



Gyűjtő: MARÓDI ERZSÉBET

Gyűjtés ideje: 1965.

TART.: A KAPOSVÁRI MÉZESBÁBOS MESTERSÉG

8 lap

Földrajzi mutató: KAPOSVÁR

Szakmutató: XV

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁROZÁS

ÁTVÉZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 174-es TETELE ALÓL

1174

Maródi Erzsébet

A kaposvári mézesbábos mesterség



Gyűjtés ideje: 1965. Helye: Kaposvár.

Adatközlő: özv. Szücs Jánosné sz. Gvardián Mária 65 éves mézesbábos. Ma is működő /özvegyi jogon /.

Kaposvár, Petőfi u. 2.

A mézesbábos mesterséget Szücs néni emlékezete szerint több mint 100 éve végzi a Szücs család. Nagyapja 1862-ben kapta mesterlevelét, amelyet Pécsen állítottak ki német nyelven. / A mesterlevelen "Meister Brief" - en Pécs, azaz Fünfkirchen szerepel /. Fia tőle tanulta mesterséget. Unokája Szücs János Marcaliban tanult, itt volt inas. A segédlevelet is itt kapta meg, de mesterlevelét már Kaposváron. Felesége Gvardián Mária tőle sajátította el a mézesbábosságot, ő maga azonban nem szerzett mesterlevelet.

1. A műhely leírása.

A jelenlegi műhely a konyhából nyíló nagy helyiség. Ebben már 1862-óta végzik ugyanazt a munkát. A berendezése is nagyrészt örökölt. A főbb eszközök a régi helyükön állnak immár. 100 éve.

A tészta kidolgozó asztal "a preh" a sarokban áll. Kendertilolóhoz hasonló fából készült. A helyiség északi részén levő fal mellett kis sublót áll. Rajta régi egyensúlyzó mérleg súlysorozattal. Érdekessége, hogy a mértékegység nem kg., hanem font. Szücs néni ma is ezzel mér, ezzel számol. A szekrény mellett áll a kemence. A nyugati falrészén régi bábformák vannak felakasztva, de már diszként. A fal mellett nagy faláda áll. Ebben tárolják a mézeskalácsokat. A déli falrész mellett hatalmas asztal szolgál az anyagok, szerszámok, vagy az elkészült sütemények pillanatnyi tárolására.

A dolgozóasztal az egyik legfontosabb berendezési tárgy közepén áll. Teteje mozgatható, 5-6 cm. vastag fatábla. Talán még az üknagyapa idejéből való.

A mennyezetről deszkakeret függ deszkák tartására. A kiszült mézes süteményeket ide felteszik hűlni.

Még néhány szerszámot kell említenem. Ilyen a sodrófa, loo éves somfagyökérből készült. A sodrófának nagyon erősnek kell lennie, mert a mézes tészta kemény és nagy erő kifejtés kell a nyújtására.

A tészta szaggatásához régen faütőfát használtak. Ezeket a régi öreg bábos mesterek maguk faragták, vagy más faragáshoz értő emberrel készítették el. Ma bádóg-szaggatókat használnak. Kb. 40 éve ment ki a használatból a fa ütőfa. Különféle nagyságú kések is szükségeltetnek a mázolásához közönséges nagyságú kés, a felvágott szeletek felemelésére pedig széles pengéjű kés szükségeltetik.

Különleges szerszám a tésztavágó sodrófa. Ebbe 11 kés van illesztve, s szeletelésre használják.

2. Munkamenet.

A ma készülő mézes tészta alapanyaga: cukor, méz, liszt, tojás, szalalkáli. Ez utóbbit és a festőanyagot a KIOSZ kiutalására veszi meg Szücs néni. A többi anyagot boltból szerzi be. Az anyagot mindig pénzzel fizették meg, sosem áruval.

A munkamenet a tészta készítésével kezdődik. Minden kiló cukorhoz 6 dl. víz és 1 dl. méz kell. Ezt összefőzik. Így kapják a mézes tésztát. De szoktak készíteni fehér tésztát is, ehhez csak cukor és víz kellett. Régen a fehértésztához még burgonyaszörpöt adtak, ma egy kevés mézet. 5 percig főzik az így össze-

kevert cukrot, vizet és mézet nagy lábosban, ezután teknőbe öntik. Itt történik a "bekeverés". Ennél tojást, lisztet és fűszereket /leszerelt narancshéj, fahéj / adnak az anyaghoz, és nagy keverőlapáttal lassan kevergetik, hogy az anyag alaposan el legyen dolgozva. 1 kg. cukorhoz kb. 2 kg. liszt kell. A szalalkáli utoljára kerül a masszába. Ezután 10-12 óráig pihentetik a tésztát. Rendszerint este történik a bekeverés és éjjel a pihentetés.

