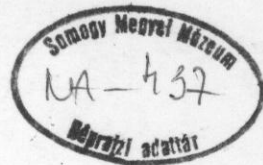


6TÚJÓÓ. KNEZY MÓIT
6TÚJÓÓ'S MÓEJE : 1568.



TART: MÉZESBÁBOS MESTERSÉG ANDOCSON

3 lap

FŐLÓRASU MÓTARÓ: ANDOCS

SAKMÓTARÓ: XV.

PAPÍRIPARI VÁLLALAT

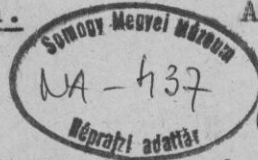


KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖZS

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 1149-es TETELÉ ALÓL

1149
Mézesbábos mesterség Andocsón.



HUNGARY
Adatközlő: Özv. Dani Sándorné
mézesbábos, és gyer-
tyaöntő.

Gy: Kéry Judit 1968.

1936 óta ez az épület bábosműhelynek volt berendezve. Kopitsok voltak az elődök, az ősök. A Kopits családba először benősült egy Csik nevű bábos, ez volt a férjem apósa. De a Csiknek kislánya született és akkor benősült a férjem Dani Sándor nevű és elvette Csik Máriát, akinek apja is és anyja is szakképzett bábos volt. Mint segéd került oda és a felesége szabadítottta fel. Később Csik Mária meghalt és akkor vett el engem. A férjem a kaposvári kiállításra elkészítette az andocsi templom másolatát, de nem lett kiállítás mert meghalt Hóman Bálint, aki a kiállítást megnyitotta volna. Akkor a férjem odaajándékozta a Néprajzi Múzeumnak. Művészeti okiratot kapott tőle. Egyik kés is, amit a múzeumnak eladtam, legalább 150 éves volt, de a legtöbb szerszám nagyon régi volt.

"Cukortészta, fehér tészta". 10 font cukrot megfőztünk 10 meszől vízben, /1 meszől kicsit kisebb mint a félliter/, mikor kicsit kezdett sűrűen csepegni a fakanálról, levettem, kihűtöttük. Este szoktuk bekeverni 17 lap szalakálit, tettünk bele /kb. 17 deka/. Bekebertük a tésztát, ekkor került bele a liszt 20 kg. körül és tojás 10-12 darab. Ez egy éjszaka állt. Reggel kisodortunk 2-2 kg.-ot egyszerre 1 cm.-es vékonyra./Az asztal amelyen sodortunk 3 m. hosszú is volt, alul tartódeszka volt, amin teknőben mézestésztát tároltak./ Két nagy fiókja volt az asztalnak, egyikben sodrófák, fakardok, mérők, falapocskák szintén mérésre, másikba kész tészták voltak téve./Mérőként szolgált egy falapocska, amelynek a felső felületén és középen egy kiálló pöcök volt. Sorba bevertük a falapocskát a tésztába és mellette vágtuk a tésztát a fakarddal. Amilyen volt a falapocska olyan széles lett a hosszukás mézestészta szelet és olyan hosszú volt, mint amilyen hosszú a falapocska volt, illetve a pöcökig a szélétől, mert a pöcök helyén is keresztbe vágták a tésztát és így két sort képzett. A másik fiókban rendszerint a formák voltak, ezeknek mindig ragyognia kellett, a fiók fehérrel volt kibélelve, annyira óvtuk a formákat, hogy meg ne rozsdásodjanak.

A kinyújtott fehér tésztát szagztatás előtt még meg kellett vizsgálni kézzel, hogy megfelelő keménységű-e. Ha a tészta nagyon terült, "ledig" volt azaz puha "herfelt" csináltunk: vízzel kis lisztet kevertünk össze, rákentük a tetejére és újra összesodortuk. Ha a tészta nem akart terülni, azaz kemény volt, akkor kis finom porcukrot szórtunk rá, ettől kicsit megengedett. Ezután jött a szagztatás, bádog szaggyal. A szagztatás után került ~~szaggyal~~ cifralásra. A baba fejét rendszerint én csináltam, egy fej került ráragasztásra és körülötte "eizolóval" kis mintázat. /4-8 és 10 forintos babáknál/. A baba nyakára kis "tuftolás" került, kék, piros, rózsaszín, sárga színekkel, kis hullámvonalas és pontozott diszszor. A legfelső sor mindig más színű volt mint a baba feje. A nyakrész alá került egy rózsa /mindenféle virágdisz pl. nefelejts csokrot is rózsának nevezett/ a rózsa alá jött a kötény, ez piros vagy kék papírból készült /tafet/ két rétege volt, alul rendszerint sárga, felül kék vagy piros. A felső papír ki volt lyukasztva levél, vagy csillag, vagy virág alaku lyukasztókkal. A lyukasztó rézből vagy csontból készült és fanyele volt. A köténynek való, papírt vonalzóval húztuk meg, kirajzoltuk mivel a kötény lefelé szélesedett, úgy rajzoltuk ki, hogy egyik lefelé a másik fölfelé volt és így nem esett le a papírból fölösleges anyag, nem akartuk, hogy pazarlódjon. Ugyanigy készült a sallang is a huszárra meg lóra. Az 1 Ft.-os babákra csak picike rózsa ment. A nagybabán a rózsa alá még 4 zöld levél jött, két kisebb és két nagyobb. A sallangokból kivágott virág, vagy levél motívumokat fölragasztgatták és felhasználták. A papíryanag csak kovással ragadt rá a tésztára.

Tojásfehérjével is rá lehetett ragasztani a babafejet, a babafej körül kis papirdisz került, amit plisszérszerűen késheggyel nyomkodtam bele. A babák külső oldalán eizolációs disz jött.

