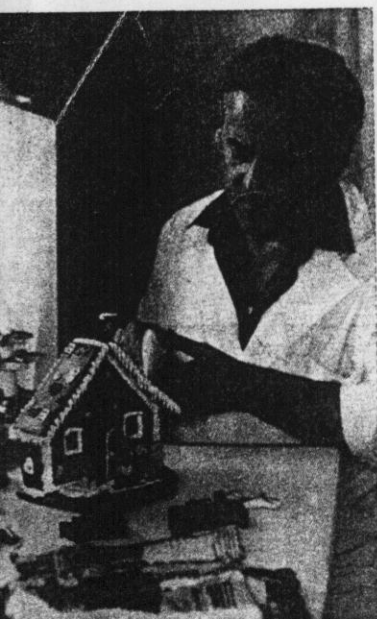




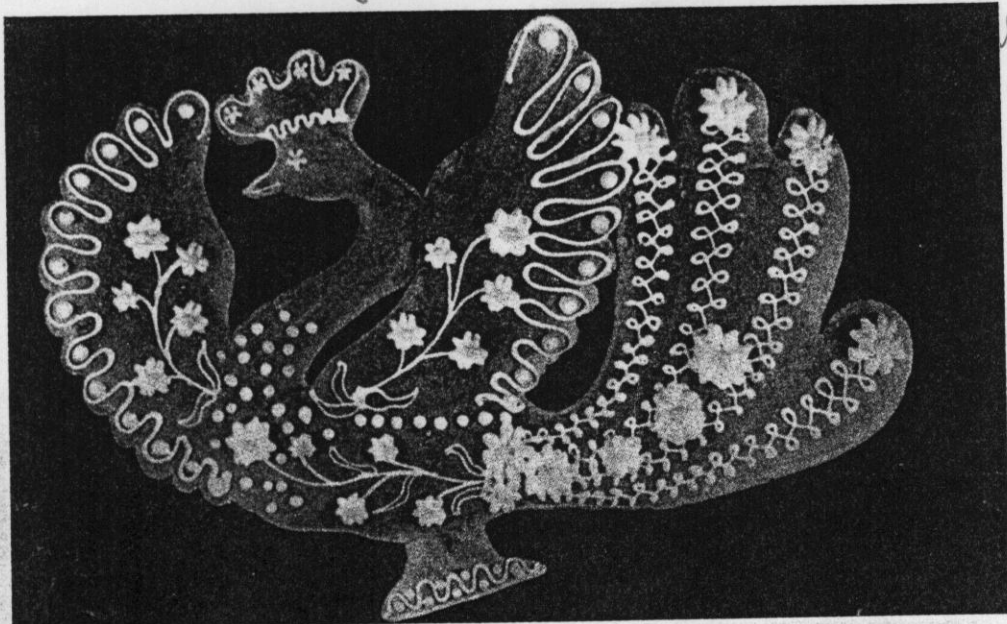
Gyűjtő: J. KAPITÁNY ORSZÁGYA	
Gyűjtés ideje: 1998.	
TART.: MEZES MENDEMONDÁK	
VARGA ISTVÁN CUKRASZEMESZTER, PAPA	
MAGYAR KOMITA 1991/4.	
TÖLDRAZSI MUTATÓ: PAPA	
SZÁM MUTATÓ: XV. 7A	
CELTA'ROZÁS:	

--	--	--	--	--

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



pai mézeskalácsos



Magyar
Könyv
1991/4.

MÉZES

MENDE- MONDÁK

mézeskalács hajdanában, időszámítá-
előtt több ezer évvel – talán éppen az
s völgyében – egy forró kövön szüle-
Ezen süttették akkoriban az „őskenye-
a lepényt, amelynek tésztájába egy
es, éhes elődünk mézet kevert. Így
á az emberiség a mézes süteményre,
szí-veszi mindmáig, sőt valószínűleg
zen a gasztronómiai idők végezetéig.

