 dkg szódabikarbóna, 1 citrom reszelt héja és leve, 1,95 kg mézeskalács prézli, 23 dkg vaj, 30 dkg durván darált dió, 25 dkg aranzini, 15 dkg citronádé, 2 dkg fahéj, citromolaj.

A felmelegített mézbe keverjük az anyagokat és annyi lisztet adunk hozzá, amennyit felvesz. Formákban sütjük, Ipari mennyiség.

Magyar mézeskenyér

(Rudnay J. - Beliczay L.: Mézeskönyv. Corvina, Bp., 1987.)

Hozzávalók: 50 dkg búzaliszt, 50 dkg felforrat méz, 1 tojás, 2 tojássárgája, kevés fahéj, porított szegfűszeg, fél dkg borkősav, 2 dkg szódabikarbóna.

Mindent jól összegyúrunk, a szódabikarbónát a végén keverjük hozzá. A tésztát 2 cm vastagra kinyújtjuk, Vajazott tepsiben - miután a tetejét tojássárgájával bekentük - sütjük. Kihűlve szeleteljük. Hónapokig eláll

Ugyanilyen mézes táblát készíthetünk fél adag búza- és fél adag rozslisztből. A tetejére vagdalt diót is szórhatunk.

Mézes püspökkenyér

Hozzávalók: 55 dkg porcukor, 40 dkg liszt, 30 dkg méz, 5 tojás, 7 dkg dió, 0,2 dkg fahéj, 0,2 dkg szerecsendió virág, 0,3 dkg szódabikarbóna; a tepsi kikenéséhez 2 dkg zsír.

A tojássárgáját habosra keverjük 20 dkg porcukorral, hozzáadjuk a mézet, a durvára tört diót, a fahéjat, a szerecsendió virágot, a szódabikarbónát, végül apránként a lisztet. Ezután óvatosan belekeverjük a habbá vert tojásfehérjét, és kizsírozott hosszúkás formában, nem túl meleg sütőben, 40-50 percig sütjük. Közben 25 dkg cukrot 1 dl vízben „szálasra" főzünk, és bekenjük vele a sütőből kivett még meleg mézes püspökkenyeret. A tésztát a formából kivágjuk, és oldalait is bekenjük a főtt cukorral. Ha ragad, nyitott sütőben kissé megszárítjuk.

Olcsó mézeskenyér

(Horváth Ilona: Szakácskönyv. Bp., 1984.)

Hozzávalók: 1 pohár méz, 1 pohár cukor, 1 szűken mért pohár tej, 1 tojás, 8 dkg zsír vagy margarin, fahéj, szegfűszeg, citromhéj, egy csapott kanálka szódabikarbóna, 5 dkg mandula vagy dió, liszt, amennyit felvesz; a tepsi kikenéséhez zsír.

A cukrot a zsírral habosra verjük, hozzáadjuk a tojást, a mézet, amivel együtt jól elkeverjük. A tejjel felhígítjuk, és a lisztet adagonként adjuk hozzá a szódabikarbónával, amíg galuskatészta lágyságú masszát kapunk. Jól eldolgozzuk, fakanállal felverjük, zsírozott tepsibe tesszük, tetejét vagdalt mandulával vagy dióval meghintjük, és egyenletes tűznél 40 percig sütjük.

Püspökkenyér

(Domjánschitz Sarolta, Ursné receptje)

Hozzávalók: 2 dl méz, 25 dkg liszt, 7 dkg cukor, 9 tojássárgája, késhegynyi szódabikarbóna, fahéj, szegfűszeg, vágott dió.

A felforrósított mézbe keverjük a lisztet. A cukrot kikeverjük a tojássárgájával, beletesszük a szódabikarbonát, szegfűszeget, fahéjat, s hozzákeverjük a mézes liszthez. Fél órán át tovább keverjük, beletesszük a vágott diót, és lisztezett püspökkenyér- formában lassú tűznél sütjük.

Mézeskalács I.

(Rudnay J. - Belczay L.: Mézeskönyv. Corvina, Bp., 1987.)

Hozzávalók: 50 dkg búzaliszt, késhegynyi só, 7 dkg méz, 3 dkg cukor, 1 dkg vaníliás cukor, 12 dkg vaj, 1/2 dkg szalalkáli, 1/2 dkg szódabikarbóna, néhány kanál víz.

A lisztet kivéve az anyagokat összekeverjük, végül a lisztet is belegyúrjuk. Utána 3-4 órát pihentetjük, és 5 cm vastagságúra kinyújtjuk, hosszúkás darabokra vágjuk, és meleg sütőben megsütjük.

Mézeskalács II.

(Besztercei recept)

Hozzávalók: 1/2 kg liszt, 20 dkg cukor, 2 kanál méz, 1 vaníliapor, 4 tojás, 1 kiskanál fahéj.

Jól összegyúrni, kiszaggatni, sütni.

Mézeskalács III.

(Vásárhelyi Judit - Vásárhelyi Tamás: Játsszunk mézesbábost)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 1 tojás, 5 dkg vaj, 1,5 dl méz, 2 dkg porcukor, egy-egy kávéskanál őrölt fahéj, szegfűszeg és szódabikarbóna.

A meglangyosított mézet, cukrot, vajat, tojást és a fűszereket a liszttel elegyített szódabikarbónával összegyúrjuk. Pihentetjük, nyújtjuk, kekszformára kiszaggatjuk, sütjük, kandírozzuk.

Régi svéd mézes

Hozzávalók: 3 dl szirup, 23 dkg porcukor, 1 és 1/2 kiskanál fahéj, 1 kiskanál szegfűszeg, 1 és 1/2 kiskanál gyömbér, 1 kiskanál narancshéj, 12 dkg vaj vagy margarin, 3 tojás, 1 dl tejföl, 60 dkg búzaliszt, 1 és 1/2 kiskanál sütőpor.

