

Édes szakmák Hajdúnánáson



Készítette: Molnár Julianna Veronika és

Ortó Regina

Felkészítő tanár neve: Ötvösné Kéki Piroska Ibolya

Hajdúnánás

2016

Tartalomjegyzék

Bevezető.....	2
1. Mézeskalács történeti áttekintése	2
1.1. Mézeskalács alapanyaga	2
1.2. Mézeskalács mesterség eredete	3
1.3. Mézeskalács megjelenése hazánkban	4
1.4. Mézeskalács megjelenése az irodalomban.....	6
2. Mézeskalács elkészítése.....	7
2.1. Mézeskalács receptek.....	7
2.2. Műhelymunka Pusztai Gábornéval.....	8
3. Grillázs készítés történeti áttekintése	11
3.1. Grillázs készítésének munkafolyamatai.....	13
3.2. Grillázs készítő „mesterek” Hajdúnánáson	13
Összefoglaló	15
Mellékletek	16
Irodalomjegyzék.....	27

Bevezető

A búcsúk és vásárok nyüzsgő forgatagának voltak velejárói a mézeskalácsosok. A mézeskalács az ízek, illatok, formák különleges találkozása. Sokszor lakásdíszként is szolgál. Leggyakoribb vásárfia a szerelmi ajándékként kapott tükrös szív volt. Ma búcsúkon, népművészeti vásárokon, hagyományőrző kulturális rendezvényeken árulják, változatlan felhasználással, de sokkal kisebb érdeklődés mellett.

A vidéki családi ünnepek, névnapok, házassági évfordulók, eljegyzések és lakodalmak ünnepélyes pillanata a „pergelt torta”, grillázs, égetett torta felszolgálása. Az édesség fogyasztása, életünk szépítésére, jó hangulatunk biztosítására is szolgál jeles ünnepeken.

Dolgozatunkban szeretnénk bemutatni e két édes szakma történetét, jelenkori helyzetét Hajdúnánáson.

1. Mézeskalács történeti áttekintése

1.1. Mézeskalács alapanyaga

A mézeskalács alapanyaga a méz. Miután a méz az ember állandó táplálékává vált, felhasználási módja találékonyságunk kimeríthetlenségét 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. A zsidók már a mezopotámiai Káldeában foglalkoztak méhészkedéssel. Az Egyiptomból való menekülésükkel kapcsolatos az ígéret földjének említése, a ”tejjel- mézzel folyó Kánaán”. Gondozták a méheket, a mézen kívül a méhviaszt használták. A mézet a bőség jelképének tekintették. Ismerték tartósító tulajdonságait is. Halottaikat is mézes balzsamban szállították és őrizték, ha erre szükség volt.

A magyarok a honfoglalás előtt már ismerték a mézet és a mézsört. A kolozsvári tanács 1595-ből származó jegyzékét olvasva 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. Ezért megbecsülték a mézet, 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, ami valószínűleg olcsóbb volt, mint például a Velencéből szállított nádcukor.

Különbféle ízesítők nélkül nincs mézeskalács. A festett, 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. Kelet-Indiában a fűszerek használatát csak a kiváltságosoknak engedélyezték. Az európaiak sok fűszert a perzsáknak köszönhetnek. Fejlett fűszerhasználatról tanúskodnak a római konyháról fennmaradt 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. Nálunk Mátyás király korában a sáfrány, a gyömbér, a fahéj, a bors volt ismert. Egyfajta ízesítők is lehettek, de a század első évtizedeiben használták őket különleges mézeskalácsok készítéséhez is. Ilyenek például: citrom, datolya, szelídgesztenye, kakaó, mandula.

Az egyiptomi piramisokban nemcsak méz, hanem mézes tészta maradékot is találtak. Abba a lepénybe, melyet az ókorban kenyérnek neveztek, mézet is keverték, így az édes kalácsá változott. A fűszeres mézeskalács nem hiányzott az ingyenc rómaiak asztaláról. Az i.e. 180-170 körül rendezett bacchanáliákon, amelyek valamiféle titkos szexpartik voltak, nem hiányozhatott a mézből és lisztből készített, izgatón fűszerezett sütemény (libuim). Rómában valamely családtag születésnapjára készítettek mézesbábokat, melyeket nem ettek meg, hanem a házi istennek ajánlottak fel.

1.2. Mézeskalács mesterség eredete

Mint mesterség a kalácskészítés együtt említhető a mézsör készítéssel. Már az egyiptomiak is keverték a mézsörbe lisztet, így nem kellett kelesztő anyagot még beletenniük.

