

BURA LÁSZLÓ

AZ UTOLSÓ SZATMÁRI MÉZESKALÁCSOS MESTERSÉGE

1. Egykor a népelet jelentős gazdasági-társadalmi eseményeinek számítottak a vásárok és búcsúk.¹ Szatmáron mint megyeszékhelyen a vásárok minden fajtát tartották: a *nagypiacon* minden szerdán *hetivásárt*; ugyanezen a napon a *Hídon túl* – így nevezték az egykori külvárosi részt – a *Vásártéren állatvásárt*. Negyedévenként *nagyvásár*, évenként *országos kirakóvásár* is volt Szatmáron, a megye többi nagyobb községében pedig rendszeresen *hónapos vásárokat* tartottak. A vásárookra a környező falvak népe sereglett össze; a nagyobbakra távolabbi vidékekről is jöttek.

A katolikus lakosságú falvak jelentős ünnepe a templom védőszentjének napján tartott *búcsú*. Ilyenkor sok vendég érkezett, mert – főként az egykori sváb telepítésű falvakban – a különböző helyen megtelepedett rokonság számára ezek a napok a rendszeresített találkozások időpontjai, összetartozásuk kinyilvánításának alkalmai voltak. Az avasi románság búcsújáráhelye Bikszád volt; a búcsú napja, augusztus 15-e, az avasi falvak lakosainak néhai nagy találkozója.

A vásárok és a búcsúk elképzelhetetlenek voltak *mézeskalácsosok* nélkül: a különféle mézeskalácsok igen keresett, kelendő cikkei voltak ezeknek a sokadalmaknak. Jóformán senki sem ment haza a vásárból anélkül, hogy valamilyen mézeskalácsot ne vásárolt volna. A leánygyermeknek babát, a fiúknak lovat vettek, a legények kedvesüknek olyan mézeskalácsszívet, amelyen írás is tudatta: *Szív küldi szívednek szívesen*. Nagyon kedvelt volt az ún. debreceni pogácsa is, felnőtt és gyermek egyaránt jóízűen fogyasztotta. Az Avas-vidéki búcsú legkeresettebb cikke a mézestésztából készített nyaklánc volt.

Adatközlőm Máthé Gusztáv, 68 éves (Szigetlanka u. 2.), az utolsó élő szatmári *mézeskalácsos*. Szerinte a vásárhoz annyira hozzátartozott a mézeskalács-ajándék vásárlása, hogy enélkül a vásárosok számára nem is volt igazi a vásár. Sokszor megtörtént, hogy a már hazaindulóban lévő mézeskalácsosnak meg kellett állania és a ládáját ki kellett bontania, hogy a feledékeny, olykor útjukból visszatérő vevőket is kiszolgálhassa.

2. A mézeskalácsos mesterség általában a ritka kismesterségek közé tartozott; a néprajzi szakirodalom nem sokat foglalkozott vele. Újabban, erdélyi viszonylatban, Kós Károly dolgozataira hivatkozhatunk;² további néhány adalékot a vásárokról írt dolgozataiból is megtudhatunk.

A Szatmár vidéki mézeskalácsosokról néprajzi jellegű leírás nem jelent meg; a 30-as évek közepén kiadott várostörténet is épp csak megemlíti őket.³

Mind az idézett monográfia adatai, mind adatközlőm tanúsága szerint a mézeskalácsosság Szatmáron szintén a nagyon ritka kismesterségek közé sorolható. A városban a 30-as években három mester működött, a második világháborút követően kettő.⁴ Rajtuk kívül a megyében csak Nagykarolyban élt még mézeskalácsos. Máthé Gábor nyugdíjba vonulása óta a mesterség Szatmáron gyakorlatilag kihalt.

Ő a mesterséget apósától, Kovács Károlytól tanulta. Az apósától hallottak alapján azt állítja, hogy a mézeskalácsosság többnyire a mesterek családjában hagyományozódott. Ezt a tényt bizonyral az a körülmény is indokolta, hogy a mesterség, közelebbről a kalácsok sütése, díszítése legalább két, még inkább három ember együttműködését kívánta, ezt pedig legkönnyebben családi munkaközösségben lehetett megvalósítani; így a családfőtől a feleség, a gyermek, a vő stb. könnyen elsajátíthatta a mézeskalács készítésének minden csínját-bínját. A családi hagyományozás során természetesen nem volt inasidő, s a tanulónak nem kellett ismereteiből segédi vizsgát tennie.