A felfőzött szirupot, cukrot, fűszereket kissé ki kell hűteni, aztán belekeverni a vajat, miután teljesen kihűlt, hozzá kell adni a felvert tojásokat, a tejfölt és egy kevés hideg vízben feloldott sütőpor. Miután lisztezett kézzel jól eldolgoztuk, a két kanál segítségével kiszaggatott darabkákat vajazott tepsiben kb. tíz percig 225 C fokon megsütjük.

Közkedvelt mézes sütemények

Ánizsos mogyoró

Hozzávalók: mézeskalácstészta, ánizsos méz, cukor, víz és fűszerkeverék.

A tésztát ujjnyi vastagra gyúrjuk, és jól belisztezzük. Fakéssel vékony csíkokat vágunk belőle, majd a tészta vastagságával egyenlő hosszúságúra aprítjuk, rostáljuk, amíg gömbformát kapnak, majd lisztezett tepsin megsütjük. Ánizsos cukormázzal kandírozzuk, szárítjuk, míg a máz márványos fehérré válik.

Régen celofánzacskóba csomagolva árulták. A fiatalok kedvenc csemegéje volt.

Flaszter

Hozzávalók: Az ánizsos mogyoróhoz szükséges tésztaszemek és ánizsos cukormáz.

A mogyoró nagyságú tésztadarabokat 5 centiméteres vagy annál nagyobb kerületű és ugyanakkora magasságú fémkarikába rakjuk, kb. félig megtöltve a karikát, kisütjük és ánizsos mázzal (glazúrral) bevonjuk (kandírozzuk).

Debreceni tányér

(Nägl József receptjét lejegyezte Király Vilma)

Hozzávalók: méz, cukor, fehér liszt.

Egy rész méz és egy rész cukorsziruphoz kihűlés után annyi fehér lisztet teszünk, hogy nagyon kemény tésztát kapjunk. Két-három napig pihentetjük, majd nagyon gondosan kidolgozzuk (a legjobb gyúrópadon vagy keverőgépben). Késpenge vékonyra nyújtjuk, és nyomóformánk

vagy nyomóformáink méretére fémszaggatóval kiszaggatjuk, a lisztezett nyomóformába belenyomkodjuk a tésztát. Aztán ügyelve kiütjük a formával, és lisztezett tepsiben egyenletesen szép világosra sütjük. Csaknem áttetsző, ropogós süteményt kapunk. Minél kevesebb mézet teszünk a tésztához, annál ropogósabb lesz.

És minél nagyobb a formája, annál jobban kell vigyázni a sütésnél, hogy el ne görbüljön, a szállításnál pedig el ne törjön.

Pezsgő és csemegebor mellé kitűnő.

Mézeskalács figurák

Hozzávalók: 25 dkg méz, 15 dkg cukor, 5 dkg vaj, 50 dkg finom liszt, kb. 20 dkg durvára vágott dió (ízlés szerint), 1 dkg szalalkáli, fél dkg szódabikarbóna.

A hozzávalókat összegyúrjuk, és egy napig állni hagyjuk. Ezután 8 mm vastagra kinyújtjuk, és különböző formákat készítünk belőle. (Ha nincs kiszúrónk, az elképzelt figurákat - nyuszi, kígyó, lovacska, fenyőfa, bohóc, ház stb. - keménypapírra lerajzoljuk, a mintát a tésztára fektetve körülvágjuk.) Ha azt akarjuk, hogy a sütemény domborúbb legyen, 2 tojássárgáját is teszünk bele. Formázás után a tésztára került lisztet nedves ecsettel tüntetjük el. Forró sütőbe tesszük, de a tüzet mérsékelve sütjük, és már melegen simára kevert tojássárgájával bekenjük a tésztát.

A mézeskalácsok díszítéséhez porcukros-tojásfehérjés burgonyakeményítőt használhatunk. Ún. habzsákból 1 mm átmérőjű díszítőcsővel a már kisült figurákra szemet, szájat, orrot, masnit, nyakkendőt, sapkát, nyuszifarkot, háztetőcserepet rajzolhatunk, és sok egyebet, ami eszünkbe jut.

Mandulás kifli

Hozzávalók: 1,45 kg cukor, 1,40 kg méz, 1,73 kg mézeskalács-prézli, 50 dkg darált mandula vagy mogyoró, 30 dkg aranzini, 8 dkg szódabikarbóna, 12 tojás, 5 dkg vegyes fűszer, 1 dkg citromhéj, 2 pohár víz, citromolaj, liszt.

A felmelegített mézbe belekeverjük a prézlit és a cukrot, a tojást, a fűszereket, a vizet, és a liszttel kemény tésztává gyúrjuk. Pihentetjük. Kifli alakban kisütjük. Cukormázzal vonjuk be.

Marczafánk

(régi magyar étel)

1/4 kiló finomlisztet táblára teszünk, egy citromnak a leszelt héját, egy kávéskanál törött fahéjat, szegfűszeget összekeverve, forró mézzel leöntjük, és fél óráig késsel jól kidolgozzuk. Kemény tésztát kapunk.

Három óráig pihenni hagyjuk, majd félujjnyira kinyújtjuk, fánkmetszővel kiszaggatjuk, s tetejét hosszasra vágott mandulával tűzdeljük, és jól megfűtött kemencében hirtelen kisütjük.

Nägl spitz

A komiszkenyér változata. Főleg a megmaradt, összetört, sütés közben deformálódott és elbarnult mézes süteményekből készült, melyet prézlivé daráltak, sütés után majdnem egyforma spitz (romboid) alakra vágtak, és kakaós főzettel addig kandíroztak, amíg a sütemény vágott felületét csaknem egészen bevonta a máz.

A negyvenes években a kolozsváriak legkedveltebb és legolcsóbb mézes süteménye volt.