A mézeskalács - készítés feltehetőleg eleinte, mint az édességkészítés egyik formája jelent meg. Akik mézből cukorkát készítettek, valószínűleg mézeskalácsot is készítettek. Marcus Valerius Marcialis így ír róluk, az i. sz. első századában:

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 (fehérített is), padlóbeeresztőt és egyéb viaszárut készített.

A cukrászok dolgát sokáig a szakácsok végezték. A mézeskalácsosok a sütőkkel érezték 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.

Az első mézeskalács feltehetően mézből, lisztből, vízből kevert kása volt, melyet forró kövön szárítottak ki. I. e. három évezreddel, az Indus folyó völgyében kör alakú kemencében, agyagformában mézes kalácsot is sütöttek már.

A történelem folyamán, több helyen is találkozhatunk a mézeskalács felhasználásával, most ezekből osztanánk meg pár érdekességet. Az ókori irodalomban számos helyen említik a mézes pogácsát. Mézzel elegyített répát, savanyú káposztát, de még fokhagymát is ettek a lucullusi lakomákon. 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. A nagy emberek, császárok arcképével díszített mézeskalács osztogatás is előfordult (1. melléklet).

Számunkra meglepő volt, mikor a következő történetre akadtunk rá. A Grimm testvérek által gyűjtött és a német szájhagyományokon fennmaradt Jancsi és Juliska meséje, mely egy erdei mézeskalácsházban lakó gonosz boszorkányról szól. Az eredeti történet -1600-as években- két mézeskalácsos rivalizálásáról szól. Katherina Shrader mézeskalácsos asszony az erdőben levő házában jól menő mézeskalács sütődét működtetett. Ezt irigyelte meg egykori udvarlója, Hans Metzler és boszorkányság vádjával feljelentette az asszonyt. A vád szerint az asszony seprűnyélen lovagolt, és akit magához tudott csalogatni, meghizlalt és megette. A boszorkányper során a vádak hamisnak bizonyultak. Igen ám, de Hans, aki maga is mézeskalácssütő volt, szakmai irigységet érzett, megkereste az erdőben az asszonyt, megölte és belökte őt a meleg kemencébe. Hans ezt követően a nürnbergi udvar szállítójaként éldegélt, amíg meg nem halt.

1.3. Mézeskalács megjelenése hazánkban

A magyarországi mézeskalácsosság kezdete egészen az Árpád- házi királyok kolostoraiig vezethető vissza. Ezek a kolostorok saját méhészettel foglalkoztak, vallásos tárgyú formákat hoztak létre. Mézes – pogácsa szó 1554-ben, mézesbáb szavunk pedig 1587-ben fordul elő először nyelvemlékeinkben. Pozsonyban, Besztercebányán, Kassán, Eperjesen, Nagyszombaton voltak az első céhek, melyek mézeskaláccsal foglalkoztak. 1713-ban Debrecenben, az Alföld legnagyobb mézeskalács központjában, 1719-ben pedig Budán

kaptak a mézeskalácsosok céhalapítási engedélyt. A céheken kívülieket, kontároknak nevezték. Egy írás szerint Debrecenben 1807-ben 14 céhbeli mester mellett 54 kontár dolgozott. Beliczay László szerint, Magyarországon 1873-ban 1957, 1884-ben már csak 1268 mézeskalácsos működött.

A magyarországi mézeskalácsosságnak Debrecen az egyik legjelentősebb központja, ahol évszázadokon keresztül kiváló minőségű, messze földön híres mézeskalácsot készítettek, és készítenek napjainkban is (mézeskalácstányér). A debreceniek faformákban készített, festetlen tányérokkal, huszárokkal, babákkal és városképekkel nyerték meg az egész ország piacát. A fogyasztók a szép, sokáig eltartható, festetlen mézeskalácsra szavaztak, és ezért győztek a debreceniek. A formázás mellett kedvezőbb volt a tésztakészítési technológiájuk is, a mézet és a lisztet hidegen gyúrták össze, ezért a méz íze nem károsodott a hő hatására (2.melléklet).

A régi szakácskönyvekben lehetett olvasni, hogy miként készült a mézeskalács és miként használták ételek ízesítéséhez. Régen szokás volt felszolgálni húsos étel mellé kalácsot és mézes pogácsát.

A 15. századtól kezdve magyar területen is fából faragták a mézeskalács készítéséhez szükséges formákat. Ezekről tárgyi emlékeket a Budapesti Iparművészeti Múzeumban és a debreceni Déri Múzeumban találhatunk.

