

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

A rómaiktól **Nyugat- és Közép-Európa** népei vehették át, **Németországban** a 13. századtól kezdenek mézeskalácsosok céheket alapítani. **Lengyelországban** a 16. században élte virágkorát, a legszámottevőbb központok Krakkó és Torun volt. **Oroszországban** is sütöttek **véssett mintákkal, sós** és édes mézeskalácsot is. Az orosz néphagyományban a lakodalmi népszokásokban játszott fontos szerepet a mézeskalács: például a **nászok mézeskalácsot és mézsört cseréltek egymással**.

A magyar mézeskalácsosság **kialakulásának eredete vitatott**, többen német eredetűnek tartják, biztosan azonban csak a céhes formájának kialakulását tekinthetjük annak. **Több levéltári adat** is alátámasztja, hogy már a céhek megalakulása előtt is tevékenykedtek Magyarországon mézeskalácsosok. Sőtér Kálmán szerint már a középkor folyamán készítettek Magyarországon mézeskalácsot, mivel az **1015-ös pécsváradi monostor alapítólevelében** szereplő **pistardus** kifejezés mézeskalácsokat jelöl. Fábrián Gyula elképzelhetőnek tartja, hogy a **magyar szerzetesek** terjesztették a mézeskalács-készítést: az egykori görög-római pogány szokásokat ún. keresztény jelleggel ruházva fel. A **tordai pogácsa** Viski Károly szerint is a pogány, áldozati jellegre utal. **Sopronban** már az **1535-ös polgárkönyvek** is említenek „bábsütő mestereket”. A **nagyszebeni patika** 1547-es leltárjegyzékében szerepel például egy mézeskalács készítéshez szükséges **vas sütőforma**. **Brassó** város mézeskalácsosai **1564-ben Sándor moldvai hercegnek** is küldtek ajándékba mézeskalácsot. A **fejedelmi szakácskönyvek** is bőséges adatot szolgáltatnak a mézeskalács készítésére, felhasználására. Például Bornemissza Anna I. Apafi Mihály erdélyi fejedelem feleségének 1608-as szakácskönyvében a hálnak való édes suffa elkészítését is így írja le: *„Végy jó mézeskalácsot, reszeld meg, hogy olyan legyen, mint a liszt..., vaját melegítvén, de nem sokat, rostély meg benne. Tölts jó bort hozzá, fahéjat, s nádmézet eleget hints rá!”*

A magyar mézeskalácsos **céhek** egyértelműen német hatásra alakultak ki, amit a **német** eredetű szakmai **szókincs** is bizonyít. Az első magyar céh **Pozsonyban** alakult meg **1619**-ben. Ezt követően **Észak-Magyarország** városaiban, Besztercebányán, Bártfán, Kassán, Eperjesen és Nagyszombaton is sorra alakultak a 17. század elején a mézeskalácsos céhek. **Debrecen** városának hét mézeskalácsos mestere **1713**-ban kapott kiváltságlevelet, hogy mint édesség és mézeskalácsütők (pistorum) céhbe tömörülhessenek. Ezt szentesítette III. Károly uralkodói oklevele 1726-ban. Debrecen városa mindig is fontos mézeskalácsközpontnak számított, elsősorban az egykor híres malomiparának, kiváló minőségű **lisztjének** köszönhetően.

Hol és hogyan készültek a mézeskalácsok? A **mézeskalácsosok műhelye** általában a lakásukból nyíló helyiségből állt, mellette lehetőségeikhez képest pedig az üzlet működött. Kerékgyártó Sándor debreceni mézeskalácsos munkásságát **Szabadfalvi József** néprajzkutató 1954-1967. közötti helyszíni vizsgálatai alapján igen alaposan ismerjük. Szabadfalvi a mézeskalácsos üzletét, illetve műhelyét a legnagyobb alaposággal körbefotózta, s szinte minden munkafolyamatot egészen kiváló fotóanyaggal rögzített az utókor számára. A következőkben ezen helyszíni gyűjtés eredményei alapján mutatom be az egyes mézestészták készítését.

A mézeskalácsosok háromféle tésztát készítettek: mézes-, lédig- és cukrostésztát. A **debreceni mézestészta**, vagy „ütőfás tészta” **jellegzetessége**, hogy itt **nem főzik fel hozzá a mézet**, mint más mézeskalácskészítő központokban, például Karcagon, Nyíregyházán. Csak Debrecenben sütötték **nagykemencében**, nem kiskemencében vagy bogalykemencében a mézestésztát. A debreceni mézeskalácsosok szerint ez biztosítja a debreceni mézeskalács különleges zamatát, ettől lesz az állaga „olyan törékeny-ropogós”.