időszámítás előtti III. évezredből
ptomból, az Indus völgyéből és Mezo-
niából egyaránt maradtak fenn kő és
g sötétformák. A görögök már bizonyít-
an az egyiptomiaktól tanulták a sütés és
en a mézeskalácsosság tudományát.
agoraszról az járta, olyannyira elítélte
ő állatok feláldozását, hogy helyettük in-
állat formájú mézeskalácsokat ajánlott
steneinek. A görög hajósok pedig a szá-
ra életbevágóan fontos jó széljárások is-
nek templomában áldoztak mézeskalá-

indezt Rudnay János – Beliczay László
könyvében olvashatjuk. Ők írják, hogy
kori Rómában a lépesmész, a mézzel ké-
kalács, sőt a sokféle, mézzel tartósított
mölcs is népszerű volt. A lukulluszi lako-
on mézzel készített répát, retket, sőt sa-
ú káposztát is ettek, sőt a fokhagyma
zel fontos patikaszernek számított. A ró-
Apicius időszámításunk előtt 300-ban
mézes receptet is felsorolt a szakács-

könyvében. A mézeskalács már akkoriban is
megihlette a költőket. *Marialis* római poéta
egyik epigrammájában például ezt írja:
*Néked e mesteri kéz ezer édes bábót is alkot:
A szorgalmas méh csak neki gyűjt és takarít.*

A rómaiak a méhészkedés és a mézes süte-
mények készítésének tudományát az egykori
provinciákra is eljuttatták. Így tanulták meg
az utódnépek: a kelták, a germánok, majd az
avarok, a szlávok; tőlük pedig a Kárpát-me-
dencébe érkező magyarok is.

A mézeskalács áldozati szerepével nem
csak a rómaiaknál találkozhatunk. A skandi-
návok és germánok abbéli örömeikben, hogy
a nappalok a téli napforduló idején hosszab-
bodni kezdtek, vaddisznónak formált *Hon-
nigbrodot* süttettek, és isteneiknek élő állat
helyett ezzel áldoztak.

A mézeskalács jelentősége a középkorban
sem halványodott el. Szintén a *Mézkönyv*ben
olvashatjuk, hogy egy *Bernleri* nevű apát
megiltotta a kolostorok szerzeteseinek a mé-

zeskalács-készítést, mert azt tartotta, hogy
„a fűszer, amit beletesznek, a szerzetesek
számára túlzottan izgató”. A középkorban a
sültekhez nem készítettek köretet, inkább re-
szelt mézeskalácsot, mustot, ecetet meg fű-
szernövényeket keverték össze, és egyfajta
vadasmártásként tálalták. Magyarországon
az ortodox zsidók még az 1930-as években is
reszelt mézeskaláccsal főztek.

Itáliában, Angliában, Franciaországban,
német földön – azaz szerte Európában – a
középkorban gyorsan szaporodtak a mézes-
kalácssütők, amelyek céhekbe, egyesületek-
be tömörültek. Süteményeik nem hiányoz-
hattak egyetlen jelentős társadalmi vagy val-
lási esemény megünnepléséről sem. Angliá-
ban olyan fontosságot tulajdonítottak nekik,
hogy a szenteket és vallási szimbólumokat
ábrázoló mézeskalácsokat még be is aranyoz-
ták. Az előkelő vendégeket is mézeskalács-
csal ajándékozták meg. *IV. Henrik*nek példá-
ul koronázása alkalmából a következő sza-
vakkal nyújtották át: „*Mézeskalácsot, Rous-
selot-körtét és a szívünket ajándékozzuk, szó-
val a legjobbat, amink van.*”

Ki hinné, hogy még a politikában is sze-
rephez jutott a mézeskalács? A feljegyzések
szerint *III. Henrik* egy ilyen mérgezett süte-
ménynek esett áldozatul. Ezek után azon
aligha kell csodálkoznunk, hogy a Grimm
testvérek *Jancsi és Juliska* című meséjét ih-
lető mézeskalácsház is valóságos volt. Egy

ban publikált tanulmány szerint a páhaborúk idején a nyomorgó szülők a mekeiket a spessarti erdőbe vitték, és ott sukra hagyták. Itt állt egy bizonyos *Kana Schrader* nevű asszony háza is, aki kalácsot süttött. Mesterien űzte a mesgét, és olyan jól ment az üzlet, hogy en megirigyelték: boszorkányság vádjáberbe fogták. Katharina a legszörnyűbb áásokat is kibírta, így végül felmentették. Iei azonban nem nyugodtak bele; egy éj megölték, és a saját házának forró kecéjében megégették.

