

A debreceni mézeskalácsosság helye és szerepe a Hajdú-Bihar Megyei Népművészeti Egyesületnél

The place and role of Debrecen style honey cake at the the Folk Art Association of Hajdú - Bihar county

HUBERT E¹, CSAPÓNÉ RISKÓ T.²

¹Hajdú-Bihar Megyei Népművészeti Egyesület, herbert99@gmail.com

²Debreceni Egyetem, Gazdaságtudományi Kar, Világgazdasági és Nemzetközi Kapcsolatok Intézet,
risko.tunde@econ.unideb.hu

Absztrakt. A debreceni mézeskalácsosság 2014-ben bekerült a debreceni és a Hajdú-Bihar megyei értéktárba, ami indokolja a mézeskalácsos mesterség és különösképpen a debreceni mézeskalácsos mesterség történetének, hagyományainak kutatását, valamint jövőbeli lehetőségeinek vizsgálatát. A mézeskalács útja, a hagyományosan vásári portékától napjaink számtalan megjelenési formájához meglehetősen hosszú és izgalmas volt. Tanulmányunkban felvázoljuk a magyar értéktár és a nemzeti értékpiramis felépítését, működését, feldolgozzuk a mézeskalácsos mesterség történetét, bemutatjuk a Debrecenben és Hajdú - Bihar megyében tevékenykedő mézeskalácsosokat. Beszámolunk arról, hogy a Hajdú - Bihar Megyei Népművészeti Egyesület milyen módon segíti az alkotókat, milyen törekvések vannak azért, hogy keresett árucikk legyen ez az évezredek hagyományú kézműves termék. A mézeskalácsos mesterséggel foglalkozók részére az innováció nagyon fontos kérdés, hogy ez az egészséges, helyi (hagyományos) alapanyagokból készült termék továbbra is népszerű, a folyamatosan változó fogyasztói igényekhez, trendekhez igazodó, keresett termék maradjon.

Kulcsszavak: népművészet, hagyományok, mézeskalács, kereskedelem

Abstract. Debrecen style honey cake making has been registered in 2014 in the collection of Hungarian values of Debrecen and Hajdú - Bihar county. Thus it is worth and reasonable to study the roots and history of honey cake making and especially Debrecen style honey cake making, as well as the future perspectives of the profession. The evolution process of honey cake as a traditional open air market product to its many current forms was long and exciting. Operation of the National Value Pyramid, history of honey cake making was investigated and honey cake makers working in Debrecen and Hajdú - Bihar County are introduced in the present paper. The efforts of the Folk Art Association of Hajdú - Bihar County have been summarised, including how it promotes the honey cake - with its thousand year tradition - to remain a popular product and how it supports its members. While innovation is always a key issue for professionals, ensuring that this product is made of (traditional) healthy ingredients stays popular are the foci of Hungarian honey cake makers.

Keywords: folk art, traditions, honey cake, commerce

JEL Kód: Z1.

¹

² 0000-0001-7704-1159

Bevezetés, témafelvetés

„A mesterségek legtöbbjének Debrecenben és Hajdú-Bihar megyében több évszázados hagyományai vannak. Ismert tény, a XIII. században először említett város, 1361-ben már kiváltságokat kap, gazdasági-katonai, kulturális központként tarják nyilván. Az ország 3 részre szakadása időszakában az érintkezési zónába kerül, gazdaságilag megerősödik, de jelentősége a XVI. századtól nő. Ekkor kálvinista szellemiségével, elsősorban iskoláival, kézműves iparával az ország keleti felének egyik legfontosabb meghatározó tényezője lesz (Varga, 1989:8).” A XIV. sz. első feléig visszavezethető céhes ipara mellett a kereskedő tevékenység is kiemelkedő volt. A XVIII. században Debrecen Magyarország legnagyobb, s egyben legalábbis az iparosok számát illetően a legiparosodottabb városa (Varga, 1989). A XXI. században élő népi kézművességgel foglalkozók elsősorban a helyi hagyományok felkutatásával és továbbélésével kell, hogy foglalkozzanak. Szerencsénk van, mert elődeink igen gazdag örökséget hagytak ránk. A múzeumainkban őrzött tárgyi értékek, a levéltárakban és a könyvtárakban található információk és mai alkotók elődei, a családi örökségként őrzött szakmai tudás alkotóink számára bőséges információt adnak, és ezzel a tudásanyaggal jól sáfárkodnak. Ilyen ősi tudás a mézeskalácsos mesterség, amelynek Debrecenben kiváló mesterei voltak és vannak ma is.

A Hajdú-Bihar Megyei Népművészeti Egyesület (HBMNE) 37 éve folyamatosan működő, 150 népi kézművest összefogó szakmai, érdekvédelmi, közhasznú civil szervezet, debreceni székhellyel. 14 féle népi kézműves mesterséggel foglalkozik, közöttük a legtöbb un. „örökség szakma. A HBMNE-nél kiemelt helye és szerepe van a mézeskalácsos mesterségnek. Debrecenben jelenleg 7, a megyében további 3 alkotó él, közülük 5 alkotó az Egyesület tagja. 1 fő a Népművészet Mestere, 1 fő népi iparművész, 1 fő szakmunkás, 2 fő még nem szerzett minősítést, de folyamatosan zsűrizteti alkotásait. Egy család, két alkotója foglalkozik a nagy hagyományú debreceni mézeskalács készítésével, amely egyedülálló technológiájával és különleges formai megjelenésével vált ismertté. Ennek a mézeskalács feleségnek a tésztáját tokni tésztának nevezi a szakma.

Ez a debreceni és a Hajdú-Bihar megyei Értéktárba felvett, a Nemzeti Értéktárba felterjesztett népi kézműves mesterség valamint a debreceni, un. ütőfás mézeskalács jelenlegi rendkívüli népszerűsége is indokolja, hogy foglalkozzunk ennek a nagy múltú népi kismesterségnek a múltját is bemutatva a jelenével és vázoljuk a jövőjét is.

Kutatómunkánkkal célunk a mézeskalácsos mesterség történetének áttekintése, a debreceni mézeskalács helyének, szerepének feltárása a magyar mézeskalácsosságban, valamint Hajdú-Bihar megyei és debreceni mézeskalácsos mesterek munkásságának áttekintése. Megvizsgáljuk a szakma családon belüli átörökítésének gyakorlatát, illetve a szakmai ismeretátadás céljait és szintjeit. Megvizsgáljuk a forgalmazás kérdéseit valamint a különféle szakmai és jogi szabályozók között felmerülő kérdéseket, lehetőségeket.

1. Anyag és módszer

Kutatási célkitűzéseinkhez igazodóan a kutatás módszertana alapvetően szekunder kutatás, vagyis mások által összegyűjtött, feltárt, leírt eredmények, információk felkutatása, rendszerezése, elemzése. Szakirodalmi forrásainkhoz könyvtárban, levéltárban, illetve az interneten férünk hozzá. A téma szakirodalma nem túl gazdag, főbb forrásaink a Hagyományok Háza szakmai anyagai, Fábíán Gyula, Szabadfalvi József, Hubert Erzsébet, Kovács Anett, Tar Károly, Fekete Józsefné Seres Emília kutatásai. A mézeskalácsos mesterek bemutatásakor nagymértékben támaszkodtunk a Kézműves Alapítvány honlapjára is. Figyelembe véve a szekunder kutatás főbb hátrányait, miszerint az egyes adatok viszonylag gyorsan elavulhatnak, valamint nem biztos, hogy minden megválaszolható kérdésünkre találunk megfelelő szekunder információt, így primer kutatással egészítettük ki szekunder kutatásunkat.

Primer kutatásként kvalitatív kutatási módszert, a félig strukturált interjút és az életút interjút választottuk, melyek segítségével kiegészítettük, aktualizáltuk szekunder forrásokon alapuló eredményeinket. Az interjúk 2019 januárjában valósultak meg.