A **mézestészta** lisztből, mézből és cukorból készül. A méz és a cukor aránya jellemzően 75-25 % volt. Az 1930-as évekig még süvegcsukrot használtak, amit a kiállításban is látható famozsárral törtek meg. Ehhez a tésztához tehát nem főzik, csak melegítik a mézet. A kimért alapanyagokat ezután kavaráteknőben bekavarják. A pontos mennyiségeket igen gyakran igyekeztek titokban tartani, akár még egymás elől is elrejtve, kötényük alatt mérték ki a hozzávalókat a mesterek, segédek. A lisztet szitával átszitálják, hogy az esetleges idegen anyagokat eltávolítsák, és hogy lazábbá tegyék. Ezt a bekavart, még szemcsés masszát pár napig állni hagyták, majd a brehpadon (törőpadon) alaposan egységes, kidolgozott, további munkára alkalmassá teszik. A breholást mindig két személy végezte. A brehpad egyik oldalán ülő a tésztát hajtogatja a rúdja alá, amit a másik oldalon álló mozgat, így dolgozva meg a tésztát. Egyszerre 10-15 kg-os tésztát szoktak megbreholni. A meggyúrt tésztából ún. absteholóval, vágódeszkára emlékeztető falapáttal vágnak ki egy darabot, amit először gömbölyűre, majd a mézestányér esetében 2-2,5 méter hosszú hengerbe nyújtanak a munkaasztalon, a táblán. Ezt az ún. mászlival, a szögekből álló mérőléccel 100 egyenlő részre

osztják, a megjelölt helyeken a tésztát elvagdadják, majd a rövid nyújtófával, a valgerral kinyújtják: „lengolják”. A kinyújtott tésztát díszesen faragott faformákba, ún. ütőfákba nyomkodják bele. Ezt hívják kiverésnek. Ez a munka nem igényelt különösebb szaktudást, ezért az 1930-as években kiegészítő munkaeőket, kiverő lányokat alkalmaztak. Kiverésnél vigyázni kellett, nehogy a tészta úm. ceig legyen. Ceignek akkor mondják a tésztát, amikor nem nyomkodják bele kellőképpen a formába, és ezért a díszítmény nem rajzolódik ki élesen. Kiverés közben ezért a tésztát kissé kefével belisztezik, késsel egy kicsit alányúlnak, megemelik, majd egy gyors mozdulattal kézzel kifordítják. A formából kikerült tésztát sütésig az ún. gárbon, a szárítóállványon tárolják. A tésztának itt kell a sütésig a levegő páratartalmától kissé megnedvesednie.

A mézeskalácsosok a sütést leginkább a délutáni órákban végezték, amikor már minden tésztamunkát befejeztek. A sütés előtt a kemencét 2 órával bemelegítik. A mézestészta sütését a debreceni mézeskalácsosok mindig nagykemencében végezték, nyitott ajtónál. A sütő személy a kemence nyílása mellett ült, kezében a botszerű sütőlapát, amely a tűz igazgatása mellett a pléhek, vagyis a tepsik kirakására, forgatására szolgál. A sütést végző mellé teszik le az egymásra rakott négy pléhet, és kb. félpercenként teszik őket be egyiket a másik mellé, s mire a negyedik pléhet is beteszik, az elsőben már meg is sült a mézes. Ha a mézes szív kissé megégett, akkor azt vagy a csomag közepére tették, vagy „Érted ég szívem” felirattal látták el.

Nem csak a debreceni párost, de a **kerek mézestányérok**at is „**debreceni**”-nek szokták nevezik országosan, mondhatni ez volt a debreceni mézeskalácsosok remeke. A legősibb mézeskalácsos forma a kerek tányér, régészeti leletek alapján is vélelmezhetjük, a kora újkorból viszont már számos múzeumi darab bizonyítja használatát. Debrecenben mindig is nagy számban készítettek kerek mézestányéért, s valószínű, hogy a már 19. század második felétől csak debreceninek hívják országszerte ezt a típusú mézestésztát. A legnagyobb mézestányérokat kisebb **drukkolókkal** díszítették. A fent leírt mézestésztából készítik a különböző figurális: szív, baba, huszár, kard, stb. alakú mézestermékeket, a **toknikat** is. Ezeknél a mászlizás folyamata hiányzik.

Szintén mézestésztából készítették a híres **mézesmogyorót**, amelynél a breholás előtt fahéjat, vaníliát vagy szegfűszeget tesznek a tésztába, kis hosszúságú hasábokra vágják, összegöndörgetik, belisztezik és a szitához hasonló mézesmogyorókészítő-rostában szabályos gömb alakúra formázzák. Ritkábban *mézesbotot* is készítettek, hasonló tésztából, mint a mogyorót, csak ezt henger alakúra formázták kézzel.