Eizolás: Kemény alakban cukorszirupot kaptunk a KIOSZ-tól. Egy pohár vízben feloldottuk, majd 1 liter vízzel felforraltuk sűrű masszára felfőztük, habverővel felvertük, hogy úgy csöpögjön mint a méz. Enyvet főztünk, 1 pohár tiszta enyv kellett bele, hogy ne lepjék a bögarak. Krumplilisztet is kevertünk bele, ez is KIOSZ kiutalásra volt kapható. Mikor mindezt összekevertük, letakartuk vizes ruhával. Festőanyagot kellett belekeverni, pirosat, sárgát, kéket vagy rózsaszínt, de festékből csak nagyon kevés kellett, mert kiérik és nagyon erős a szín. Zöldet kék-ből és sárgából kevertünk, fehér színhez semmi se kellett. A keverés aránya a következő volt: 2 pohár enyv, 2 pohár szirup és nagyon kevés festék. Kis porcelán bögrékben tartottuk, vizes ruhával letakarva, hogy ki ne hüljön. Cifralásra "tucnit" használtunk. Ez nagyon apró kupformájú réz, végén apró lyukkal, kerek vagy virágszerű lyukkal, ezt papirba hajtogattuk, bele raktuk a festéket és a papir szorításával nyomkodtuk ki a lyukon a cifraló anyagot.

Fehér tésztából készült a baba /1,2,4,8 és 10 forintos/ a ló /1,2,4,8,10,és 14 forintos/, sziv:/3,5,8,10,14 Ft.-os/ volt olyan aki 100 forintos szivet is csináltatott. A sziveken fehér szentgyörgyvirágok voltak zöld levéllel. A huszár 2,6,8,12,14 Ft.-os nagyságban készült. Óvasó 2 Ft.-ba került. Készítettünk még ridikült, aminek fehértészta volt a belseje, tafetpapir volt a külseje és kis fült ragasztottunk rá. Készült imakönyv is, ennek is a belseje fehér tészta volt, a külseje levelezőlappal volt ráragasztva és tafet papirral bevonva és cifralva. Az elejére szentkép került a Szentcsaláddal, a hátára angyal. Vigyázni kellett, hogy a papir meg ne törjön. A könyv oldalait celofán papirral ragasztottuk be. A könyv elejére olykor az Isten Báránya került. A gyerekek a repülőgépet meg a papucsot szerették. A repülőgépnek két vége ki volt lyukasztva és körgumit tettek bele, hogy azzal lehessen fogni. Barack: egyik fele sárga, másik fele pirosra festett fehér tésztából készült és 2-2 összeragasztottunk és egy kis papirfület kapott. Cseresznye kisebbszemű volt, itt is 2-2 összeragasztva, de a papirfül nagyobb volt. A papucs talpa tésztából készült, a feje papirból és közepén rózsadisz volt. Egy pár papucs 4 Ft.-ba került.

Mézes szelet: Mézet megfőztünk 2-3 kg.-ot, vigyázni kellett, mert könnyen kifut, csak lassu tűz mellett lehet főzni. Akkor jó a méz, ha belecsöpögtetjük a pohárba és megáll, mint a gyöngyszem. Ekkor kitettük hülni, de még langyosan belekevertük a megszitált lisztet egy teknőbe, 8-10 db. tojás, kis citromhéj és törött fahéj került még bele, majd 50 % fehértésztát és 50 % mézestésztát egymásra téve, hamuzsírba megcsöpögtetjük, ettől megbarnult. A hamuzsírba aztán össze kell dolgozni. A hamuzsirt kis pohárban, kis vízzel tejfelszerűen kellett eldolgozni, hogy egyenletes legyen. A mézestésztánál is előfordul, hogy lágy, ekkor erre is "herfel" jön. Ha kemény, akkor pedig porcukor. Néha hatszor is összedobtuk, mert nem volt megfelelő. Az én férjem olyan sima bábót készített, hogy irigyelték. Ebből a mézes tésztából készült a mézes szelet és puszedli. A mézesszelet és puszedli tetejére, de főképp a puszedli tetejére került az ibercug. 6 tojás fehérjét felvertünk, porcukorral sűrűre kikevertük és egy kis kevés vaniliás cukrot és citromlét tettünk bele. Mint a piskótatészta sűrű krémszerű lett. A puszedlire késsel kellett rátenni, ezen ha megfelelő vastag volt az ibercug, akkor kikristályosodott, repedezett.

Itt a Kopicok voltak a legrégebbi bábosok, külön volt a mézesbábos szoba nálunk, külön a gyertyaöntő, a sütő és a raktározó. Többnyire a Balaton környékére jártunk Balatonendréd, Földvár, Szárszó, Kőröshegy, Somogyegres, Zics, Nágocs, Fiad, Karád, Tur, Látrány, ritkábban: Mernye, Geréz, Szil, Bonnya, Gölle, Gamás. Itt négyen voltunk bábosok, mindig megbeszéltük

Szolnok Megyei Múzeum
NA-437
Kézirati Osztály

hogy ki hova megy. Rendszerint én mentem a legmesszebb, erőszakosak voltak. Én majdnem minden vasárnap mentem, vásárra a férjem ment el a környékre. Ő legtöbbit Törökkoppányba járt. Bucsukra is rendszerint eljártunk. Karácsonyra készítettük a karácsonyi aprólékat, húsvétra babákat. Az itteni bábosok: a Rózsabáboš, ez jelenleg Toponáron van, Petrács ez most is működik, és az Özv. Pantlerné, akinek a férje inas volt nálunk.