

Mónika Bodnár

Úvod

Medovníkom nazývame lahodné pečivo upečené z cesta, ktoré bolo vyrobené z múky, medu a cukrového sirupu a doplnené často aj o ďalšie ingrediencie a ochutené rôznymi koreninami. Tento trvanlivý cukrárenský výrobok sa obvykle aj nejakým spôsobom zdobí, aby bol atraktívnejší, žiadanejší, aby sa lepšie predával. Remeselník, ktorý túto sladkosť vyrábal, sa nazýval medovníkár. Medovníky boli nepostrádateľným a vyhľadávaným tovarom na jarmokoch, pútnických miestach a dedinských odpustoch.

Dejiny výskumu neposkytujú jasnú odpoveď na otázku pôvodu medovníkárskeho remesla. Existuje niekoľko teórií: jedna naznačuje, že remeslo vzniklo v Nemecku, druhá, že sa vyvinulo z domácej výroby, a tretia sa domnieva, že ho šírili mníšske rády. Všetky teórie prinášajú argumenty na dokázanie svojej pravdy.¹ Je možné, že každá z nich má v sebe čosi pravdivé a môžeme hovoriť o paralelnom vývoji.

Údaje o medovníkárstve ako samostatnom cechovom remesla máme až od 17. storočia, ale to neznamená, že predtým toto remeslo neexistovalo. Medzi inými príbuznými profesiami boli pravdepodobne výrobcovia medovníkov ukrytí aj skôr. Medovníkárov v obdobiach pred 17. storočím možno nájsť medzi pekármi a cukrármi. A celkom určite by sme ich boli našli aj medzi výrobcami faklí a sviečok, pretože medovníkárski majstri tradične vyrábali aj výrobky z vosku a odlievali sviečky, pretože z včelieho vosku, zakúpeného spolu s medom, pripravovali sviečky a občas aj obetiny (votívne predmety), tzv. ofery)

Dnes už tradičné remeslo výroby medovníkov zaniklo, hoci nemôžeme povedať, že by úplne vymrelo. Stále existuje niekoľko remeselníkov, aj keď ich nie je priveľa, ktorí pokračujú v tejto tradícii. V roku 2002 bolo v Maďarsku registrovaných asi 30 medovníkárov, z ktorých väčšina pôsobila v rámci rôznych remeselných združení. Ich odborné profily boli zozbierané vo farebnej publikácii a sprístupnené verejnosti.² Počet medovníkárov sa samozrejme z roka na rok mení, pretože pribúdajú noví výrobcovia a niektorí z rôznych dôvodov sa prestanú tejto činnosti venovať. Nevie, koľko medovníkárov pôsobí na Slovensku, ale viem, že existujú a sú aktívni, a tlač dokonca informuje o ich pravidelných odborných stretnutiach³. Ich výrobky sú obľúbené, dodávajú rozmanitosť rôznym trhom a ľudovým jarmokom.

¹ SZABADFALVI 1986, 7.

² FEKETE SERES 2002.

³ Napríklad: <https://www.packpack.sk/rozhovor/stretnutie-medovnikarok-na-slovensku> (stiahnuté 18. februára 2026).

Medovníky sú dodnes obľúbenou pochúťkou. Mnohé gazdinky ich taktiež pečú, najmä v období príprav na vianočné sviatky. Na základe starých remeselných tradícií sa medovníky vyrábajú aj priemyselne na niekoľkých miestach, napríklad v Kremnici, ale spomenúť môžeme aj Pardubice v Českej republike.

Med je dôležitou zložkou medovníkov. Včelárstvo a výroba medu majú v našom regióne stáročnú tradíciu, takže to nemohlo byť prekážkou vývoja medovníkárstva. Konkrétne údaje o existencii medovníkárskeho remesla v Moldave nad Bodvou máme však až od začiatku 20. storočia.

História výskumu

O medovníkárstve existuje množstvo literatúry v maďarských i slovenských odborných publikáciách. Nepovažujem za potrebné uvádzať ich jednotlivo v rámci tohto príspevku, ale stručný prehľad môže byť užitočný. Vo všeobecnosti výskumníci k tejto téme pristupovali z troch smerov: jednak z hľadiska dejín umenia, jednak vo svetle dejín cechov a aj z etnografického aspektu. Prístup z hľadiska dejín umenia analyzuje predovšetkým obrazotvornosť a estetiku vyrezávaných foriem na medovníky. Nezávislé cechy medovníkárov existovali od 17. storočia. Boli založené v mestách, kde bolo viacero medovníkárov, alebo v ich okolí. Keďže však cechy v roku 1872 prestali existovať, ich história nemá žiadny význam z hľadiska moldavského medovníkárstva. Väčšina prác o výrobe medovníkov sa zameriava na folklór. Autori v nich opisujú pracovný proces, nástroje, hotové výrobky a diskutujú o spôsoboch ich predaja.