Mézes különlegességek

(Sárosi Bella: Házi cukrászat. Bp., 1906.)

Barna lepények

1 és 1/4 kiló mézet 25 deka vajjal és 25 deka tiszta zsírral felforralunk és lehabozzuk. A kihűlt mézhez 1 és fél kiló szitált lisztet adunk, és jól elgyúrjuk, miközben hozzávegyítünk 75 deka törött kandiscukrot, 25 deka összevagdalt citronádét, 25 deka hosszúr vágott mandulát, 8 g törött kardamont, 8 g hamuzsírt és egy citrom szelt héját. A kinyújtott tésztából hosszúkás lepényeket vágunk, és cukormázzal bekenve, vagy csak liszttel behintve, a sütőben egy óráig sütjük.

Cherimsel

(zsidó sütemény)

Libazsírba vagy írósvajba 6, vízben áztatott és kifacsart nazze-t (húsvéti kalács) tűznél addig kavarunk, míg a kanálról leválik. Ha kihűlt, 5 tojást, cukrot, fahéjat, citromhéjat, mandulát keverünk belé, ujjnyira kinyújtjuk, négyszögű darabokra metéljük, alma marmeláddal bekenjük, mandulával, cukorral meghintjük, tésztalappal befedjük és megsütjük.

Csak-csak

(Tatár recept Kazányból, a szerző gyűjtése)

Hozzávalók: tojássárgája, liszt, méz, vaj.

A friss tojássárgájához annyi langyos mézet és lisztet kevernek, amennyit felvesz. Aztán kézzel 8-10 cm hosszú, néhány mm vastag csavart darabokat sodornak a tésztából. Három órán át hideg helyen pihentetik, majd forró vajban megforgatják, kisütik, lyukas kanállal kiszedik, hűvös helyen tartják.

A tészta kidolgozását és sodrását állítólag csakis szűz lányok végezhetik. A süteménnyel a legkedvesebb vendéget kínálják a tatárok.

Dalauzi I.

Hozzávalók: 1/4 kg méz, 1/4 kg dió, 1/4 kg darálatlan mák, citrom és narancshéj.

A mézet sötétbarnára pergeljük, beletesszük a cikkekre vágott diót és a külön megperzselt mákot, reszelt citrom- vagy narancshéjat. Jól összekeverjük, és vizes gyúródeszkára négyszögű vagy kupa alakú csomókat formálunk. Díszíthetjük cukros mandulával.

Dalauzi II.

(Ursné Domjánschitz Sarolta, receptje)

Hozzávalók: 1/2 kg méz, 1/2 kg cukor, 1/2 l víz, 1/2 kg dió, fűszerek.

A mézet a cukorral, vízzel felforralni, a dióval még 5 percig főzni. Vizes gyúródeszkán formálni.

Fládni

(Kindli változat).

A kindli tésztáját nem csavarjuk rudakká, hanem az első lapot gyümölcsízzel, a másodikat ráhelyezve dióval, a harmadikat pedig reszelt almával szórjuk be. A lapokat és a tölteléket mézzel öntözzük, olajjal kenjük. Tepsiben kisütjük. Felvágjuk.

Kindli

(Kövi Pál: Erdélyi lakoma. Kriterion, Buk., 1980.)

Hozzávalók: 1/2 kg liszt, 1/2 kg dió, 1/4 kg mazsola, 1 citrom héja, 3 tojássárgája, 23 evőkanál méz, 1 vizespohárnyi olaj, 1 pohár bor.

A lisztet az olajjal, a tojássárgájával, a borral és 1 kanál mézzel laskatészta puhaságúra gyúrjuk. Három cipót formálunk belőle, kinyújtjuk a tésztát, egyenlően leosztjuk, felületét folyékony mézzel és olajjal kenegetjük. Rátesszük a cukorból, őröletlen dióbélből, mazsolából és reszelt citromhéjból készült keveréket. A lapokat szorosan felcsavarjuk, a rudakat olajjal és mézzel kenjük. Zsírral kikent tepsiben, közepes tűznél barnapirosra sütjük, miután a rudak felületét bevagdaltuk. Sütés után három nappal puha, fogyasztható lesz.

Mézesbéles *(Kátá)*

Hozzávalók: 1/2 kiló vaj, 1 kiló méz, 3 dkg élesztő, 3 tojássárgája, szegfűszeg, barna liszt.

A vajat habosra kavarjuk, belevegyítjük a mézet, a megkelt élesztőt, 2 tojássárgáját, szegfűszeget és annyi barna lisztet, hogy laskakemény tésztát kapjunk.

Meleg helyen két napig állni hagyjuk. Kalácsformára alakítjuk és megsütjük, több órán át meleg sütőben tartjuk.

Farsangi és húsvéti sütemény.

Mézescsók I. *(Puszedli)*

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 14 dkg cukor, 2 tojás, 2 evőkanál melegített méz, késhegynyi szegfűszeg és fahéj, egy kávéskanál szódabikarbóna.

A megadott mennyiséget jól összegyúrjuk, és egy napig pihenni hagyjuk. Aztán ceruza vastagságúra kinyújtjuk, és pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. A tetejét tojással bekenjük, hámozott, félbevágott mandulát teszünk rá, és mérsékelt tűznél megsütjük.

Mézescsók II.

(Horváth Ilona: Szakácskönyv, Bp., 1984.)

Hozzávalók: 1/2 kg liszt, 1/4 kg kristálycukor, 3 egész tojás, 4 kanál olvasztott méz, késhegynyi szódabikarbóna, reszelt citromhéj.

Az anyagokat összegyúrjuk, apró golyókat formálunk belőle, 5 cm távolságra helyezzük egymástól és megsütjük. Másnapra megpuhul. Nagyon kiadós.

Mézescsók III.

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 25 dkg cukor, 5 dkg hámozott, darált mandula, 15 dkg vaj, 2 tojás, 8 dkg méz, egy késhegynyi szódabikarbóna, törött fahéj és szegfűszeg.