A félig strukturált interjúhoz előzetesen alakítottunk ki kérdéseket, amelyek meghatározott sorrendben követték egymást, de ugyanakkor lehetőség van az ilyen interjúknál a beszélgetés során felmerült fontosabb témakörök továbbvitelére. Interjúnk alanya Radics László, debreceni mézeskalácsos, a Népművészet Mestere volt. Célunk az interjúval az volt, hogy feltárjuk a mézeskalácsos mesterség jelenlegi helyzetét és jövőbeni lehetőségeit, megvizsgáljuk a forgalmazás

kérdéseit, a jelenlegi működési kereteket, a fogyasztói igényeket és az azoknak való megfelelés lehetőségeit.

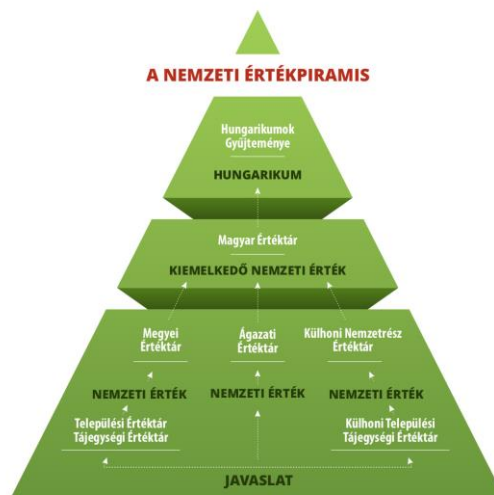
Az életút interjú kevert típusú interjú. A kérdések egy része kötött volt, a kérdésekre adott válaszok ugyanakkor újabb és újabb ajtókat nyitottak meg. Életút interjúnk alanya Pusztai Gáborné hajdúnánási mézeskalácsos, aki az Egyesület új tagja és a mézeskalácsos mesterség lelkes éltetője. Célunk az volt, hogy feltárjuk indíttatását, motivációját, tevékenységét, jövőbeli terveit. Szekunder forrásokból Hajdú-Bihar megye és Debrecen legjelentősebb mézeskalácsos családjait, mestereit számba tudtuk venni, róla azonban, a szakmában eltöltött viszonylag rövid idő miatt még nem jelent meg idézhető irodalom, így emiatt is fontosnak találtuk tevékenységének bemutatását, kiegészítve a szakirodalmi források segítségével bemutatott mesterek körét.

2. Szakirodalmi áttekintés

2.1. A Magyar értéktár és a debreceni mézeskalácsosság

A „Hungarikum” a magyarság csúcsteljesítményét jelölő gyűjtőfogalom, ami olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonság, egyediség, különlegesség és minőség. Széleskörű szakmai és társadalmi egyeztetések eredményeként született meg a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény. Célja, hogy megfelelő jog keretet adjon a magyarság egésze számára fontos értékek azonosításához, dokumentálásához, hozzájárulva ezzel az összegyűjtött értékek szélesebb körben való megismertetéséhez. A 2012. július 1-én hatályba lépett hungarikum törvény az alábbiak szerint határozza meg a hungarikum fogalmát: "hungarikum: gyűjtőfogalom, amely egységes osztályozási, besorolási és nyilvántartási rendszerben olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye (Horváth, 2017:10)."

A nemzeti értékpiramis (1. ábra) alulról építkező elvnek megfelelően, a meghatározott formanyomtatvány kitöltésével bárki javasolhat értéket az alap szintű értéktárakba történő felvételre. A felvételt követően az immár ún. nemzeti érték felterjeszhető a Hungarikum Bizottsághoz a Magyar Értéktárban található kiemelkedő nemzeti értékek közé, majd pozitív döntést követően újabb felterjesztéssel a Hungarikumok Gyűjteményének hungarikumai közé (Horváth, 2017, hungarikum.hu, 2019).



1. ábra: A nemzeti értékpiramis
Figure 1: The pyramid of national values
Forrás: hungarikum.hu, 2019

A XXI. század fogyasztói és információs társadalmában egyre inkább veszendőben vannak az identitásunkat, kötődéseinket és gyökereinket jelentő tárgyi, szellemi emlékek.

Minden közösségnek vannak megőrzésre méltó értékei, még akkor is, ha az ott élők azt nem tekintik annak (Pajna, 2015).

A Hajdú-Bihar Megyei Közgyűlés a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény 4. § -ában kapott felhatalmazás alapján a 155/2013. (V. 3.) MÖK határozatával döntött a megyei értéktár és a megyei értéktár bizottság létrehozásáról. A megyei értéktár létrehozása mellett szólt az az érv, hogy minden településnek, minden megyének vannak megőrzésre érdemes értékei, léteznek, vagy léteztek olyan megyéhez köthető személyek, akik kiemelkedő teljesítményt igazoló munkássággal bírnak. Ezek felismerése, és továbbörökítése az átörökítő, értékmentő munka lényege (hbmo.hu, 2019).

A Debreceni Értéktár Bizottság 9/2014. (01.29.) sz. határozatával a debreceni értéktárba, a Hajdú-Bihar Megyei Értéktár Bizottság 8/2014. (03.14) sz. határozatával a megyei értéktárba felvette a debreceni mézeskalácsosságot (kezmuvesalapitvany.hu, 2019a). Kategóriája: kulturális örökség. Fellelhetősége: Debrecen és környéke. A debreceni mézeskalácsosság formakincse eltér a Dunántúlon ugyancsak ismert és kedvelt mesterség ott alkalmazott formáitól. A debreceni mézeskalácsosság egyik nevezetessége a városnak (HBMÉ, 2015).

2.2. A debreceni mézeskalács helye és szerepe a magyar mézeskalácsosságban

A magyar mézeskalácsosság kutatásának legjelentősebb kutatóit Szabadfalvi (2012) rendszerezi igen részletesen. A tiszántúli és a debreceni mézeskalácsosság kutatói közül elsőként Ecsedi István 1935-ös munkáját említi. A nagy múltú magyarországi mézeskalácsosságnak Debrecen az egyik központja. A debreceni mesterek messze földön híres mézeskalácsot készítettek évszázadokon át (Kovács, 2004). Az alföldi városok mézeskalácsosai a törökök kiűzése után, a XVII-XIX. században érdekeik védelme érdekében céheket alakítottak. Az Alföld legnagyobb mézeskalácsos központjában, Debrecenben a mézeskalácsos céh hét mesterrel 1713-ban alakult meg. A város ekkor adta ki kiváltságlevelüket (Kárffy, 1901 in Szabadfalvi 2012). A debreceni mézeskalácsosok 1726-ban kapták meg a király által szentesített oklevelet III. Károlytól. Ekkor is hét mester alkotta a céhet, de személy szerint nem ugyanazok, akik 1713-ban (HBML in Szabadfalvi, 2012). Mézeskalácsosok már korábban is dolgoztak a városban. A céhlevelekből fény derül rá, hogy Debrecenben és a környező településeken sokan sütöttek mézeskalácsot a céhen kívül. Feltételezhető így, hogy nem a XVII-XVIII. század fordulóján kezdődött el Debrecenben és környékén a mézes tészták készítése, hanem jóval korábban, már a céh megalakulása előtt (Céhlevél, 1726 in Szabadfalvi 2012). Céhen kívüli mesterekről, azaz kontárokról későbbi időkből is maradtak fenn adatok. Kijelenthető, hogy Debrecenben talán nem is a céhes mesterek, hanem a céhen kívüliek képviselték a mézeskalácsosságot, azaz a céh megalakulása közel sem azonos a mesterség létrejöttével (Szabadfalvi 2012). 1807-ben tizennégy mézeskalácsos mester mellett csak Debrecenben ötvennégy kontár dolgozott (Schwartner, 1809 in Szabadfalvi, 2012; Tar, 2011). A kontárok száma feltehetően azért volt magas, mert a céh nem engedte a legényeket mesterré válni. Gyakran a segédek válhattak kontárokká (Céhlevél, 1713 in Szabadfalvi 2012). Mindegyik céhnek, tájegységnek és mesternek a kereslet szerint el kellett magát köteleznie legalább egy vagy néhány fajta mézeskalács gyártására, amelyet elődeik vagy maguk találtak ki. Így kapta helyi nevét sok mézes sütemény, például a debreceni tányér vagy a karcagi korsó (Tar, 2011). A debreceni mézeskalácsosok céhe sok tekintetben önkormányzatot élvezett, a város azonban gyakran beleszólt tevékenységükbe (Céhlevél, 1726 in Szabadfalvi 2012). A céhek általában kapcsolatban álltak az egyházzal is. A debreceni céheknek más volt a helyzete, hiszen a református egyház nem vonta őket be vallási tevékenységeibe (HBML, 1814 in Szabadfalvi 2012). A XVIII. század elejétől folyamatosan csökkentették a céhek jogait. A század elején még támogatták a céh kiváltságait, de a királyi helytartó tanács 1730-ban már elrendelte a céh biztosok választását (M. Schindler, 1909 in Szabadfalvi 2012). Mária Terézia rendeletek egész sorával avatkozott bele a céhek hagyományos működési rendjébe. Az volt a fő törekvése, hogy mindjobban megrendszabályozza a céhek rendtartását és kiváltságait (Szádeczky, i.m. in Szabadfalvi 2012). II. József 1785-ben kiadta a céheket eltörlő rendeletét, de intézkedései nem valósultak meg közeli halála miatt. A Helytartó Tanács 1805-ben összeszedte a céhleveleket és ideiglenes szabályzatot adott ki, mellyel célja a céhélet egységesítése és a céhek jogainak korlátozása volt (Szádeczky, i.m. és a Helytartó tanács leirata, 1805 in Szabadfalvi 2012). 1813-