Hírnévnek örvendett a tordai pogácsa. A négyszög alakú tészta sarkaira egy-egy kerek mézeskalácsot tapasztottak, és bekenték tojássárgájával, középen bevágták, így sütés közben kinyílt.

A német mézeskalácsosság hatása főleg Magyarország nyugati részén volt megfigyelhető. Ezt a díszesen faragott mézeskalácsformák bizonyítják. A Kelet – Magyarországra is kiterjedő német hatást is bizonyítja, hogy a szakmai szókincsben sok a német eredetű kifejezést.

A búcsúba, vásárokbba árusított piros mézesbáb élénk színeivel hamarosan kiszorította az ütőfásat. A mézesbábok készítése máig egyedi, kézzel készült és szívhez szóló (3. melléklet).

A mesterek formákba préselték vagy csorgatták készítményeiket. A domborított mézeskalácsokat felváltotta a vásári piros (szív, huszár, papucs, baba) kalács. A formák használatának a célja az esztétikus külalak elérésén túl, az alakok szimbolikus jelentésének kifejezése is volt (például: baba, tükrös szív, huszár, kard, tányér).

A mézes tészta formálhatósága, illetve, hogy sütés után is tartósan megőrzi a minta rajzát, alkalmassá tette az aprólékos rajzok megőrzésére (4. melléklet).

A mézes süteményeket sokféleképpen csoportosíthatjuk. Lehet például, az *ehető* és a *nem fogyasztás céljából* készült készítményekként beszélni róluk. Az *ehető* mézeskalácsok

megmaradtak egyszerűnek, míg a bábok egyre élénkebb színezetet és díszítést kaptak. Az előbbieknél az elkészítésük folyamán hiányzott az értékes méz.

A XX. század elején, a répacukor megjelenése után a mézeskalácsos mesterség, hanyatlásnak indult. Sok mester már nem tudott megélni a mézesek készítéséből. Az évszázadokon át tartó mézeskalácsos mesterség hanyatlásának oka a cukorkagyártás és a cukrászat megjelenésére vezethető vissza. A mézeskalácsosok igyekeztek a vásárlók igényeit kiszolgálni, így kitanulták a cukrászatot.

A mézeskalácsosság napjainkban viszont újra reneszánszát éli. Egyre több mézeskalácsos dolgozik az országban. Megújítható, új ízekkel és formákkal. A hagyományos eljárásokat, mint az írókás, a csipkés, a rátétes, mesefigurás, új elemekkel is gazdagítják. Az elkészült darabok nemcsak karácsonyfa - dísznek, ajándéknak használhatók, de fogyasztásra is egyaránt alkalmasak (5. melléklet).

Egyre több mézeskalácsost láthatunk a különböző hazai, sőt nemzetközi kiállításokon, bemutatókon, népművészeti vásárokon. A mézeskalácsokat már nem csak az előbb említett helyszíneken lehet megvásárolni, hanem egyre nagyobb teret nyer magának az internet adta vásárlási lehetőség is.

1.4. Mézeskalács megjelenése az irodalomban

A mézeskalácsra való utalás több irodalmi műben és versben is megjelenik. Íme, néhány ezekből, a teljesség igénye nélkül:

„A mézeskalácsosság a legszellemesebb mesterség... Nem a Mercur patronátussága alatt áll, hanem Amoré alatt...Nem is mesterember a mézeskalácsos, hanem poéta. Hangulatot ébreszt, mosolyt fakaszt az ajkakon, elpirulásra kényszeríti az arcokat a süteményeivel ... Ott van a mézeskalács szív- egy kis célzás: pólyás baba vagy csak bölcső, egy kis szemtelenkedés. Mandulával kirakott lovas- egy kis jólás...”

(Mikszáth Kálmán: Fekete város)

Cukor, címet, méz és dió,
mézeskalácsba ez való.
Megkeverem, megkavarom,
egy nagy tálban összegyúrom.

(Matos Maja: Mézeskalács)

Mézest sütünk karácsonyra,
nagy segítség vagyok ám!
Én mérem a lisztet, mézet,
többit meg az anyukám.

(Mentovics Éva: Mézeskalácsos kalandok)

2. Mézeskalács elkészítése

A mézeskalácsnak számtalan elkészítési receptje létezik. A főbb összetevők azonban megegyeznek, ezek a következők: liszt, porcukor, méz, tojás. Az összetevőket összekeverik, a tésztát meggyúróják, majd hűvös helyen pihentetik, kilapítják és formázzák. A formázás történhet szaggató formákkal, kézzel vagy ütőformákkal. Ezt követően pedig a tészta díszítése következik, vagyis az írókázás (ezt régiesen ájzolásnak nevezték).