A vajat a liszttel elmorzsoljuk, hozzáadjuk a szódabikarbonát, a barnára hevített mézet, a cukrot, a mandulát, a fűszereket, s egy egész tojással jól összedolgozzuk. Éjszakára nedves ruhával letakarva hűvös helyen pihentetjük. Másnap ujjnyi vastagra nyújtjuk, pogácsaszaggatóval kiszúrjuk, a tetejét megkenjük tojássárgájával. Díszíthetjük dióval vagy mandulával. Előmelegített sütőben 5 percig sütjük. Frissen kissé kemény, 2-3 nap múlva omlós.

Mézes fánk *(Cerac Hojman)*

Hozzávalók: 3 dkg élesztő, 10 dkg porcukor, 5 tojás, 8 dkg vaj, 53 dkg liszt, pici só, tej, amennyit a tészta és a kovász felvesz, zsír, méz.

Kevés tejből, 3 dkg élesztőből 2 dkg cukorral, 1 kanál liszttel kovászt készítünk, kelni hagyjuk.

10 dkg porcukrot 5 tojássárgájával kikeverünk. A megkelt kovászt 53 dkg lisztbe tesszük, hozzá a cukros tojássárgáját, kevés süt és annyi langyos tejet, hogy lágy tésztát kapjunk. Fakanállal összedolgozzuk, közben rendre hozzáadunk 8 dkg olvasztott vajat. Hólyagosra dolgozzuk, hozzáadjuk a felvert tojásfehérjét. Ha jól megkelt, kisujjnyi vastagra nyújtjuk, és szaggatóval érme nagyságú darabokat vágunk ki belőle. letakarva újra kelesztjük, aztán bő, forró zsírban pirosra sütjük, és pörkölt forró mázba mártjuk.

Naute

(zsidó sütemény)

(Dobos C. József*:* Magyar-francia szakácskönyv**.** Bp**.,** 1881**.**)

Törött mákot, diót fűszerrel és mézzel kavarás mellett felfőzünk. Forrón táblára öntjük; ha félig kihűlt, elnyújtjuk, nedves kézzel négyszögű darabokra vágjuk.

Törökmézes lepény

Hozzávalók: 15 dkg cukor, 1 kanál méz, 2 kanál tej, 1 egész tojás, 1 kávéskanál szódabikarbóna, 45 dkg liszt.

A cukrot a mézzel, a tejjel, a tojással és a szódabikarbónával gőz fölött 15 percig habzásig főzzük. Még melegen belegyúrunk 45 dkg lisztet, s négy lapban kisütjük. A lapokat krémmel ragasztjuk össze.

Krém: 1 dl darából 1/2 l vaníliás tejjel sűrű pépet főzünk, kihűtjük. 20 dkg vajat 20 dkg porcukorral habosra keverünk, hozzáadagoljuk a kihűlt pépet, amivel szintén jól kikeverjük, s a lapokat ezzel töltjük meg. A tészta tetejét cukorral meghintjük. Másnap vágjuk föl, amikor már kissé megpuhult.

Töltött mézes torta

(Nagyon régi recept, Paulovics Ilona gyűjtése)

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 8 dkg őrölt dió, 12 dkg méz, 12 dkg cukor, 2 egész tojás, 1 vaníliapor, 1 kiskanál szódabikarbóna.

A fentieket jól összedolgozzuk, majd 3 lapban megsütjük a tepsi hátán. A lapokat még melegen középen kettévágjuk, így hat hosszú lapot kapunk.

Töltelék: 5 dl jó tejföl (nem tejszín!), 4-5 evőkanál őrölt dió, 15 dkg cukor.

A tejfölt úgy verjük fel, mint a tejszínt szoktuk, utólag belekeverjük a cukrot és az őrölt diót. Legalább egy napig hűvös helyen állni hagyjuk, majd szeleteljük.

Mázak, festékek

Ajz, Lujza néni módra

Hozzávalók: 1 dkg enyv, 1 dl víz, 20 dkg cukor, timsó, krumpliliszt.

Az oldott enyvet cukros vízzel habbá vejük, kevergetés közben hozzáadjuk a timsót és annyi krumplilisztet, amennyit felvesz. Ne legyen kemény, inkább habos.

***Cukormáz írókázáshoz** (ájz)*

Hozzávalók: 1 tojásfehérje, 10 dkg porcukor, 2-3 dkg keményítő vagy rozsliszt.

A friss tojásfehérjét kemény habbá verjük, a kétszer átszitált porcukrot folytonos keverés közben, lassanként a habhoz adjuk. Adhatunk hozzá még 2-3 dkg keményítőt vagy rizslisztet. Akkor jó, ha lassan folyik.

Csokoládémáz

Hozzávalók: 150 g étcsokoládé, 70 g porcukor, 2 tojásfehérje.

Egy lábasban vízfürdőben megolvasztjuk az apróra tördelt csokoládét, hozzáadjuk a cukrot, jól elkeverjük. Levesszük a tűzről és egy tojásfehérjével együtt keverjük habverővel addig, míg sima krémmé lesz; bevonjuk vele a sütemény és néhány percre langyos sütőbe száradni tesszük.

Egyszerű cukormáz

Hozzávalók: 250 g porcukor, 1-2 evőkanál víz.

A cukrot egy lábasba tesszük, megöntözzük 1-2 evőkanál vízzel, és lassú tűzön, állandóan kevergetve pár percig, amíg a cukor teljesen el nem olvad, melegítjük. Forralni nem szabad. Még melegen bevonjuk vele a süteményt. Illatosíthatjuk vaníliás cukorral. A víz egy részét helyettesíthetjük likőrrel, narancslével, erős feketekávéval. Ahhoz, hogy a máz fényes legyen, a bevont süteményt langyos, kikapcsolt sütőbe helyezzük.