ban a Helytartó Tanács újabb céhszabály tervezetet juttatott el a vármegyékhez és a városokhoz. Ennek hatására Debrecen 1814-ben készítette el az új, a céhélet egységesítését szolgáló céhlevelet (Közönséges czéhbeli cikkelyek, 1814 in Szabadfalvi, 2012). A XVIII. század végétől a céh jogok korlátozásával párhuzamosan a felsőbb hatóságok lehetőséget adtak a céhen kívüli iparüzéshez. A XIX. század a céhek történetében a hanyatlást, később a teljes eltörlést hozta meg. A mézeskalácsos mesterség az utóbbi száz évben hanyatlásnak indult. 1873-ban 1957, 1884-ben 1268, 1890-ben 1645 mézeskalácsos dolgozott Magyarországon. Szabadfalvi (2012:20) idézi Fábián 1913-as írását: „Sajnos a bábsütő mesterség nagyon hanyatlott és életét most már csak tengődésnek nevezhetjük.” E megállapítás alól azonban Debrecen némiképp kivétel volt, hiszen itt továbbra is végezték a debreceni korongok készítését (Fábián, 1913). Ugyancsak Szabadfalvi (2012:20) idézi Csatkai lövői gyűjtéséből: „Megkérdem tőle, mondja meg egészen őszintén, meg lehet-e tisztán a bábsütésből élni? Megmondja magyarul: Nem. Ma már bealkonyodott a bábnak. A lövői vásárló közönségnek cukorka, csokoládé kell, a mézeskalács nem érdekli.” Kremmer (1915) írását is az alábbiak szerint idézi Szabadfalvi (2012:20): „Egy darab régi patinás kultúrhistoriai világ pusztult el.” Az értékes faragott faformák a padlásra kerültek és áttértek a kevésbé ízléses piros, festett, tükrös szívek és más színes tészták készítésére. Az évszázadokon át virágzó mézeskalácsos mesterség hanyatlását leginkább a cukorkagyártás és a cukrászat megjelenése okozta (Szabadfalvi, 2012).

Mézeskalács alapvetően háromféle technológiával, ennek megfelelően háromféle alapanyagból és háromféle formavariációban készülhet:

- mézes (tokni) tészta (ezt hívják debreceninek), melyet nyers mézből, cukorszirupból és lisztből állítanak össze, ezt gyúrnak, nyújtják és negatív vésetű faformákba (ütőfába) nyomkodják, majd nagy tepsikben kisütik. Az ütőfák használata a XVI. század óta ismert. Van olyan kutató, aki a mézeskalácsosságban az igazi művészetet az ütőfában véli felfedezni. Az ütőfa 2-3 ujjnyi vastag negatív faragású fatábla. Sokáig a mesterek maguk készítették és már inaskorukban betanulták ezt a mesterséget is. Ezeket a formákat gyümölcsfából, főként körte vagy diófából készítették. A debreceni mézeskalácsosok által készített és használt ütőfák a barokk és a rokokó stílushoz hasonlatosak, nevezetesen a tányér, vagy, ahogy akkor nevezték, a debreceni lángos (tányér vagy korong), a baba, a huszár és a kakas (Tar, 2011; Hubert, 2001). Kovács (2004) Radics László debreceni mézeskalácsos mesterről írt könyvében említi, hogy a mester az alábbi mintájú tányérokat készíti: címeres, virágtál, nagytemplomos, pávás. A négy tányér közül három ősi családi hagyomány alapján készült, a nagytemplomost viszont már a mester faragatta. A tányérokon kívül tokni tésztából készít még huszár, kakas, szív, bölcső, ló, baba, kard és még más alakzatokat is. A tokni tészta az alapja a mester által készített mézes mogyorónak is (Kovács, 2004).
- a fehér (ejzolt, vagy színes) tészta, melybe nem tesznek mézet és fűszert, hanem sütés után festéssel, színes cukormasszával (ejz), cukorrózsákkal, tükörrel, képekkel, stb. díszítik. Ebből az amúgy mézmentes tésztából készülnek a klasszikus mézeskalácsok, melyek alakjukról kapták nevüket: ló, baba, szív, huszár, kosárka. Ezek a termékek inkább ajándéktárgynak, dísznek készülnek, de természetesen ehetőek is. A Hajdúságban nem jellemző, de más területeken sok vallási tárgyú mézeskalácsot készítenek és ehhez jellegzetes képeket használnak, például Jézus a kereszten vagy Szűz Mária a kisdeddal. Megrendelésre is készítenek tükrös szívet esküvőre, alkalomhoz illő képekkel. Az ejzolt szívek a vásárlatógatók nagy részének kedvencei. Így volt ez már a múlt században is, hiszen a fiatal emberek soha nem tértek haza a búcsúból úgy, hogy ne vittek volna valami vásárfiát kedvesüknek. Fehér tésztából készül még egy közkedvelt termék, az olvasó. Búcsúk alkalmával ezeket még a templomba is beviszik az emberek. Az olvasó sárga és rózsaszín kerek tésztakorongokból áll, melyeket cérnára fűznek fel egymás után, mint az olvasóra a gyöngyszemeket. A tésztából készült olvasóra is készítenek keresztet, de néha szív áll helyette díszként a korongok között (Tar, 2011; Hubert, 2001; Kovács, 2004).
- a lédig tészta, amit főzött mézzel és cukorral készítenek. Barna tésztának, kilós árunak, puszedlinek is nevezik. Alapanyaga hasonlít a tokni tésztához. Formáját többnyire fém szaggatóval alakítják ki, felületét sütés előtt tojássárgájával bekenik, vagy kandírozással cukor fehérre, kakaó barnára színezik. Ünnepek előtt különleges formájú termékek

készülnek. Ezt kilóra vagy 5-20 darabos csomagolásban forgalmazzák. Ha a barna tésztára különböző magvakat tettek díszítésül és ízesítésül, azt Kossuth kenyérnek nevezték (Tar, 2011; Hubert, 2001; Kovács, 2004).