A tészta kidolgozása "a prekkelés" az egyik legnehezebb munka. Általában 5-6 kg.-os gombócba összeállított tésztát lehet "megprekkelni" és ezután sodrófával fokozatosan a megfelelő vastagságot kell kialakítani. Kisebb formákhoz vékonyabbra sodorják a tésztát. A sodrás után a "szaggatás" ideje következik. A fehér tésztából /amelyben nincs méz / baba, sziv, ló, huszár, stb. készítése történik. Mézes tésztából pogácsaszaggatóval különféle nagyságra szaggatnak, vagy mézes szeletet /stangli / hosszukásabb formával. A kész formákat tepsibe "plébe" rakják. A berakásnál ügyelni kell a távolságra, nehogy összesüljön a sütemény. A tepsi mérete 1 m². Nagyobb tésztákból 60 db. fél egy tepsibe, a kisebbekből 80-90.

"Sütés" szintén a kiszaggatott tészta nagyságától függ. Kb. 10 perc alatt sül meg. A mézes tésztát másnap "a reszülőbe" rakják, azaz a szárogatóba, amely a kemence felett van. A szárogatóformák fából van^{nak}, az aljuk drót. A meleget egyenletesen, fokozatosan engedik át. A szárított mézest másnap vaniliás cukorral kell bevonni. Ezt nevezik "kandirozásnak".

A kandirozás a következőképp történik: 60 dg. cukorhoz 1,5 dl. víz kerül, ezt összefőzik. Tapasztalat szerint állapítja meg a bábos mikor jó, úgy, hogy a kanálba merített folyadékból néhány cseppet az ujja közé vesz. Ha a széthuzott ujjak között keletkezett

szál nem szakad el, akkor jó. A teknőbe, vagy rézüstbe rakott kiszaggatott mézes tésztára "puszedlira" forrón öntik rá ezt a folyadékot és főzőkanállal megkeverik, hogy egyenletesen vonja be. Ha már szárad a máz, akkor előre meglisztezett táblára kiborítják a puszedlit. Az összetapadt darabokat szétveszik, mert később már nem lehet, annyira megszilárdul a máz.

A fehér tésztát, / amelyben nincs méz / miután megsült, a deszkákra teszik fel száradni. Ezekre diszítés kerül "eizolás". Ez úgy történik, hogy előre elkészítik a festés alapanyagát. Cukrot vízzel felfőznek, s rézüstben felferik habnak, burgonyaliszttel összekverik. Ezután szétválasztják és különféle ételfestékekkel összekeverik. Így piros, kék, rózsaszín, sárga, zöld színekre. A festékanyagot zacskószerű anyagba teszik bele, amelynek a végén egy kis cső "tutli" van. A zacskóba tett festéket enyhe nyomással írják rá a tutlival a tésztára. Közbe vigyáznak, úgy hajtogatják be a zacskó széleit, hogy a festék ne jöhessen ki máshol, csak a kis csövön. A tutlival csak vonalakat lehet húzni. Bonyolultabb mintához, mint a babafejek, vagy a tükör szélének diszítése, az un. "rambizó" szolgál. Képet, tükröt is szoktak a tésztára ragasztani ezzel a festőanyaggal, vagy kovásszerű péppel. Ez finomliszt leforrázásával ké-

3. Tárolás.

Nagy faládákban történik. Ezek kizárólag az otthoni használatra szolgálnak, nem szállítják őket.

4. Csomagolás.

E célra celofán és más csomagolópapírt alkalmaznak.

A gömbölyű puszediliből 10 db. van celofánnal egybecsomagolva, sulya kb. 15 dkg. ára: 5.-Ft. Az apróbb fajta süteményből 9 db. van

egy csomagban, sulya 50 dkg. ára: 2 Ft. Ennél csak celofánpapírt alkalmaznak. Az előbb említett nagyobb daraboknál fehér csomagoló-papír is szükséges. Szücs néni így tartja tisztának és esztetikusnak a csomagolást. Ez különösen a mintázott daraboknál és báboknál elengedhetetlen.

A harmadik fajta / a beszórt / puszédliból 5 db. van egy csomagban. Ez 9-10 dkg. 3 Ft.-jával.

Negyedik fajta a stangli, ennél 5 db. kerül egy papírba, ez 15 dkg. 5 Ft.-jával.

A csomagokat vékony spárgával és horgolócérnával kötik át.

5. Szállítás.

E célra készült ládákban történik. 4-5 sort kell egyforma magasra rakni. A láda közepén egy hevederrel két rekeszre van osztva. Ezenkívül elválasztódeszkák akadályozzák meg azt, hogy egymástól megnyomódjanak a sütemények. A jó csomagolás elősegíti az áru épségének megkímélését. A puszédlifélék rétegekben szokás egymásrafektetni. A babafélékből kettőt-kettőt háttal, azaz mintázatlan felével egymásnak fordítva kell csomagolni. A szivet egyenként külön papírban. Régen lovaskocsival szállítottak. Szücséknek 1918-ig saját fogatuk volt. Azóta bérkocsira szoritkoznak. Az utóbbi időben pedig tehertaxit rendelnek.

