

Megőrizni a régit és átmenteni a jövő nemzedékének

BESZÉLGETÉS VÉRTES ILDIKÓ
NÉPI IPARMŰVÉSSZEL

A mézeskalács-készítés talán az egyik legrégebbi időkig visszanyúló népi kismesterségünk, mégis napjainkban egyre inkább a szakma eltűnése figyelhető meg. A fennmaradt összeírások szerint a céhek megszűnését követően számos mézeskalács készítő működött önállóan Vas vármegyében¹. Műhelyeik mára eltűntek, eszközeiket, felszereléseiket múzeumaink őrzik. Vértés Ildikó népi iparművész atyai bátorításra ismerkedett meg a mézeskalács készítésének hagyományával. A mézesbáb egyszerűségében rejlik nagyszerűsége. Lehet évtizedekig fennmaradó dísz tárgy, vagy jóízű, szívet és lelket melengető édes sütemény. Formanyelvében végtelen kifejezőerő lakozik, mely alkalmas olyan nagy igényeknek is megfelelni, mint a Szentháromság, illetve egyes szentek ábrázolása. Vértés Ildikó munkásságával bebizonyította, hogy a hagyomány lehet stílus.

KEZDETEK

Ha jól tudom Veszprémben született, de végül mégis Vas megyében telepedett le.

Apukám kőszegi származású, ezért a nyarakat mindig a nagyszüleimnél töltöttük. 1980-ban a testvérem betegsége miatt, orvosi javaslatra Kőszegre költöztünk. Gimnáziumba már itt jártam, édesapám pedig a szombathelyi Megyei Művelődési és Ifjúsági Központban (MMIK) kezdett el dolgozni, mint népművelő, természettudományi szakelőadó.

Általában megfigyelhető, hogy a mesterség apáról fiúra, anyáról leányra száll. Az ön családjában ki volt az, aki felfigyelt képességére?

Egész kicsi koromtól nagyon szerettem rajzolni, festeni és apukám volt az, aki mindenféle képzőművészeti technikával megismertetett (kerámizálás, rajzolás), ami a kreativitásomat, képességemet fejlesztette. Nem bánta, ha a frissen festett falat egy darab szénnel kidekoráltam, mert meg volt győződve róla, hogy egyszer a képességemből fogok megélni. És végül igaza lett.



Kézművesvásárban az egyedi magos mézeskalácsokkal

Mikor vált a mézeskalácsosság szerelmesévé?

A nyolcvanas években hagyománya volt annak, hogy karácsony környékén családi hétvégét tartottak az MMIK-ban. 1984 decemberében Szalainé Németh Ágnes népművelő egy ilyen karácsonyi játszóház alkalmával adta át nekem a receptet, illetve ő volt az első olyan ember, aki nekem ezt a mesterséget megmutatta és megszerettette velem.

Amikor elindult ezen a pályán kitől, kiktől lehetett a szakmát elsajátítani? Kinek a munkássága volt leginkább az ön számára meghatározó?

Már főiskolásként végeztem el a népi játékok, kismesterségek tanfolyamot Fekete Katalin vezetésével, de ekkor már számos kiállításon, vásáron vettem részt munkáimmal. Több alkalommal találkoztam például Kugler Máriával, a híres cukrászdi-nasztia leszármazottjával, akitől nagyon sokat tanultam. A másik fontos személy Tami Márta, aki eredetileg keramikus, munkáit rendszeresen látom kiállításokon, kiadványokban. Perczer Istvánné mézeskalács-készítőnek köszönhetően pedig a cukormázás technikát ismerhettem meg.

ELISMERÉSEK

1991-ben elnyerte a Népművészet Ifjú Mestere címet. Egy egészen különleges alkotással indult. Hogyan kell elképzelni a felkészülés időszakát?