Egy 2013-ban készült országos felmérés szerint 114 fő foglalkozik mézeskalács készítésével Magyarország 70 településén. A legtöbb alkotó Békés és Hajdú-Bihar megyében él. Jellemző, hogy más népi kismesterséggel is foglalkozik a mézeskalácsosok 16%-a. A gyertyamártás és a tojásírás az a két mesterség, amely évszázadok óta rokon szakmának számít. Az alkotók 82 %-ban nők. Közülük 18 minősített alkotó, 15 népi iparművész, 1 a Népművészet Ifjú Mestere, 3 a Népművészet Mestere (Pál, 2013).

Két nagy csoport formálódik ki szemünk előtt akkor, amikor a jelentős, országos rendezvényen megjelenő mézeskalácsosokat szemléljük:

- Az egyik az egyéni alkotók, akik kis szériás, egyedei terméket készítenek. Nem főállásúak, receptúrájuk kifinomult, termékeik látványosak. Portékájuk nagy részben zsúrizett, vagyis a Népi Iparművészeti Osztály zsűri szempontjainak megfelel. A szakmai minősítés ebben az esetben nem élelmiszerre, hanem népi iparművészeti tárgyra vonatkozik, ezért a nagyon szigorú élelmiszeripari hatósági előírásoknak nem kell, hogy megfeleljenek.
- A másik csoport tagjai a kisüzemi mézeskalácsosok. Ezek többnyire családi vállalkozások, amik több generáción át örökített kismesterséget képviselnek, a műhelyben is több generáció dolgozik együtt. Ők hivatásként, megélhetésként folytatják a mesterséget.

Napjainkban a mézeskalácsos alkotók 90%-a tagja valamilyen szakmai-erő szervezethez, a Népművészeti Egyesületek Szövetsége (NESZ) valamely tagszervezetének, a Népi Kézműves Alkotóházak Országos Szervezete tagszervezetének vagy turisztikai, idegenforgalmi, örökségvédelmi közösségnek. A tagsági viszony kialakítása elsősorban a piachoz jutást biztosítja, de a NESZ a szakmai továbbképzésben is alapfeladatot vállal (Csuporné, 2013).

2.3. Hajdú – Bihar megyei és debreceni mézeskalácsos mesterek és munkásságuk jellegzetességeinek bemutatása

Kerékgyártó Sándor 1900-ban született Debrecenben, itt is hunyt el 1975-ben. A mesterség a családban 200 éves hagyományra nyúlt vissza. A debreceni mézeskalácsosság XX. századi legjelentősebb mestere volt, Debrecen város megbecsült polgára, a mézeskalácsos dinasztia utolsó tagja. Nem csak kiemelkedő mester, hanem jó kereskedő is volt. Műhelye és üzlete mindvégig Debrecenben a Batthyány u. 4. sz. alatt volt. A debreceni mézeskalács tányér az ő találmánya, ennek ütőfáját, ahogy akkoriban a legtöbb mézeskalácsos mester, ő maga készítette. Sok ütőfát örökölt a családjától, melyek formavilága rendkívül változatos: baba, bölcső, szív, huszár, stb. Az ütőfás mézes mellett készített mézes mogyorót és puszedlit is. A hagyományos családi mézes receptek mellett a nürnbergi mézeskalácsosok receptjét is ismerte. A mézeskalácsokat hagyományos kemencében sütötte, kizárólag fával tüzelt, a folyamatosan égő tűznek köszönhetően mézeskalácsai a különleges aranyló színt és a finom zamatot. 1966-ban kapta meg a Népművészet Mestere címet a debreceni mézeskalács készítésének és újraforgalmazásának elismeréseként (studiolum.com, 2019).

Badik Emil 1943-ban született. Kerékgyártó Sándor tanítványa volt. Mindösszesen hét és fél évet töltött a mester mellett. Mestere olyan szinten volt elégedett vele, hogy a műhelyt összes felszerelésével neki kívánta átadni. Végül is Kerékgyártó Sándor Batthyány utcai híres műhelye felszámolásra került, így Badik Emil nem tudott a szakmában maradni (Fekete, 2002).

Katonáné Kalmár Terézia mézeskalácsos népi iparművész 1956-ban született Nádudvaron. 1992-ben kezdett el iskolai keretek között a mézessel foglalkozni. 1997-ben megszerezte mézeskalácsosságból a szakoktató vizsgát. Saját specialitása a lakodalmi mézesfa (2. ábra), ahol a tojásból a termékenység jelképéből a huszárok szívein keresztül a madarakig, majd a csillagokig jut a szemlélő. A mézesfa egy igazi lakodalmas fonott kalács koszorúban áll. Mézeseit három fő irányban díszíti: tojásbabbal (csak fehérrel, ami sütés után készül), kis magokkal (sütés előtt) és rátét tésztával, és ezt a három díszítési módot ötletszerűen keveri is (Fekete, 2002).



2. ábra: Katonáné Kalmár Terézia lakodalmas mézesfája
Figure 2: Wedding honey cake tree of Katonáné Kalmár Terézia
Forrás: Saját, 2018

Lócziné Gödény Judit nagycsaládos anya, aki gyermekei kedvéért kezdett el foglalkozni a mézeskalács készítéssel. Rajztanárként kitűnő kezűgyességgel alkotja figuráit, melyeket rendszeresen zsúriztat. Mézeskalács készítő szakképesítéssel rendelkezik, napjainkban megkapta a népi iparművész címet (kezmuvesalapitvany.hu, 2019e).

Fekete Józsefné kezdetben csak családi fogyasztásra készítette mézeseit. Radics Lászlóval, Huszár Andrással és Buglyó Ilonával való megismerkedésével tovább fejlesztette szakmai tudását. Kézműves táboraiban a gyermekekkel közösen mézeskalácsot is készítettek igen nagy sikerrel (Fekete, 2002).

Kozma Zoltán Debrecenben tanulta a mesterséget, majd a Nádudvari Népi Kismesterségek Szakiskolájában tette le a szakmunkás vizsgát 2000-ben. Készít emlékek szánt mézeskalácsot, fogyasztható mézes figurákat, mézes puszedit. 2006-ban elnyerte a népi iparművész címet. A Nyíregyháza melletti sóstói múzeumfalu mézeskalácsműhelyét ők tették-teszik élővé azzal, hogy alkalmanként ott készítik különféle mézeseiket (Valló, 2012; tanchaztalakozo.hu, 2019).

Szakirodalmi feldolgozásunk kiegészítéseképpen életút interjú segítségével mutatjuk be a Hajdú-Bihar Megyei Népművészeti Egyesület új tagjának, Pusztai Gábornénak (Hajdúnánás) szakmai életútját. Interjúnk során megtudtuk, hogy 4 éve karácsonykor kezdte el a mézeskalács készítést. Eredeti végzettsége ápolónő, és boltvezető kereskedő. Jelenleg is a kereskedelemben tevékenykedik, egy üzletet vezet, 20 éve egyéni vállalkozó. A mézeskalács készítés hobbiként indult és mindent elsöprő szenvedéllyé vált. Az internet segítségével kezdte a különböző technikákat megismerni. Közel állnak hozzá a paraszti díszítőművészet hagyományos mintái, melyeket szívesen alkalmaz a mézeseken is. Radics László támogatásával 2017 elején felvételt nyert a HBMNE-be. Cukrász tanfolyamot végzett és részt vett egy mézeskalács készítő táborban is. Sokat tanult Szmélné Judit népi iparművésztől és Radics László is ellátja szakmai tanácsokkal. 2018 őszén először zsúriztatott, amikor a négy benyújtott alkotásból három ajándéktárgy, egy pedig hagyományos mives termék minősítést kapott. Vállalkozását kibővítette és így különböző vásárokon, rendezvényeken árusítja termékeit. Célja tovább fejlődni a mézeskalács készítésben, még többet tanulni a mesterektől és munkáin keresztül tovább vinni a népi értékeket. Főállású munkája mellett iparkodik minden nap foglalkozni a mézeskaláccsal is, süt, gyúr, díszít, vagy ötleteket gyűjt. A család maximálisan támogatja, az ő segítségükkel tudja ezt a mesterséget folytatni.