6. Értékesítés.

Régen is és ma is maguk a termelők, azaz Szücs néniék adták el, mint ahogy így tettek a megyében a többi bábosok is Marcaliban, Csurgón, Szigetváron, Andocson, stb. Nagyobb értékesítési lehetőség a falusi vásárokon, bucsukon volt. Az áruk kelendőségét szolgálta még az a szokás is, hogy a legények a lányoknak mézeskalács ajándékot vette, főképp mézeskalács szivet. Kaposváron régen négy, vagy hat vásár is volt. Nagyobb községekben attól függően, milyen nagy volt a helység, egy vagy két izben, vagy kétévenként rendeztek vá-

sárokat. Pl. Somogysárdon és Kadarkuton nagy kirakódó vásárookra emékeznek, viszont Kaposmérőn, vagy Nagybajomban csak állatvásár volt. Általában negyedévenként jökerült sor vásárra.

Másik eladási lehetőség piacokon és bucsukon lehetett. A vásárok vasárnapokon, a piacok és bucsuk egyéb napokon is lehettek. Nagy ünnepek előtt, mint karácsony, husvét mindig nagyobb volt a kereslet. Ehhez alkalmazkodtak is, karácsony előtt karácsonyfadiszeknek való bábokat, husvét előtt nyuszi formájú süteményeket is árusítottak.

Ma már a vásárok megszűntek, eladási lehetőség csak a piacon, bucsukon van. Az igények az utóbbi évtizedek alatt nagyon megváltoztak a rendkívül fejlett édesipar hatására. Vannak még akik kedvelik a mézeskalácsot. Falun még jobban élnek a régi emlékek, ott szivesebben veszik a mézeskalács szivet, lovat. Városban inkább a mézespusedli kel él, s a husvétra készített tojás. Természetesen az is mézestésztából. Nagyon sokat vásárolnak a külföldiek. Az igények megváltozása és megnövekedése különösen a gyerekeken mérhető le, többségük ma már nem sokra becsüli a mézest, hiszen nagyon sokféle kimódoltabb és sokszor tetszetősebb bolti édesség között válogathatnak.

A régi időben krajcárral fizettek, ma forinttal. Még 1945. előtt, de főképp még azelőtti időkben a mézesbábos mesterség jól kereső szakmának számított. Ma már nem kifizetődő, kihalt félben van, inasokat már nem is alkalmazhatnak.

7. A mester helye a társadalomban.

Régen az kisiparosok a társadalom igen megbecsült rétegének tartották magukat. A becsületes, dolgos iparossal a felsőbb osztályok is szívesen szóbaálltak - Szücs néni szerint. Az iparos családok igyekeztek taníttatni. Először négy polgári volt a színvonal, de

az 1920-as 30-as években sokan arra törekedtek, hogy érettségizzen a gyermekük. Az iparosok egymás között összetartottak, jó barátságban voltak. Egymás között házasodtak. Megállapodásokat kötöttek pl. hogy egymás piacára nem járnak. Közös szórakozási alkalmakat is teremtettek. Ilyen volt az Iparosok Legényegylete, ezenkívül az iparos dalárdák.

Kis mértékben a közigazgatásban is részt vettek, néhányan bekerültek a ~~kisiparosok~~ községi képviselőtestületbe és előljáróságba.

Ma a Kisiparosok Országos Szövetsége fogja össze a még működő kismestereket.

8. Az iparosok életmódja.

A nap legnagyobb részét természetesen a munka töltötte ki, pihenésre, szórakozásra alig akadt alkalom. Legtöbb munka ősszel adódott, ekkor minden vasárnap bucsu volt és van ma is. Régen 4-5 helyre is elmentek egy nap, ma csak egy helyre szabad. Legtöbb sütési munka a bucsuk előtti és közti időszakban, karácson és husvét előtt adódott, tehát bizonyos szezonok idején.

Szórakozási alkalmak voltak az un. iparosbálak, tűzoltóbálak, színjátszóköri és a dalárdák előadásai.

9. A Szücs család működésének írásbeli dokumentumai.

Egyik érdekes emlék a már említett 1862-ből származó Meisterbrief. Szücs Pál iparos-segéd bizonyítványa és bábsütő munkakönyve szintén figyelemreméltó. A munkakönyvből ma már furcsának hat a régi szövegezés: Szücs János magát ezen hivatalnál jelentvén, számára bábsütő mesterségének folytatására az engedély ezennel megadatik: - kötelezvé magát az illető ipartársulat előljárójánál jelenteni, s magát a társulat alapszabályaihoz alkalmazni. "

Szücs néni őriz még egy felvételi jegyet a Kaposvári Egyesült



Ipartársulatba, ezen látható az iparosok pecsétje; két kéz összefog.

A bábosok leggyakoribb dalai a következők voltak:

Babám a bábosné

Lánya a kocsmárosné

...

Ne nézz babám pogánynak

a bábosnak nincsen vasárnap!