A mesterség családi gyakorlását igazolják a várostörténeti monográfia adatai is. A kismestereket felsoroló fejezetben – bizonyral az iparendedélyek alapján – a három mézeskalácsos közül kettő így van bejegyezve: Krausz Ábrahám házaspár, Roth Mihály házaspár.

A szatmári mézeskalácsosok, csekély számuk miatt, sohasem alkottak önálló iparegyesületet, viszont megalakulásakor ők is tagjai lettek a Szatmár és Vidéke Ipartestületének.⁵ Munkájukat, áruik minőségét az Ipartestület nem ellenőrizte; egészségügyi szempontból olykor-olykor a városi tiszti főorvos vizsgálta meg azokat.

A második világháború utáni időben működésüket a Néptanácsból kiváltott iparendedély szabályozta. Termékeiket és a cukorkafestékek vegyi összetételét az egészségügyi szervek rendszeresen ellenőrizték.

3. A mézeskalácsosok lényegében piaci és vásári árusok. *Sátrukat* Szatmáron minden szerdai hetivásáron a piac bejáratához közeli forgalmas helyen állították fel, s itt rakták ki asztalukra a különféle mézeskalácsokat. Rendszeresen eljárak a nagyobb falvak hónapos vásáraitra, s olykor egy-egy távolabbi vásárra is. Nem jártak viszont a nagykárolyi hetivásárookra, sem a nagykárolyiak a szatmáriakra, s egyikük sem a nagybányaiakra. Olyan hallgatólago megegyezés, öröklődő hagyomány volt ez, amelyet bizonyára a kereslet fölmérése indokolt és alakított ki – a községi hónapos vásárookra és a búcsúkra viszont a megye bármelyik részén élő mézeskalácsos elmehetett. Adatközlöm tájékoztatása szerint valamelyes piacfelosztás mégis kialakult közöttük, ugyanis ő, régebben pedig Szeifrid Antal és Kovács Károly is főleg az Avas vidékére és a túrháti falvakba, a hónapos vásárok közül Avasfelsőfalura, Turcra, Kányaházára, Aranyosmeggyesre, Sárközüjlakra és Túrterebesre, a búcsúk közül Bikszádra és Túrterebesre járt; a Szamos bal partján csak a Szatmárhoz közeli Szamoskrassó és Vetés, távolabb pedig kizárólag Magyarlápós hónapos vásárait látogatta.

A szatmári mézeskalácsosok rendszerint együtt mentek a vidéki vásárokbá. Szekeret közösen béreltek, s mindenikük két-két *ládába* csomagolta árukészletét. A tölgyfából készült ládák mintegy 50x70 cm alapúak és 50 cm magasak voltak. Egy-egy ládába – a mézeskalácsok méreteitől függően – mintegy 2500–3000 darabot lehetett csomagolni. A mester a kalácsokat szorosán egymás mellé csomagolta, a sorok közé pedig papírt helyezett, hogy a kalácsok ne törjenek.

A vásárba igyekeztek minél korábban megérkezni, hogy jó elárúsító helyet biztosíthassanak maguknak; sátrukat minél forgalmasabb helyen, lehetőleg útkereszteződéseknél vagy – ha ilyen volt – a körhinta közelében állították fel. Máthé Gusztáv már csak apósa elbeszéléséből tud

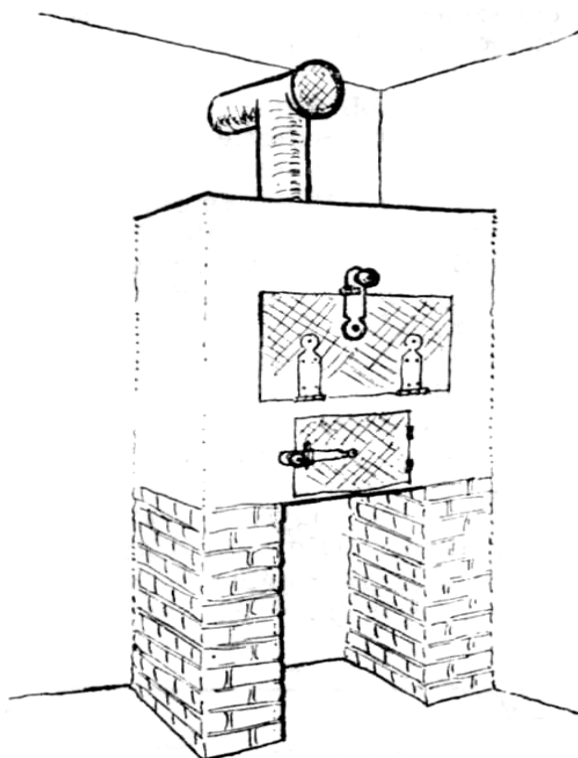
arról, hogy egykor a vásároknak kialakult rendjük, s az árusoknak kijelölt, meghatározott helyük volt.