Évszázadok során a mézesbábok elvesztek eredeti, kultikus, áldozati szerepüket. Ánkban a legutóbbi időkig azonban nán sok pogány áldozati emlék élt az egyes sűjáróhelyeken például viaszból vagy meskalácsból formált emberi testrészeket art, lábat, szempárt, fület, fogsort, szí- árusítottak. Ezeket nevezték – német val – *Offereknek*, azaz a beteg emberek jánlott áldozatainak. Egyes néprajzkuta- még a fonott kalácsot is az emberáldozat adványának tekintik, mondván, női haj- atot ábrázol.

mai mézesbábokra tehát nyugodt szívvel ndhatjuk, hogy átlényegült, megszelídült zozati emlékek. Sajnos, egyre ritkábban ta- ozunk velük, mint ahogy készítők, a hí- mézesbábosok is kiveszőben vannak. Pe- a mézeskalácsosság nemcsak mesterség, költészet is. Legszébben ezt *Mikszáth Kál- n* fogalmazta meg *A fekete városban* „... gszemtelenebb mesterség. Nem Merkur, Amor patronálása alatt áll. Csupa merő elem, csupa incselkedés. Nem is mester- ber a mézeskalácsos, poéta.” S hogy d még a mézestészának poétája ma is, azt

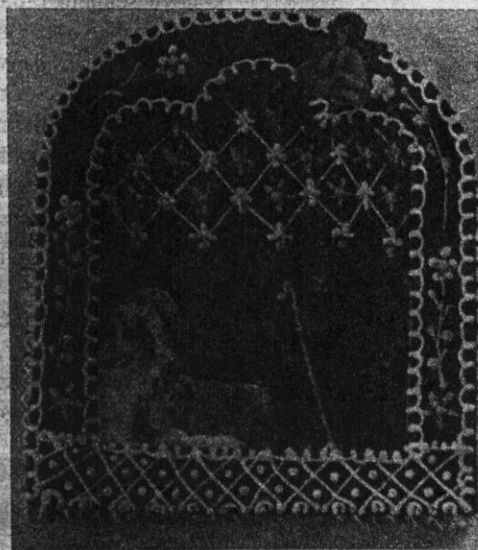
Markovics Tibor – Schéner Mihály A pápai mézesbábos című könyvecskéje bizonyítja. A tő ebben alkotótársul fogadta a bábokat gformázó cukrázmestert, a pápai *Varga* ánt. Így ír munkáiról: *A pápai mézesbá- / az igazi ne csodálkozz, / szürkalapja gasan: / baljában huszár lovagol, / hős- llik vagy katanagol, / jobbában a szive*

Varga Istvánról a világon már sokan és tfele tudják, hogy a mézesbábok szerel- se. Legutóbb például Párizsban Európa és merika legnevesebb mézeskalácsosainak ágraszoló kiállításán mutatkozott be a leg- mesebb hagyományokat őrző bábjaival: otaszegi legénnyel, betlehemes jelenettel, vával, pulykával, juhással, tükrös szívvel. pápai mézeskalácsos csöndes, szerény em- r, aki megterhelő napi munkája mellett – y helybéli cukrászüzemet vezet – nem is

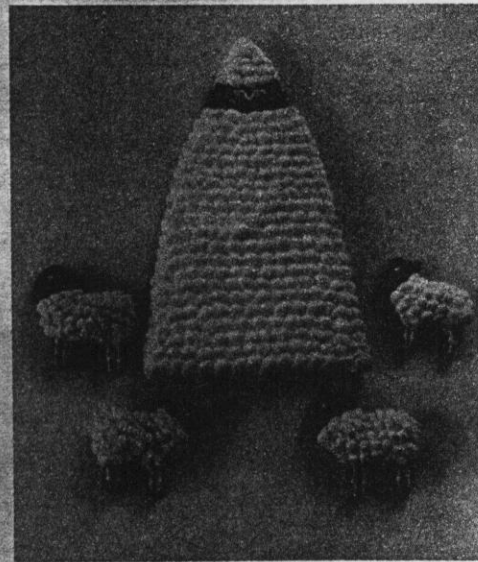
tudni, honnan vett szabad idejében álmodja meg és hívja életre a bábokat.