Existujú aj publikácie a štúdie, ktoré sa venujú konkrétne moldavskému medovníkárstvu. V roku 1978 napísal Árpád Ozsvald novinový článok o Sándorovi Vargovi, výrobcovi medovníkov z Moldavy nad Bodvou, s názvom *Srdcia, bábiky, husári*, ktorý vyšiel v maďarskom týždenníku vydávanom na Slovensku, *A Hét*.⁴ V tom istom roku navštívila majstra remeselníka Ibolya Tóth (Bankóné), ktorá o niekoľko rokov neskôr, v roku 1985, zvečnila život a hlavné prvky pôsobenia Sándora Vargu vo vynikajúcom etnografickom elaboráte. Táto práca nebola publikovaná, ale nachádza sa v rukopisnej zbierke Etnologického archívu Múzea etnografie v Budapešti.⁵ V roku 1992 aj autorka tohto príspevku navštívila starého majstra, pričom sa zaujímala skôr o jeho prácu spojenú s výrobou obetí, než medovníčkov. Štúdia, ktorá vznikla na základe tejto návštevy, bola v tom istom roku uverejnená v maďarskom etnografickom časopise *Néprajzi Látóhatár*.⁶

História dynastie medovníkárov v Moldave nad Bodvou

Prvým moldavským medovníkárom bol József Varga, ktorý sa v meste usadil na začiatku 20. storočia, okolo roku 1909. Podľa niektorých predpokladov mohli výrobcovia medovníkov žiť v Moldave nad Bodvou už skôr,⁷ ale konkrétne údaje nie sú k dispozícii.

⁴ OZSVALD 1978.

⁵ NM EA 22399

⁶ BODNÁR 1992.

⁷ BODNÁR 1992, 195.; NM EA 22399

József Varga, v matrike zapísaným pod krstným menom József András, sa narodil 1. marca 1883 v Košiciach, ako syn Márie Dzurejovej, rímskokatolíckej kuchárky zo slovenskej dedinky Hnilčík v Spišskej župe. Jeho otec, András Varga, tiež rímskokatolíckeho vierovyznania, bol stolár z obce Kashalma puszta (dnes súčasť Tiszavasvári) v Sabolčskej župe. Rodičia sa vzali 1. júla 1883, po narodení svojho dieťaťa.⁸ Manželia mali neskôr aj ďalšie deti: Andrása Jánoša (ktorý zomrel 28. novembra 1886) 23. júna 1885,⁹ Gézu Ottó 1. januára 1894,¹⁰ a potomkovia rodiny vedia aj o sestre, ktorá neskôr žila v Košiciach.¹¹

Podľa rodinnej legendy mal József Varga pôvodne pokračovať v šlapajach otca parketára, bol učňom v jeho dielni, ale po jednej hádke od otca odišiel a zamestnal sa ako učeň v medovníkárskej dielni.¹² Základy výroby medovníkov sa naučil v Bardejove a keď sa osamostatnil, pokračoval v štúdiu ako tovariš v Nemecku, kde získal praktické skúsenosti.¹³ Výroba medovníkov má v Bardejove dlhú históriu, už v 17. storočí existoval v meste medovníkársky cech.¹⁴ V poslednom desaťročí 19. storočia v meste pracovali dvaja majstri medovníkári József Podleszny a Nándor Schmidt.¹⁵ Podľa Sándora Vargu sa jeho otec po zložení majstrovskej skúšky rozhodol, že nezostane v Košiciach, pretože v tom čase tam pracovalo veľa medovníkárov.¹⁶

Nie je to prekvapujúce, pretože Košice, podobne ako Bardejov, majú dlhú tradíciu výroby medovníkov, košickí medovníkári založili svoj cech tiež v 17. storočí.¹⁷ Na začiatku 20. storočia, keď József Varga začal svoju profesionálnu kariéru, systém cechov už neexistoval. V tej dobe bolo typické, že majstri remeselníci sa usadzovali v malých vidieckych mestečkách, bližšie k odberným trhom, najmä ak sa vo veľkých mestách venovalo rovnakému remeslu veľa ľudí. Podľa sčítania ľudu z roku 1892 bolo na konci 19. storočia v Košiciach päť majstrov medovníkarov: Károly Ambrózy, Mihály Czitó, Miklós Lefter, Gyula Maurer a József Novelly. Mimo Košíc však boli v celej Abovsko-turnianskej

⁸ Krstné matriky 1882–1886. (Košice, rímskokatolícka, rok 1883, matričné číslo 130, obraz 48/183)
<https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:33SQ-GRQY-SWG?view=index&cc=1554443&lang=hu&groupId=M964-F5K>