A hetivásáron általában valamivel kevesebb mézeskalács kelt el (1000–1200 darab), mint a hónapos vásárokon (1200–1500). Legnagyobb keletje a búcsúkon volt, ilyenkor 5000–6000 darabot is árultak. Akadt olyan búcsú is, amelyen Máthé Gusztáv több mint 8000 mézeskalácsot adott el. A mestereket a kereslet megítélésében tapasztalatuk többnyire eligazította, s így mindig megfelelő árumennyiséggel érkeztek a vásárokbá. Nagy keresletre számítva, napokkal a vásár előtt hozzáfoghattak a sütéshez, mert az egészen friss meg a 2–3 napos mézeskalács közt nem volt semmi különbség.

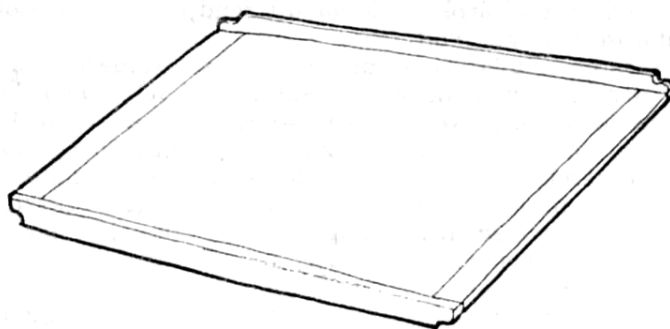
4. A mester munkarendjét a vásárok, búcsúk időpontja és a megfelelő minőségű nyersanyagok beszerzésének gondja szabályozta.

Otthoni munkahelye, a *műhej*, a mézeskalács előkészítésére, sütésére, díszítésére és csomagolására alkalmas helyiség volt; Máthé Gusztáv egy 16 négyzetméternyi szobában dolgozott.

A műhely egyik sarkában állott a maga tervezte és téglából maga építette *kemence* (1. rajz). Szélessége 110, mélysége 100, magassága 190 cm. Központi része, a *ler* (sütő) pléhlemezből készült. Ennek szélessége 60, magassága 34, mélysége 90 cm. A sütőt füstjárat veszi körül, kéménye pedig a kemence közepén helyezkedik el, hogy a füst a sütőt minden oldalról egyenletesen érje. A kemencét fával fűtötték; a tüzelő-



1. A mézeskalács-sütő kemence



2. Gyúrótábla

tér és a sütő között egy réteg vékony samott-tégla biztosította a hő egyenletes sugárzását.

A sütőbe a mester egyszerre egy *tepsi* tésztát tett. Minthogy a tészta nagyon hamar, 2–3 perc alatt kisült, mindig 3–4 tepsszel kellett dolgoznia, illetőleg dolgozniuk, hogy idejében cserélhessék őket, s így a kemence melege ne maradjon kihasználatlanul.

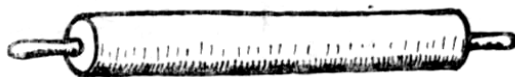
A *gyúrótábla* (2. rajz) mintegy másfél m² felületű. A meggyúrt tésztát a *tésztanyújtóval* vagy *valgerrel* (3. rajz) nyújtották. A mester jó 2 m-nyi hosszú, 30 cm széles *deszkákra* rakta ki sorba hűlni a kemencéből kiszedett, forró kalácsokat. Mindezek az eszközök tölgyfából készült asztalosmunkák.

Máthé Gusztáv csak az újabb fajta: cukorral édesített, festett mézeskalácsot és a debreceni ropogóst készítette; a régebbi mézeskalácsfajtákról nincs tudomása.

5. Szokása szerint egyszerre 10 kg finom *fehér liszt*tel és 5 kg cukorral fogott hozzá a sütéshez; ezekhez 10 dkg *szalakálé* (sütőpor), ízesítőül pedig *vanília* járt. Ebből az adagból, nagyságuktól függően, általában mintegy 250–300 db mézeskalács készült, a nagyobb formájú szivből viszont csak 60–70 db.

A cukrot egy kisebb edényben 3 liter langyos vízben *elkeverte*, *felolvasztotta*, majd egy 12–15 literes fazékba öntötte és hűlni hagyta. A teljesen kihűlt cukros vízbe belekeverte a sütőport, majd fokozatosan adagolta hozzá a lisztet, és egy fakanállal mindaddig kavarta, amíg kézzel könnyen gyúrhatóvá lett. Arra kellett vigyáznia, hogy a nyert *tészta* ne legyen se nagyon *kemény*, se nagyon *puha*. Ezt a munkát mindig este végezte, az elkevert tésztát másnapig állni hagyta.

