



Ha mézespogácsa, akkor bátran állíthatjuk, ahány ház, annyi szokás. Akkor is, ha e jellegzetesen karácsonyi sütemény készítése alig néhány éves múltat tekint vissza vidékünkön. Mi most a Gyimesek völgyében jártunk, ahol Bálint Helgával hangolódtunk fahéjas mézespogácsa-illatban a kereszténység második legnagyobb ünnepére.



## Helga díszes édesmézesei

Nem szokványos decemberi napon kelünk útra, csöpög az eres, a gyimesi sípályán nyoma sincs a hónap, már-már a tavasz első jeleit keresgéljük a természetben. Ám Bálint Helga konyhájába lépve a látvány, az illat visszaránt a jelenbe. Ha más nem is, de az örölt szegfűszeg, a fahéj, a gyömbér édeskés illata jelzi, közeledik karácsony.

### Hagyományteremtő sütögetés

Nem mondhatjuk, hogy a családi hagyományt viszi tovább Helga, aki előszeretettel hangolódik legkedvesebb ünnepére mézespogácsa-sütéssel. Székelyudvarhelyi középiskolás éve alatt találkozott egy foglalkozáson a pogácsa sütésével – meséli. „Abban az évben el is készült a család számára az első adag mézespogácsa, majd a következő években díszes befőttesüvegben a barátok, a rokonok is azt kapták ajándékba. 2019-ben, amikor Kolozsváron mesteri tanulmányaimat folytattam, és a közösségi oldalamra is feltöltöttem fotókat az általam sült mézespogácsákról, egyre többen kérték, hogy süsse, hát sütöttem. Dolgoztam, tanultam, hajnalban megsütöttem, majd délután kidíszítettem. Így indult, nem volt ebben semmi tudatosság, és amíg számomra nem teher, csinálom, amikor majd teher lesz, átgondolom. Egyelőre a december a mézespogácsákkal teljes, ezzel indul

a karácsonyra való hangolódás, és én ezt nagyon szeretem” – mondja Helga szülei gyimesközéploki házában. Menet közben kiderül ugyanis, hogy a sütéssel édesanyja konyhájában „vendégeskedik”, az ugyanis tágasabb, mint csíkszeredai otthonában.

### Leülni és elmélyedni

Nevetve árulja el, szinte önmagát is meglepte ezzel az újfajta hobbival, hiszen amíg főzni nagyon szeret, a sütésről ezt már nem mondhatja el. „A mézespogácsát nagyon hamar el lehet készíteni, nem ördögös dolog, az én receptem szerint a nyers tésztát sem kell pihentetni, maximum 8-10 perc alatt meg is sült, igazából nagyon gyorsan megy, én azt szeretem, amikor kicsit ropogós. Most éppen azzal próbálkozom, hogy a tésztába fele-fele arányba kerül fehér és teljes kiőrlésű liszt. Teljesen más az állaga, az íze, nekem nagyon tetszik. Menet közben arra is rájöttem, hogy ha félkilós adagokba gyúrom össze, azzal könnyebben lehet dolgozni, sokkal jobban rááll az ember keze. Egyelőre dagasztógépem sincsen, kézzel gyúrom be. Nem vagyok én egy nagy sütőbajnok, nem is tudom, leszek-e valaha. Ami engem igazából leköt, az a díszítés, azt nagyon szeretem. Pedig a díszítés sokkal időigényesebb, mint maga a sütemény elkészítése, ha pedig az ember egy kis gyakorlatra szert tesz, egyre rutinosabbá válnak a mozdulatai, és már a keze sem remeg. Nem mondom, hogy nincs kézügyességem, de például amikor a ha-

gyományos hímestojást írom, akkor meg-megremeg a kezem” – kacag.

Azt már maga is kitapasztalta, hogy a nyerstészta jól bírja a fagyasztást, de jobb, ha kisebb téglalapba kinyújtva kerül a fagyasztóba, a hűtőbe, mert így később könnyebb vele dolgozni. Közben kiszaggat egy adag pogácsát – ennek kakaóval barnította be a tésztáját –, ami mehet is a felmelegített sütőbe, és miközben én mézespogácsát kóstolgatok, ő hozzálát a cukormáz elkészítéséhez, hogy a már kisült pogácsákat ünnepi díszbe öltöztesse. Többféle forma közül válogat, nevetve mondja, nem is tud ellenállni, ha üzletben lát mézespogácsa-formákat, mindig vásárol újabbakat.