2.1. Mézeskalács receptek

Érdekességként szeretnénk megmutatni a mézeskalács elkészítésének néhány lehetőségét, hazánkban és külföldön egyaránt.

Debreceni mézeskalács

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.

Lucanapi mézeskalács

Hozzávalók: 2 dl szirup 23 dkg porcukor, 23 dkg vaj vagy margarin, 2 tojás, 2 kiskanál szegfűszeg, 1 púpozott kiskanál szóda bikarbóna, 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 szóda bikarbónával összekevert lisztet. Hagyj egy kevés lisztet a tepszi beszórásához. Pihentesd a tésztát egy éjszakán át. Nyújtsd és szaggasd ki. Süsd kb. hat percig 225 C fokon.

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 szóda bikarbóna.

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

Cseh mézeskalács

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

Az átszitált lisztet, a porcukrot, a folyékony mézet, a szóda bikarbónát, 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.

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 szóda bikarbóna.

Ennek a receptnek 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.

2.2. Műhelymunka Pusztai Gábornéval

Hajdúnánáson, e nemes szakmát Pusztai Gáborné élesztette újra 2015-ben. Meglátogattuk otthonában és mialatt kérdéseinket feltettük Magdi néninek, saját magunk is kipróbálhattuk, hogy milyen a mézeskalácssütés és díszítés.

Kitől tanulta a szakmát? Volt-e a családban, aki ebben a szakmában dolgozott vagy csak érdeklődött a mesterség iránt?

Senki nem volt ebben a szakmában, aki ezzel foglalkozott volna, a nagymamám sütés iránti szeretete talán az, ami öröklődött. Nagymamámtól kaptam egy mézeskalácsot, amit sokáig őriztem. Következő találkozás 5 évvel ezelőtt volt a lányom esküvőjén, ami egy doboz volt teli szívekkel. Itt megérintett a dolog, de az igazi áttörés 2014 karácsonya előtt következett be, amikor az unokámnak sütöttem mézes tésztát és hópihe mintára kerestem rá.

Akkor megláttam a csipke mintás mézeskalácsot az interneten, és ettől kezdve nem hagyott nyugodni a gondolat, hogy hogyan kell ezt elkészíteni. Így kezdődött. Ez adta meg az indítást. Internetről tanultam meg a mézeskalácsok elkészítését. Vargáné Orbán Anikó könyvéből tanultam és az internetről. Próba adagokat sütöttem, a kezdeti kudarcok sem vették el a kedvemet és, azóta se unom. Újabb és újabb ötletek jönnek, kihívások, melyeknek igyekszek eleget tenni. Most például a húsvét közeledtével nyuszis díszeket tervezek.

Mennyire munkaigényes a mézeskalács készítés?

A begyúrás után pár napot várni kell a sütésig, addig légmentesen, zárt helyen tároljuk, hűvös helyen. Amikor kisütjük, újra hagyjuk egy napot pihenni a megsült tésztát, abban a helyiségben, ahol írókázni akarjuk, hogy átvegye a páratartalmat. Így nem fogja ledobni magáról a mázat. Kidíszítettük és várunk 1 napot, hogy biztosan rászáradjon, és ne lehessen lekaparni. Szóval igen, munkaigényes (6-7. melléklet).

Szezonhoz kötött-e ez az édesség?

Szezonhoz kötött. Karácsony a fő időszaka, de a húsvétkor is sokan keresik. Esküvőkre és anyák napján jobban viszik.

A díszítés vidékenként változik. Az Ön mézeskalácsain milyen motívumok találhatóak?

Csipke, kalocsai, ó kalocsai, matyó és egyedi kérések motívumai jelennek meg munkáimon. Minden szint elbír a tésztája, vagy fehér, vagy kalocsai mintát.

Minden évben zsűriztetni lehet a mézeskalácsot. Céлом, hogy mihamarabb eljussak erre a szintre. Kézműves vásárokon várom a visszajelzéseket a munkáimmal kapcsolatban. Nánási portékának nem vagyok a tagja.

Minden szint elbír a mézeskalács? Milyen színek jellemzik a magyar népművészetet?

Minden szint elbír a tésztája, vagy fehér, vagy kalocsai mintát.

Vannak-e megjelenési, kiállítási, fejlődési lehetőségei a szakmának?

Igen, szerencsére nagyon sok helyre hívnak. Bár még csak egy éve kezdtem el a mézeskalácsossággal foglalkozni, de nagy megtiszteltetés volt számomra, mikor tavaly augusztusban, a VIII. Debreceni Mézeskalács Fesztiválra kaptam meghívást, melyet minden évben a Déri Múzeum előtt tartanak.