Másnap reggel a tésztát a gyúrótáblán kézzel jól *meggyúrta*. Ezután meg kellett bizonyosodnia arról, hogy jól sikerült-e, az adagoláson kívül



3. Tésztanyújtó vagy valger

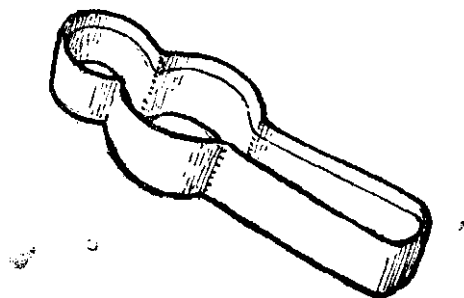
ugyanis a tészta minőségét a liszt, a cukor és a sütőpor minősége is befolyásolhatta. Ezért *próbasütéshez* folyamodott: a nyújtóval 1–2 mm vékonyra *lapított* tésztából kiszakított egy kisebb darabot és a sütőbe tette. Ez a szokásos 2–3 perc alatt már ki is sült, és rendszerint 2–3 cm magasságúra nőtt. Minőségét úgy állapította meg, hogy kettétörte. Kétféle hibája adódhatott: a belseje nagyon *lédig* (lyukacsos), vagy ellenkezőleg, nagyon *sper* (kemény) lett, nem nőtt meg. Lukacsosságát az okozhatta, hogy a szükségesnél több sütőport kevert bele. Ez a hiba a mézeskalács kívánatos magasságát veszélyeztette, ugyanis a hirtelen növekvő tészta sütés közben, a sütési idő közepe táján rendszerint összeesett. A lukacsosságot liszt hozzáadásával orvosolta: annyi lisztet gyúrt még hozzá ilyenkor, amennyit 2 dl vízben el tudott kavarni. Az így megjavított tészta most már gömbölyűre sült. A keménység viszont a szükségesnél kevesebb sütőpor következménye. Ilyenkor liszttel összekevert még 2–3 dkg sütőport, a keveréket vízben feloldotta, a tésztához adta és az egészet újra alaposan átgyúrta.

A tészta megjavítása a mestertől sok hozzáértést kívánt, mert ha nem találta el a hozzáadandó liszt, sütőpor vagy víz mennyiségét, a tésztát ismét *lesperíthette* (elronthatta). Az átgyúrt tészta minőségéről újabb próbasütéssel győződött meg. Máthé Gusztáv olyan tapasztalatra és gyakorlatra tett szert, hogy harmadszori próbasütéshez sohasem kellett folyamodnia.

A kész tésztát igyekezett a nyújtóval a gyúrótáblán minél vékonyabbra nyújtani, hogy minél nagyobb felületet kapjon, vagyis az anyagból minél több mézeskalácsot készíthessen.

A kinyújtott tésztát valamelyik formával – egyszerre mindig csak egyfelével dolgozott – *kiszakította*, a tepsire rakta és *kisütötte*.

6. A tészta kiszakítására használt formákat a mézeskalácsosok maguk tervezték; papírra rajzolták, s a rajzok alapján a bádgosok horganyzott fehér lemezből készítették el számukra (4. rajz). Mindenik mester arra törekedett, hogy formái valamelyest különbözzenek a többi mesterétől, s mivel szándékosan sem lehettek volna hajszálnyira egyformák, a mézeskalácsos gyakorlatban ugyanannak a formának különböző változatai és méretei forogtak.



4. A tészta *kiszakítására* használt, bádogból készült *forma*

Máthé Gusztáv legkeresettebb formái a *baba*, a *ló* meg a *szív* (5 rajz). Egy további, kisebb méretű sorozat különösen őstől karácsonyig volt kelendő, mert *karácsonyfadíszül* is vették. Ezek a *csillag*, a *hold*, a *madár*, a *pacsirta*, a *liba*, a *kokas*, a *bárány*, a *nyúl*, a *hegedű*, a *kard*, a *szemüveg*, a *csizma*, a *kereszt* és a *szív* (6. rajz). A *kisautó* és a *kosár* formái már nincsenek meg.

Egy tepsire a kisebb méretű formákból általában 40 db fért.