Apukám munkatársa Finnországba utazott, én pedig ajándék gyanánt készítettem néhány mézeskalácsot, amiket magával vitt. A tárgyak láttán összefutottak a finn muzeológusok, néprajzosok és rögtön elkezdte őket érdekelni ki az, aki Kelet-Közép-Európában kelta motívumokkal díszíti a mézeskalácsot. (Én akkor nem is tudtam, hogy ez kelta motívum.) Ennek hatására apukám azt mondta, hogy nekem ezzel komolyabban kellene foglalkoznom. Tudomásom volt róla, hogy a Kőszegi Városi Múzeumban őrzik Püski Gyula mézeskalácsos, gyertyaöntő hagyatékát, úgy döntöttem felkészülésképpen az ő anyagát fogom tanulmányozni. Kikértem az ütőfás mézeskalácsokat, a szaggatókat, arról rajzoltam le egy-egy mintát, amit aztán átalakítottam, átdolgoztam a saját stílusomra. A minősítés megszerzéséhez a mézeskalácsok és a tárgyfotók mellett egy komoly, szakdolgozat szintű dokumentációt kellett beadnom. Ezt bírálta el a bizottság, ezért kaptam meg a Népművészet Ifjú Mestere címet. Így tudtam igazán megőrizni a régit és átmenteni a jövőnek.



Aztán rá öt évre jött a Népi Iparművész cím. Milyen tárgyakat küldött be?

1995-ben kaptam meg a Népi Iparművész címet, melyet egy folyamatos zsűriztetési időszak előzött meg. Itt is kértek dokumentációt, melyhez mellékelni kellett az előírt darabszámban meglévő, a népművészeti lektorátus által bírált munkáimat. Ekkor klasszikus, hagyományos formákat küldtem be, tehát kis kardot, huszárt, lovat, babát, mátkát, szívet.

Mikor vált a hagyomány stílusává a munkássága során?

Rá tíz évre volt az Országos Népművészeti Kiállítás, ahol a magos mézeskalácsaimmal szerepeltem. Arany oklevelet kaptam. A laudációban szerepelt, hogy a mesteriség meg-

újításáért kaptam meg ezt a rangos elismerést. Magos mézeskalácsot én készítettem először az országban.

Egymást követő három évben nyerte el a Natúrpark Elismert Termék díját (2000–2002), az Országos Népművészeti Kiállítás arany oklevelét 2005-ben, a Népi Design Európai Unió díját 2012-ben érdemelte ki. Melyik elismerésére a legbüszkébb? Mindig vannak újabb kihívások?

A legbüszkébb az Országos Népművészeti Kiállítás arany oklevelére vagyok. Kihívások, újabb feladatok mindig vannak, bár kiállításon már rég nem szerepeltem. Ám egy-egy egyedi ajándéktárgy elkészítése mindig különleges feladat.

Külföldön is volt már számos kiállítása (Ausztria, Franciaország, Lengyelország, Németország, Olaszország). Melyik volt a legemlékezetesebb?

2004-ben a Néprajzi Múzeum betlehemkészítő versenyén elért előkelő helyezésnek köszönhetően jutottam ki másodmagammal az olaszországi Giffoniban tartott adventi kiállításra². Ez a legszebb és a legkedvesebb emlékem. A másik nagyon emlékezetes a belga-francia határon található kis faluban, Musere-ben tartott nemzetközi betlehemes kiállítás volt, ahol hárman képviseltük Magyarországot. A falu minden egyes háza, szeglete tele volt betlehemekkel és a világ minden részéről érkeztek kiállítók. Ide egy térbeli, magokkal díszített betlehemet vittem.

A MÉZESKALÁCS TITKA

Mi a jó mézeskalács titka? Milyen technikával lehet megmunkálni?

Én kétféle tésztából dolgozom. Az egyik egy szalakális, a másik szódabikarbónás. Az előbbi inkább dísz tárgynak való, tehát ebből készül a magos mézeskalács. Nagyon jól formázható, kinyújtáskor, kiszaggatáskor olyan, mint a bőr. Egyik típusú mézeskalácsomba sem teszek vajat. Emiatt nagyon sokáig elállnak és nem avasodnak meg. Volt olyan esetem, hogy tíz év után felhívott egy ismerősöm, hogy takarítás közben véletlenül leverte és összetörte a mézeskalácsomat, de ő nem dobta ki, megette és még mindig nagyon finom íze volt. A technika is attól függ, melyik fajta tésztával dolgozom. A magos mézeskalácsom úgy készül, hogy a szalakális masszából kisodrom a lapot, utána kiszaggatom, lekenem felvert tojással, majd ezt követően kerül rá a díszítés. A maradék tésztából vékony zsinórokat sodrok, ebből mintákat formázok, majd megint lekenem tojással, végül magokkal díszítem. Amit kézzel rá tudok tenni, azt rögtön ráteszem, ami pedig nagyon apró – szezám, mustármag – azt tojásba mártott fogvájóval, vagy egy késnek a hegyével helyezem el egyesével a megfelelő helyre. Magok esetében az sem mindegy, hogy a csúcsos fele milyen irányba néz. Amikor kész a minta, ez a nyersanyag megy be a sütőbe. A cukormázasanál pedig la-