⁹ Krstné matriky 1882–1886. (Košice, rímskokatolícka, rok 1885, matričné číslo 439, obraz 143/183)
<https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:33S7-9RQY-SZ5?view=index&personArk=%2Fark%3A%2F61903%2F1%3A1%3AKHH9-1R9&action=view&cc=1554443&lang=hu&groupId=M964-F5K>

¹⁰ Krstné matriky 1893–1896. (Košice, rímskokatolícka cirkev, rok 1884, matričné číslo 14, obraz 17/87)
<https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:33S7-9RQY-3QN?view=index&personArk=%2Fark%3A%2F61903%2F1%3A1%3AKHH3-WCX&action=view&cc=1554443&lang=hu&groupId=M964-F5G>

¹¹ Poskytovateľ údajov Gyöngyi Varga (*1944) a Éva Varga (*1956), 2026.

¹² Poskytovateľ údajov Sándor Varga (1911–1996), 1992.

¹³ Poskytovateľ údajov Gyöngyi Varga (*1944), 2026.

¹⁴ HOUDEK 1943, 47.

¹⁵ JÉKELFALUSSY ed. 1892, 1242.

¹⁶ Poskytovateľ údajov Sándor Varga (1911–1996), 1992.

¹⁷ HOUDEK 1943, 53.

župe iba traja: jeden v Abaújszántó (Márton Viszóczy) a dvaja v Dolnom Medzeve (György Ludwig a Rezső Salczer).¹⁸

Podľa rodinných spomienok József Varga najskôr skúšal šťastie niekde v Maďarsku (možno v rodnom meste svojho otca alebo v jeho okolí?), ale potom sa okolo roku 1909, keď sa oženil, usadil pri Košiciach v Moldave nad Bodvou. V tomto meste nemal žiadnu konkurenciu, pretože jediní ďalší výrobcovia medovníkov v tejto oblasti, okrem Košíc, boli v Medzeve a v Rožňave na Gemeri.

8. mája 1909 sa oženil s Rozáliou Jatzky, dcérou Jakaba Jatzkyho, luteránskeho obuvníka z Kežmarku a Zsuzsanny Herzogovej. V Kežmarku sa aj zoznámili. Z manželstva vzišli štyri deti, dvaja synovia a dve dcéry. Jedna z dcér sa vydala v Moldave nad Bodvou druhá študovala v Kežmarku a neskôr pracovala v kancelárii. Synovia sa stali remeselníkmi: starší Sándor zdedil otcovo remeslo, mladší István sa stal mäsiarom.¹⁹

S Kežmarkom, rodným mestom svojej ženy si zachoval kontakt. Svedčí o tom skutočnosť, že v rokoch 1911 až 1914 sa Gyula Figlár, narodený 20. októbra 1898 z Kežmarku sa učil medovníkárstvu v jeho dielni na Hlavnej ulici.²⁰ Tak isto ako o niekoľko rokov neskôr jeho syn Sándor.

Zástupca druhej generácie moldavských medovníkárov, Sándor Géza Varga, sa narodil 13. júla 1911 v Moldave nad Bodvou ako druhé dieťa a prvý syn medovníkára Józsefa Vargu a Rozálie Jatzky. Svoje remeslo si nevybral dobrovoľne; jeho otec chcel, aby sa stal medovníkárom a on nenamietal, otcovo rozhodnutie mu nevadilo. „*Môj otec sa stal medovníkárom dobrovoľne. Ja som si nevyberal. Otec mi povedal, že budem medovníkár a tak som sa ním aj stal,*“ vyznával o sebe, o výbere povolania. Ako dieťa veľa pomáhal v otcovej dielni a vo veku dvanástich rokov, hneď po ukončení základnej školy, sa oficiálne stal otcovým učeníkom. Od tej chvíle nielenže pracoval v dielni, ale sprevádzal otca aj na jarmoky a odpusty v okolí, kde predávali výrobky.