A következő fejezetben olyan debreceni és Hajdú-Bihar megyei mesterek kerülnek bemutatásra, akiknél a mesterség továbbörökítése dokumentáltan megvalósult.

2.4. A családi örökség szerepe, jelentősége a mézeskalácsos mesterségben

A Hajdú-Bihar megyei és debreceni mesterek életútjának kutatása során fény derült a mézeskalácsos mesterség átörökítésének gyakorlatára is. Így ebbe a fejezetbe került több mester, akik esetében a mesterség átörökítése dokumentált.

Az elmúlt évtizedek jeles mézeskalácsos mestere volt a városnak Kálmánczhelyi Ferenc. A nagy múltú Konrád János műhelyében tanulta a mesterséget. E két mester faragott ütőformái messze földön híresek voltak és azok a mai napig is. Kálmánczhelyi Ferencről mostoha fia, Huszár András (született: 1923-ban) vette át a mesterséget és folytatta több mint 60 éven keresztül. Huszár András tanulóidejében élte a mézeskalácsosság a virágkorát. Ekkor alkotott Kerékgyártó Sándor, Szilágyi Pál, Kisfaludi Dezső. Ezek a mesterek meghatározó egyéniségei voltak az Alföld mézeskalácsosságának. Huszár András a mesterétől örökölt formákat használta. Huszár András tanítványának, Buglyó Ilonának adta át a szakmai fortélyokat, aki az utolsó mézeskalácsos mesternél, Kerékgyártó Sándornál tett sikeres szakmunkásvizsgát. Huszár András technológiája alapján dolgozik, és leginkább barna mézest készít. Készít tokni tésztát is, tányér, kakas, ló, huszár, baba, szív formában. Fehér tésztából is dolgozik, szaggatott figurákat készít belőle. Talán az országban egyedülálló a mézes babája. Igazi baba feje van és gyönyörű a pártája (Fekete, 2002; kezmuvesalapitvany.hu, 2019b).

A Pázmándy családban 100 éves múltra tekint vissza a mézeskalácsos mesterség. Pázmándy Gyula Harsányi lányt vett feleségül, akinek három fiútestvére, Harsányi Sándor, János és István szintén híres mézeskalácsos meseterek voltak. Pázmándy Gyula (aki egyébként cukrász volt) a felesége révén tanult bele a mesterségbe. Pázmándy Gyula halála után, fia Pázmándy László folytatta a mesterséget. Lánya, Zsuzsanna és Ágnes is tanulta a mesterséget. Radics László 1950-ben született Debrecenben. Orvosi műszerésznek tanult és tíz éven át ebben a szakmában dolgozott. Az 1970-es években feleségül vette Pázmándy László lányát, Zsuzsannát. Radics László apósára mestereként tekintett, tőle tanulta meg a mesterség fortélyait. 1984-ben vette át a műhely vezetését Pázmándy mester nyugdíjba vonulása után. 1988-ban építette meg saját tervezésű műhelyét. Ide költözött át a mester múlt századi tárgyi eszközökkel, faformákkal, motívumokkal, a tésztakészítés ősi technikájával. Radics László a családi hagyomány őrzése mellett, saját munkastílusát, formáit, motívumait is kialakította. Rendszeresen tart továbbképzéseket pedagógusoknak, de óvodákban, iskolákban is szokott bemutató foglalkozásokat tartani. Évente többször is találkozhatnak termékeivel az érdeklődők, kiállításokon és vásárokon Debrecenben, az országban és külföldön is. Célja, hogy ebből az ősi mesterségből minél többet átmentsen a jelen, és az utókor számára. A népi iparművész címet 1993-ban, a Népművészet Mestere kitüntető díjat pedig 2015-ben kapta meg. Radics Zoltán 1981-ben született Radics László és Pázmándy Zsuzsanna második gyermekeként. Hat éves kora óta szorgoskodik a családi műhelyben. Rendszeresen tart kézműves foglalkozásokat - főként gyerekeknek -, és mind e mellett különböző vásárookra illetve rendezvényekre is jár. Hazai szakmai megmérettetéseken igen szép eredménnyel szerepel. A vendéglátói szakmát adta fel, hogy édesapja műhelyében a mézeskalácsos mesterséget kitanulja és tovább vigye immár negyedik generációként. Mézesei édesapja technológiája alapján készülnek, de igyekeznek új formákat (3. ábra) és ízeket is kikísérletezni. Fiatal kora ellenére felelősséggel gondolkodik arról, hogy a száz éves mézeskalácsos hagyomány általa is méltóképpen folytatódjon. Így Debrecenben ma Radics Zoltán a legfiatalabb folytatója ennek az ősi mesterségnek. Munkája során ugyanazokat a fogásokat, ugyanazokat az eszközöket használja, amit sok-sok évvel ezelőtt a déd- és nagy szülei is használtak (Fekete, 2002; Kovács, 2004; nepmuveszetmesterei.hu, 2019; kezmuvesalapitvany.hu, 2019c; kezmuvesalapitvany.hu, 2019d).



3. ábra: Radics Zoltán mézeskalács díszdoboz
Figure 3: Honey cake gift box of Radics Zoltán
Forrás: Saját, 2016

3. Eredmények

3.1. Az ismeretátadás célja, szintjei, a mézeskalácsosság a Hajdú-Bihar Megyei Népművészet Egyesület életében

A tudás szervezett oktatás formájában való átadásról igen változatos formában próbáltak napjaink szakpolitikusai gondoskodni. A XX. század második felében a cukrász szakmába próbálták beolvasztani a mézeskalácsosságot, a cukrász szakkönyvekben 1 fejezetet szenteltek a mesterségnek. Önálló mesterség maradt akkor is, ha műhelyt örökölt vagy vásárolt a kismester, és ilyen módon tudta továbbéltetni a hagyományt.

A XXI. században a mézeskalácsos mesterség oktatásának feltételeit a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet munkacsoportja dolgozta ki 2009-ben. A szakmai modul fejlesztő speciális szakiskolai tanulók szakmai képzéséhez írták gyogyepedagógusok közreműködésével. Jóváhagyási száma: 118246-4/2009 (10.16). Elméleti és gyakorlati képzést dolgoztak ki, meghatározva a személyi és tárgyi feltételeket, az eszköz és anyag igényt, a kötelező szemléltető eszközöket stb. A 2009-ben kiadott anyagban megfogalmazzák, hogy a képzés célja a fogyatékosokkal élők részére a mesterség megtanítása, a készségek elsajátítása és önálló alkalmazása. A mézeskalács sütő szakma képzési ideje 2 év. Tanulnak anyag és eszközismeretet, csomagolást, tárolást, elsajátítják a háromféle mézeskalács készítését, ezek a mézesbáb, a puszedli és az ütőfás mézes, új elemként a térbeli mézeskalács tervezést és elkészítést is. A díszítő technikák közül a magokkal, a sodrással, a rátéttel, az írókázással történő díszítést kell tudniuk (Szociális és Munkaügyi Minisztérium, 2009).

A képzés az országban 2013-ig iskolarendszerben és felnőttoktatás formájában 2 helyen valósult meg, Békéscsabán a Kézműves Szakiskolában és Budapesten a Népi Mesterségek és Művészetek Szakközépiskolájában.

Napjainkban már intézményesen nem foglalkoznak mézeskalács sütő mesterség oktatásával csak a felnőtt képzésben, továbbképzés formákban. Ez jól megfelel a kismesterség jellegzetességeinek. Kiemelt szerepet kapnak a szakmatörténeti ismeretek, hiszen ez tudja biztosítani a legnagyobb merítést a mesterség továbbéltetése céljából.