pokat kell sütni, még a térbelieknél is, majd a cukormázzal rádíszítek, illetve összeillesztem. Ha van egy barna alapom és azt szeretném fehér mázzal bekenni, akkor először meg kell kontúrozni, amit egy hígabb terület mázzal töltök ki. Ha ez a réteg megszáradt, akkor újra rá lehet díszíteni. A másik nagyon fontos dolog számomra



Cukormázos mézeskalácsok

az alapanyagok megválasztása. Mézből a vegyesvirágmézet használom, és általában ugyanattól a méhésztől szoktam vásárolni. Odafigyelek rá, hogy helyi termelésű, kizárólag bio hozzávalókkal dolgozzak.

Elnézve alkotásait azt gondolom, komoly műhelyi adottságokkal kell rendelkezni annak, aki ezt a mesterséget művészi szinten szeretné űzni. Eszközeire miként tett szert? Ma is használatos az ütőfa, vagy van már erre más módszer?

Én a saját konyhámban dolgozom kezdetektől fogva. Még használok ütőfákat is, ezeket a körmendi Harasztovics Róbert³ fafaragó készítette. Egyre többen használják újra az ütőfákat, illetve most már lehet újabban nyomott mintás sodrófákat kapni. A tanfolyamokon, amiket tartok, meg szoktam mutatni az ütőfa használatát.

Ehhez is egy másik fajta tésztát kell alkalmazni, ebbe nem szoktunk puffasztó, kelesztő anyagokat keverni, mert akkor a minta elveszik. Le kell mérni az alapformát és azzal egyező méretű és formájú tésztát kell kiszaggatni, vagy kivágni. Majd a vajatba kell behelyezni és beleütögetni, így veszi fel azt a mintát, ami az ütőfába van belefagyva. Végül kiütjük a mintából és megsütjük. Régen fatüzelésű kemencét használtak. Ehhez a paraszt két oldalra szétkotorták, a láng a kalácsok felett átsapott és így karamellizálódott a teteje, olyan hatást keltett, mintha rajzolt minta lenne rajta. Elektromos kemencében sütik Radicsék⁴ is a debreceni mézestányéért, de az egyenletes hőmérséklet miatt a színben eltérő rajzolat már nem látszik. Ennek a hagyománya egyébként az ókorig nyúlik vissza, már a rómaiak is készítettek ilyen, tányér alakú formákat. Volt szerencsém kipróbálni, mert Udvardy Balázs jáki keramikus elkészítette a római műtárgy másolatát, én is vásároltam tőle ilyen tányérokat.

Az eredeti hivatása biológia–rajz szakos tanár. Kellott kompromisszumokat kötnie?

Ma már nem olyan intenzitással csinálom, mint kezdetben. Egyrészt változnak a fogyasztói igények, nincs rá akkora kereslet, másrészt a tanári elfoglaltságom mellett nem is merem meghirdetni a munkáimat az interneten, mert nem szeretem az embereket visszautasítani. A karácsonyi vásárookra már október elején elkezdek készülni. Az adventi időszakban napközben tanítok, este héttől tízig mézeskalácsot készítek, hétvégén árusítok. Egy asztalnyi mennyiségű mézeskalács egy havi munkám.



Egyedi megrendelésre készítettett ütőfák

Mitől lesz szép barna a mézeskalács?

A tojás sárgájának a zsírtól. Ha csak tojásfehérjével kenem le, akkor az egy fényes, de világosabb felületet eredményez. Ellenben ha a sárgáját használom, akkor egy nagyon intenzív, barna színű, mélysötét, vastag mázú felület keletkezik. A legszebb mézeskalácsokat szabad téren lehet készíteni. A karácsonyi betlehemeket régen például én mindig a Velemi Gesztenyeünnep alkalmával szoktam a szabadban összeállítani. A friss levegőn megszárad a máz, újra fel kell kenni, ugyanis a száraz felületre már nem tapad fel a mag. Ha ez a máz rétegelve van, vastagabb, csillogóbb, élettel telibb lesz. A rétegeket pedig lúdtollal viszem fel, ettől lesz tökéletesen sima.