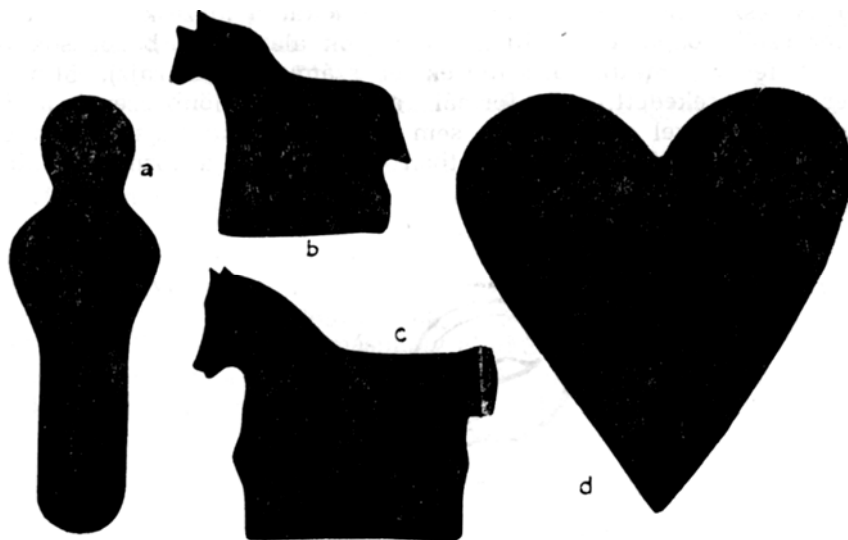
7. A mester a kisült mézeskalácsokat, amelyeknek formájuktól függetlenül most már *báb* volt a nevük, a tepsiről lecsúsztatta a deszkára, és sorban egymás mellé rendezte őket. Itt addig állottak, amíg teljesen ki nem hültek, hogy a mester hozzákezdhesen a díszítésükhöz.

A díszítés első és általános módja a mézeskalács bármilyen formáján a *festés* volt. A bábokat általában *piros*, gyakran *sárga* vagy *zöld* színre festette. A zöldet sárgából és kékből keverte.

A festés alapanyaga a *cukorkafesték*: ezt régen a helybeli cukorkagyárból vásárolta, a második világháború után kisiparos készítette. A cukorkafestéket *tojásfehérjével* keverte, majd *pemzlivel* (ecset) festette be a deszkákon sorakozó bábokat. A tojás sárgája nem ment kárba, mert ezt többnyire a tésztába keverte.

A nagyobb és a közepes szívekre mindig, a kisebbekre ritkábban *tükröt* is *ragasztott*. Olykor a babára meg a lóra is tett kisebb tükröt. A tükröket üveggel vágatta ki, de sokszor ő maga is vágott egy éles kővel. A tükröt mindjárt a festés után illesztette a bábba, így a friss festékhez rögtön hozzáragadt.

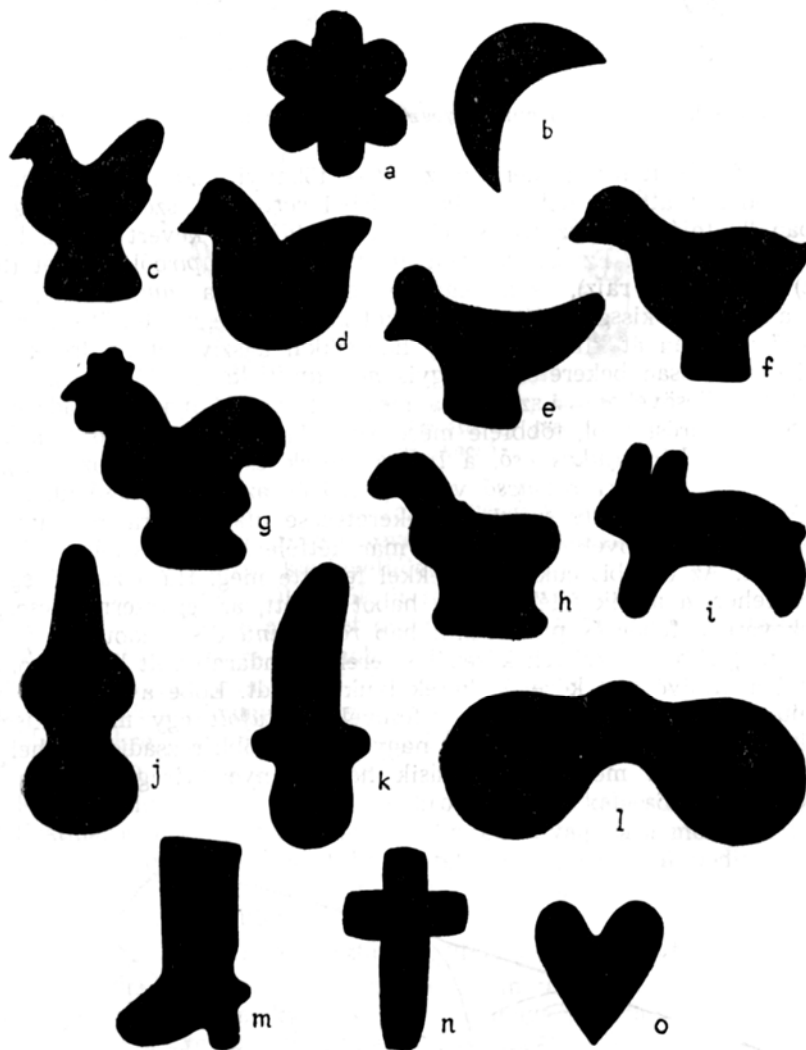
A babát meg a lovat alkalmilag más módon is díszítette: egy kis szokványos kézi *pecsétnyomóval* (gumibélyegző) a babára *babafejet*, a lóra *lófejet* (7a–b. rajz) nyomtatott; a pecsét nyomán a kalácsban az illető fej körvonalai maradtak.