Sándor Varga sa naučil základy remesla v dielni svojho otca v Moldave nad Bodvou. Podľa vlastného tvrdenia získal výučný list v roku 1925. Tento dokument nie je známy, ale zachovalo sa niekoľko iných úradných dokumentov. Jedným z nich je dvojjazyčný výučný list vydaný 13. februára 1928, ktorý potvrdzuje, že sa v rokoch 1926 až 1928 naučil medovníkárskemu remeslu od svojho otca, pričom navštevoval učňovskú školu, ktorú úspešne ukončil. Učňovskú skúšku pritom absolvoval až o dva a pol roka neskôr, 21. októbra 1930, o čom svedčí taktiež dvojjazyčný tovarišský list. Členmi skúšobnej komisie boli Rudolf Salzer a György Schmidtbauer. Vieme, že Rudolf Salzer bol medovníkár v Dolnom Medzeve. Sándor Varga ho veľmi rešpektoval a považoval ho za dobrého odborníka. Snažil sa vychovať svojho syna, aby bol jeho nástupcom, a takmer ho nútil, aby pokračoval v otcovom remesle, ale chlapec chcel niečo iné a o pečenie perníkov nemal záujem. Remeslo sa síce naučil od otca, ale po ukončení školy sa oženil a opustil dielňu, vzdal sa výroby medovníkov a stal sa hostinským. „*Škoda, že ho moji rodičia*

¹⁸ JÉKELFALUSSY ed. 1892, 1241–1246.

¹⁹ Informácie poskytli Sándor Varga (1911–1996), Gyöngyi Varga (*1944) a Éva Varga (*1956), 1992 a 2026.

²⁰ Zbierka Národopisného múzea v Moldave nad Bodvou: Register priemyselnej školy za roky 1899/900–1913/14.

neposlúchli! Chcel ma poslať študovať do Nemecka!“ spomína starý majster.²¹ Podľa menného zoznamu remeselníkov a obchodníkov z medzivojnového obdobia v Moldavskom okrese pracovali dvaja majstri medovníkári, József Varga v Moldave nad Bodvou a Rudolf Salzer v Dolnom Medzeve, ktorý ukončil svoju činnosť 8. januára 1935.²²

Kde strávil tých dva a pol roka, zatiaľ nie je jasné. Keďže však vieme, že istý čas študoval u Fridricha Antónyho, slovenského perníkára z Bardejova, môžeme predpokladať, že to bolo práve v tých rokoch.

Tieto dve rodiny inak zostali do istej miery v kontakte aj neskôr. Dcéry Sándora Vargu si ešte pamätajú návštevy vdovy po majstrovi v Bardejove, ktorá pokračovala vo výrobe medovníkov aj po smrti svojho manžela.²³ Z príspevku na facebooku jedného z vnukov bardejovského majstra vieme, že jeho starý otec sa naučil remeslo od svojho strýka Ferdinánda Schmidta, miestneho medovníkára, a potom, keď sa sám stal majstrom, otvoril si vlastnú dielňu na Prešovskej ulici.²⁴ Tento Ferdinánd Schmidt je pravdepodobne tá istá osoba ako už spomínaný Nándor Schmidt, medovníkár z Bardejova, pretože v 19. storočí sa tieto dve mená často zamieňali.²⁵ Možno teda predpokladať, že József Varga, otec, sa možno učil od Ferdinánda Schmidta a syna poslal za žiakom a následníkom svojho majstra, Fridrichom Antónym.

Po návrate z Bardejova sa Sándor Varga opäť pridal k dielni svojho otca a o tri roky neskôr, v roku 1933, zložil majstrovskú skúšku. Ako predpoklad pre majstrovskú skúšku mu jeho otec ako majster vystavil osvedčenie, ktoré potvrdzuje, že Sándor Varga bol u neho zamestnaný ako pomocník v období od 12. februára 1928 do 12. júla 1933.²⁶ To je síce v rozpore s predchádzajúcim predpokladom, žeby v rokoch 1928 až 1930 bol študoval u majstra Fridricha Antónyho v Bardejove, ale keďže podľa vlastného tvrdenia bol pomocníkom u otca tri roky,²⁷ nemožno vylúčiť, že to tak skutočne bolo a že jeho otec dal jednoducho potvrdenie aj na roky, kedy pracoval u iného majstra. Po získaní majstrovského listu si bol mohol otvoriť vlastnú dielňu, ale k tomu došlo až o niekoľko rokov neskôr. Ako majster mohol tiež prijímať učňov alebo pomocníkov. Túto príležitosť však nevyužil, možno preto, že v tom čase tento priemysel upadal, rovnako ako remeslá vo všeobecnosti.

18. septembra 1939 získal obchodnú licenciu, ktorá ho oprávňovala vykonávať medovníkárske remeslo na území Moldavy nad Bodvou. Následne, 28. februára 1941,

²¹ Poskytovateľ údajov Sándor Varga (1911–1996), 1992.

²² Zbierka Národného múzea v Moldave nad Bodvou: Menný zoznam remeselníkov a obchodníkov Spolku remeselníkov a obchodníkov okresu Moldava nad Bodvou.

²³ Poskytovateľ údajov Gyöngyi Varga (*1944) a Éva Varga (*1956), 2026.

