

Nemzedékváltás egy debreceni „mézes” családban

Radics László népi iparművész tősgyökeres debreceni. Orvosi műszerészként dolgozott, amikor megismerte a feleségét, akinek a felmenői között több mézeskalácsos is volt. Egy idő után a férj is tésztára cserélte a fémét. Most történelmi pillanat érkezett el a család életében: fiuk, a negyvenéves Zoltán veszi át a műhelyt, és viszi tovább a vállalkozást. Debreceni otthonukban kerestem fel őket.

Radicsék otthonát könnyű megtalálni, mert egy piros „mézeskalács szív” díszíti a falat a házszám mellett.

– *Hogy lesz egy orvosi műszerészből mézeskalácsos?*

– Volt egy barátom, aki elhívott az eljegyzésére Hajdúböszörménybe, hogy fogadjam és köszöntsem a vendégeket. Afféle vőfélyszerepet szánt nekem, és én örömmel elvállaltam még az esküvőn is. Itt ismertem meg a későbbi feleségemet is. Az ő családja élt mézeskalács-készítésből. Pontosabban már a nagyszülők is ezt a mesterséget űzték. A nagyapa, Pázmándy Gyula cukrász volt, de felhagyott a mesterségével, és felesége, Harsányi Eszter mézeskalácsos műhelyében dolgozott, ő is hozzáadva a maga tudását. A nagymamáék öten voltak testvérek, közülük még hárman folytatták ezt a mesterséget. A nagyapa újránősült, és az új asszony, ahogy megözvegyült, az ütőfákat, formákat eladta a Déri Múzeumnak. Nem tudtuk visszaszerezni, mert nem ajándékozás volt, hanem az intézmény megvásárolta az eszközöket a negyvenes években. Apósomnak alig maradt a nagyapai örökségből, inkább a nagybácsik formáit kapta meg, ezeket a mai napig használjuk.

Radics László, kezében a magyar címer negatív formája



– *Miért hagyott fel az eredeti szakmájával?*

– A feleségem családjába kerülve én is besegítettem egy-egy hétvégén. Karácsonykor csomagoltunk vagy elmentünk egy-egy vásárba. Nekem ekkor még a gondolatomban sem volt, hogy mézeskalácsos legyek. Apósomnak, Pázmándy Lászlónak volt két tanulója, de ahogy férjhez mentek, nem sokkal utána szültek is, ő meg ott maradt segítség nélkül. Látszott, hogy egyedül nem bírják, és amikor felmerült, hogy akár én is beletanulhatnék a szakmába, anyósom tamaskodott, képes leszek-e a fémét tésztára cserélni. Nem tudhatta, hogy én sohasem idegenkedtem a konyhai munkától. Szívesen sütöttem palacsintát vagy kavartam a tésztát, ha anyukám nem bírta. Apósom pedig azon tűnődött, meg tud-e fizetni. ➤

(folytatás a következő oldalon)

Nemzedékváltás egy debreceni...

(folytatás az előző oldalról)

„Mennyit keresel?” – szegezte nekem a kérdést. Megmondtam. Ettől egy kicsit megkönynyebbült. „Annyit én is tudok fizetni” – tette hozzá egy nagy sóhajtás után. 1979-ben elkezdődtek az inaséveim. A munka minden fázisát meg kellett tanulnom. Apósom nagy szakértelemmel irányított, de mindig csak annyit magyarázott, amennyi szükséges volt. Fokozatosan kivonta magát a munkából. A végén már csak ült a műhely sarkában, és nézte, hogy dolgozom. Ha nyújtottam a tésztát, szólt: „Vastag lesz”, vagy „Elég már, mert így is vékony”. Sohasem dicsért, talán azért, mert látta bennem a tüzet, és gondolta, hogy ez bizony sokáig fog még parázslani. 1984-ben vettem át a műhelyt. Áprilisban még kifizetett, adott egy évre való tűzifát és vagy három kanna mézet. Önállóságom első majálisán, Hajdúböszörményben – sosem felejttem el – a fizetésem többszörösét árultuk. Egy kicsit sajnálom is, hogy nem faggtam jobban az apósomat. Tudása egy részét magával vitte a sírba...

– Mit tartott meg a mesterétől, és min változtattak?

– A tükrös szív, a baba, a huszár – ezek a hagyományos formák, ezeket a mai napig készítjük cukros tésztából, de megtalálható nálunk a mézeskalács olvasó vagy rózsafüzér is, a katolikus búcsúk elmaradhatatlan portékái. Van kettes baba és huszár, és van ötös is. Mérettől függ. Szívből volt kettes, négyes, hatos, nyolcas. Valamikor ez a számozás azt jelentette, hogy hány krajcárba kerül. Ma a 2 krajcáros ló 400 Ft, az 5 krajcáros 600. Régebben is árultunk étkezésre puszedliket, de mára ez az arány megfordult, a dísz tárgyakból készül



Radicsék: a mester és felesége, valamint Zoltán, a legkisebb fiú, aki átveszi a vállalkozást

kevesebb. Mindig is fogékonyak voltunk az újításokra, így olyan új anyagok jelentek meg nálunk, mint a kókuszreszelék vagy a svéd tortabevonó, használunk magvakat, mandulát és a földimogyorót, valamint különböző lekvárokat, szilvát vagy áfonyát is. A karácsony jobban jelen volt a termékskálán, advent idején most ez egy kicsit ellefejtődött, de azért még ma is árulunk angyalkákat és különböző díszeket, de korántsem annyit.