A következő rendezvényeken vettem részt az elmúlt egy évben:

- Liget Öhön főző verseny, Hajdúnánás
- Halászfőző verseny, Tiszaújváros
- II. Hajdúk világtalálkozója, Hajdúnánás
- VIII. Mézeskalács Fesztivál, Debrecen
- XIII. Hajdúnánási Regionális Vállalkozói Napok és Termékkiállítás, Hajdú- Bihar Megyei Vadásznapi, Hajdúnánás
- Mihály - napi vásár, Debrecen
- Gombásnapok, Bükksgentkereszt
- Kika karácsony, Debrecen

Mézeskalácssütés „Magdi néni módra

Mézeskalács hozzávalói:

- 1kg liszt
- 20dkg méz
- 0/5 kg porcukor
- 6 tojás
- 12,5dkg margarin
- 2 teáskanál szódabikarbóna
- 2 tk. örolt fahéj
- 2 tk. szegfűszeg

A lisztet, a porcukrot, a szódabikarbónát, a fahéjat, a szegfűszeget összesítáljuk 1 tálba. A mézet és a margarint vízgőz fölött összeolvasszuk. A 6 tojást felverjük, és az egészet összegyúrjuk. Légmentesen lezárjuk és állni hagyjuk.

A megpihentetett tészta alá lisztezünk, át kell gyúrni, hogy szép sima legyen a felülete. Elkezdjük nyújtani, a kiválasztott formát lisztbe mártjuk és szagatjuk. Sütés közben a tészta megnő, ezért kellő távolságot kell hagyni köztük. 10 percig süssük, előmelegített sütőben 170

fokon. A szaggató nagyságától függ, hogy vékonyabb vagy vastagabb lesz. Alsó - felső sütés közben meg kell fordítani.

Íróka máz elkészítése:

1 tojásfehérjét 20 -25 dkg (tojás nagyságától függ) porcukorral, 1 teáskanál citromlével sűrűre keverünk. Az így elkészült anyagot műanyag zacskóba töltjük, a tetejét pedig befőttes gumival elköttöm. A végén apró lyukat vágok. A színes írókákat ételfestékkel színezzük. Ha nem használjuk, légmentesen tároljuk. Írókával szépen úgy lehet dolgozni, hogy a levegőben vezetjük.

Terülőmáz:

Ugyanazok a hozzávalók, mint az írókánál, csak felhígítjuk pár csepp vízzel. Akkor jó, ha kanállal húzzunk egy vonalat és 20 mp alatt folyjon össze.

Egy mézeskalács elkészítése 20-60 perc lehet, nagyságtól és díszítésétől függően.

Köszönjük szépen Magdi néninek, hogy megmutatta e szép szakma rejtelseit, és segített nekünk a szívek díszítésében, ami elsőre nem is bizonyult olyan könnyűnek (8-12. melléklet).

3. Grillázs készítés történeti áttekintése

A grillázs francia eredetű szó, jelentése édesség. Olvasztott cukorba kevert vajból, apróra tört mogyoróból, mandulából vagy dióból, vékonyan kinyújtva, szobahőmérsékleten megszáritva. A grillázstortát többféleképpen nevezik az országban. Van ahol pergelt torta, van ahol diótorta, de a legtöbb helyen pörkölt torta az elnevezése. Nánási viszonylatban az "égetett torta" kifejezés terjedt el.

Korabeli feljegyzések szerint Mátyás királynak a nápolyi Beatrixszel, 1476-ban kötött házasságakor Budán tartott lakodalmán, a hetedik fogás pörkölt cukorból készült kert volt, cukorból készült fákkal, gyümölcsökkel és madarakkal.

A grillázstorta eredete a XVII. századba nyúlik vissza, az 1695-ben megjelent első magyar nyelvű szakácskönyv az ünnepi lakomák leírásánál már említést tesz erről a finomságról, kriliás néven. Megjelenési formájuk változatosak, alkalomfüggőek, szimbólum értékűek. A grillázsból készült tortákat, ajándéktárgyakat a hagyományok szerint adhatjuk esküvőre, eljegyzésre, születésnapra, ballagásra, keresztlőre, házassági évfordulóra és bármilyen más alkalomra is. Minden egyes eseményhez általában a témához kapcsolódó tortát szokás ajándékozni (esküvőre- virágkosár, hintó; születésnapra- ünnepelt hivatását; gyerekeknek-

mesefigura; keresztelőre- gólya). A torta felépítése, az elemek egymáshoz illesztése, a figurák kialakítása, a cukor vagy tojásmaíz elhelyezése - a díszítés rendkívüli ügyességet igényel. A tervezése pedig vállalkozó kedvet, arányérzéklet, kreativitást igényel.