Parányi műhelye a cukrászüzemben kapott helyet, itt zsúfolódik össze a sok-sok eszköz, rajz, alapanyag, no meg a kész mézesek is itt nyerik el a végső formájukat. *Varga István* nagylelkű ember is, hiszen első kérésre elmeséli a mézestészta készítésének receptjét, noha hozzáteszi: egykori mestere, *Katula Mihály*, ha tésztát állított össze, elfordult, hogy inasa ne lássa, miből mennyi kerül bele; sőt mérés után még a súlyokat is összekeverte, nehogy a titkát kilesse. Ő azonban szemfüles volt, s ennek köszönhető, hogy most mi is megtudhatjuk: milyen is az igazi pápai mézesbábos. Először is kétféle tésztát kell hozzá készítenünk:

Betlehemes jelenet



Modern mézesbábok



A CUKORTÉSZTÁHOZ valók: 80 dkg finomliszt (20 százalékát rozsliszttel helyettesíthetjük), 50 dkg kristálycukor, 3 tojás, 1,5 dkg szalalkáli, 1 mokkaiskanál őrölt fahéj, 1/2–1/2 mokkaiskanál őrölt szegfűszeg meg ánizs.

A kristálycukrot két deci vízbe keverjük, és tűzre tesszük. A forrástól számítva tíz percig főzzük, majd a tűzről lehúzzuk, és egy darab nejlonnal a lábos száját jól lekötjük, hogy a párolgást teljesen megakadályozzuk; egy napig állni hagyjuk. Ezután a szitált liszttel, a tojásokkal, a szalalkálival meg a fűszerekkel tésztává gyúrjuk. (Aki hozzájut, fél mokkaiskanálnyi humuszsírt is beledolgozhat. Igaz, ettől a tészta kissé megsötéte- dik, de omlósabb lesz.)

A MÉZESTÉSZTÁHOZ valók: 50 dkg méz, kb. 50 dkg finomliszt.

A mézet egy edényben addig melegítjük, amíg gyöngyözni nem kezd, ami 10–15 percig tart. Még melegen a lisztet kevergetve beleszítáljuk, de csak annyit, hogy a tészta tejfől sűrűségű legyen.

A kétféle tésztát összegyúrjuk, és hidegre tesszük. Nagyon sokáig eláll. Formáláskor meglisztezett deszkán három milliméter vastagra nyújtjuk. Ha világosabb mézes süteményt szeretnénk kapni, több cukortésztát adjunk hozzá. Különösen a bábukhoz jobb ez, mert díszítésnél a színeket szebben kiadja, és a nedvességet nem szívja magába. A sütemények, bábok formálásához kiszűrőformákat veszünk, vagy a mintát kartonpapírból kivágjuk, a tésztára fektetjük, és késsel körülvágjuk. A tetejüket még melegen tojássárgával vagy hidegen csokoládéval megkenjük. Utóbbihoz a csokoládét gőzön megolvastjuk, és minden 10 dekára két evőkanál olajat számítva, összekeverjük.

A díszítéshez egy tojásfehérjét kb. 25 deka kétszer átszitált porcukorral simára keverünk, majd fél mokkaiskanálnyi ecetet öntünk bele, és még addig keverjük, amíg jó sűrű, de még kissé folyós nem lesz. A legmegbízhatóbb mód, ha zsírpapírból kis tölcserű formálunk, és a díszítőmasszával megtöltve, a zacskó csücskén tűhegynyi nyílást vágunk. A masszát beletöltve, a nyíláson át nyomva – mint egy ceruzával – rajzolunk vele a mézeskalácsokra mintákat.

A címlapon látható mézeskalácsok is elkészíthetők ebből a tésztából. Díszítésükhöz diót, mandulát, színes cukorkát, cukrozott gyümölcsöt is vehetünk, de szépek lesznek, ha a tetejüket egyszerűen csak a porcukros díszítőmasszával vonjuk be.