Nyári táborokat elsősorban a civil szervezetek kínálnak tagjaik részére. Közöttük nagy jelentőségű a Népi Kézműves Alkotóházak Országos Egyesülete által több éve meghirdetett program. Szerény részvételi díjjal hirdetik ezeket a továbbképző táborokat, a forrást nagy részben pályázatból biztosítják. Az elmúlt években a továbbképzésre egyének és műhelyek fenntartó mézeskalácsosok jelentkeztek, alapképzettségük szerint cukrászok, pékek, más népi kézműves mesterséggel foglalkozók, ill. mézeskalácsos szakmunkások. Az előadók, oktatók néprajzosok, ismert mesterek. Hajdú-Bihar

megyében 2015-ben volt ilyen tábor, helyszíne a Népi Mesterségek Háza, Debrecen. A tábor vezetője a debreceni mézeskalácsosság kiváló képviselője Radics László volt.

A debreceni mézeskalácsosság dicső múltjának tiszteletére szervezi a Déri Múzeum évek óta a Debreceni Mézeskalács Fesztivált. A fesztivál nemcsak a híres debreceni mézeskalácsosságról, annak kiváló mestereiről, hanem a vidék jelentős méhészeti hagyományai révén a mézről, a méz kultúrtörténetéről, a méz sokrétű felhasználásáról, rendkívül fontos és előnyös élettani hatásáról, a méhekről, a méhészekről, a mézes csodák születéséről, a hozzákapcsolódó, kultúráról is szól. A rendezvény évről évre egyre nagyobb népszerűségnek örvend mind a lakosság, mind a turisták körében (kezmuvesalapitvany.hu, 2019). A rendezvénnyel egy olyan hagyományt sikerült a létrehozni, amely továbbra is nagy érdeklődésre tarthat számot. Vajda Mária a Déri Múzeum főmuzeológusa a 2011. évi rendezvény sajtóeseményén kiemelte: "A Mézeskalács Fesztivál Debrecen emblemikus rendezvénye, hiszen a debreceni mézeskalácsosság évszázadokon keresztül Európa meghatározó céhes ipara is volt (portal.debrecen.hu, 2011)."

A HBMNE együttműködik a Déri Múzeummal a Debreceni Mézeskalács Fesztivál megszervezésében. Újabban egy Európa szerte híres nemzetközi kórusrendezvénnyel, a Debreceni Kórusversennyel egy időben szervezik meg két évente. 2019-ben Nagyváradra (Románia), a Szent László Napok-ra kapott meghívást a program.

Az Egyesület már 8 alkalommal szervezte meg a Debreceni Kézműves fesztivált, amelyen számos népi mesterség mellett a mézeskalácsosoknak is rendszeresen bemutatkozási lehetősége van. A kétnapos rendezvény során a látogatók betekintheznek a mézeskalács díszítés fortélyába és vásárolhatnak is a különféle tradicionális hajdúsági és debreceni mézesekből. A színvonalas szervezésnek és magas szintű szakmaiságnak köszönhetően kicsiket és nagyokat egyaránt vonz a kétnapos fesztivál.

Felkérésre az Egyesület rendszeresen tart kézműves foglalkozásokat gyermekeknek és felnőtteknek egyaránt, mesterség bemutatókat, melyeken a mézeskalács készítés és díszítés gyakorlatilag mindig megjelenik és az egyik legnépszerűbb tevékenységnek számít.

3.2. A forgalmazás kérdései

A vásár és a mézeskalács összekapcsoló fogalmak évszázadok óta. A mézeskalácsosok áruinak értékesítése a legutóbbi időkig csakis vásárokon és búcsúkon történt. Szabadfalvi (2012) utal Csaplovics 1829-es írására, miszerint a mézeskalácsosok minden országos sokadalmon igen jó vásár csináltak. A debreceni és a tiszántúli mézeskalácsosok számára a debreceni vásárok voltak a legmeghatározóbbak. A vásárlók ízlése területenként, helyenként és társadalmi rétegenként változó volt. A szemfüles mézeskalácsos ezt szem előtt tartva minden vidékre az ottani ízlésnek megfelelő készítményeket vitte. Írásos feljegyzésből tudjuk, hogy a debreceni mézeskalácsosok a hajdúsági vásárookra debrecenit, mézes tésztából készített tányért és toknit vittek. A szegényebb réteg inkább az ejzolt, festett árut vásárolta. Vásárolták a mézes mogyorót is, de a legkedveltebb mégis a tányér volt. Szabolcs megye területén az ejzolt volt a kelendőbb. A módosabbak szerették a mézes tésztát és a csomagolt árut. Nemzetközi vásárra is eljártak, ott is igen sok készítményüket tudták értékesíteni. Azt mondták a debreceni mézeskalácsosok, hogy nemzetközi vásárookra soha nem tudtak elegendő árut vinni. Az 1930-as években jelentek meg a mézeskalács árusítással foglalkozó kereskedők. Az egyik vásároló ezekben az években függetlenítette magát és a maga nevében árusította a mézeskalácsos mesterektől vásárolt árut. Üzlete Debrecenben a Csapó utcán a piac mellett a legforgalmasabb részen volt. Boltot nyithatott mézeskalácsos mester is. A múlt század utolsó évtizedeitől a vásárok egyre inkább vesztek jelentőségükből. A kereskedelem újkori formái mindinkább kiszorították a régieket (Szabadfalvi, 2012). Még napjainkban is szinte kizárólag vásárokon, és búcsúkon történik ennek a terméknek az értékesítése (Hubert, 2001).

A mézeskalács készítés reneszánszát éljük napjainkban. Divat a karácsonyfát díszes mézes süteményekkel feldíszíteni, lakodalmi asztaldísz, köszönő ajándékot (4. ábra) készíteni belőle. A mézeskalácsosok mindent elkészítenek, amit ebből a könnyen formálható tésztából lehet, és a megrendelő kíván: kifejezetten az adott rendezvényre gyártott ütőfás mézeskalácsot (5-6. ábra), falu makettet a település múzeuma számára, kirakójátékot a puzzle kedvelőinek. A

mézest készítőik ma már korántsem az üzletekben kapható kiszúrókkal dolgoznak csupán. Maguk is formáznak, hajlítanak ilyet vagy alapként használják, utána saját ízlésük szerint alakítják a figurát. Nem csupán síkban formálnak, térben is ábrázolnak figurákat (Hubert, 2001).



4. ábra: Esküvői köszönő ajándék mézeskalácsok

Figure 4: Wedding thank you honey cake gifts
Forrás: Saját, 2019



5. ábra: Rendezvényre készült ütőfás mézeskalács 1.
Figure 5: Honey cake made for a certain event 1.

Forrás: bagyinszki.eu, 2019



6. ábra: Rendezvényre készült ütőfás mézeskalács 2.
Figure 6: Honey cake made for a certain event 2.

Forrás: kezmuvesalapitvany.hu, 2019c



7. ábra: Mézeskalácsok a Magyar Kincsek Boltjából, Debrecen

Figure 7: Honey cakes from the Hungarian Souvenirs shop, Debrecen

Forrás: Magyar Kincsek Boltja, 2019

Hol találkozhat a vásárló napjainkban vásárokon, búcsúkon kívül mézeskaláccsal? Meglehetősen limitáltak a lehetőségek. Debrecenben a Kálvin téren lévő Magyar Kincsek boltjában (7. ábra) mind a három már ismertetett mézeskalács féleség fellelhető, az ütőfás mézeskalácstól, a lédig mézesen át az ejzolt mézes csodáig, valamint kis vegyes kereskedésekben.

