



Sült levegő dobozba zárva

„A szellemi kulturális örökség megőrzéséről szóló egyezmény alapján a Magyarországon élő közösségek, csoportok vagy egyének a saját szellemi kulturális örökségüként elismert elemeket javasolhatnak felvenni A szellemi kulturális örökség nemzeti jegyzékére.”¹

Erre a jegyzékre tizenkettediként került fel A molnárkalács borsodnádasi hagyománya 2012-ben. Borsodnádasi Város Önkormányzatának felkérésére Sági Tibor történelemtanár, a Helytörténeti Gyűjtemény vezetője koordinálta a jelölést. Az ő gondozásában látható a mai gyűjtemény. A kiállításról és a népszokásról már eddig is több alkalommal, az ország számos pontján tartott előadást. A molnárkalács hagyományát népszerűsítő rendezvényeket is szerveznek, valamint az önkormányzat által létrehozott vállalkozás termékként értékesíti azt.

Máttyás Edina: *Mióta fogyasztanak molnárkalácsot Borsodnádason?*

Sági Tibor: Már a tatárjárás idejéből is találtak sütővasat, az a legrégebbi eredetű. Mégis, az ostyasütés hagyománya a XVI. században terjedt el Magyarországon,

elsősorban a főúri udvarokban. A köznép ehhez valamivel később jutott hozzá: az ezernyolcszázas évek elején vált gyakorivá, elsősorban Észak-Magyarországon és a Felvidéken. Százas nagyságrendű azon falvak száma, ahol ismerik a molnárkalácsot, mely a római katolikus és az evangélikus liturgiában használt szentelt ostyákból származik. Hagyományosan só, víz, liszt az alapanyaga. Amikor a hétköznapi fogyasztásban is elterjedt, akkor nagyobbra, vastagabbra és ízezserebbre készítették. Ma már használnak diót, mákot, rumot, citromot és egyéb alapanyagokat. Ez is azt jelzi, hogy élő hagyományról van szó, megújult és finomabbnál finomabb termékek készülnek a mai konyhákban.

M. E.: *Borsodnádasi miért kiemelkedő ebben?*

S. T.: A válasz az lehet, hogy 1864-ben egy nagy vasipari üzem hoztak létre a falusi környezetű településen. A helyi férfiak, akik elkezdtek dolgozni a gyárban, ismerték a sütés hagyományát, emellett rengeteg alapanyaghoz, nyersanyaghoz és szakértelemhez jutottak, így minden család készített magának saját sütővasat. A bor-

sodnádasi molnárkalács titka a sütővasak mennyisége és rendkívüli változatos mintavilága.

A tanítványaimmal 2007-ben 167 mintát gyűjtöttünk össze Borsodnádason frottázs² nyomatban.³ A mintákat statisztikai szempontból elemeztem, ami nagyon izgalmas munkafolyamat volt. Az országban egyedülálló adatbázis jött így létre.

Az eredete vallási, és a fogyasztása is köthető vallási ünnepekhez. Például a húsvéti-, és karácsony előtti nagyböjt ideje alatt fogyasztották. Ettől függetlenül a hétköznapi napokban is készítették. Laktató ételek, például bableves után hétköznapi is sütötték. Ismeretes, hogy a környéken a lakodalmakban is elterjedt volt. Lajos Árpád etnográfus jegyezte fel, hogy valamikor száz, illetve ezerszám sütöttek molnárkalácsot a barkók. (A barkó népcsoport a palócok egyik zárt közössége, különleges motívumvilággal, amely kulturális örökségünk része.)⁴

A borsodnádasi és környékbeli, körülbelül 40 kilométeres körzetben található falvakból való sütők döntően a borsodnádasi lemezgyárhoz kötődnek. Az itt készült sütővasakon kibontakozott

1 <http://www.szellemiorokseg.hu/>

2 dörzsölés: egyfajta képzőművészeti technika, melynek során az adott anyagra papírt helyeznek, és egy rajzeszközzel átdörzsölik