Főtt cukorglazúr

Hozzávalók: A cukrot a vízzel lábasban felforraljuk. Ha nagyon erős, még néhány csepp vizet adhatunk hozzá. Melegen kenjük a süteményekre.

Glazúr

Hozzávalók: 60 dkg cukor, 20 dkg enyves víz, 6 tojásfehérje, 7 dkg víz, késhegynyi égetett timsó, 50 dkg burgonyaliszt.

A cukrot az enyves vízben megolvasztjuk, a tojásfehérjét 7 dl vízzel habosra verjük, hozzáöntjük az olvasztott cukrot és keverés közben az égetett timsót és a burgonyalisztet. (A timsót egy lábasban addig melegítjük kavarás közben, amíg könnyű habbá lesz. Aztán szétdörzsöljük porlékonnyá. Légmentes dobozban tartjuk.)

Kakaós máz kandírozáshoz

(Küllő - Keller - Sándor receptje)

Hozzávalók: 1 fut (56 dkg) cukor, 3 deci víz, 5 dkg kakaó.

A cukrot a kakaóval összekeverjük, vízzel főzzük. Melegen használjuk.

Vaníliás glazúr kandírozáshoz

Hozzávalók: 1 fut cukor (58 dkg), 1 csésze víz, vanília-eszenc.

A cukrot a vízzel felfőzzük, hozzákeverjük az esszenciát. Forrón használjuk.

A cukorfőzésről

(Dobos C. József: Magyar-francia szakácskönyv. Bp., 1881.)

A cukorfőzés igen fontos mozzanata levén a konyhaművészetnek, pontos ismeretet kell szereznünk róla. A következőképp osztályozzuk:

1. széjjelfutó
2. kis gyöngy vagy fonalas
3. nagy gyöngy vagy nagy fonal
4. kis hólyag,
5. nagy hólyag,
6. törés,
7. karamell.

Első fok

Széjjelfutó

A megtisztult cukor szükséges mennységét kis lábasban a tűzre téve főzzük, és kanállal kavarva, azt kivesszük, és a cukrot lecsurgatva, ha szélesen folyik, úgy az első fokot elértve.

Második fok

Kis gyöngy

Néhány perc múlva az előbbi cukor gyöngyözni kezd, elérte a megjelölt fokot.

Harmadik fok

Nagy gyöngy

Ismét néhány perc és beáll a cukorfőzés azon foka, midőn már nagy gyöngyöket vet.

Negyedik fok

Kis hólyag

Aztán pedig a megjelölt fokot, - utána

Ötödik fok

Nagy hólyag

Hatodik fok

A törés

Ha még tovább főzzük, a törés, azaz: ha egy nedves fát a cukorba mártunk, és ismét hideg vízbe, a cukor megkeményedik, és letörik. Végre:

Hetedik fok

Karamell

Egy perc múlva a cukor barnulni kezd, és kis idő múlva megég.

A cukrot parázson kell főzni és gyorsan, hogy a cukor fehér maradjon; különösen ügyelnünk kell, hogy a szélét és a cseppenéseket nedves szivaccsal letöröljük, nehogy azok megégjenek, és a cukrot megbarnítsák.

A cukormázról

Ez alatt azon cukoranyagot értjük, melyet a torták és sütemények bevonására használunk, hogy kinézésük ízlésesebb és ízük finomabb legyen. Ezt háromféleképp készítjük. Tudniillik:

1. tojásfehérjével kevert cukormáznak
2. hideg konzervmáznak
3. forró konzervmáznak.

Fehér kevert hideg máz

280 gramm tiszta porcukrot, 2 tojásfehérjével negyed óráig keverünk, és fél citrom levét belecsavarjuk. E máznak hófehérnek kell lennie, és a kanálról vastagon csepegnie. A sütemények bevonására használjuk.

Piros máz

A föntebbi máz közé egy kevés cochenille festéket keverünk.

Barna máz

A mázhoz 140 g finom törött csokoládét keverünk.

Zöld máz

A fehér máz közé citromlé helyett parajlevet keverünk.

Sárga máz

Szintén úgy készül.

Hideg konzervmáz marasquinóval

420 g porcukrot egy csésze cukorszörppel összekeverünk, két kanál marasquinót adunk hozzá, sűrű péppé keverjük, és bevonjuk vele tortát. Melegbe tesszük, amíg megszárad és szép fényes színt nyer. E mázhoz bármilyen likőrt keverhetünk, a szörpnek sűrűnek kell lennie.

A harmadik, a forró konzervmáz így készül:

Narancs máz

420 g porcukrot, 2 narancs levét és lereszelt héját hozzáadva, sűrűre keverünk. Kis lábasban folyton kavarva addig hagyjuk parázson, míg a keverék ismét hígulni kezd; majd a tortát bevonjuk vele és melegre tesszük száradni.

Ha e mázba egy pohár arrakot öntünk, puncsmázunk lesz. Ha pedig szamóca-, málna- vagy ananászlevet keverünk hozzá, annak megfelelő gyümölcsmázat nyerünk, néhány csepp likőrrel pedig a legfinomabb glacet.

Csokoládémáz

210 g finom csokoládét vízzel megolvasztunk, elkavarjuk, majd ugyanannyi cukorral felforraljuk. Ezt addig főzzük, míg nyúlni kezd. Elvesszük a tűzről és addig kavarjuk, amíg kihűl. A tortát bevonva vele, melegre tesszük.

Régi konyhán alkalmazott festékek

Ibolyakék

Erős illatú, sötét színű kerti ibolya szirmait leszedjük, és azonnal jól záró dobozba tesszük, nehogy illatuk elszálljon. Ha 1-1,10 liternyit lecsipkedtünk, kétfedelű bádogdobozba téve jól megnyomkodjuk, egy citrom levét reáfacsarjuk, és 3,10 forró vízzel leöntjük, fedőjét reáerősítjük, és egy napig állni hagyjuk. Másnap a levét leszűrjük, a szirmokat kifacsarjuk, és 280 g legfinomabb cukorral egy cinezett lábasban felfőzzük. Ha kihűlt, üvegbe tesszük bedugaszolva.