²⁴ <https://www.facebook.com/photo?fbid=4965934656772183&set=oa.577856146614833> (14. február 2026) 12. decembra 2021 Viliam Antony napísal v komentári k fotografii: V tomto domčeku býval Ferdinand Schmiedt, strýko môjho dedka, ktorý ho naučil piecť medovníky. Dedko potom zdedil medovníkarstvo a pokračoval v remesle na Prešovskej ulici.

²⁵ LADÓ 1971, 194.

²⁶ Dokumenty rodiny Varga: Osvedčenie vydané Józsefom Vargom Sándorovi Vargovi 12. júla 1933 (vyplnená je len maďarská strana).

²⁷ NM EA 22399

bola k obchodnej licencií pridaná doložka, ktorá mu umožňovala vykonávať svoje remeslo (obchod) na trhoch a odpustných jarmokoch.²⁸

Osamostatnenie jednoznačne súviselo s tým, že 3. septembra 1939 sa oženil, zobral si o dva roky mladšiu Ilonu Bernát, narodenú v Moldave nad Bodvou. Mali dve dcéry, Gyöngyi (Mária) v roku 1944 a Évu v roku 1956.

Po svadbe kúpil rodinný dom na východnej strane Hlavnej ulice, neďaleko rímskokatolíckeho kostola Duchu Svätého, kde jeho potomkovia žijú dodnes. Na konci obytnej časti si zriadil vlastnú dielňu a od roku 1941 tam pokračoval vo svojom remesle. Od toho roku sa považoval za samostatného, pretože dovtedy pracoval so svojím otcom. Jeho manželka bola jeho asistentkou a partnerkou v práci a ako ich dcéry rástli, aj im mohli zveriť čoraz viac úloh. Ale neprebíhajme!

Prvorodené dieťa Sándora Vargu a jeho manželky, ktoré sa narodilo v októbri 1944, malo sotva tri alebo štyri mesiace, keď začali z mnohých obcí z okolia zhromažďovať ľudí – hlavne mužov, ale v niektorých obciach aj ženy – a odvkliekli ich do Sovietskeho zväzu na nútené práce, do zajateckého tábora. Z Moldavy nad Bodvou bolo násilne odvedených 59 mužov, bez akéhokoľvek súdu či rozsudku. Väčšina z nich bola maďarskej národnosti, ale boli medzi nimi aj Slováci. Najstarší z odvedených sa narodil v roku 1893 a najmladší v roku 1928. Medzi nimi bol aj medovníkár Sándor Varga, narodený v roku 1911. Dodnes nikto nevie, ako sa jednotlivé mená dostali na zoznam, ale faktom je, že trinásti z 59 mužov deportovaných z Moldavy nad Bodvou sa nikdy nevrátili domov; zomreli v stalinovských lágroch.²⁹ Tí, ktorí sa o dlhé roky dokázali vrátiť, po celý život niesli nezahojiteľné rany a psychickú ťarchu utrpenia. Značná časť deportovaných zo Moldavy nad Bodvou bola prepustená až po Stalinovej smrti v roku 1953. Navyše, pretože boli Maďari, boli prevezení do Maďarska, keďže Československo o nich nechcelo ani počuť. Tí, ktorí sa v roku 1953 predsa vrátili do Moldavy nad Bodvou, aby strávili Vianoce s rodinou, - bolo ich osem -, tak mohli urobiť len nelegálne, útekem cez zelené hranice. 27. decembra ich československé bezpečnostné zložky, t. j. polícia, zatkli v ich domovoch, zavreli ich do mestského väzenia a potom ich chceli donucovacím opatrením odovzdať maďarským orgánom a vyhostiť späť do Maďarska. V dôsledku toho vypuklo v Moldave nad Bodvou ľudové povstanie... ale to je už iný príbeh.³⁰

Sándor Varga, ktorý sa vracal zo Sovietskeho zväzu, prekročil sovietsko-maďarskú hranicu 24. novembra 1953 a v Nyíregyháze mu bol vydaný preukaz totožnosti s jeho menom a pečiatkou ministerstva vnútra. Odtiaľ bol presmerovaný do Miskolca, kde sa musel do 24 hodín od príchodu hlásiť na políciu.³¹ Tam ho čakalo záverečné rozhodnutie vydané 21. novembra 1953 Národným ústredným orgánom pre kontrolu cudzincov, patriacim pod Ministerstvo vnútra Maďarska, ktoré ako miesto jeho pobytu pôvodne určilo Kazincbarciku, ale neskôr to opravili na Miskolc. Zároveň mu bolo nariadené, aby sa každý prvý deň v mesiaci osobne dostavil na políciu. Bez povolenia nesmel opustiť mesto, platnosť dokumentu bola do 31. mája 1954. S týmto záverečným rozhodnutím mohol

²⁸ Dokumenty rodiny Varga: Obchodná licencia č. 6452/1939

²⁹ KÖTELES 2017, 214–215.