3 Sági Tibor: Molnárkalács sütővasak Borsodnádason és környékén

4 <https://kultura.hu/barkok-foldjen/>

a díszítő tevékenység is, amelyek ezáltal népművészeti alkotásokká váltak. A sok sütővas azért készült, mert szinte minden férfi a házasság alkalmából az újdonsült feleségének készített egy saját motívummal ellátott eszközt. Minden molnárkalácsban megjelent a saját minta: „ha a saját mintámat eszem, az rangot jelent”. A családoknak ez hasonló, mint a saját imakönyv, amikbe beleírták, hogy a családban ki mikor született és halt meg. Mondhatni, hogy a paraszti írásbeliségnek egy feltáratlan, mégis nagyon jól dokumentálható eszköze. Megjelenítik benne a nevet, a készítő nevét, az esküvő időpontját, ha esküvői ajándékként a vőlegény adta a menyasszonynak. Örömteli, hogy manapság is készítenek még vasat. Ez egy nagyon fontos továbbélése a hagyománynak. A képi megjelenések már modernek, például egy balatoni nyaralás emlékére vitorláshajóval díszített sütővasat gyártottak.

Más településeken csak a gazdagabb parasztembereknek volt, hiszen ehhez alapanyagot nagyon nehéz volt szerezni. Például egy tönkrement ekevasból lehetett elkészíteni a tányérját.

M. E.: *Hogy néz ki a sütővas?*



S. T.: Egy sütővas 10 alkatrészből áll. A 2 tányér körülbelül 16 milliméter vastagságú vas. Régen négy darab szegecs volt benne, manapság már csavarokat használnak. A két szára ollószerűen nyitható, ez általában a lemezgyárban használt tűzfogónak a két szára volt, amelyeket egy csavarral tettek mozgathatóvá. A legvégén mindegyiknek volt egy spáring nevű láncszem, amivel összefogták és úgy sütötték az ostyát. Egy sütővas 4-7 kilogrammot nyomott. A vasak mintavilágában kiemelt szerepet játszanak a vallási motívumok: a templom, az útszéli kereszt. Nagyon sok vason rajta van a Hit, Remény, Sze-



retet, vagyis a kereszt, a horgony, a szív. Például van olyan is, amelyre a templomi ostyát rajzolták rá az IHS felirattal. JESUS HOMINUM SALVATOR, azaz Jézus az emberek megváltója. Érdekesség, hogy egy környékbeli pap értelmezésében ez: Jézus Hív Siess! Agyal motívumok is megjelennek. Például egy 1918-as mintájú, a háború végén békét kívánó sütővas olaját visz a két agyal.

A zsidó vallásban és a zsidó gasztronómiában sem ismerik a molnárkalácsot. Mégis, itt Borsodnádason 3 vasnak a mintája maradt fenn, amelyek egyértelműen zsidó jelképeket ábrázolnak.

Rengeteg virágminta lelhető fel: rozmaring, tulipán, napraforgó, róza, hóvirág. De nagyon erős a szerelmi motívumok megjelenése is; szív, csokolózó galambok. Természetesen a felsorolt virágmotívumok jelképei is a szerelemhez vezethetők vissza. A következő nagy motívumvilág az állami jelképek megjelenítése. Az 1890-es koronás kiscímer, a millenniumi időszak magyarságtudatának megjelenése, felerősödése. A Kossuth címer megjelenése szinte rögtön rákerült a vasakra is. Az ipartörténeti sütővasak is nagy számban megjelennek. A gyár gépei, közlekedési eszközök is megelevenednek egy-egy sütővason.



A YouTube-on⁵ bárki számára elérhető a kisfilm, A molnárkalács hagyománya Borsodnádason címmel, melyet kollégánómmal, Vass Beátával készítettünk.

M. E.: *És a molnárkalács tész-tája?*

A tésztának két formája van. A régi változata a gyúrttészta, a másik a kevert tészta, ami éppen olyan állagú, mint a palacsinta. Különböző ízesítésű tésztákat is készítettek. Karácsony este is fogyasztottak belőle, sőt még az állatoknak is adtak petrezselyemmel ízesítve, hogy sokáig éljenek.

