Tisztelettel köszöntök mindenkit, aki eljött a Radics család kiállítására.

Biztosan sokan beszerezték már, vagy akár meg is sütötték a karácsony egyik legnépszerűbb kellékét, a mézeskalácsot. Azt a puha, illatos, szépen díszített finom csemegét, amit kicsik és nagyok egyaránt kedvelnek, amit a Radics család több mint négy évtizede készít kiváló minőségben.

Bábosoknak, mézesbábosoknak is mondták régen ennek a finom, illatos süteménynek a készítőit ugyanis legtöbbször valamilyen bábut formáztak: pólyásbabát, huszárt, betyárt, lányt vagy szívet. Vásárokon, búcsúkon, piacokon árusították finomságaikat. A legkeresettebb vásárfia volt.

A mézeskalács készítésének hagyománya egészen az ókorig nyúlik vissza, hiszen már a görögök és a rómaiak is készítettek ünnepi alkalmakra mézeslepényt.

A mézeskalácsosság eredetével kapcsolatban van, aki lehetségesnek tartja, hogy Magyarországon a szerzetesrendek terjesztették el, átvéve a görög-római pogány jellegű mesterséget, azt keresztény mezbe öltöztették. Sőtér Kálmán meg azt vallja, hogy a középkor folyamán már készítettek Magyarországon mézeskalácsot. Szerinte a pécsváradi monostor alapítólevelében szereplő pistardusok csak mézeskalácsosok lehettek, mert a pékek külön vannak megemlítve.   
Akárhogy is történtek az előzmények, mindannyiunk örömére ma is él ez a mesterség. A XVII. század végétől kezdődően a Magyarországon létrejövő mézeskalácsos céhek sorában Debrecen az elsők között volt.

A debreceni mézeskalács messze földön híres volt és meg lehetett különböztetni a más vidékekétől.

Nemcsak a tészta alapanyagában egyedülálló, a díszítésük stílusa is jellegzetes.  
A debreceni mézeskalácsokat keményfából faragott formák segítségével un. ütőfákkal formálták. Ezeket a sokszor művészi színvonalú faragványokat maguk a mézeskalácsos mesterek, vagy ügyes kezű fafaragók készítették, amelyeket változatos ábrázolással láttak el.

Mézeskalácsos központjaink között Debrecen az egyetlen hely, ahol a mézestésztához nem főzik fel a mézet. A jellegzetes sütési eljárás mellett ez biztosítja a debreceni mézeskalács különleges zamatát. A debreceni mézeskalácsosok háromféle tésztát készítettek: mézes, barna és cukrostésztát

Radicsék is mind a mézes, mind a barna tészta esetén ezt a hagyományt követik, nem főzik fel a mézet.

A debreceni szív szépségéről és ornamentikájáról híres. A nagyobb mézesszívek sokkal gazdagabban vannak díszítve, mint a kisebbek. A kisebbek díszítménye csak egy virágág, a nagyobbakra már egész virágkosár, csokor, felírás és emberábrázolás kerül.  
 Az Alföldön a debreceni tányér híre terjedt el a legjobban, ez lett a debreceni mézeskalácsosság jelképévé.   
Emellett a pólyás csecsemőt ábrázoló báb, a huszár és a kard voltak a legkedveltebb formák, amelyekből szintén készítettek pirossal díszített változatokat is.

Bármennyire is csodálatos múltja van és bármennyire is szép mesterség a mézeskalácsosság, ma egyre kevesebben művelik.

Debrecenben az első világháború után még tíz mézeskalácsos dolgozott. 1935-ben is még kilencen voltak, de 1955-ben már csak öten: Kerékgyártó Sándor (Batthyányi u. 4.), Kálmánczhelyi Ferenc (Óvoda u. 22.), Kisfalussy Dezsőné (Nyíl u. 45.), Harsányi István (Csonka u. 7.), Pásti Lajosné (Rakovszky u. 67.).

2023-ban pedig hagyományos eljárással dolgozó mézeskalácsos csak 1 van városunkban: a Radics család.

Kedves Közönség!

Nem véletlenül volt jó híre az előző századokban is a debreceni mézeskalácsosoknak, akiknek méltó folytatója a Radics család.

A mézeskalácsos szakmában Magyarországon csak két mester nyerte el eddig a Népművészet Mestere címet. Mind a ketten debreceniek. **Kerékgyártó Sándor**1966-ban és **Radics László** 2015-ben.

Ma Debrecen büszkesége a Radics féle mézeskalács. **A Debreceni Értéktár megalakulása után 2014-ben, az elsők között nyilvánította kiemelkedő értékké a debreceni mézeskalácsosságot.**

Kedves Vendégek!

Radicsék itt látható kiállítása bemutatja a mesterségük eszközeit, és az általuk készített termékeket, valamint munkájuk elismerésének dokumentumait.

A finom mézesükhöz kapcsolódik a közvetlen személyiségük is, hiszen mindenkihez van pár kedves szavuk.

Jómagam többféle eseményen, rendezvényen, gyermekfoglalkozásokon, táborokban, bemutatók alkalmával megtapasztalhattam ezt. Mindannyiszor nagy türelemmel és szeretettel magyarázták el a mézeskalácsról való tudnivalókat, a díszítés fortélyait gyerekeknek és felnőtteknek egyaránt.

Jó látni és érzékelni a mesterségük iránti szeretetet és elhivatottságot, a segítőkészséget.

Tudom, nem nagyon kell bemutatni Radicsékat, hiszen sokan ismerik őket, de azért most illik röviden arról szólni, hogy hogyan is kezdődött az ő történetük és hova jutottak el mostanáig.