– Mindig a feleségével együtt láttam a vásárokon...

– Ha csak tehetjük, mindenhova együtt mentünk. Nemcsak Magyarországon, hanem külföldön is. Így jutottunk el Rómába, Berlinbe, Párizsba, Moszkvába, Helsinkibe, ahol Magyarországot képviseltük mi is a magyar kulturális évad rendezvényein. Debrecen és Nagyvárad kapcsolatának köszönhetően éveken keresztül jártunk az Illés-napi vásárookra (Népi Mesterek Vására – szerk. megj.), ez sokáig olajozottan működött, míg a pandémia közbe nem szólt. A recept titkát őrizzük, de a manuális tevékenység nem titkos. Számtalan továbbképzést tartottunk határon innen és túl is. Rendszeresen jártunk a Kallós Alapítványhoz Válaszútra. Már rég voltunk ott, de a kapcsolat nem szakadt meg. Tegnap is kértek tőlem karácsonyi motívumokat, és én szívesen osztom meg velük, mert tudom, hogy jó helyre kerülnek.

– Nem maradtak el az elismerések sem...

– A népi iparművész címet 1993-ban kaptam meg a sok zsűrizett munkámnak köszönhetően. Jelentős szakmai elismerésnek érez-

Radics László és felesége Váradon 2018-ban





Radics Zoltán,
aki átveszi
a stafétabotot

tem, hogy kiérdekeltem a Népművészeti Egyesületek Szövetsége által létrehozott Király Zsiga-díjat. De volt ennél magasabb is. A Népművészet Mestere cím, amit 2015-ben vehettem át Balog Zoltán minisztertől, aki szerint ez az elismerés a népművészet Kossuth-díja. Szülővárosom, Debrecen Csokonai-díjjal ismerte el a munkámat. De nem a díjak számítanak, hanem az elégedett vásárlók. Az inaséveim alatt megtanultam egy receptet, amit apósom az édesapjától tanult, és azt használok, de a mézes nem csak lisztből és mézből áll. Szív és lélek is szükséges hozzá. Sokat dolgoztam, sokat elértem, szeretnék most már



A vak is láthatja, hogy itt lakik a mézeskalácsos

pihenni egy kicsit és unokázni. Könnyű szívvel állok fel. A fiam tízéves korától itt van a műhelyben, nagy öröm nekem, hogy egy kiváló szakembernek adhatom át a stafétabotot.

Megnézem a műhelyt is, látom a fiút munka közben, gyúrja a tésztát, aztán pihenteti. Most nem az édesapa, hanem a fia ül velem szemben. Látom a szemében a tüzet, ahogy a terveiről beszél, és tudom, hogy sokáig fog még benne parázslani ez a szenvedély.

– Gyermekkoromban is érdekelt, amit apu csinált, és ez meghatározta a pályaválasztásomat is. 1999 óta dolgozom a vállalkozásban. A feleségemnek köszönhetően beindítottuk a webáruházunkat. Lehet, hogy még várunk ennek a reklámozásával, mert az adventi időszakban egyébként is sok a dolog. Nem ez lesz a főcsapása az értékesítésnek, de most, a világválság idején megtapasztaltuk, hogy szükség van alternatívára. Az újdonságokra is szeretnénk odafigyelni, mert a hagyományos termékek mellett ezekre is van igény. A feleségemmel találtuk ki a „szmájl” mézeskalácsot. Karácsonyra angyalkákat is készítünk, és szeretnénk új ízekkel is megjelenni a piacon. Változás lesz a csomagolásban is, mert készítettünk egy logót. Nem volt még ilyen. Ha kértek valami jellemzőt, akkor egy tükrös szívet küldtünk. Ez is a mi újításunk, és a név miatt is lesz változás. Nem mint Radics Zoltán mézeskalácsot szeretném tovább éltetni a munkánkat, hanem csak „Radics mézeskalács” lesz a termékismertetőn. A nagyvásárokat, nagyrendezvényeket megtartjuk. El is várják, és fontos is a vásárlóinkkal a személyes találkozás. Reméljük, egyszer a vírushelyzet is mérséklődik annyira, hogy visszaáll a normális élet, amit megszoktunk.

Kocsis Csaba



Egy régi ütőfa.
Olló, amit
a gyerekek
nyuszinak látnak