³⁰ Podrobnosti pozri KÖTELES 2017, 213–233.

³¹ Dokumenty rodiny Varga: Úrad komisára vlády Maďarskej ľudovej republiky, Nyíregyháza, osvedčenie č. 643/1953

v Miskolci pracovať, aby sa uživil, ale pri každom hlásení musel preukázať, že má zabezpečené živobytie a ohlásené bývanie. Podľa poznámok na zadnej strane dokumentu toto povinné hlásenie splnil najskôr 25. novembra 1953, potom 1. decembra a napokon 1. januára 1954.³² To tiež dokazuje, že on na Vianoce 1953 neprekročil hranice, keďže v tom čase bol ešte v Miskolci. Po januári 1954 neexistujú žiadne záznamy o tom, že by sa hlásil úradom, takže môžeme predpokladať, že sa krátko nato vrátil domov. Okolnosti jeho návratu sú zatiaľ nejasné, ale podľa jeho vlastného tvrdenia sa vrátil domov v roku 1955.³³ Akokoľvek, jeho dcérka, ktorú nechal doma, keď mala niekoľko mesiacov, vtedy už mala desať rokov.

Po návrate domov nemohol pokračovať vo svojom remesle, ktoré opustil pred desiatimi rokmi. V tom čase bolo súkromné podnikanie zakázané, každý musel mať pracovný pomer. Najskôr dostal prácu v miestnych pozemných stavbách, potom pracoval v kovoobrábacej spoločnosti Kovoslužba v Čekaji, v zlievárni farebných kovov, a nakoniec pracoval ako zamestnanec komunálnych služieb v pekárni, pri peci, až napokon piekol medovníčky vo svojej vlastnej dielni. Roky strávené v zajatí však nezostali bez následkov a vyvinulo sa u neho ochorenie obličiek. Na začiatku 70. rokov sa stal invalidným dôchodcom.

Aj po odchode do dôchodku pokračoval v pečení, pečenie ho prakticky udržiavalo pri živote. Pracoval už iba pre svoje potešenie a pre vlastný prospech. Spočiatku mohol pracovať len načierno, hoci sa zo všetkých síl snažil legalizovať svoju činnosť. Neskôr sa mu podarilo získať povolenie na prevádzku, aby mohol pokračovať vo svojom remesle legálne.

Obe jeho dcéry sa od neho naučili medovníkárske remeslo, hoci mali svoje vlastné povolania. Gyöngyi pracovala ako administratívna pracovníčka v oceliarniach v Košiciach, Éva sa stala poľnohospodárskou inžinierkou a neskôr nastúpila do finančného sektora, najprv pracovala v poľnohospodárskom družstve v Budulove a neskôr, keď bolo družstvo zrušené, tiež sa zamestnala v oceliarni. Dnes sú obe dcéry na dôchodku, bývajú spolu v rodičovskom dome.

Dievčatá pomáhali v dielni už od detstva. Ako deťom im najskôr zverili vysekávanie stredov srdiečok, potom pomáhali pri rôznych fázach zdobenia, potom pri balení... Krok za krokom si osvojili celý pracovný postup. Keď ich otec už bol v pokročilom veku, založili si živnostenské oprávnenie na meno staršej dcéry. Sándor Varga potvrdil, že dcéra sa remeslo naučila v jeho dielni.³⁴

Sándor Varga zomrel 4. januára 1996. Potom jeho dcéry pokračovali v pečení ešte dva roky, ale potom dielňu zatvorili. Nástroje stále existujú, ale už sa nepoužívajú, čakajú na lepší osud.

Proces a nástroje na výrobu medovníkov

³² Dokumenty rodiny Varga: Záverečné uznesenie vydané Národným ústredným orgánom pre kontrolu cudzincov, patriacim pod Ministerstvo vnútra Maďarska

³³ Poskytovateľ údajov Sándor Varga (1911–1996), 1992.

³⁴ Poskytovateľ údajov Éva Varga (1956), 2026.

Výroba medovníkov začína nákupom surovín.³⁵ Vargovci získavali základné suroviny lokálne. Múku kupovali v miestnom mlyne. Ani za medom nemuseli chodiť ďaleko, keďže Sándor Varga bol v tom čase včelárom a po zatvorení svojej včelnice získaval med od včelárov v okolí. Veci, ktoré museli zadovážiť zďaleka, boli *biléty*, t. j. obrázky, hlavy bábič, listy, hviezdy a dubové listy, nalepované na farebne zdobené medovníčky, ktoré objednávali z Brna zo skladu pražskej spoločnosti Vydra & Bohuslav. Tieto ozdoby pochádzali z Nemecka. Červené a žlté potravinárske farbivá použité na maľovanie boli zakúpené od tej istej spoločnosti.