A legdíszesebb, a legmagasabb torta a lakodalomra készül. Külön szertartás tartozik lakodalmakkor a grillázstortához. Az étkezés végén előbb körbemutatják a grillázstortát, majd az ifjú férj kést hoz, ráadásul a legnagyobbat, jelezvén, hogy asszonya minden gondolatát lesi. Aztán együttesen ragadják meg a kést, jelezvén, hogy később együtt is dolgoznak, és lesújtanak a tortára. A néphit szerint, ahány darabra törik szét a torta, annyi sok boldog élet tölt majd el együtt az ifjú pár.

A díszítőelemekkel kihülés után díszítik a tortát, és az elemeket olvasztott cukorral ragasztják össze. A grillázsból készült díszek peremét mindig tojásfehérjéből és finom cukorlisztből kevert íróglazúrral szegik be. Az elkészítési idő függ a díszítettség és a forma bonyolultságától. Nagy gyakorlatot kíván és igen munkaigényes.

A XX. század elején Kákonyi Julianna kezdte el e torta készítését. Az első időszak formája a magostorta vagy tornyos torta volt. A lakodalmakba csak 1926 után kezdtek el vinni az emberek grillázstortát. Íme a magostorta elkészítése:

„A felolvasztott diós cukrot hámozott krumpli segítségével lábasra kenték, s ez a henger lett a diós torta alapja. Erre ragasztották - négy-öt sorba - a "duncosüvegre" tekert karikákat, egy sorba négy darabot. A karikákba a piaci sátorosoknál vett ezüstforintosokat akasztották, felülre ötforintost, alá kétforintost, alulra egyforintost. Ezek a csillogó karikák igen tetszetős, ringó mozgást adtak a diós tortának. A függőleges oldalú alkotmányt két félköríves abronccsal zárták le, s a tetejére Károly-keresztet ragasztottak. Az egészet hattyúcukorral kivert habcsókkal díszítették, cikcakkot és csigákat írtak a pergamentölcsekkel. Az írás előtt tették a nyeles üvegtálra, amelyhez fehér pertlivel odakötötték.”

Az 1940-es években Lakatos Anna a magostorta mellett számtalan formát talált ki, és ő kezdte el a több színnel való kiírást. A tortafestéket a kalocsai mézeskalácsosoktól szerezte be. 1944-ben szívet, kerek kosarat és csokrot, 1953-ban pedig már nyomott kosarat, autót, házat és templomot is készített. 1952-ben, a Rákosi Mátyás 60. születésnapjára rendezett kiállításra egy nádfedeles parasztházat rendelt tőle a község, melyet gazdasági udvarral és állatokkal kiegészítve állított össze. 1965-től kezdődtek a nagy lakodalmak, ekkor már egy helyre, több tortát is vittek.

A grillázstortát sokáig eláll, és nem igényel hűtést. A népi gyógyászatban szívesen alkalmazták köhögés ellen. Nagyobb mennyiségben serkenti az emésztést is.

A helyi népszokások eleveenségét mutatja, hogy a grillázstortát családi ünnepekre ma is

döntően az ügyes kezű, az adott közösségben erre a feladatra alkalmasnak talált, elfogadott tortasütő asszonyok készítik.

3.1. Grillázs készítésének munkafolyamatai

A grillázs készítéséhez a cukor és olajos magvak különböző aránya szükséges. Legelterjedtebb arány 2 rész cukor, 1 rész dió. Használhatunk makkacukrot, porcukrot és kristálycukrot. Ha megtörtént a cukor olvasztása, akkor beleszórjuk a megfelelő mennyiségű késsel szeletelt dióbelet. Elkeverjük, és levesszük a tűzről, már nem hevítjük tovább, csak melegen tartjuk.

A kész anyagot formázhatjuk formában. Ilyenkor a nedves konyharuhát belesimítjuk a formába, majd beleöntjük a grillázst, és azt egy tisztított krumplival vagy kicsavart citrommal gyorsan a forma oldalán elsimítjuk. Ha kicsavart citromot használunk kihúzni, akkor a citrom egy kellemes aromát ad a grillázsnak.