Fábián Gyula A mézeskalács⁵ című kiállításvezetőjében a hagyományos formák között találjuk az ősi kalács-, kenyér-, szív- és bábformákat, valamint a kör alakot. Gyakran egyházi alakok is megjelennek az egyszerűségükben nagyszerű tárgyakon. Ezzel kapcsolatban milyen tradíciókat tart fontosnak megőrizni alkotásaiban?

A mézeskalácsosságnak régen sokkal szorosabb kapcsolata volt a vallásossággal, hiszen az egyházi búcsúknak, illetve vásároknak volt a terméke. Ezek a mesterek egyben gyertyaöntők is voltak, ami szintén kapcsolódott a templomokhoz. Ha egy pályázat ilyen témájú, akkor természetes, hogy ezekhez a formákhoz nyúlok vissza, de manapság kiveszöben van ez a fajta formavilág, nincs rá igény. Inkább modern figurák jel-

lemzők a vásárokon, kivéve a karácsonyi időszakot. Ilyenkor keresetté válik a keresztes templom, az angyal, a Betlehem forma.

A XVII. században a mesterek vándorútjaikon tanultak új formákat, mintákat. A modern kor mesterének milyen lehetőségei adódnak a megújulásra, tapasztalatszerésre?

Nálam egy ideje autodidakta módon történik a megújulás. Még ennyi idő után is szeretném bővíteni tudásomat. Figyelemmel kísértem a Hagyományok Háza szervezésében megvalósult, videó formában is közzétett Szakkör⁶ című sorozatot. Többször is volt szó mézeskalácsosságról és számomra nagyon érdekes volt, hogy mások milyen téstával, milyen technikával dolgoznak. Megújulási lehetőség például, amikor megrendelésre egyedi tárgyak elkészítését kérik tőlem. Szeretem, ha találkozhatok azzal a személlyel, aki a tárgyat megrendeli, mert akkor van lehetőségem megmutatni milyen mézeskalácsokat készítek, ő pedig elmondhatja, ehhez képest min szeretne változtatni. Ezt követően ceruzával megrajzolom a terveket, majd ezek alapján elkészíték egy prototípust, aminek a fotóját, vagy akár magát a kész tárgyat meg tudom mutatni a megrendelőnek. Ha megfelel, elkészítem a kért mennyiséget. Ezek mind a megújulás lehetőségét jelentik számomra.

VÁSÁRFIA

A mézeskalácsos mesterség alapvetően egy férfias szakmának számított, ma már egy-két kivétellel, szinte kizárólag nők művelik.

Igen, férfiszakma volt régen. Nők csak kivételes esetben vették át a munkát, például háború idején. A technológia változásával, automatizálásával már nem kézzel kell ezeket a viszonylag kemény, nehezen munkálható téstákat meggyúrni, hanem gépek végzik ezt a munkát. Ezért szinte alig-alig van férfi mézeskalácsos, most már nők vannak többségében. Hadd említsem meg, mint kivételt és különlegességet a debreceni Radics Lászlót és fiát⁷, aki tovább fogja vinni a mézeskalácsosságot. Velük is nagyon jó a kapcsolatomban.

Mi volt a funkciója a XVI–XVII. században és milyen szerepet tölt be napjainkban a mézeskalács? Mi az, ami változott és mi az, ami még ma is megállja a helyét?

A mézeskalácsnak régen egyfajta ajándéktárgy funkciója volt leginkább. Az emberek nem jártak családostul vásárba, aki oda eljutott, az általában az apa volt. A gyerekek, az asszony, az anyós otthon maradt. A fiúknak kardot, huszárt vittek, azért hogy erős katonává váljanak. A lányoknak babát, azért hogy tovább tudjanak szaporodni. A hajadonoknak szívet, hogy találják meg a párjukat. Ha egy legénytől szívet kapott a leány, biztos lehetett benne, hogy rövidesen bekötik a fejét. A fiatal asszonyoknak

bölcsőt ajándékoztak és az idősebb asszonyoknak szoktak inkább vallási tárgyat, például olvasót ajándékozni.