Keď už boli k dispozícii potrebné ingrediencie, mohla sa začať samotná práca. Cesto sa miesilo večer, nechalo odpočívať do nasledujúceho rána a potom sa pokračovalo v práci. Miesenie začínalo varením cukru, vyšľahaním vajec do peny, tieto dve zložky zmiešali a pomocou miešacej lopaty do nej zameišali múku. Spojením tejto zmesi s múkou pomocou miešacej lopatky. Na raz sa pripravilo veľké množstvo cesta a jeho miesenie vyžadovalo značnú fyzickú silu. Tento proces uľahčovala miešacia lopatka, ku ktorej bolo pripevnené lano, za ktoré ťahal jeden z členov rodiny. Tomuto procesu sa hovorilo *ťahanie lanom*.

Dobre pripravené cesto sa odnesie *do brechovačku*. Tak sa nazýva pracovný stôl, kde sa cesto ďalej spracováva pomocou *brechy*. Majster pracuje s tyčou, zatiaľ čo jeho manželka alebo pomocník cesto podkladá pod tyč.

Nasleduje *lengovanie*, t. j. umiestnenie cesta na 3 metre dlhú dosku a tvarovanie do valca. Potom sa cesto *rozvalká* na pomúčenej doske, t. j. *valčekom* sa rozťahne na požadovanú hrúbku. Hrúbka sa určovala podľa veľkosti koláča, ktorý sa z neho mal upiecť. Väčšie kusy sa robili z hrubšieho cesta, zatiaľ čo menšie sa robili z tenšieho cesta. Takto pripravené cesto sa otočí na druhú stranu, aby boli obe strany pomúčené a nelepili sa.

Pomocou vykrajovačiek, čiže plechových formičiek sa vyvalkané cesto *vykrajuje*, rovnako ako to robia gazdinky pri príprave pagáčikov. Pri pečení srdiečok sa do stredu vykrojí diera, aby cesto nebolo vypuklé, aby sa ňom netvorili bubliny. Vykrajované kúsky sa *umiestnili na plech*, ktoré potom vkladali do rúry.

V poslednej dobe piekli v elektrických rúrach, predtým mali namiesto rúry pec. V najvyššej časti pece iba sušili. Sušili sa tu výrobky, ktoré boli potiahnuté polevou.

Keď sa ich pec pokazila, prederavila, vyradili ju a ako náhradu si kúpili dve kuchynské rúry. S nimi sa však pracovalo ťažšie, pretože namiesto veľkých plechov (48,5 cm x 68,5 cm), ktoré sa používali v peci, sa do nich zmestili len malé kuchynské plechy. Naraz mohli pracovať len s jedným *sortimentom*, čo znamenalo, že piekli iba jeden typ tvaru.

Podľa Sándora Vargu je pečenie najťažšou zo všetkých fáz výroby. Nie je to brechovanie, ani valkanie, ani zdobenie, ale pečenie. Musíte byť veľmi opatrní, aby ste cesto nepripálili.

Po pečení nasledovalo zdobenie, pri ktorom opäť pracovali s iba jedným sortimentom naraz a iba s jednou farbou. Prvým krokom pri zdobení bolo *štrejchovanie*, čiže náter, keď hlavy bábič a spodné časti koní boli namaľované na červeno alebo žltu. Potom nasledovalo lepenie bilét alebo v prípade väčších srdiečok lepenie zrkadiel, keď cesto

³⁵ Táto kapitola a nasledujúca kapitola vychádzajú hlavne z etnografickej práce Ibolya Bankóné Tóth z roku 1985, pre ktorú zbierala údaje v roku 1978 (NM EA 22399). Jej údaje som doplnila vlastnými, ktoré som zbierala v rokoch 1992 a 2026.

jemne navlhčili malým štetcom a biely, čiže farebný papier, umiestnili na mokrý povrch, na ktorý sa papier ľahko prilepil. Nasledovalo zdobenie bielou alebo farebnou bielkovou zmesou. Túto zmes naložili pomocou drevených špachtlí do cukrárskeho vrečka, na koniec ktorého nasadili špičku (*tutli*), cez ktorú sa zmes pretláčala. Je to podobný postup, aký sa používa aj dnes.

Ozdobené, vysušené kusy sa balili podľa sortimentu, najväčšie jednotlivo a menšie po viac kusoch, po dvoch až desiatich, v závislosti od ich veľkosti. Balené výrobky sa umiestnili na *garb* (dlhý regál), kde čakali na predaj.