Formázható a grillázs nyújtóablán, szárazon vagy darált dióval meghintve, vagy vizes nyújtóablán, vagy márványlapon. A márványlapot lehet vajazni, zsírozni, így megakadályozható az odaragadás. A kinyújtott grillázst nagyon éles pengével lehet szabni, olyan formákra, melyeket előzetesen elképzeltünk. Gyorsan kell vele dolgozni, mert nagyon hamar megköt, megkeményedik. A balesetveszélyre is oda kell figyelni, hisz a forró cukor ahova odacseppen, ott marad és hólyag képződik.

A kiszabott darabok melegen hajlíthatók és alakíthatók. Ha minden darab elkészült, ami az elképzelt tortánkhoz kell, akkor kezdődhet a darabok összeállítása. A ragasztáshoz lehet használni kész grillázst, vagy olvasztott cukrot. Ebbe beleérintjük a grillázs darabokat és a megfelelő helyre illesztjük. A kész tortát tálcára helyezik, melyre már előzetesen tortapapírt tettek. Ezek után már csak a díszítés marad hátra, mely porcukor és egy tojás fehérje pici ecettel kikeverve. Legnagyobb ellensége a nedves levegő, mert ilyenkor „megcseppenhet” a torta.

3.2. Grillázs készítő „mesterek” Hajdúnánáson

Mint már az előzőekben is említésre került, csak nagyon ügyes kezűgyességgel és türelemmel rendelkező asszonyok készítettek, készítenek grillázst. Nánáson a grillázst „égetett torta” néven ismeri mindenki. Két olyan képviselőjét szeretnénk bemutatni ennek a szakmának, akik méltón váltak híressé városunkban munkáik révén.

Kappelmayer Józsefné (született Szép Erzsébet)

Az 1950-es években kezdett el foglalkozni az égetett torták készítésével. 25 éves lehetett, mikor lakodalomba hívták és nem volt pénzük tortára. Az édesanyja biztatására megpróbált egy tortát készíteni és az olyan jól sikerült, hogy már ott lakodalomban megkapta az első rendelését.

Munka mellett csak a családi körben, családi alkalmakra készültek torták. Nyugdíjazása után egyre nagyobb kedvvel készítette munkáit. Csak kézzel formázott. Pillanatnyi ötlete és elképzelései alapján készültek a torták (13-14. melléklet).

Egy adag elkészítéséhez az alábbi anyagokat kérte a megrendelőtől:

- 2 kg cukor
- 80 dkg dióbél- durvára darálva

A különleges íz elérése érdekében kicsavart citrommal húzta ki az alaptortát, amire később felragasztotta a többi alkotóelemet. Csak fehérrel díszítette tortáit. Körtefa nyújtóablán, körtefából készült nyújtófával készítette munkáit, melynek sok csodálója volt. Erzsike néni 5 éve már nincs köztünk, de tudását tovább adta.

Révész Imréné (született Kéki Zsófia)

1982-ben látta meg először az égetett tortát egyik nászasszonyánál, Kappelmayer Józsefné, Erzsike néninél. Erzsike néni beavatta a mesterség titkaiba. Az első sikeres próbálkozása után Zsófi néni már megrendeléseket is elfogadott.

Nagycsaládban született, nyolcan vannak testvérek. Gyermekait egyedül nevelte. Kevés szabadidejében szívesen engedte szárnyalni fantáziáját. A kosarakon túl kísérletezett, hogyan lehet figurákat készíteni. Így készültek el a kacsa, páva, kakas, cica, baba, és autó díszek. Mivel nagycsalád vette körül, ezért a megrendeléseken túl is sok munkája akadt, hisz a lakodalmakra, eljegyzésekre, születésnapokra tortával ő lepte meg családtagjait.

Egy adag elkészítéséhez az alábbi anyagokat kérte a megrendelőtől:

- 2 kg cukor
- 80 dkg dióbél- durvára darálva
- 2 db tojás

Az olvasztott anyagot vajás deszkán dolgozta fel. Az alaptortát aztán lábasban vizes ruhán, tisztított krumplival húzta ki. Munkáinak fele formázással, fele kézi alakítással nyerte el végleges formáját. A kosarakon túl kísérletezett, hogyan lehet figurákat készíteni. Így készültek el a kacsa, páva, kakas, cica, baba, és autó díszek (15-19.melléklet). Zsófi néni ma már 80 éves, de örömmel emlékszik vissza ezekre a mozgalmas, ám annál szebb időkre (20. melléklet).

Összefoglaló

A hazai cukorfogyasztás 1900 és 1914 közötti növekedésében (4 kg-ról 8 kg-ra emelkedett az egy főre jutó éves átlagfogyasztás) az ipari munkásság mellett a parasztság is érezhetően részt vett. Megszaporodtak a cukros ünnepi ételek, és megkezdődött a cukor mindennapi fogyasztása. Míg a mézeskalács készítő mesterség, hanyatlásnak indult, addig a grillázs, beépült a lakodalmi étrendbe.

