

alatta gyöngyvirág, tulipán tölti ki a köröket és a hulló tulipán. Egy mákói kék kanáltartó lapját a kanáltartó rész tagolja, a díszítésre szánt mező közepén vörös tulipán áll s onnan erednek, jobbra-balra el, a hullámosan menő szárok s rajtuk gyöngyvirágok, rózsák, tulipánok.

Bár a turizmus hatására a hagyománytól eltérő motívumok és új dísz tárgyak jelentek meg, Kovács Pali Ferenc és a Bokréta Egyesület más lelkes tagjai igyekeznek megőrizni a mesterséget és megszerettetni azt a fiatalokkal. A Mákófalván szervezett gyermek- és felnőtt táborokban bárkit szívesen látnak.

Toth Orsolya – Zsizsmann Erika

Források: Váraday Pál – Borbély Anikó: Kalotaszeg. II. köt, Zrínyi Nyomda Kiadója, Bp. 1990.; Malonyai Dezső: Magyar Nép Művészete. Budapest 1906.

Mézeskalácskészítés Csíkrákoson

Csíkrákos, a felcsíki medencében, az Olt folyó partján terül el. Nevezetességei között megemlíthetjük a templomot, – melynek első megépített része, az erődítmény jellegű torony az 1070-es évekből való –, a Cserei-kúriát, a 250 éves kápolnát és Rákos Hargita aljai határában lévő pogányvárat. Itt az ásátások során kiderült, hogy a ma meglévő romokat egy kétezzer éves vár maradványaira építették.

Csíkrákoson a mézeskalácskészítés régi mesterség, amelynek múltja az örményekhez nyúlik vissza. Ma több roma család is foglalkozik ezzel a mesterséggel. Sinka Márton és családja (huszonkilenc éve), Sinka Béláné (tizenöt éve), Sinka Nándor (tizenöt éve), Zerkula András (tizenöt éve), Bánfy Mihály (tizenöt éve).

A nép életében régen fontos eseménynek számítottak a vásárok, búcsúk. Ezeken a helyeken fontosak voltak a mézeskalácsok, melyekkel a vásárlók érzelmeiket, gondolataikat is ki tudták fejezni. A szerelmesek szív alakú pogácsát vásároltak egymásnak, más esetben a lányok a fiúknak ló, a fiúk a lányoknak meg baba-mézeskalácsot ajándékoztak. A szomszéd települések búcsújaira ellátogató emberek búcsúfiát vásároltak az otthonmaradottaknak.

Az 1900-as évekig a mézespogácsák kevésbé voltak cícomások, mint manapság. Ezek úgynevezett barna pogácsák voltak, ánizzsal, meg mézzel ízesítve. Régen ez különleges édességnek számított. Íze felejthetetlen maradt annak, aki kóstolta. Egy 1936-ban kiadott kalendáriumban a november 21 és 29 között meghirdetett Csíkrákosi Országos Vásáron nélkülözhetetlen ínycsengő volt a barna pogácsa.

Gyűjtésemet magam készítette kérdőív segítségével végeztem, személyesen ellátogatva beszélgetőtársaimhoz.

Első a csíkrákosi születésű Bánfy Mihály volt. Ő dédnagyanyjától, Péter Orsolyától „lopta el” a mesterség csínját-bínját. Náluk ez családi foglalkozás. A kalácskészítés két legfontosabb műveletében, a gyúrásában és a készítésben betartják a hagyományos módszert. Elmondása szerint nagy pontosságot és energiát kíván ez a foglalkozás, alapfeltétele a sokéves tapasztalat. A családban foglalkoztatottak: Bánfy Mihály – a férj – a sütést és a dagasztást, Bánfy Erzsébet – a feleség – a kisírtést (nyújtást) és a formázást, Bánfy Márta – a leány – a díszítést végzi.

A búcsú népszerűségétől függő mennyiséget két nappal előtte dagasztják be. A tészta kelési ideje egy éjszaka, másnap történik a sütés és a díszítés. A munka az úgynevezett pincelakásban történik, ez egy 4x4 méteres helyiség. Itt található az ún. munkásasztal, ezen gyúrnák, formázzák, sírtik a tésztát. Itt vannak a polcok, ezen tárolják a frissen sült, kihűlni való pogácsákat, továbbá a háromszakaszos kagyló, valamint a nagy sütő, melyben egyszerre három adag pogácsa sül, van itt még egy szekrény, melyben a mézeskalács készítéséhez szükséges eszközök találhatóak: tésztasírtó, nagy- és kis szívformák, rózsakarika, baba-, kosár-, csizma-, szív-, nyúl forma, rózsászó. A díszítésben nélkülözhetetlen eszköz a *ramflicső*, ennek segítségével kerül dísz a mézeskalácsra.

Egy-egy nagyobb búcsúra bekavarendó anyag a Bánfy-család receptje szerint a következő: 16 dkg cukor, melyből szirupot főznek. Amikor a szirup kihűlt hozzá keverik a 25 kg lisztet, kelesztőnek 10 dkg szalakálét, citromsót, szódaport és 2 kg mézet. Egy éjszakányi pihentetés után, reggel egy kis adaggal kipróbálják a sütést. Hogy a készítmény ne valljon kudarcot.