Egyedi megrendelésre készített falikép

Napjainkban nem lehet vásárolni hagyományos formavilágot tükröző sablonokat. Hogyan őrizhetjük meg a magyaros motívumokat? Mi kell ehhez?

Igazából húsz, vagy harminc darab elkészítésénél, tehát ha valaki saját magának készíti otthon, nincs is szükség szaggatóra. Ezek a hagyományos formák megtalálhatóak az interneten⁸, ezt átrajzoljuk egy kartonlapra, kivágjuk és a kisodort tésztára ráhelyezve egy éles késsel körbevágjuk. Amikor egyedi megrendelést készítek, az mind így készül.

Tagadhatatlan, hogy a bábos mesterséget is – a többi szakmához hasonlóan – nagymértékben befolyásolják a népszerű divatirányzatok. Amikor eladásra, megrendelésre készítek tárgyakat, megéri-e elrugaszkodni a magyaros stíluselemektől?

A jó ízlés határain belül el is kell néha rugaszkodni, mert különben nem lehetne belőle megélni. De akármit nem válllok el, volt már olyan, hogy nemet kellett mondanom. Kiállításokra mindig az eredeti magos kollekcióval készülök, de amikor például vásárra indulok, olyan anyagot viszek, ami dísz tárgyként is eláll, de aki akarja meg is eheti.

A vásárolás mennyire fenntartható eladási forma manapság? Mikor viszik jobban a mézeskalácsot?

Én most már csak ide a környékre járok. Szoktak hívni Budapestre, a Balaton-partra, de nyáron nincs szezonja, inkább a karácsonyi időszakban kelendőbb. Régen ez nem így volt, a mézeskalácsra ajándéktárgyként tekintettek. Ez a generáció kihalóban van. A mostani fiataloknak már mást jelent a mézeskalács. Most elsősorban megenni veszik, hiába van ráírva, hogy dísz tárgy.

Milyen új funkciókat ad megváltozott világunk a mézeskalácsnak?

Lehet esküvőre ültetőkártyát készíteni belőle, ballagáskor tarisznyába lehet tenni a pogácsa helyett. Ilyenfajta változás is van, ez a mézeskalácsosság, mint hagyomány szempontjából jót jelent.

TUDÁSÁTADÁS, HAGYOMÁNYŐRZÉS

Végtelen gazdag a bábosmester fantáziája, amikor gyerekekkel való játékról van szó – olvasható Fábián Gyula Mézeskalács című dolgozatában. Hogyan, miként lehet a mai gyerekek érdeklődését felkelteni a kézműves foglalkozások alkalmával?

A tudásátadás nekem nagyon fontos. Vásárolni is néhány előre lesütött mézeskalács-lappal szoktam menni, némi cukormázzal, hogy a kisgyerekek is ki tudják próbálni. De nagyon szívesen megyek iskolákba, óvodákba is. Az iskolámban, a Kőszegi Béni Balog Ádám Általános Iskolában is rendszeresen tartok – elsősorban az alsósoknak – foglalkozásokat. De például múlt évben, a karácsony előtti utolsó napon, a saját osztályommal is készítettünk mézeskalácsot. 2013–2016-ig Parais István szervezésében Balatonberényben, Fonyódligeten vettem részt a hátrányos helyzetű tanulóknak szervezett Erzsébet Tábort programban⁹. Amíg a többi gyerek az általános táborban egész nap a strandon volt, gyakorlatilag én a gyerekekkel reggel nyolctól délig, utána pedig három órától ötig mézeskalácsot készítettem. Mindenféle technikát kipробáltunk. Minden egyes csoportból ki kellett választanunk egy-két gyereket, akiket utána az Erzsébet Talentum program¹⁰ keretében tovább képeztünk. Valamit sikerült elindítanom ezeknél a gyerekeknél, ami aztán az iskolai előmenetelükben is meglátszott. Én ezt elég nagy eredmények tartom.

Hogy kapcsolódik a német nemzetiségi napok a mézeskalácsossághoz?

A mézeskalácsosság nagyon szorosan összefügg a német nemzetiséggel, hiszen az 1700-as években, amikor Mária Terézia betelepítette azokat a részeket, amelyek a hódoltság után üresen maradtak, nagyon sok német mézeskalácsos is érkezett a földművesekkel, iparosokkal együtt. Ennek az emlékére a német nemzetiségi napokon szoktam az iskolánkban mézeskalácsot készíteni.