### Kilépni a karácsony bűvköréből

Van ebben fantázia – mondja, miközben kiveszi a sütőből a frissen sült pogácsákat, és megvizsgálja, átsültek-e. Tovább lehet ezt gondolni – biztatja magát –, eddig ugyanis számára a karácsony ünnepköréhez kapcsolódott a mézskalács, de más eseményekhez is köthető. „A Gyimesekben rengeteg turista megfordul, miért ne vihetnének magukkal helyi alapanyagokból, helyben készült mézespogácsát. Látok benne fantáziát, csak ki kell találnom a logisztikáját, mert én nagyon szeretem a munkámat, és ez számomra egy jóérzést adó hobbi kell maradjon, ami feltölt”. Helga nevetve osztja meg, pedagógusnak készült, de nem lett pedagógus, egyetemen tolmácsnak

Hamar elkészül a sütemény, a díszítés már időigényesebb

FOTÓK: PINTI ATTILA



„Egyelőre a december a mézespogácsákkal teljes, ezzel indul a karácsonyra való hangolódás, és én ezt nagyon szeretem.”

BÁLINT HELGA  
MÉZESPOGÁCSA-  
KÉSZÍTŐ



tanult, de nem lett tolmács sem, mesteri tanulmányait pedig menedzsment szakon végezte. Mindezt pedig összesűrítve gyakorolja, amióta Kolozsvárról Csíkszeredába költözött, és a Mathias Corvinus Collegium csíki régióvezetője lett.

### „Pipicsmunka”

Közben érkezett az idő, hogy a kihűlt mézespogácsákat kidíszítse. Letelepszik az asztal mellé, meglepődik, hogy remeg a keze, de ezt a kezdeti izgalmat csak a jelenlétünkkel magyarázzuk. Igazunk van, egykét mézskalács, és máris látszik a rutin, a biztos vonalvezetés, és ott mosolyognak az asztalon mézespogácsa-fi gurák. „Én a fehér díszítést szeretem a legjobban. Egyébként a kézzel felvert máz mindig jobb, mint a géppel készített, csak hát az embernek eláll a keze. Ha bevonni szeretném, kicsi vízzel lazítom a mázat, akkor könnyebben lehet vele dolgozni. Én egy vastagabb falú műanyag tasakkal dolgozok, a józan paraszti logikával hozott megoldásokat szeretem” – magyarázza. A hópehely formát szereti a legjobban díszíteni, nincs is belőle két egyforma darab. „Ez pipicsmunka, nálunk ezt így mondják” – nevet nagyot munka közben. „Érdekes, ehhez van türelmem, s a tojásíráshoz nem igazán” – jegyzi meg. Elemlegeti a tavalyi decembert, amikor az előkészített nyerstészta megmaradt, betegség miatt le kellett mondani sütési terveiről. Nagy is volt az izgalom, hogy idén az előkészületek problémamentesek legyenek. A reggeli roráté után itt gyűltek össze a szomszédasszonyok – mondja –, s a kávé mellett jól fogott a friss mézespogácsa is.

Lelekesen magyarázza, mennyire szereti a sütés, a díszítés csendes magányát, amikor a mozgalmos hétköznapokba be lehet csempészni az elmélyülést, miközben a mesék birodalma elevenedik meg a lelkében. „Úgy érzem, hogy azt a jó érzést, amit nekem a mézespogácsa sütése, díszítése ad, tovább tudom adni, amikor valakit megajándékozok vele. A Mézi név is, amit ezeknek a kis süteményeknek választottam, tulajdonképpen ezt a jó érzést sugallja. Nagyon nagy örömmre szolgál, amikor megbízásokat kapok, kihívások elé állítanak, mert azt jelenti, megbíznak bennem. Anyukám mindig ajánlkozik, hogy segít, de én ezt egyedül szeretem csinálni, s nem azért, mert nem szeretek csapatban dolgozni, de ezt én vállaltam, ezért ez az én dolgom, az én felelősségem. Az már nagy segítség édesanyám részéről, hogy átadja ilyenkor a konyháját” – jegyzi meg derűsen, amint szemügyre veszi az asztalon pihenő, száradó díszes mézespogácsákat.