



TÉSZTAFORMÁLÓ MÉZESKALÁCS-KÉSZÍTŐ

▷ SZÖVEG ÉS FÉNYKÉP: SARUSI ISTVÁN

Debrecenig csalt az ünnepi sütemény illata: Radics Lászlóval, az ország egyetlen, Népművészet Mestere címet elért mézeskalács-készítőjével találkozom

A városnak mindig híres malom- és sütőipara volt, így nem meglepő, hogy évszázadokon át mézeskalács-készítése is kiemelkedőnek számított. A mézeskalács-ágazat egészen a 19. század elejéig, a répacukor-feldolgozás iparosításának kezdetéig virágzott – persze nemcsak Debrecenben, hanem ország-szerte is. Ezután viszont két út állt a mesterek előtt: vagy elkezdtek cukrásztermékeket, puszedlit és piskótákat készíteni, így biztosítva további fennmaradásukat, vagy vidéki településekre költözve az ottani vásárokon, búcsúkon keresték meg betevőjüket – mézeskaláccsal.

Radicséknál mézeskalács-alapanyaggal mindjárt háromféleképpen is találkozom: tokni-, fehér- és barnatésztával.

A legtöbb esetben a fő alkotóelemek a méz (itt vegyes virágmézet használnak, aranybarna színét a sütemény is átveszi; az akácmézet nem ajánlják, mert az túlságosan édes, és nem kifejezetten zamatos), liszt (a BL-55-ös török-szentmiklósi finomlisztre esküszik Radics László), cukor (répacukor, mert az már generációk óta bevált), zsiradék (zsír, vaj, margarin), tojás és valamilyen lazítóanyag, például szalalkáli, amitől a tészta sütésnél megdagad. Fűszerek közül a fahéj, ánizs, szegfűszeg és dió jellemzőek.

A megkevert tészta táblára, azaz

munkasztalra kerül, ahol egy végső gyúrást követően elkezdik nyújtani, utána pedig a „mászlízás”, azaz kiszabás következik. Ha ezzel is végeztek, akkor kézzel beütik a tokniba, a kiválasztott formába az enyhén lisztes tésztát. Onnan késheggyel kiemelve kapják meg a mintázott tésztát, amit kör alak

... a fő alkotóelemek a méz – itt vegyes virágmézet használnak, aranybarna színét a sütemény is átveszi; az akácmézet nem ajánlják, mert az túlságosan édes, és nem kifejezetten zamatos.

esetén tányérnak hívnak, de akár huszár, kakas, ló, szív, pipa, olló, kard, baba és bölcső is formázható így. A formából kivett tésztadarabok a gárba, azaz padlótól mennyezetig érő szárítóállványokra kerülnek.

Közben a kemencét régen felfűtötték – kizárólag bükkfával, mert e fajtája nem pattogat szikrákat. Sülés után ruhára borogatják a termékeket, majd kihűlés után celofánba csomagolva raktározzák.

A fehértészta méz nélküli, és itt nincs szükség pihentetési időre (míg a toknitészta 12 órát pihen nyújtás és formázás előtt – régen ez akár 8 hónapos érlelést is jelentett). A sütés után a kiformázott darabok itt is a gárba kerülnek, majd a steiholás jön: piros alapfestékezés. Az eizolás pedig a zselatinból, cukorból és burgonyaszörpöből felvert kemény habbal való díszítést fedi – így végül igazi dísz tárgyak készülnek, amik ráadásul ehetők is...

A barnatésztánál – a toknihoz hasonlóan – a vízből és cukorból

főzött szirupra öntik a mézet, ám a kihűlt masszába tojássárgáját és fűszereket kevernek: őrlött fahéjat és szegfűszeget. Lényeges eltérés még, hogy ebbe több szalalkáli kerül, hogy sütésnél jobban megpuffadjon a tészta, amiből leginkább sima, diós és mandulás puszedlit készítenek. Sütés után kerülhet még csoki és kókuszreszelék, valamint glazúr, tehát cukormáz is a puszedlik tetejére.

A mézeskalácsosok munkaritmusa sajátos, ugyanis naponta más és más munkafolyamatokat végeznek: egyik nap tésztát gyúrnak (átlagosan 50 kg-nyi egy adag), amit még aznap kisütnek és másnap ragasztják össze a házikókat, vagy épp díszítik az előzőleg kisült formát. A belépőszintet a sík formák elké-

szítése jelenti: „... azok egyszerűek, mert tojásfehérje, porcukor keverékével, írókás technikával feldíszítjük őket és készen vannak. Bonyolultabb, amikor térbeli mézeskalács-kompozíciót kell csinálni: akkor fenyőfát, házikót állítunk össze.” Megnyugtatólag azért hozzászól a mester, hogy ezeket is bármelyik háziasszony el tudja készíteni.

„Úgy gondolom, hogy mivel évszázadok óta csinálnak mézeskalácsot, feleségem családján belül is 100 évnél régebben, a fiam 36 évesen 26 éve csinálja, mert tízévesen az iskolából hazajöve már bele-belekóstolt a mézeskalácsosságba; tehát rajtunk nem fog múlni, hogy még száz évig megmaradjon a mesterség!” – lelkesedik Radics László.



SARUSI ISTVÁN
TUDOMÁNYOS ÉS
KULTURÁLIS TÉMÁKAT
FELDOLGOZÓ, SZABADÚSZÓ
FOTÓS, ÚJSÁGÍRÓ

Aprólékos, percíz minták

A mézeskalácsokat tojásfehérjéből és porcukorból kevert habbal, nyomózsák segítségével díszítik



Mézeskalács-(s)ütőformák

A mai fém, netán műanyag szaggatóformák elődei sűrű szálú dió- vagy kőrtefából készültek. Ezekbe kézzel kell belenyomkodni, „döngölni” a tésztát, ami aztán felveszi az adott formát, mintát. Egykor a mézeskalácsosok – inaséveik alatt – maguk faragták őket