Radics László ugyan más szakmában kezdte pályáját, de miután megismerte és feleségül vette a híres Pázmándy László mézeskalácsos lányát, Zsuzsannát, bekerülve a családba, tanulta meg a mesterséget.

A Pázmándy családban százéves múltra tekint vissza a mézeskalácsos mesterség, amely három család kulturális örökségét őrzi: a Harsányi, a Pázmándy és a Radics családét. A legújabb családfakutatás szerint lehet, hogy még sokkal régebbi a történetük. Pázmándy László, Radics Lászlóné édesapja a debreceni Harsányi mézeskalácsos lányát vette feleségül. Így az édesapa ugyanúgy felesége révén tanult bele a mesterségbe, mint ahogy majd 100 évvel később Radics László.

Az itt is látható ütőfákat és a mézeskalácsdíszítés motivumait a Harsányiaktól örökölte Pázmándy László, majd Radics László is.

Radics László apósánál töltötte inaséveit 1979-től 1984-ig.

Amikor Zsuzsi édesapja, Pázmándy László mester nyugdíjba ment, 1984-ben, Radics László átvette a műhelye vezetését és ettől kezdve saját maga üzemeltette azt 1988-ig Hajdúböszörményben.

Majd Debrecenben az Alvinczy utcán felépítették saját műhelyüket és 1988-tól átköltöztették ide Böszörményből a tárgyi és szellemi kellékekkel, tésztakészítési technikákkal együtt. Ezután kialakította saját munkastílusát, formáit, motívumait úgy, hogy a családi hagyományokat mindvégig megőrizte, azt alapnak tekintette. A régi faformákat a debreceni nagytemplommal gazdagította. Ez is megtekinthető itt a kiállításon.

Feleségével, Pázmándy Zsuzsannával, aki szüleitől sajátította el a mesterség fortélyait mindvégig együtt dolgoztak egészen pár évvel ezelőttig, amikor átadták Zoltán fiúknak a stafétabotot. Zoli kisgyermekkora óta szorgoskodott édesapja műhelyében és ő ott tanulta meg a mézeskalács készítést és méltó követője az elődöknek. Most már feleségével együtt viszi tovább a családi vállalkozást, ezt a szép, de sok munkával járó ősi mesterséget. Gyönyörű kisfiúk már az ő műhelyében ismerkedhet a mézeskalács készítéssel.

Radics László a szakmai közéletben is sok éve részt vesz:

a Hajdú-Bihar Megyei Kereskedelmi és Iparkamara kézműves tagozata alelnöke, a Hajdú-Bihar Megyei Népművészeti Egyesület vezetőségi tagja. Munkái rendszeresen megjelentek helyi, országos pályázatokon, kiállításokon és külföldön. Így pl. Rómában, Londonban, Moszkvában. Díjai, elismerései között megtalálható a Népi Iparművész cím, a Király Zsiga-díj (NESZ), Debrecen város Csokonai-díja és a kézművesség, a népművészet területén kapható legnagyobb, a Kossuth díjjal felérő Népművészet Mestere cím.

Kedves Látogatók!

A Radics család által is készített mézeskalács népszerűsége, ha nem is mondható töretlennek történelme során, de újra és újra felbukkan a standokon, örömet szerezve a vásárlóknak és a megajándékozottaknak. Üzenetét nem tudnánk jobban összefoglalni, mint ahogy Mikszáth Kálmán tette A fekete város című művében.

„A mézeskalácsosság a legszellemesebb mesterség. Nem a Merkur patronátussága alatt áll az, hanem az Ámoré alatt. Csupa merő szerelem, csupa incselkedés. Nem is mesterember a mézeskalácsos, hanem poéta. Hangulatot ébreszt, mosolyt fakaszt az ajkakon, elpirulásra kényszeríti az arcokat a süteményeivel, mint az a gondolataival. Úgyszólván a szájába rágja a vásárlónak, ötletekkel látja el, hogyan legyeskedjék, csintalankodjék a fehérnépek körül. Ott van a mézeskalács-szív – egy kis célzás; mandulával kirakott lovas – egy kis jóslás; pólyásbaba vagy csak a bölcső – egy kis szemtelenkedés.

Hanem ha az apa veszi, minden figura csak nyalánkság.”

Kedves közönség!

Befejezésül megkülönböztetett tisztelettel és szeretettel köszöntöm e nagy múltú mézeskalácsos család legidősebb tagját, Zsuzsi édesanyját, Pázmándy Lászlóné, Zsuzsika nénit, aki éppen ma ünnepli 96. születésnapját. Isten éltesse őt erőben egészségeben! Köszönjük, hogy annyi éven, évtizeden át segítője volt a család kiteljesedésének, sikerének. Most nem tudott eljönni, de kérem a családot szíveskedjenek jókívánságunkat átadni számára.

Továbbá ezt az alkalmat felhasználva, tisztelettel köszöntöm Radics Lászlót és feleségét, Pázmándy Zsuzsannát, akik pár nappal ezelőtt ünnepelhették 50. házassági évfordulójukat. Sok örömöt, erőt, egészséget kívánok nekik a következő évtizedekre.

Végül köszöntöm a legifjabbakat is, Radics Zoltánt és kedves feleségét, Lindát és kisfiúkat, Bencét is és kívánom, hogy vigyék tovább őseik tudását és örvendeztessenek meg bennünket sokáig az általuk készített mézeskaláccsal.

Köszönjük az egész családnak, hogy kellemesebbé és szebbé teszik a napjainkat ilyenkor advent idején is. Kívánom, hogy még sok-sok évig maradjon fenn általuk is a debreceni mézeskalácsos mesterség!

Debrecen, 2023. december 14.

Dr. Tar Károlyné

a Kézműves Alapítvány alapító-kurátora