A mézeskalács készítés az édességkészítés egyik legszebb mestersége, de nagyon nehéz és csak akkor ér valamit, ha megbecsülik. Több településen is nagy hagyománya van a mézeskalács termékeknek, melyek nem tévesztendőek össze a cukrász termékekkel. Debrecenben a mézeskalács népművészeti értékkel bíró ajándéktárgy lett az idők folyamán.

A századok alatt a díszítésnek jelképi rendszere alakult ki, vagyis mind a formájában, mind a díszítésében meghatározott eseményhez köthető egy szépen elkészített mézeskalács. Kedvelt vásári ajándékok a mézeskalács szív, a huszár, a kard, a baba és a tányér.

Az ünnep jelzéséhez nagymértékben hozzájárult évszázadok óta a grillázs. Még ma is megerősíti a jeles napokat a kisebb közösségekben, a családi ünnepeken.

Mindkét édesség elkészítéséről elmondható, hogy nagy odafigyelés, türelem és kezűgyesség szükséges hozzá. Amíg egyre többen próbálkoznak elsajátítani a mézeskalácssütés, díszítés fortélyait, a grillázs készítésével, mint népi kismesterséggel kevesen foglalkoznak.

Magyarország hagyományos és tájjellegű élelmiszeripari termékei közé tartozik a grillázstorta és a debreceni mézeskalács.



Mellékletek

1. számú melléklet: Római harci kocsi, 1-2. század (Aquincumi Múzeum Budapest)



2. számú melléklet: Ütőformák (Kerékgyártó Sándor gyűjteményéből)



3. számú melléklet: Huszár formájú mézeskalács (Debreceni)



4. számú melléklet: „Debreceni” ütőforma (Kerékgyártó Sándor gyűjteményéből)



5. számú melléklet: Napjaink mézeskalácsai (Pusztai Gáborné munkái)



6. számú melléklet: A kiszaggatott mézeskalácsok



7. számú melléklet: Írókázunk...



8. számú melléklet: Julcsi kész munkája



9. számú melléklet: A kis csapat (Ortó Regina, Pusztainé Magdi, Molnár Julianna)



10. számú melléklet: Mézeskalács szív (Pusztainé Magdi munkája)



11. számú melléklet: Húsvéti nyulak (Pusztainé Magdi munkája)



12. számú melléklet: Húsvéti tojások (Pusztainé Magdi munkái)



13. számú melléklet: Szív formájú égetett torta (Kappelmayerné Erzsike néni munkája)



14. számú melléklet: Magostorony égetett torta (Kappelmayerné Erzsike néni munkája)



15. számú melléklet: Figurás égetett torták (Révészné Zsófia néni munkája)



16. számú melléklet: Figurás égetett torták (Révészné Zsófia néni munkája)



17. számú melléklet: Virágkosár (Révészné Zsófia néni munkája)



18. számú melléklet: Páva (Révészné Zsófia néni munkája)



19. számú melléklet: Gitár (Révészné Zsófia néni munkája)



20. számú melléklet: A képen Révészné Zsófia néni



Irodalomjegyzék

1. Tar Károly: Erdélyi mézeskalács (1994)
2. Dr. Rózsa Miklós: A Budapesti Cukrászipar fejlődése (1959)
3. Borsódy Mihály: Az édességkészítés története (1995)
4. Fekete Józsefné Seres Emília: Grillázstorták (1998)
5. Mézes- Kincses <http://mezeskalacslop.hupont.hu/2/a-mezeskalacs-tortenete>
6. Mézga Mézes <http://www.mezgamezes.hu/mezeskalacsossagrol.htm>
7. Törzsasztal <http://www.torzasztal.com/cukraszati-termekek/debreceni-mezeskalacs.html>
8. Igen élet <http://www.igenelet.hu/cikkek/a-mezeskalacs-erteket-mindig-az-adja-meg-ami-mogotte-van>
9. Kiss Mézeskalács http://kiss-mezeskalacs.hu/mezeskalacs_tortenet.htm
10. Kézműves alapítvány
http://www.kezmuvesalapitvany.hu/index.php?menu_id=home&sub_id=45&year=2014
11. Interjú Pusztai Gábornéval
12. Interjú Révész Imrénével
13. Pusztai Gáborné mézeskalács fotói
14. Révész Imréné családi fotói
15. Kappelmayer Józsefné fotói égetett tortáiról