Az **ejzolt termékek**hez használt cukros, fehér tészta méz nélkül készül. Kialakulása valószínűleg a cukráziparhoz kötődik. A tésztát pléh **szaggatóval** formázzák ki, és **kiskemencében** sütik meg, majd sütés után színes masszával, ún. **ejz**zel díszítik. Az ejz burgonyalisztból, burgonyacukorból, cukorfestékből és zselatinból készül, ehhez adják a különböző ételfestékeket.

Ezt a masszát a hólyagpapírból hegyes papírzacskószerűre csavart zsákba teszik, a végére tutnikat helyeznek, melyeken keresztül nyomják át az ejzet. A tutnik kifolyónyílása különböző, így a díszítmény is különböző formát vesz fel.

Az ejzolt termékek díszítésének, az ejzolásnak alapvetően **kötött rendje** van. A legnépszerűbb ejzolt termék az ejzolt huszár és baba mellett mindig is a szív volt, amelynek számtalan variációja létezik, nemcsak a színek kavalkádjá miatt, hanem a felragasztott képecskék és a hozzájuk csatolt szövegek miatt is. A sütés előtt először piros festékekkel kenik be az egész szívet, vagyis streiholják. Ezután ráragasztják a tükröt vagy a szerelmes párt ábrázoló képecskét, a bilétet; huszár vagy baba esetén pedig a megfelelő színes nyomatot. Ezután a szegélyeken egy szélesebb fehér, a tükrön pedig jellemzően kék keretet ramfliznak. Utána készül el a belsőramfli, a csigavonal belső részén futó cakk. Majd a margarétázó vagy rózsázó tutnikkal a megfelelő virágmintát, végül pedig a levéldíszeket viszik fel. A szívek díszítményeinek színe, mérete, összetétele változó, de az adott elemek helye alapvetően kötött, így a tükröt mindig középre, a virágokat a tükrő köré, a ramfli és a csigavonal közé ejzolják. Hasonló technikával készítik el az ejzolt *papucsot, bölcsőt és kulacsot*.

A **lédig-, vagy barnatésztákat** felfőzött mézzel és cukorral készítik; nem ütőfával, hanem pléhszagatókkal formázzák ki, és nem nagy-, hanem kiskemencében sütik meg. A lédigtésztából kerek bökővel *puszedlit*, téglalap alakúból pedig *stanglit* sütöttek. Készítettek diós, mogyorós, mandulás masszával behúzott margarónis stanglit. Az 1930-as évekig divat volt ezeket a lédigtermékeket majorannával, fahéjjal, csillagánizzsal, szegfűszeggel, szerecsendióval vagy borssal is ízesíteni. A puszedlit szokták cukorral, csokoládéval bevonni. Ha csak a felső részét kenik be cukorsziruppal, glazúrozott, ha az egészet, kandírozott puszedlinek nevezik.

A lédigtészták másik típusa a *mézeskenyér*, amit stiklinek, zsidókenyérnek, ha pedig mandulát is tettek rá, Kossuth-kenyérnek neveztek. A mézeskenyeret régen mézestésztából formázták meg ütőfával, később lédigtésztából ún. fakkospléhben sütötték meg, sütés után pedig a kiállításban is látható fakarddal vagdalták szét.

Szintén lédigtésztából készítik a *mogyorós- vagy manduláscsókot*, más néven margarónit. A diót vagy mogyorót ledarálják, összekeverik porcukorral, tojást tesznek hozzá (kb. fél kiló dióhoz 20-24 tojást adnak) összekavarják, és a tölteléknyomóba, dresszírozóba töltik, majd zsírpapírra nyomják.

A mézeskalácsosok a mézestészta sütése mellett foglalkoztak viaszgyertya készítésével is. Régen ugyanis a mézet sonkolyosan vásárolták, s a méz másik mellékterméke, a viasz szolgált alapul. A sonkolyos mézet egy felülről nyitott hordóba tették, majd összetörték, és felmelegítették. A tisztántúli mézeskalácsosok a gyertyát ringen is öntötték, s ezen a kocsikerékszerű küllős keréken

lévő gyertyabelekre öntötték rá a forró viaszt, miközben tekertek mindig egyet a ringen. A debreceni mézeskalácsosok már csak a 20. század első felében készítettek maguk is gyertyát, ezeket főleg vallási célra, a debreceni izraelita hitközségnek, illetve halottak napjára készítették.

Főleg a katolikus vidékek mézeskalácsosai készítettek fogadalmi ajándékokat viaszból, ezek az ún. offerek. Debrecenben a 19. század közepéig készítettek offereket.