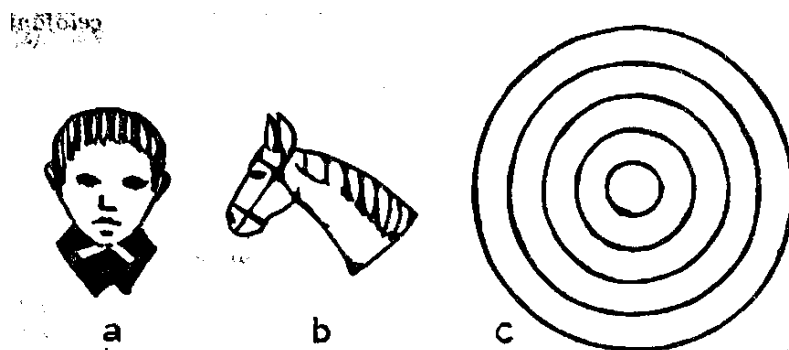
5. Máthé Gusztáv népszerű formái: a) *baba*, b–c) *ló* és d) *szív*

A szemüvegre az üvegek jelzéseként két kerek piros *celofánt* ragasztott.

A karácsonyfadísznek szánt bábokat mindig pirosra festette és sohasem tett reájuk tükröt. Díszítés céljából ezeket festés után azonnal *krisztájcukor*ba mártotta, s így a hozzáragadó cukorszemcsék csillogóvá tettek. Ilyenkor ragasztották hozzájuk a piros *sárkánypapírból* (krepp-papír) szabott keskeny *pántlikát* (fület) is, hogy a fára akaszthatók legyenek.



6. (Máthé Gusztáv kis formái: a) csillag, b) hold, c–d) madár, e) pacsirta, f) liba, g) kokas, h) bárány, i) nyúl, j) hegedű, k) kard, l) szemüveg, m) csizma, n) kereszt és o) szív



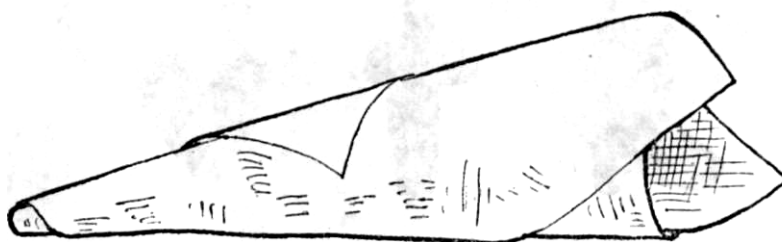
7. A kalácsok díszítése: a) gumibélyegzős *babafej* és b) *lófej*; c) *pecsétnyomó*

8. A festés után a mester a díszítést – többnyire csak a szívformákét – *habbal* folytatta. A habot *tojásfehérjéből verte* (egy szokásos adag általában 20 tojásból készült) és fehér *krumplilisztet* kevert hozzá, hogy keményebb legyen. Ezután *pergament-* vagy *hójjagpapírból zacskót* (tölcsért) formált (8. rajz), és a hegyébe becsúsztatta a *ramflicsövet*, úgy, hogy a cső vége kissé kiálljon. A zacskót kézbe vette, megtöltötte habbal, s a cső nyílásán át kifolyó vékony habcsíkkal a szíveket rendre köröskörül cikcakkosan bekeretezte, vagyis *megramflizta* (23. fénykép).