Álkörmös

Október elején szedjük a gyümölcsét, összezúzzuk, és ruhán átnyomjuk. A levét átszűrjük, cinezett lábasban 280 g finom cukorral felére elfőzzük, majd üvegbe rakjuk, és eltesszük.

Parajzöld

A parajleveleket összezúzzuk, ruhán átnyomjuk, s a levét rögtön felhasználjuk.

Cochenille cukorral

E festék, melyet az amerikai cochenille-bogártól nyerünk, legszebb a festékek között. A következőképp készül:

17 és 1/2 g cochenille bogarat megtörünk, és papírra öntjük, 17 és 1/2 hamuzsírt, ugyanannyi égetett timsót szintén megtörünk és 35 g cremor tartarival összekeverünk, szerpentin-mozsárban együtt még egyszer megtörjük. Azután 3,10 liter friss vizet cinezett lábasban parázson forrásig hevítünk, lassanként beletesszük, és egészen új fakanállal fölkeverjük, majd levesszük a tűzről. Ruhán átnyomjuk. 210 g finom cukrot hozzáadva összekeverjük, felfőzzük, és ha kihűlt, üvegbe tesszük

Sáfrány-szín

8 és 3/4 indiai sáfrányt lábasban egy kávéscsészényi vízzel leforrázunk, és felére lefőzzük. Ruhán átnyomjuk, 105 g cukorral felfőzzük, és elteszzük.

Ezen festékek rendszerint ártalmatlan szereket tartalmaznak a finom cukorsüteményekhez.

Kicsi tükrös szív celofáncsomagolásban (Budapest)

Erdélyi mézeskalácsosok

Balázs József, 1912-ben Barcson született régi cukrászcsaládból. Iskolai és szakmai tanulmányait Nagyszebenben végezte. Segédként dolgozott a Lyka-féle ostya- és süteménygyárban, ahol később üzemvezető lett. Egy évig az apja cukrászdáját vezette. 1940-ben Szebenből Kolozsvárra menekült. Felesége Szöllősy Erzsébet. Gyermekei: Imre és Éva. Tanítványa: Domjánschitz Sarolta.

Bohus János, 1885-ben Békéscsabán született, ott tanulta mesterségét. Tizenhat évig segédkezett a híres budapesti Beliczay cégnél, és az ugyancsak híres Kolozsvári Virág Ferencnél. 1939-ben nyitott üzletet Budapesten.

Ciporszky Aurél, 1889-ben született Lupényban. Szakmáját Szászvárosban tanulta. Dolgozott a Beliczay, a Gerbeaud és Auguszt cégeknél. 1923-ban önállósította magát Ungváron. Szabadalma a *Betlehem és bölcső* nevű mézeskalács alkotás.

Domjánschitz Sarolta (Urs), Gyulafehérvárott született, távírdászként dolgozott és került Kolozsvárra. A háború után mézespogácsa-sütést tanult Balázs Józsefnél. A Nägl József mézeskalácsos mester vezette bizottság előtt vizsgázott. Második férjével, Urs Nicolaeval került Besztercére, ahol özvegyen maradva főtéri házában még a nyolcvanas években is mézeskalács-sütéssel foglalkozott Verneşan Maria és Veres Rozália idős szomszédasszonyaival együtt.

Fekete Lajos, 1896-ban született Nyárbélteken. Többek között Kolozsvárott és Szilágysomlyón is dolgozott. 1926-ban Budapesten telepedett le, ahol a városháza főcukrásza volt.

Fogarassy Gyula, 1895-ben született Erdőfeleken. Nägl Henriknél is dolgozott. Budapesten, Pozsonyban, Kassán szerzett cukrászati szakismereteket. 1927-ben önállósult Kolozsvárott. Felesége Tatay Elvira. Gyermekei: Gyula, Elvira és Tibor.

Ifj. Fogarassy Gyula, 1921-ben született, apjánál tanulta a mesterséget. 1941-ben nyitott önálló cukrászdát Kolozsvárott.

Kovács Károly, Szatmáron a 30-as években működő mézeskalácsos. (Bura László: Népismereti dolgozatok, 1981.) Hónapos vásárokra járt Avarfelsőfalura, Kányaházára, Aranyosmeggyesre, Sárközújlakra, Túrterebesre és a szamoskrassói és vetési búcsúkra. Időnként Magyarláposra is elszekerezett.

Krausz Ábrahám és felesége Szatmáron a 30-as években működő mézeskalácsos házaspár. (Bura László: Népismereti dolgozatok, 1981.)

Kucsora János, 1890-ben született Jászberényben. Mesterségét Jászapátiban és Jászkiséren tanulta. Segédként dolgozott többek között Nagyváradon és Aradon is. Újpesten önállósodott 1919-ben.

Magda Dezső, 1893-ban született Bodajkon. Mesterségét Tabon és Bodajkon tanulta. Segédként dolgozott Nagyváradon és Aradon is.

Máthé Gusztáv, 1912(?)-ben született, az utolsó szatmári mézeskalácsos. Apósától, Kovács Károlytól tanulta mesterségét.

Nosztrai Endréné Kun Anna, 1889-ben született Aranyosgyéresen. Szakmáját szüleitől tanulta. 1925-ben önállósult. 1938-ban másodszor ment férjhez Nosztrai Endre cipészmesterhez Kolozsvárott. Gyermekei: Zsuzsanna, Margit, Irén, Erzsébet, Julianna, Endre, Sándor, Ernő.

Roth Mihály és felesége Szatmáron dolgozott a 30-as években.