A mézsör vagy márc készítésének Magyarországon is igen nagy hagyományai vannak. Salamon király százdi apátság részére kiadott rendeletében említi a méhsört mint adótételt. Az erdélyi méhsört a törökök hadisarcként is elfogadták. A debreceni levéltári iratok is többször említik a mézes vízből vagy mézes árpából erjesztett sört. Ma márcként szörpszerű üdítőitalt is készít a szekszárdi Petrits-család.

A mézeskalácsosok áruinak értékesítése sokáig kizárólag a búcsúkon és a **vásárokon** történt. A debreceni mézeskalácsosok sátrai a külső vásárhelyen a Széchenyi utcán, a Szepességi utca sarkánál voltak. A vásáron mindig a legrégebbi iparral rendelkező volt az első hely. Ezenkívül a mézeskalácsosok minden nagyszabású ünnepi vásárban is árultak. Kerékgyártó Sándorról tudjuk, hogy a hortobágyi mellett a szegedi és a szolnoki vásárookra is eljárt. A vidéki vásárra szekérrel, majd később természetesen teherautóval vitték a vásározó felszerelést: a sátrat, a ponyvát, a vásáros ládákat, benne az áruval. Kerékgyártó visszaemlékezése szerint „a hajdúsági vásárookra debrecenit és toknit vittek. A szegényebb népréteg általában az ejzolt, festett árut vásárolta, de ezek is szeretik a mézestésztát. Vásárolták a kemény, fűszeres mézesmogyorót, de legkedveltebb mégis a tányér volt.”

Kerékgyártó Sándor „híres mézeskalács-készítő családból” származott, a családban 200 éve nőágon öröklődött a mesterség. A Debreceni Református Kollégiumban tanult, mérnöknek készült, de a világháború megakasztotta tanulmányait. Ezért beállt nagynénjéhez mézeskalácsosnak, „nála is szabadult fel.” Kerékgyártó, aki gyakorlatilag már 17 éves korától kezdve dolgozott, a pályán elnyerhető szakmai díjak mindegyikét elnyerte: ezüst-, majd aranykoszorús mester, 1966-ban pedig a Népművészet Mestere címet kapta meg. Számos ipari és mezőgazdasági kiállításon vett részt országszerte, 1967-ben pedig kiállításon mutatták be munkásságát, termékeit az akkori Megyei Művelődési Ház Kossuth utca 1. szám alatti szárnyépületében a Mesterségem sorozat keretén belül.

A **Kerékgyártó-üzlet** az 1930-as években a Csapó utca 10., majd a II. világháborúig a mai Piac utca 42. szám alatt, üzleti szempontból igen kiváló helyen, az egykori Pannónia Szálloda udvarában működött. A világháborúban mind a Szálloda, mind az udvarban működő üzletek megsemmisültek. A háború után a kevésbé frekventált Széchenyi utca 81., majd végül a Batthyány u. 4. szám alatt működött Kerékgyártó Sándor üzlete, amely „valóságos búcsújáráhely volt, nemcsak ismerősök, barátok, vevők, de híres népművészek is mondhatni egymás kezébe adták a

kilincset”. A Déri Múzeum új állandó kiállításában a műhely mellett berendezésre került a Kerékgyártó-üzlet is, melyet eredeti bútoraival rendeztük be: ugyanazok a fiókos szekrények és üvegezett kazetták láthatóak, amelyből Kerékgyártó Sándorné a kedves vevő felé nyújtotta a piros szíveket vagy az illatos mézestányérokat. A kiállított késztermékeket még Kerékgyártó Sándor készítette (a mézescakas és a mézescosár 1954-ben, a csomagolt, szavatossági dátummal is ellátott termékek 1973-ban, a többi valószínűleg a múzeumba való bekerüléskor, 1969-ben készült.)

Kerékgyártó Sándor egy 1967-es interjúban azt nyilatkozta, *hogy „Hej, haj. Megértünk a múzeumra már: a mesterség is, jómagam is.”* Akkor talán nem sejtette, hogy közel 50 év múlva a Déri Múzeum új állandó kiállítása révén szinte valósággá válik kijelentése. Mézeskalácsos egységünket Kerékgyártó Sándor debreceni mézeskalácsos 20. század második felében használt műhelyének és üzletének felszereléséből rendeztük be, melyet 1975-ben vásárolt meg a Múzeum. Ez a maga teljességében most került először bemutatásra. De természetesen csak üzletének és műhelyének berendezésére értve, hiszen a mesterség – hála a debreceni mézeskalácsosoknak – ma is él, és virágzik, sőt 2014 óta a Hajdú-Bihar Megyei Értéktár Bizottság felvetette a megyei értékek közé.