Jókai Mór „sült levegőnek” aposztrofálta e finom ostyát. Egy 1800-as évekbeli szakácskönyvben találtunk rá utalást: „...Ha díszül még hohlhippel megrakod, kacagnak majd rád az angyalok...”⁶

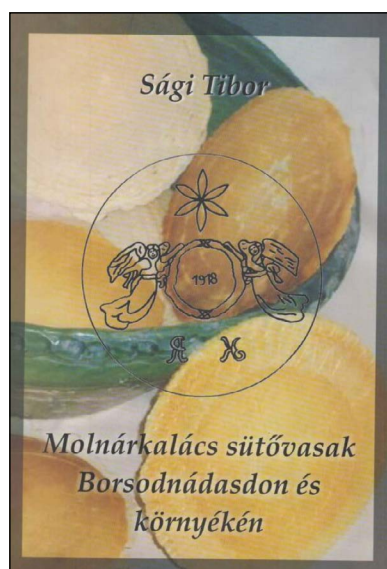
A környéken felhengergetik a molnárkalácsot szivar alakúra. Mi tiltjuk a felhengergetést, mert akkor nem látható a minta.

Elsősorban téli időszakban sütötték, amikor a sparherdben egyébként is fűtöttek az emberek. A sparherdnek levették a karimáját és a tűztérbe tették be a tányérok közé csurgatott egy kanál tésztát. Nyáron ritkán készítették. Ma már a hagyományörzés keretein belül

külön molnárkalácssütő szerkezeteket is készített az önkormányzat, illetve gáztűzhelyet használunk a bemutatósütések alkalmával.

M. E.: *Maga a név honnan ered?*

S. T.: Egészen jól beazonosítható a kalács nevének eredete. Amikor még mi nem állítottuk elő az ostyát, Szlovákiából, Pozsony mellől hoztak Borsodnádásra árusítani, annak a borítóján ott volt a titok, egy vízimalom. Azokon a vidékeken, de például Nógrádban is „malomkalácsnak” hívják. Mindenki elvitte a búzáját őröltetni a malomba. Mivel mindenki a saját búzájából őrölt lisztet szerette volna hazavinni, azt meg kellett várni, hogy elkészüljön. Amíg várt, addig beszélgettek a molnárral. A molnár felesége az új lisztből sült molnárkaláccsal kínálta a várakozókat. Nagy valószínűséggel ez az eredete. Malomkalácsnak, molnárkalácsnak, nyírkának nevezik. Olyanról is hallottunk, hogy kivágták a mintát és felakasztották a karácsonyfára. Borsodban is ismeretes ez. Itt, Borsodnádason van egy különleges neve, a zszisibogó. Ennek az eredete, amikor azt mondjuk a gyerekeknek, hogy ne érjen a tűzhöz, mert zszisa. Tehát vigyázz, mert forró!



M. E.: *Hogyan épül köré a hagyomány?*

S. T.: A hagyományápolás azért indult el, mert láttuk, hogy kidobálják az emberek a sütővasakat. Az iskolai hulladékgyűjtésből szedtünk ki sokat a tanítványaimmal. A megváltozott világban a nehéz sütővasat az idősebb mama már nem bírta emelgetni, a fiatalok pedig már nem is használták. Természetesen az életmódváltás is közrejátszott.

Mégis, örömmel mondhatom, hogy a mai gyermekeknek is van olyan csoportja, akik nagyon érdeklődnek ez után a hagyomány után. Alkalmanként szoktunk a tanítványaimmal sütni. Jó hallani, hogy még be sem fejeztük a foglalkozást, már a következő alkalom felől érdeklődnek.

A hagyomány továbbélését egyértelműen a civil szervezetek ápolják: egyszer egy évben, a Molnárkalács fesztiválon bemutatják, hogyan készül ez az étel. A fesztivál a molnárkalács ünnepe. Ilyenkor legalább 150 darabot sütnek fejenként az asszonyok délután kettőtől este nyolcig. Jó látni, amikor tucatnyi csoport, száznál több ember egyszerre süti az ostyát.

Borsodnádason ma már nagyon körülményes régi sütővasához jutni, szinte aranyáron lelhető



5 https://www.youtube.com/watch?v=hK_ch5-FBPC, <https://www.youtube.com/watch?v=l8OSuXjAke0>

6 a feltekert ostya németül

fel. Már nehéz elhinni, hogy annak idején a hulladékgyűjtéskor szedtem ki az összehordott, feleslegesen kidobott vasak közül.

Van egy pár mester, aki még készíti a sütővasakat. Viszont egyre kevesebb az alapanyag, ez nehezíti az átörökítést.

M. E.: Ha most Borsodnádásd utcáin a lakosságot megkérdeznék, hogy a település neve hallatán mi az első, ami eszébe jut, mit mondanának? Kiépiült a molnárkalács imázsa?