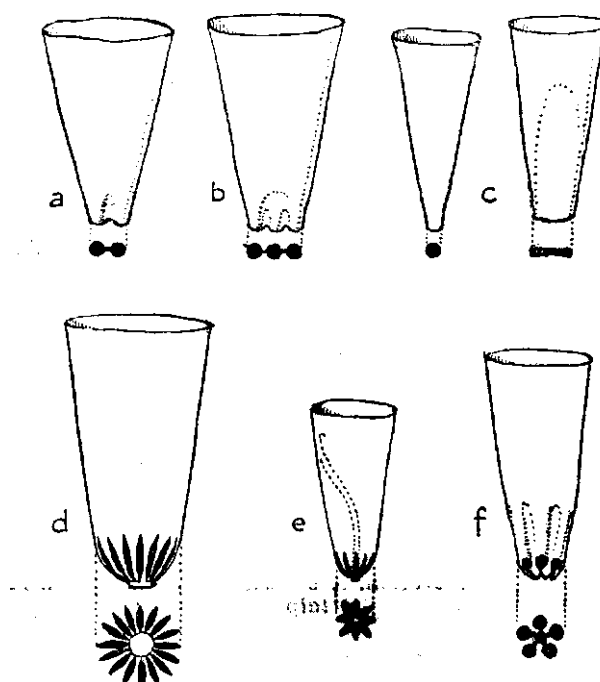
A ramflicsöveket – szintén a mester tervei alapján – bádigosok készítették vörösrézből, többféle méretben. Máthé Gusztáv csövei a *kétjukas cső*, a *háromjukas cső*, a *lufcső* (kerek és lapos változatban), a *nagy rózsacső*, a *pici rózsacső* vagy *tufcső* és az *árvácskacső* (9. rajz).

A mézeskalács szív széleinek bekeretezése után a virágmotívumokkal való díszítés következett. Ehhez már kétféle habot használt: *fehéret* és *pirosat*. Az utóbbit cukorkafestékekkel festette meg. Ha a zacskó egyik felébe fehér, a másik felébe piros habot töltött, az egyszerre kicsorgó, összekeveredő fehér és piros színű hab *rózsaszínű* díszet adott.

A nagyobb rózsacsövek közepébe kerek ólomdarab volt beledolgozva, miáltal a kifolyó hab közepén kerek lyuk maradt. Ebbe a legkisebb átmérőjű *pici rózsacsővel*, vagyis *tufcsővel beletufolt* egy másik kisebb *rózsát*. A kisebb szívekre három, a nagyobbakra több rózsadíszet is helyezett. A szatmári mézeskalács másik hagyományos virágmotívuma az *árvácska* volt.



8. *Zacskó*



9. Máthé Gusztáv *ramflicsövei*: a) kétjukas cső, b) háromjukas cső, c) lufcső (kerek és lapos változat), d) nagy rózsacső, e) kicsi rózsacső vagy tufcső és f) árvácskacső

A virágmotívumokat a pogácsán a *levelek* követték. Ehhez a mester a zacskóba kék és sárga festék keverékével *zöld* habot tett, s a habból minden rózsza alá egy-egy kis levélfélét mintázott.

A díszítés befejezéséül a tükröt sárga habbal keretezte.

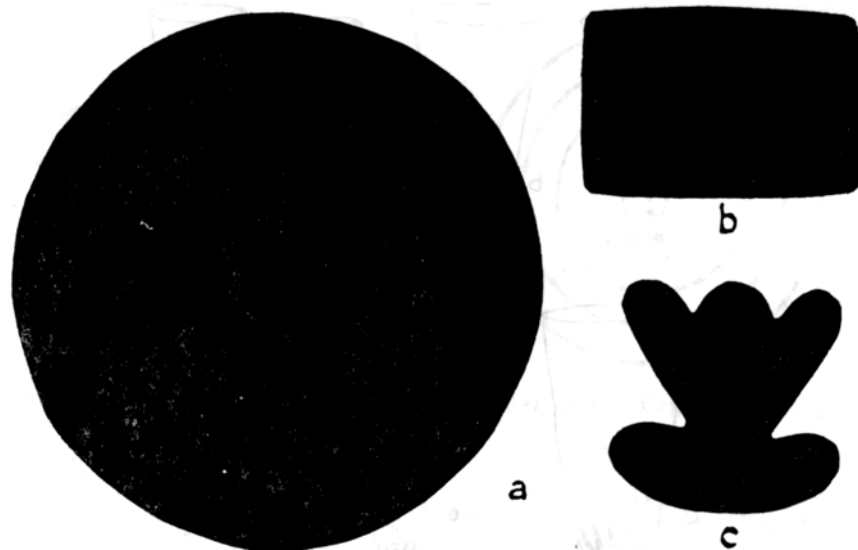
A nagyobb felületű szíveket olykor *sztaniolpapírral* is díszítette.