A gyúrótablán a tésztát még egyszer jól átgyúrja, kisíríti 2-3 mm vastagságúra, s egy kis darabot betesz a sütőbe. Sülés után megtöri, hogy biztos legyen megfelelő-e vagy sem. Hogyha „lédig” lyukacsos, ha „sper” akkor kemény. Ha lyukacsos, 2 dl tejben feloldott lisztet adagol hozzá, ha kemény tíz dkg sütőport ad hozzá kevés vízben feloldva, így biztos lehet a jó minőségben. A sikeresen bedagasztott tésztát, minél vékonyabbra nyújtja, annál több pogácsát készíthet belőle. Miután a tésztát egyenletesen kinyújtotta, különböző formákat készítő eszközzel kiszaggatja, tepsibe helyezi és megsüti. A sülési idő tíz perc.

Bánfy Mihály maga készíti el a szükséges eszközöket, ezek csizma, rózsa és ló alakúak.

A csíksomlyói búcsúra való készülődés nemcsak minket, búcsújárókat, de a mézeskalács-készítőket is megmozgatja, nagyobb munkát, fáradtságot, áldozatot kíván tőlük, hiszen erre az alkalomra megformázzák a csíksomlyói templom kétágú tornyát is.

Minden mézeskalácsfigurát a maga sajátos, jellegzetes módján díszítenek. A kisült pogácsákat sorba egymás mellé helyezik és várnak, amíg kihűl. A kihűlés után az első művelet a festés. Ez általában piros, ritkábban sárga színű. Az *áj*, vagyis a díszítő anyag, tisztán cukor és zselatin, amit addig főznek, amíg már nem folyik, hanem „szotyog”. Ezután átszűrjük egy másik edénybe, és kézzel gyúrnák míg fehér habbá nem lesz.

A *ramflicső*nek nevezett eszköz segítségével díszítik, hullámszerű vagy keresztvező csíkokat írnak rá a forma díszítési követelményeinek megfelelően. Bánfy Marika – a leány – elmondása szerint a díszítés nagy türelmet, kézügyességet kíván, és csakis az kap hozzá erőt az égtől, aki ebbe a mesterségbe beleszületik.

Bánfy Erzsébet – a feleség – elmondása szerint életüket nem tudnák elképzelni a frissen sült mézeskalács illata és a díszítés kellemes hangulata nélkül. Ez azonban ma már inkább csak kedvtelésnek tekinthető, nem ez megalapjuk fő alapja.

Másképp van ez, a szintén Csíkrákoson élő Sinka Nándor és családja esetében akik számára elsősorban ez jelenti a megélhetést. Ez a család minden idejét a mézeskalácskészítésre fordítja. Tizenöt éve már annak, hogy a férj nagyanyjától, Grácsa Máriától eltanulták a mesterséget. A családtagokon kívül, másokat is foglalkoztatnak, részt vesz a munkában Sinka Nándor (negyvenkilenc éves) a férj, Sinka Erzsébet (negyvenegy éves) a feleség, Sinka Nándor (tizennyolc éves) a fiú, Pál Ibolya (húsz éves) és Pál Katalin (huszonkét éves) csíkrákosi lakosok.

Évente 64 egyházbúcsún vesznek részt, áruikat kínálva. Pl.: a csíkcicsói Szt. Antal-búcsú, a gyimesközéploki Magdolna-búcsú, a gyimesi Virágvasárnap-búcsú, a hidegségi Szt. István-búcsú, az ákosfalvi Szt. Imre-búcsú, a dánfalvi Nagyboldogasszony-búcsú, a gyergyóremetei Szt. Margit-búcsú stb.

A Sinka család más receptet használ a mézeskalács elkészítéséhez. Eszerint összekevernek 30 dkg lisztet, 14 dkg cukrot, egy citrom reszelt héját, egy kanál tört fahéjat, három darab tört szegfűszeget, késhegynyi szódaport és mézet, ízlés szerint. Ezt jól összedolgozzák, fél cm vastagságúra kinyújtják, sütőbadogon megsüti, miután kihűl, cukormázzal bevonják. A festés meg a díszítés ugyanúgy történik, mint az előző esetben. Miután elkészültek a díszítéssel, egy kis tükröt helyeznek a közepébe.

Befejezésül a mézeskalács készítésben használatos szakszavakat mutatom be: *áj* – a cukorból és zselatinból készült anyag, ezzel díszítik a mézeskalácsokat; *megírja* – színes festékekkel díszíti; *tepsi*: – egy 45 x 45 cm nagyságú, pléhből készült lap, erre sorakoztatva sült meg a mézeskalács; *ler* – a tűzhely sütője; *munkásasztal* – 2x2 m felületű asztaltető, ezen dagasztják, nyújtják és formázzák a mézeskalács tésztát, *ramflicső* – egy fémből készült, tölcészerű, díszítésre alkalmas eszköz; *sper* – a kemény, sikertelen tészta neve; *lédig* – lyukacsos tésztát jelent, amit újra át kell dolgozni; *cirkalmazás* – a mézes kalács figura díszítése; *rózsászó* – a ramflicsőhöz hasonló eszköz, mellyel rózsa alakú díszek készíthetők a mézeskalácsra; *spakli* – lapos fémfelülettel ellátott, fanyelű eszköz, ennek segítségével szedik ki a tepsihez ragadt mézespogácsát.

Vezető tanár: Mirk László

Szabó Mónika