3.2.1. A mézeskalácsos mesterség jogi, kereskedelmi, kulturális vonatkozásai

Kérdéseinket mély interjú keretében Radics László mézeskalácsos mesternek, a Népművészet Mesterének tettük fel 2019 januárjában. A mézeskalácsos mesterség megítélése kapcsán ő is említi, hogy a mézeskalácsosság napjainkban ismét reneszánszát éli. Régen voltak a vásárok, búcsúk és a kereskedők, mint értékesítési lehetőségek. Minden mesterembernek volt (ahogy ma neki is 3-4 kereskedője), aki árusította termékeit. Ők maguk elsősorban rendezvényekre igyekeznek eljutni, főként meghívásos rendezvényekre, illetve olyan rendezvényekre, aminek már hagyománya van. Üzletekben is megtalálhatók a termékeik, elsősorban kis boltokban. Szupermarketekbe, hipermarketekbe nem szállítanak, miután az általuk kínált szerződések nem igazán szerencsések számukra. A kis boltok megrendelése nem túl nagy, de úgy vélik, hogy sok kicsi sokra megy. A

debreceni Magyar Kincsek boltjában is ott vannak a termékeik. Az értékesítés egy újabb változata a rendezvényekre (például konferenciákra, esküvőre) való egyedi megrendelések teljesítése. Kiemelt időszaknak a karácsony és Augusztus 20-a számít. A hatósági elvárásoknak való megfelelés igen fontos, szigorúan ellenőrzik az élelmiszer előállítókat. Kiemelte a csomagoláson elhelyezett fogyasztói tájékoztatók betűméretét, a csomagolás méretéhez is viszonyítva, amit szintén ellenőriznek. Ez a fajta előírás régebben nem volt ennyire szigorú. A fogyasztói igényekről megerősítette a szakirodalomban fellelt forrást, miszerint az egyes térségekbe, vásárokbá a mézeskalácsosok másfajta árukészlettel mentek. Ők tapasztalatból tudják, hogy városi, illetve falusi vásárookra milyen árukészlettel készüljenek. Napjainkban a mézes vásárlása elsősorban kortól függ. A kisgyerekek a szép színes mézeseket választják szinte gondolkodás nélkül és azonnal meg is akarják azokat enni. Az idősebb emberek a puhább puszédliket keresik. Szívesen adnak tanácsot is, hogy kinek-milyen típust vigyenek. Speciális megrendelések, igények vannak. Formákra vonatkozóan igyekeznek minden igénynek megfelelni. Nagyobb kihívás azonban az allergének kiküszöbölése. Mézeskalácsot méz vagy cukor nélkül elkészíteni nem lehet, így a cukorbeteg vásárlók igényeit sajnos nem tudják kielégíteni. Sok a liszt érzékeny gyermek. Elméletileg megoldható lenne számukra speciális lisztekből elkészíteni a mézeseket, de saját üzemükben a biztonságos, elkülönített elkészítés nem oldható meg. Vannak tojás érzékeny vásárlók, nekik ajánlják az ütőfás mézeseket, hiszen azok tojást nem tartalmaznak. Allergének között szóba került még a dió, mogyoró. Az ezekre érzékeny vásárlók megvásárolhatják az olajos magvakkal nem díszített, ízesített mézeseket. A város kapcsolata jó a megyében és a városban tevékenykedő mézeskalácsosokkal. A megyében tevékenykedő mézeskalácsosok jól kiegészítik egymást, más-más technikával díszítenek, más-más portékával jelennek meg egy-egy rendezvényen. Megerősítette azt a szakirodalomban fellelt információt is, miszerint a mézeskalácsosok egy-egy nemzetközi vásárra soha nem tudtak elegendő portékával menni. Ő is gyakran került ilyen helyzetbe. A várossal való jó kapcsolatot tanúsítja a város báljára kapott megrendelés, valamint az, hogy ha a város vezetői külföldre mennek, gyakran rendelnek tőle mézeskalácsot ajándékba. Megkeresések a város óvodái, iskolái felől is érkeznek, talán nincs is olyan intézmény, ahol még ne jártak volna. A mézeskalácsosok és a cukrászok közötti kapcsolat jó Debrecenben. Jó példája ennek a város tortája és a karácsonykor készített 201 méter kalács (9. ábra), amit a cukrászok készítettek, a debreceni cukrász ipartestület 201 éves megalakulása alkalmából. A város tortája úgy született meg, hogy miután van ország tortája, Debrecennek, mint az ország második legnagyobb városának miért ne lehetne tortája. A város jelentősebb cukrászai és Radics László leültek megbeszélni, hogy milyen alapanyagokból készülhetne a város tortája. Akácos, mézes kötődése van a városnak, így jött a mézes alapú torta ötlete. Mézes lap az alap, gyümölcsként a ribizlit választották, ami megerem itt a térségben és savanykás íze harmonizál a mézzel, a tetején mézes kalácsosok vannak, ez lett a debreceni mézes-mázás torta (8. ábra). Amikor az első mézeskalács fesztivált szervezték, készült egy ütőfás mézeskalács, közepén a nagy templommal, körben pedig 1. debreceni mézeskalács fesztivál felirattal. Készült ebből kb. ezer darab. A terv az volt, hogy mindenki fog a kezében egy ilyen mézeskalácsot és összefogódkodva körbeölelik a Nagy templomot. Ezren ugyan nem, de talán hat-hétszázan voltak a körben. A város szíve (melynek mézeseit a Radics család készíti) 2017-ben készült el először a város felkérésére. Mára már zárandokhellyé vált (10-11. ábra).



8. ábra: Debrecen tortája
Figure 8: Cake of Debrecen
Forrás: hajdusaghir.hu, 2018



9. ábra: 201 méter kalács
Figure 9: 201 metres of cake
Forrás: Miskolczi, 2018



10. ábra: Debrecen szíve 2017
Figure 10: Heart of Debrecen 2017
Forrás: civishir.hu, 2018



11. ábra: Debrecen szíve 2018
Figure 11: Heart of Debrecen 2018
Forrás: C. Kiss, 2018

4. Következtetések, javaslatok, összegzés

A mézeskalácsos mesterség a kultúra történetének egyik „siker darabja”. Kevés olyan nagy hagyományokkal rendelkező kézműves tevékenység van, amely szinte változatlan alapanyag összetevőkből és technológiával készítve nálunk ma is él. Nürnberg, német városban, amely címerébe foglalta a mézeskalács sütő mesterséget, ma már egyetlen mézeskalácsos mester sem él.

A dicsőséges múlt nem elegendő a mesterség tovább éléséhez. Szükséges, hogy a sütemény jó minőségű anyagokból készüljön, hogy a kipróbált receptúrák megmaradjanak, de gazdagodjanak is. Ehhez a sokféle, ide illő fűszer, különböző gyümölcsök alkalmazása hozzásegíti a készítőket. Fontos az igényes piac, a hagyományra, de az újításokra is nyitott vásárló, a kreatív mester is.

A kézművesség divatja, a háziasszonyok kreativitása, a közös családi sütés-főzés szertartásai erősítik a mézeskalács készítés fennmaradását, de nem pótolják a műhelyekben folyó kisipari tevékenységet.

Mindkét alkotási formát, az egyéneket és a műhelyeket is segíteni kell a döntéshozóknak, hatóságoknak és az ernyőszervezeteknek ahhoz, hogy még hosszú ideig élvezni tudjuk a mézes sütemények gazdag íz világát.

Az a módszer, hogy a debreceni hagyományok továbbéltetése, „megélése”, bemutatása, népszerűsítése rendezvényeken, művészeti csoportokban, kiadványok segítségével valósul meg, jó útnak mutatkozik.

Fontos, hogy az Egyesület munkája során kiemelten foglalkozzon a gyermek és ifjúsági korosztállyal, hiszen a népi kézműves értékek megismerése és tovább éltetése az ő kezükben van. Ennek módszere az, hogy állandó kapcsolat, információ csere van az óvodákkal, iskolákkal (pályázatok segítségével sikerül biztosítani ehhez a forrást), az Egyesület játszóházakat szervez, a szabadtéri fesztiválok esetében minden alkalommal gyermekek számára is megvalósít szórakoztató, ismeretterjesztő programokat.