S. T.: Meggyőződésem, hogy Borsodnádásdon a molnárkalács nagyon jó lehetőséget ad a büszkeségre, és valamilyen szinten ezt ki is használjuk. Még a munkanélküliség is csökkent általa.

A magyar paraszti közegbe (150 éve) idejtek a külföldi munkások, amivel létrejött egy kulturális különbözőség. Alkalmanként megjelent a falu–telep szembenállása. A két különböző életvitel ellentmondását egyetlen szimbólum egységesítette: a molnárkalács. A hagyományt adta a magyar paraszti falu, a vasat, a gépeket, az alapanyagot, a szakértelmet pedig a gyár. Tehát falu–telep, paraszt–munkás együtt gondolkodik, ezt hívják Borsodnádásdnak.

M. E.: A hallottak alapján egyértelműen elmondható, hogy itt, Borsodnádásdon kulturális alapú gazdaságfejlesztés történik. Van egy hagyomány, amire felépiült egy üzem, terméket állítanak elő és értékesítik azt.

S. T.: A város vezetése megalapított egy üzemet, ahol munkahelyet teremtettek. A terméket háromféle csomagolással értékesítik. Díszcsomagolásban, szögletes-, és átlátszó csomagolásban.

A turizmusra is alapozunk. Készítettünk angol, francia nyelvű prospektust.

Fontosnak tartjuk, hogy meg tudjuk mutatni a múltunkat. A hagyományunk bemutatását pedig

úgy tegyük meg, hogy a településen élőknek akár munkát is tudjunk adni.

M. E.: Hol lehet találkozni a termékkel? Hol lehet megvásárolni?

S. T.: Borsodnádásdon kapható boltokban, a művelődési házban, az erre kialakított árusító helyeken, illetve az ország különböző nagyvárosaiban, mintaboltokban is megtalálható. Valamint rengeteg bemutatóstúdiót tartunk. Például Szentendrén a Pünkösdi Forगतag rendezvényre mindig meghívunk, vagy a Terézvárosi búcsúra is hivatalosak voltunk nagyon sokáig.

Rengeteg járulékos rendezvényt lehet még erre a hagyományra kifejleszteni. Például volt molnárkalács-minta készítő verseny is. A győztes mintájából el is készült a sütővas.

M. E.: A Molnárkalács fesztiválon hogyan jelenik meg a hagyomány?

A fesztivál ideje alatt a településen működő jurttáborban volt látható egy mini kiállítás a sütőva-

sakból, bemutatva a gazdag mintavilágot.

A pandémiát követően beköltözött a rendezvény a Városháza előtti térre, ami azért kényelmes, mert a Helytörténeti Gyűjtemény épületében minden érdeklődő megtekintheti a kiállítást és meghallgathatja a tárlatvezetést. Az út másik oldalán pedig lehet sütni és közben zajlanak a kulturális programok. A hagyomány így megjelenik, mint múlt és mint megélt, végzett tevékenység is. A rendezvényen az idelátogató vendégek ki is próbálhatják a sütetést, és ingyen megkóstolható minden sátonnál a molnárkalács. Az igazán komoly mesterek versenyeznek is egymással! Különböző ízesítésű ostyák készülnek ilyenkor.

Meggyőződésem, hogy az értékes kultúra vonzza azokat az embereket, akik életben akarják tartani és tovább akarják vinni a hagyományainkat, az értékeinket!

A cikkben felhasznált fotókat Sági Zsuzsanna, Gyárfás Tóth Gábor, Sir Artúr készítették.



MÁTYÁS EDINA a Nemzeti Művelődési Intézet Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Igazgatóságának közművelődési referense, megyei igazgatója. 2000 óta dolgozik a közművelődés területén. A Nyíregyházi Főiskolán szerezte meg diplomáját művelődésszervezőként, jelenleg a Debreceni Egyetemen Kulturális mediáció MA képzésben vesz részt. Szakmai pályafutása során dolgozott „egyszemélyes” művelődési házban, kulturális központban. Érdeklődési köre az amatőr alkotó lét, ezen belül az amatőr színházi élet minél színvonalasabb működtetése. A falusi közegben közel került a népi hagyományokhoz, szokásokhoz. A díszítőművészeti kiállításokat, a népszokásokon alapuló rendezvényeket mindig örömmel szervezte.