Szabó Sándor, 1889-ben született Törökszentmiklóson, ahol cukrász és mézeskalácsos mesterséget tanult. Segédként Aradon és Nagyváradon dolgozott. Budapesten önállósodott.

Szeifrid Antal, Szatmáron működött a 30-as években. Főleg az Avas vidékét és a túrháti falvakat látogatta.

Tóth János, 1881-ben született Tiszaföldváron. Mesterségét Mezőtúron tanulta. Segédként dolgozott Brassóban és Segesváron.

Zuber Gyula, 1881-ben született Makón. Szakmáját Szabadkán tanulta. Segédként Nagyszebenben és Brassóban is dolgozott. Makón önállósodott. a díszített mézeskalácsok mestere volt.

*

A jórészt *A magyar sütő, cukrász és mézeskalácsos ipar története* című könyvben található adatokból és a megközelítőleg sem teljes felsorolásból kitűnik, hogy még a század elején is divatban volt a mézeskalácsos segédek vándorlása. Ez abból a több évszázados szokásból maradt fenn, amely a céhek korában minden mesterlegénynek megszabta, hogy tudását három évig tartó vándorlással gyarapítsa. Útja az Osztrák-Magyar Monarchiában biztonságos volt, mert rendeletileg szabályozták, hogy minden városban, ahol mézeskalácsos céh működik, munkát és szállást kaphasson. A mesterségbeli titoktartás ellenére tudását bárhol gyarapíthatta, és az addig tanultakból mindenütt hagyott valami jót és szépet maga után. A magyarországi mézeskalácsosok szívesen járták Ausztriát, megfordultak Pesten, Debrecenben, Székesfehérvárott, Nagyszombatban. Szerették a vándorlegények az erdélyi városokat is: Temesvár, Arad, Brassó, Torda, Kolozsvár volt a leggyakoribb úti céljuk. Ha megtetszett valamelyik hely vagy lány, a mesterlegények megtelepedtek, a befogadó mester segítségével folytatták a családi hagyományt, és az erdélyi városi környezetnek megfelelően elmagyarosodtak.

A vándorlegényeknek köszönhetően terjedt el országszerte a híres tordai pogácsa készítési módja. Az első erdélyi mézeskalácsos céhek alakulását követő időkben Tordán huszonkét mézeskalácsos mester működött, de nyilvántartottak hatvanhárom bábsütő asszonyt is, akik az akkoriban gyakori vásárokon árulták portékáikat. Feltételezgető, hogy az ilyen kontár mézeskalács-sütőknek köszönhető a tordai pogácsa titkainak apránkénti felfedése és elterjedése országszerte.

A mesterségbeli tudás és rátermettség megmérettetésének mindenkori színhelyei a városok voltak. Az igaz ugyan, hogy a mézeskalácsos mesterek féltve őrizték receptjeiket, a fontosabbakat még családtagjaiknak sem árulták el, ezt csak utódjuk tudhatta meg, ha eljött az idős mester búcsújának az ideje, de a kirakóvásárokon a szakmához értők tanultak egymástól új formát, újabb díszítőelemeket, mutatós csomagolást. A mézeskalácsos mesterség különben állandó küzdelmet és örökös kísérletezést kívánt annak gyakorlójától, egyrészt az alapanyagok mindig változó minőségéhez való alkalmazkodást, másrészt a vásárlóközönség változó ízlésének mindenkori kielégítését. Ha különösen jól sikerült valamelyik süteményük, a vevők azt nyilván a következő vásáron is keresték.

A mézeskalácsos termékek keresettsége folyamatos volt Erdélyben a második világháború végéig. Még a szűkös háborús esztendőkben is a Magyarországhoz tartozó területen állami kiutalás biztosította a mézet, cukrot, lisztet, zsiradékot, vajat, margarint, olykor a libazsírhoz hasonló szamárzsírt a működési engedéllyel rendelkező kisiparosok részére.

Az erdélyi mézeskalács-készítők számát megállapítani külön tanulmányt érdemlő feladat. Feltételezhető, hogy a múlt század végén és e század elején népes táboruk volt, majd számuk a második világháborúig fokozatosan csökkent. Bizonyítja ezt a kolozsváriakról hírt adó összeírás is.

1914-ben, a kolozsvári cím- és lakásjegyzék szerint kilenc mézeskalácsos dolgozott a városban:

Gyirán Jánosné, Apor utca 16 szám
Hankó Imre, Munkás utca 1 szám
Iszlai Mihály, Széchenyi tér 8 szám
Leitheim János, Magyar utca 18
Molnár Mária, honvéd utca 58 szám
Nágel (Nägl) Henrik, Földész utca 1 szám
Salamon Herman, Dávid Ferenc utca 4 szám
Ulbrich Károly, Cimbalom utca 21 szám
Virág Ferenc, Honvéd utca 33 szám

A felsoroltak többsége amolyan kontár mézeskalácsos volt.

Gyirán Józsefné, akinek a férje sóderfuvarozó volt, a lánya segítségével tepsiben sütött egyfajta kockára vágott mézes süteményt. Lányát később Nägl Henrik középső fia vette feleségül.

Hanló Imréné, született Incze Klára Sepsimártonosról származott. Sepsiszentgyörgyön tanulta a mézeskalácsos mesterséget. 1900-ban ment férjhez Hankó Imre cipészmesterhez. 1904-ben önállósította magát, és több alkalmazottal dolgozott. Négy évtizedes kolozsvári működése alatt jó hírnevet szerzett magának, számos kitüntetésben és elismerésben részesült. Külföldre is szállított készítményeiből. Hat gyereke született. A Pata utca elején emeletes házuk volt. A negyvenes években már csak tordai és székelypogácsát sütött a férje segítségével.