Mézeskalácsos szakmai fórumokon, táborokban hangsúlyt kell fektetni az allergének, a tojás érzékenység problémájára, vagyis fel kell vetni a jelenkor erre vonatkozó aktuális kérdéseit. Ehhez a mézeskalácsos mesterek aktív közreműködése szükséges, amiben az Egyesület, koordináló szerepet tölthet be. Az ütőfás mézeskalácsok receptúrája nem tartalmaz tojást, erre különféle marketing eszközökkel fel kellene hívni a fogyasztók figyelmét.

Indokolt új termékek bevezetése a szakma tovább éltetése szempontjából, valamint ki kell, emeljük a piac kibővítésének szükségességét.

Míndezek mellett ugyanakkor nagyon fontos szempont, hogy a hagyományos termék ne veszítse el karakterét.

Kutatómunkánk során szembesültünk azzal, hogy ennek a komplett munkának az elvégzése tudományos és kutatói feladatot jelenthet, mely még hosszú időt vehet igénybe. Jelen tanulmányban leginkább a probléma felvetése, a téma kutatása, fontosságának az indoklása történt meg, tehát ezt egy kiinduló munkának tekinthetjük egy vagy akár több jövőbeni kutatáshoz.

Irodalomjegyzék

- bagyinszki.eu (2019): *Radics László – mézeskalács készítő népi- iparművész.* <https://bagyinszki.eu/?s=Radics> (letöltve: 2019. január 5.)
- civishir.hu (2017): *Szelfizzen Debrecen szívével!* <https://civishir.hu/helyben-jaro/2017/12/szelfizzen-debrecen-szivevel> (letöltve: 2019. január 2.)
- C. Kiss, I. (2018): *Debrecen szíve 2018.* <https://www.facebook.com/DebreceniAdvent/> (letöltve: 2019. január 2.)
- Csuporné Angyal, Zs. (2013): *Mézeskalács, díszített tészták, megkülönböztetett élelmiszerek.* In: Mesterségem címere – a használható hagyomány, a népi kézművesség stratégiája I. Hagyományok Háza, Budapest. pp. 254-261.
- Fábián, Gy. (1913): *Mézeskalács.* Néprajzi Értesítő, XIV. 1913. 90.
- Fekete Józsefné Seres, E. (2002): *Mézeskalácsok.* Pallas Stúdió, Budapest. pp. 1-111, ISBN 963-9702-70-5, ISSN 14189461
- hajdusaghir.hu (2018): *Debreceni Virágkarnevál – Elkészült a város tortája.* <http://hajdusaghir.hu/debreceni-viragkarneval-elkeszult-a-varos-tortaja/> (letöltve: 2019. január 2.)
- HBMÉ (2015): *Hajdú-Bihar Megyei értéktár.* Hajdú-Bihar Megyei Önkormányzat, Debrecen. pp. 1-18
- hbmo (2018): *Megyei értéktár bizottság megalakulása.* <http://www.hbmo.hu/ertektar/Oldal.aspx?azon=2> (letöltve: 2018. december 30.)
- Horváth, I. (2017): *Hungarikumok.* Hungarikum Bizottság. Földművelésügyi Minisztérium, Budapest. pp. 1-107
- Hubert, E. (2001): *Történeti áttekintés.* in Fekete Józsefné Seres E. (2002): *Mézeskalácsok.* Pallas Stúdió, Budapest. pp. 1-111, ISBN 963-9702-70-5, ISSN 14189461
- hungarikum.hu (2019): <http://hungarikum.hu/hu/content/hogyan-lehet-valami-hungarikum> (letöltve: 2018. december 30.)
- kezmuvesalapitvany.hu (2019a): *Népi kézműves értéktár. Debreceni mézeskalácsosság.* http://www.kezmuvesalapitvany.hu/index.php?menu_id=valuerepertory&id=3 (letöltve: 2019. január 2.)
- kezmuvesalapitvany.hu (2019b): *Kézművesek. Buglyó Ilona.* http://www.kezmuvesalapitvany.hu/index.php?menu_id=artisan&sub_id=artisan&id=55 (letöltve: 2019. január 2.)
- kezmuvesalapitvany.hu (2019c): *Kézművesek. Radics László.* http://www.kezmuvesalapitvany.hu/index.php?menu_id=artisan&sub_id=artisan&id=57 (letöltve: 2019. január 2.)
- kezmuvesalapitvany.hu (2019d): *Kézművesek. Radics Zoltán.* http://www.kezmuvesalapitvany.hu/index.php?menu_id=artisan&sub_id=artisan&id=58 (letöltve: 2019. január 2.)
- kezmuvesalapitvany.hu (2019e): *Kézművesek. Lócziné Gödény Judit.* http://www.kezmuvesalapitvany.hu/index.php?menu_id=artisan&sub_id=artisan&id=56 (letöltve: 2019. január 2.)
- Kovács, A. (2004): *Radics László mézeskalács mester.* Ethnica Alapítvány, Debrecen. pp. 1-72. ISBN 963-472-962-6
- Magyar Kincsek Boltja (2019): *Fényképek.* https://www.facebook.com/pg/Magyar-Kincsek-Boltja-Hungarian-Souvenirs-1027957617242323/photos/?ref=page_internal (letöltve: 2019. január 5.)
- Miskolczi, J (2018): *Megnyitotta kapuit az Angyalliget, s még a tavalyinál is varázslatosabb – fotókkal.* <https://www.dehir.hu/debrecen/megnyitotta-kapuit-az-angyalliget-s-meg-a-tavalyinal-is-varazslatosabb-fotokkal/2018/12/01/> letöltve: 2019. január 2.)
- nepmuveszetmesterei.hu (2019): *Díjazottak neve: Radics László* <http://nepmuveszetmesterei.hu/index.php/dijazottak-neve/528-radics-laszlo> (letöltve: 2019. január 2.)
- Pajna, Z. (2015): *Kedves Olvasó!* in Hajdú-Bihar Megyei értéktár. Hajdú-Bihar Megyei Önkormányzat, Debrecen
- Pál, M-né (2013): *Helyzetértékelés, problémafeltárás.* In: Mesterségem címere – a használható hagyomány, a népi kézművesség stratégiája I. Hagyományok Háza, Budapest. pp. 48-91.

- portal.debrecen.hu (2011): *Mézeskalács fesztivál.*
http://portal.debrecen.hu/kultura/kulturalishirek/mezeskalacsfesztival_kulturalishirek.html (letöltve: 2019. január 2.)
- studiolum.com (2019): <http://www.studiolum.com/nm/hu/kerekgyartosandor.htm>
- Szabadfalvi, J. (2012): *Mézeskalácsosság Debrecenben.* Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei 63, Debrecen. pp 1-143, ISBN 978-963-7218-80-4, ISSN 0438-4121
- Szociális és Munkaügyi Minisztérium (2009): *Mézeskalács-sütő központi szakmai programmodul készségfejlesztő speciális szakiskolai tanulók szakmai képzéséhez.* Ajánlás. Budapest. pp. 1-30.
- tanchaztalalkozo.hu (2019): *Kozma Zoltán mézeskalács-készítő.*
http://tanchaztalalkozo.hu/2017/data/nesz/kozma_zoltan.htm (letöltve: 2019. január 4.)
- Tar, K. (2011): *Erdélyi mézeskalács.* Méry Ratio Kiadó, Debrecen. pp. 1-130. ISBN 978-80-89286-41-6
- Valló, L. (2012): *Vásározó mézések.* Szabadszöveg online,
https://www.szabadszöveg.hu/lakohelyem/vasarozo_mezesek (letöltve: 2019. január 4.)
- Varga, Gy. (1989): *Hajdú-Bihar megye Magyarország néprajzi térképén.* In: Hajdú-Bihar megye népművészete. Európa Könyvkiadó, Budapest. pp. 7-26. ISBN 963-07-4855-x