Mit gondol, milyen jövő vár a szakmára? Lesz a mesterségének továbbvivője a családban?

A lányom huszonkilenc éves, jelenleg öt egészen más dolgok érdeklik. Lehet, hogy egyszer eljön majd az idő, amikor tovább fogja vinni ezt a mesterséget. Addig is abban bízom, hogy azért lesz majd olyan gyerek, akit ezzel a „dologgal” meg tudok fertőzni. Még nem szeretném abbahagyni, de ha egyszer majd át kell valakinek adnom, jó lenne, ha az a valaki ezt meg is tudná becsülni. Rengeteg eszközöm van, köztük sok olyan szaggató, amit apukám készített.

Mik a jövőbeli tervei, milyen felkérésnek örülne a közeljövőben leginkább?

Jelenleg két workshopom is tervezés, szervezés alatt van, az egyik Toronyban, a másik itt Gencsapátiban. Közeledik a húsvét, újabb és újabb formákkal készülök a Cáki Pincesoránál és a kőszegi Virágudvarban megrendezésre kerülő tavaszváró programokra. Most, hogy már Gencsapáti is az Írottkö Natúrpark része, szállíthatok ter-



Vásárban

mékeket Kőszegre a Bakos Györgyék működtette, csupa natúrparkos termékeket árusító boltba¹¹. Ez is egyfajta lehetőség, hogy az ember megmutathassa magát. Nagy tervem, ha egyszer nyugdíjba megyek, szeretném Püski Gyula hagyatékát – receptgyűjteményestől, mindenestől – feldolgozni. Sajnos, most erre az iskolai elfoglaltságaim miatt nincs időm.

Hogyan hangzik népi iparművészi ars poeticája?

A régít átmenteni a mának. Ez nagyon fontos lenne, de nem szabad görcsösen ragaszkodni a régi formákhoz, mert a mostani ember már mást szeretne. Ez nem biztos, hogy rosszabb, csak más, mint mondjuk a huszár, a mátká. Számomra nagyon fontos a régi formák megújítása. A mézeskalácsnak van egy illata, tapintása, színe. Varázseréje van, mert a mester beleteszi szívét, lelkét, szeretetét.

(Spiegler-Kutasi Nikoletta)

JEGYZETEK

- 1 Nagy Zoltán: Népművesség. In: Vas megye népművészete. Szerk. Gráfik Imre. Szombathely, 1996. 223-224. o.
- 2 Betlehemek Giffoniban. Elektronikus forrás: http://lajtha.hagyományokhaza.hu/picture_gallery.php?gallery_id=203
- 3 Harasztovics Róbert fafaragó, népi iparművész, a népművészet ifjú mestere cím elnyerője 1999-ben. Ostffyasszonyfán él.
- 4 Bényei Adrienn: A debreceni mézesbábos. In: Magyar Nemzet. Online megjelenés: 2021.12.26. Elektronikus forrás: <https://magyarnemzet.hu/kultura/2021/12/a-debreceni-mezesbabos>
- 5 Fábán Gyula: A mézeskalács. In: Néprajzi Értesítő, 1913. 14. sz., 89-98. o.
- 6 Szakkör. A Hagyományok Háza népi kézművességet bemutató sorozata. Elektronikus forrás: <https://hagyományokhaza.hu/hu/taxonomy/term/645>
- 7 Radics mézes. Bemutakozás. Elektronikus forrás: <https://radicsmezeskalacs.hu/rolunk/>
- 8 Népi Iparművészeti Múzeum rajz és adattára. Elektronikus forrás: <https://gyujtemeny.imm.hu/kereses?s=1&q=m%C3%A9zeskal%C3%A1cs>
- 9 Felkarolni a tehetségeket. In: Magyar Demokrata, 2015. dec. 2., 38. o.
- 10 Erzsébet Talentum Programról részletesen. Elektronikus forrás: <http://www.erzsebet-program.hu/erzsebet-talentum-program-tehetegeink-gondozasaert>
- 11 Virágudvar. Elektronikus forrás: <https://koszeg.hu/hu/aktiv/okoturizmus/viragudvar-11620.html>