Nägl József régi mézeskalácsos családban született a Temes megyei Johannisfelden (Jánosföld) (?). Kolozsvárott telepedett le, négy gyermeke volt. Elmagyarosodtak, nevüket Nágelnek mondták és írták. Mind a négy gyerek mézeskalácsos segédlevelet szerzett, de apjukon kívül csak Erzsébet - aki Cserey György segédgyógyszerészhez ment feleségül s néhány évig Giurgiuban élt - gyakorolta egy ideig a mesterséget.

Nägl József három gimnáziumi osztályt végzett. Apja halála, anyja súlyos betegsége és egyetlen leánya, első felesége halála nehéz családi helyzetbe juttatták. Örökölt két házát, a műhelyt és a szerszámokat eladta. Virág Rudolf mézeskalácsosnál vállalt munkát, majd cukrászattal próbálkozott a Vágóhíd közelében, de eladósodott, és kénytelen volt Besztercén munkát vállalni: a Fritsch cégnél mézeskalácsos üzemet vezetett. Visszatérve Kolozsvárra, 1940-ben újra önállósodott, Királyhágó utcai házában nyitott műhelyt. A háború után kis ideig üzletet tartott fenn az állomás közelében. A Vitadulci szövetkezet alapító tagjaként üzemrészleg-vezetőkként dolgozott. Később a mézeskalácsos mesterséget népszerűsítő gyakorlati bemutatókat tartott szerte az országban. Mesterségét iparművész rangra emelte. 1963-ban halt meg. A Nägl család egyetlen élő képviselője Nägl Zoltán fodrász, Zoltán nevű fia labdarugó kapuvédő, edző. Apja Nägl Henrik legkisebb fia volt, és mézeskalácsos segédlevéllel is rendelkezett, de mesterségét sohasem gyakorolta.

Virág Ferenc, a múlt század leghíresebb erdélyi mézeskalácsosa volt. Süteményeit külföldön is ismerték. Iparművészeti kiállításokon díjazták. Párizsban Grand prix-vel tüntették ki. 1888-ban született fia, Rudolf az apjától tanulta a mesterséget, majd Budapesten, Bécsben és Berlinben gyakorolta. Kitanulta a cukrászatot és a csokoládégyártást is. Több gyárban

üzemvezetőként dolgozott. Visszatérve Kolozsvárra, 1936-tól folyamatosan önálló cukrászdája volt.

*

A második világháború után, a szövetkezet megalakulásáig, már csak Nägl József, Fogarassy Gyula (aki Nägl Henriknél tanul) és a pogácsasütő Hankó Imréné gyakorolta a mézeskalácsos mesterséget. A hatvanas években aztán a mézeskalácsosságra csupán a „mézes keksz”-gyártás emlékeztetett. Ezt a kőkemény tömegárut méz nélkül készítették, így aztán keresettsége megcsappant, később törölték is az édesipari termékek listájáról. Napjainkban újra megjelent.

Képeslap: Mézeskalács katona.
Schréner Mihály alkotása, Magyarország.

Könyvészet

Bogdán István: Mestere volt egykor (adat nélküli).

Bura László: Az utolsó szatmári mézeskalácsos mestersége. Népismereti Dolgozatok, 1981. Kriterion, 71-81. old.

Kós Károly: Erdélyi adatok a pogácsakészítéshez. Népr. Közl. IV., 1959.

Kós Károly: Vásárok és vidékek. Tájak, falvak, hagyományok. Buk. 1976. 326-381. (Tíz vásáros helyen pogácsa is)

Kós Károly: A katonai vásárról. Művelődés, 1974. szept. 37-38.

Kós Károly: Fekete-Körös völgyi néprajzi jegyzetfüzetemből I-V. Bihari Napló. 1973. okt. 19-24.

Kővári László: Viseletek és szokások. Kolozsvár, 1860. 1-2. sz. 3-14.

Kövi Pál: Erdélyi lakoma. Kriterion, Bukarest, 1980.

Néprajzi Lexikon, III. kötet, Bp.

Szabadfalvi József: Adatok a karcagi mézeskalácsosság néprajzához. Jászkunság, 1955.

A debreceni mézeskalácsosság múltjából. Élet és művelődés, Debrecen, 1959.

A magyar mézeskalácsosság kialakulásának kérdéséhez. A Debreceni Déri Múzeum évkönyve.

Rudnay János - Beliczay László: Mézeskönyv. Corvina, Bp., 1987.

Tolnai Új Világlexikona. 12. kötet.

Vásárhelyi Judit - Vásárhelyi Tamás: Játsszunk mézesbábost. Primusz Kiadó, Dorog.

Végh Antal: Kalácsból szívet, tükröst. Új Tükör, XXIII. évf. 32. szám, 1986. augusztus 10.

Weiner Piroska: Carved Honeycake Moulds. Corvina, Bp., 1981.

Zsemley Oszkár: A magyar sütő, cukrász és mézeskalács ipar története. Bp., 1940.

Receptkönyvek:

Dobos C. József: Magyar-francia szakácskönyv Bp., 1881.

Küllő (Keller) Sándor német nyelvű mézeskalács-receptkönyve. Beszterce (kéziratban).

Lejtényi-Waldhauser: Régi idők receptjei.

A mi süteményes könyvünk. Kilencedik kiadás, Váncza és Társa, Budapest, 1928.

Az ínyencmester szakácskönyve. Athenaeum, Budapest, 1932.

Gyurkovics Tibor-Schéner Mihály: A pápai mézesbábos. Móra Kiadó, Bp.

Hajková, Maria: Édeskönyv. Prága-Bratislava, 1966.

Hajková, Maria: Szakácskönyv. Pozsony, 1967.

Horváth Ilona: Szakácskönyv. 13. átdolgozott kiadás, Bp., 1984.

Langfelder Sándorné: Máj- és epebetegek diétáskönyve.

Magyar Konyha, VI. évfolyam, 2. szám, 1982.