

## Javaslat a Debreceni Értéktárba történő felvételéhez

### I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: UDVARI-DÁNY AUDRÉN

Levelezési cím: Debrecen 4026 Nagy Gell J.u.6

Telefonszám: 30/618-4767

E-mail cím: audraim@gmail.com

### II. A TELEPÜLÉSI ÉRTÉK ADATAI

1. A települési érték megnevezése:

Debreceni mézeskalácsosság

2. A települési érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

☐ agrár- és élelmiszergazdaság

☐ egészség és életmód

☐ épített környezet

☐ ipari és műszaki megoldások

☒ kulturális örökség

☐ sport

☐ természeti környezet

☐ turizmus

3. A települési érték fellelhetőségének helye:

Radics László mézeskalácsos mester (Debrecen, Alvinczy u.5.)

4. A települési érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A mézeskalács készítésének több évezredes hagyománya van. Magyarországon a 16-17. századtól alakulnak nyugati mintára céhek, az alföldi városokban pedig a 18. század elejétől. Debrecenben 1713-tól ismert az első ilyen érdekvédelmi szervezet. Városunk mesterei a mézes tészta megformálásához jellegzetes ütőfákat használtak. Ezeknek a mives, aprólékos gonddal faragott fáknak részint maguk voltak a készítői, részint ügyes kezű faragókkal készíttették őket. A vásárok kedvelt formái a gazdag színezéssel ellátott baba, huszár, szív alakzatok, de az igazi debreceni jelleget a tányér alakú ütőfás, városunk jelképeit (pl.: Nagytemplom) ábrázoló mézes jelentette. A 19. század végétől a cukorgyártás és a cukrász sütemények széles körű elterjedésével ez a mesterség is hanyatlásnak indult, s a mézeskalácsosok jó része áttért a cukrászmesterségre, vagy megmaradt a mesterségnél, de azt más elemekkel ötvözte.

5. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:

A magyarországi mézeskalácsosságnak Debrecen volt yik legjelentősebb központja. Évszázadokon át kiváló minőségű, messze földön híres mézeskalácsot készítettek és készítenek a mai napig is. Mézeskalácsosaink termékei nemcsak finom, ízletes csemegék voltak, de a leggyakoribb ajándéktárgyak, a kedvestől kapott, sokáig őrzött emléktárgyak is.

6. A települési értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

Szabadfalvi József: A magyar mézeskalácsosság kialakulásának kérdéséhez (Déri Múzeum Évkönyve 1957.)

Szabadfalvi József: A debreceni mézeskalácsos mesterség (Debrecen. 1963.)

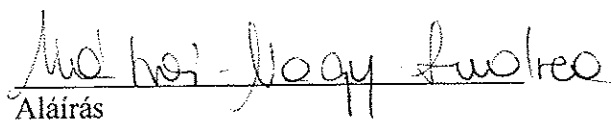
Magyar Néprajzi Lexikon ( Bp. 1977- 87)

Kemény György: Mézeskalácsosok (Magyar Népművészet Bp. 1925.)

Radics László mézeskalácsos Népi Iparművész honlapja

Dátum: 2015 12.04

---

  
Aláírás