

Molnárkalácssütés

A borsodnádasdi paraszttársadalom a feudalizmus kötöttségeitől csak a XIX. század hatvanas éveiben szabadulhatott meg, ekkor a föld mellett az ipar vált a fő megélhetési forrássá. A lakosság jelentős részét elvonta a mezőgazdasági munkától, illetve kétlaki munkássá vált. Így a munkáshagyomány és a parasztság hagyományai keveredtek, egymás mellett éltek és ötvöződtek.

A kétlaki munkásság táplálkozásában a molnárkalács igen fontos szerepet töltött be. Bizonyos alkalmak idején csak molnárkalácsot ettek, de hozzátartozott a mindennapok étrendjéhez is. A legtöbb kétlaki család télen sütötte a kalácsot. Valószínű, hogy a nyár melegétől való félelem és a tűzifával való takarékoskodás miatt halasztották télre a kalács sütését. Az asszonyok feladata volt a sütés, mivel nekik sokkal több volt a munkájuk nyáron, mint télen, így a téli időszakban jobban ráérték a molnárkalács sütésére.

A pogácsa mellett a molnárkalács volt a leggyakoribb sült tészta a család étrendjében. Lagziban szintén elmaradhatatlan volt a morvány, a mákos fentő, és a perccel együtt. A főnőházakban Szent-Márton estéjén sütöttek molnárkalácsot. Farsang idején is népszerű volt a pampucka mellett.

A molnárkalács-sütővas készítése

A sütővasakat a kovácmester készítette a módosabb parasztgazdáknak.

10 alkatrészből készült. Két db. 16x20 cm átmérőjű, 10-17 mm vastagságú vaslemezről, amelyekből a két tányér készül. A tányérokat 2-2 csavarral rögzítik a vas két szárához, a két fogóhoz. A fogók hosszúsága 60-80 cm. A fogók nyitására szolgál a fogók kereszteződésénél elhelyezett csavar. A tizedik alkatrész az egyik fogó szárához van rögzítve, és arra szolgál, hogy beleakasztva a másik fogó szárába, sütés közben lehetővé tegye a tányérok összeszorítását. A láncszem neve spáring. A vas teljes súlya 5-6 kg. A vas elkészítésének legnehezebb mozzanata a tányérok díszítése, amelyet még az alkatrészek összeszerelése előtt kell elvégezni. A mintarajzolás tükörrel történt, hogy a kalácson pozitív képet adhasson.

Régen szegecselték a vasat, újabban már hegesztik, így a belső mintákat sem a fúrás, sem a szegecselés nem zavarja.

Némely esetben egy-egy jól sikerült vasnak az elkészítésével a kétlaki munkások az egész falu előtt nagy megbecsülést szereztek.

A tányérokat különbözőképpen díszítették. A díszítőelmek legősibb rétege majdnem kizárólagosan a vallásos élet jelképeit tartalmazza. A molnárkalácssütés a római katolikus egyház liturgiájához szorosan kapcsolódó ostyasütéshez fűződik. A leggyakrabban megjelenő motívumok a következők:

- Agnus Dei „Isten báránya”
- A kereszt és a feszület.
- Kehely, mint liturgikus kellék az IHS kombinációval. Az IHS az ókeresztény vallásúaknál a hal görög nevéből redukálódott.
- A galambok a menyasszonyt és a vőlegényt jelképezik.
- Megjelenik a szeretet kifejezéseként az átszúrt szív.
- Többfajta címerábrázolást is találunk. A magyar címer mellett a nemesi családok címerét.
- A természeti környezet élővilága számos állat és növényfigura alakjában van jelen.
- Gyakran olvashatunk jelmondatokat, feliratokat. Pl. Éljen „Krisztus, a király!”, vagy „Jó munkáért emlékül”, „Szeretettel”, „Emlékül”.
- Megtaláljuk a készítő, vagy a megajándékozott nevét, monogramját.