A nagyobb szívekre tojáshabból készült *einmasszával* egy vékony nyílású lufcsővel odaírta: *Szív küldi szívnek szívesen*. Az avasi vásárookra készített szíveken románul hangzott a szöveg: *Din inimă pentru inima ta*. Kisebb szívekre, vagy ha nagyon sokat készített egyszerre, papírt ragasztott, s erre írta tintával a szöveget.

9. Az eddig leirt méz nélküli, cukros „mézes” kalácsok tésztája mellett Szatmáron *mézestészta* is készült. Ennek anyagába a mester a 10 kg liszthez nem cukrot, hanem 1 kg *mézet* kevert, ízesítőül pedig szintén vaníliát adott. Hiányzott viszont a sütőpor belőle, majd a kemencében *keményre, ropogósra* sütötte.

Máthé Gusztáv a mézestészta négyféle formában sütötte:

a) A *debreceni* (10a. rajz) díszítéséhez, miként apósától hallotta, valaha fából faragott formákat használtak, ő maga azonban ilyen formákat már nem látott. Ezeknek kései maradványa vagy csökevénye az a tölgyfából esztergályozott, 6,5 cm átmérőjű *pecsétnyomó* (7c. rajz), amely 3–4 mm-nyi mélységben, egymástól hullámosan elkülönülve, körkörös vonalakat domborított a debreceni mézestészta közepébe.



10. A mézestészta formái: a) *debreceni*. A *bölcsős baba* bölcsőjének részei: b) *bölcső*, c) *talp*

b) A *bölcsős baba bölcsője* (10b–c. rajz) három külön darabból készült: egy téglalap alakú *bölcsőből*, és két, a bölcső-formát megadó, „ringatását” lehetővé tevő *talpból*. A külön-külön kisütött darabokat *összeragasztották*. A *csiriz* maga a mézestészta anyaga volt; olvasztott cukorral hígították, és így ragadósabbá tették. A mester a bölcső egyik végét belemártotta a csirizbe, és hozzáragasztotta az egyik talpat. Mire 30–40 darabot így megragasztott, kezdhette a másik talp ragasztását, addigra ugyanis az előbbieket már megszáradtak. Ezután a bölcsőre sztaniolpapírt ragasztott, erre pedig ráillesztette a szintén külön kisütött és gumibélyegzős babafejjel (7a. rajz) díszített *pici babát* (5a. rajz). Végül a bölcső két szélét *fehér habbal* díszítette: *körülramflizta*.

c) A *nyaklánc szemei a bogyók*. Ezek kiszaggatását egy 1,5 cm átmérőjű, bádognál készült *jukasztóval* (11. rajz) végezte. A lapos bogyók sütés közben kigömbölyödtek. Egy nyaklánc hossza 16 bogyó: 8 *piros* és 8 *sárga*, általában négyesével, ritkán egyenként váltakozva. Színezésük nem utólagos festéssel történt, hanem a mester a cukorfestéket már gyú-



11. *Jukasztó a bogyók kiszaggatására*

rás közben a tésztába keverte. A kiszaggatott bogyókat cénára fűzte és így kész nyakláncként sütötte ki.

d) Ugyancsak a búcsúk kedvelt mézestésztája volt az *olvasó*. A nyakláncról abban különbözött, hogy a piros-sárga bogyók mindig egyenként váltakoztak benne, olvasó-jellegét pedig egy közjük fűzött kis kereszt (6n. rajz) adta.

JEGYZETEK

¹ A vásárok fontosabb néprajzi könyvészetét l. hátrább e kötetben István Lajos: *Korondi vásárok* c. dolgozatának 2. jegyzetében.

² Kós Károly: *Erdélyi adatok a pogácsa készítéséhez*. Népr. Közl. IV (1959). 1–2. sz. 3–14; *Fekete-Körös völgyi jegyzetfüzetemből. A mézeskalácsosok tudománya*. Bihari Napló 1973. októberi sz. 24.

³ Tankóczy Gyula: *Satu Mare város tükre*. Satu Mare [1936.] 119.

⁴ Az 1930-as években Tankóczy, i.m. uo. szerint Krausz Ábrahám, Roth Mihály és Szeifrid Antal. A háború után Szeifrid Antal és Kovács Károly, végül Máthé Gusztáv.

⁵ Tankóczy, i.m. uo.