Z vyššie uvedeného opisu je zrejmé, že slovná zásoba tohto remesla, podobne ako slovná zásoba iných remesiel, má nemecký pôvod:

brecha – doska na miesenie cesta s pripevneným ramenom; rameno bolo pôvodne vyrobené z dreva, ale neskôr bolo nahradené železným

štrejchovanie – natieranie farbou

ejzovanie – zdobenie bielkovou penou

tutli – špička na zdobenie

garb – regál

Medovníčky

Hlavnou činnosťou výrobcov medovníkárov je výroba rôznych druhov perníkov. Existuje množstvo receptov na medovníky, jednak preto, že cesto jednotlivé druhy medovníkov sa líši, a jednak preto, že takmer každý majster pracuje s iným receptom, sám si upraví recept, ktorý sa naučil od svojho majstra, pridáva nové ingrediencie podľa vlastnej chuti a skúseností alebo mení pomer a dávkovanie ingrediencií.

Aj medovníkár Sándor Varga používal niekoľko receptúr, cesto pripravoval v závislosti od toho, čo z neho chcel upiecť. Mal široký sortiment, v minulosti vyrábala *farebné medovníky*, *biele medovníky* aj *pusinky*. Koncom 70. rokov a neskôr však piekol len zlomok starého výberu. Biele medovníčky dovedy úplne vymizli. Kúpovali ich najmä chudobnejšie alebo viacdetné rodiny, pretože boli lacnejšie ako farebné. Piekli rôzne figúrky, ako napríklad bábiky, kone, kohúty atď. Jednotlivé kusy zdobili štempľovaním, čiže vzor nanášali pečiatkou. Aj tu sa však používala červená farba, pretože na konci boli medovníčky farbené na červeno.

Medzi biele výrobky patrili aj medovníky posypané strúhankou, z ktorých najobľúbenejšie boli praclíky, hviezdy, krúžky a srdcia. K tomu si aj strúhanku vyrábali sami tak, že z upečeného cesta nakrájali dlhé pásy a pretláčali ich cez sito. Veľkosť zrn závisela od veľkosti otvorov v site. Na plech položili vlhkú utierku a na ňu jeden po druhom kládli medovníčky, ktoré mali byť posypané strúhankou. Následne navlhčenú stranu koláčikov ponorili do strúhanky a tá sa ľahko prilepila na vlhký povrch cesta.

Pusinka je okrúhly medovník s priemerom asi 3-4 cm. Bol kandizovaný a balený po osem kusoch. Kandizovanie sa robilo tak, že upečené pusinky položili do veľkej nádoby a zaliali sa roztaveným cukrom. Potom sa opatrne rozhybavali a premiešavali, až kým povrch každého z nich nebol rovnomerne pokrytý roztopeným cukrom. Bolo potrebné dávať pozor, aby sa pusinky nerozpadli, takže táto pracovná fáza si vyžadovala pozornosť a

prax. Roztopený cukor na kandizovanie pripravovali tak, že cukor zaliali vodou a varili ho, kým zmes nedosiahla správnu konzistenciu. Konzistenciu a kvalitu zmesi neustále kontrolovali, a to tým spôsobom, že odobrali vzorku, roztiahli ju medzi palcom a ukazovákom a podľa hustoty tekutiny určili tú správnu kvalitu.

V rokoch, keď pracoval ako medovníkár komunálnych služieb, piekol aj pusinky obdĺžnikového tvaru, namáčané do čokolády. Tieto koláčiky sa aj nazývali *máčané* a pozostávali z dvoch medových plátok zlepených i potiahnutých čokoládou. Po vysušení sa balili jednotlivo. V tomto období dostal ústredné vydanie kuchárskej knihy (rodina ju dodnes uchováva medzi starými dokumentmi) a očakávali od neho, že bude pracovať podľa nej. Cesto spočiatku pripravoval podľa tejto knihy, ale neskôr začal používať radšej svoje vlastné recepty. Jeho nadriadení proti tomu nemali námietky, len pravidelne kontrolovali, či sa spracúva stanovené množstvo surovín a či hmotnosť každého výrobku zodpovedá predpisom.

Najpredávanejším tovarom na odpustných jarmokoch boli farebné výrobky, farebné pečivo. Zvyčajne sa kupovali do daru alebo ako prejav lásky. Slúžili predovšetkým ako suveníry, ktoré obdarovaný dlho uchovával, takže v tomto prípade nebola rozhodujúca jemnosť medovníkov, ale skôr ich vzhľad a estetická hodnota.

Výber bol v minulosti bohatší ako v období od 1970 do 1990. Takzvané debrecínky Sándor Varga nepiekol, hoci si ponechal formy, ktoré zdedil po otcovi. Ibolya Tóth Bankóné pripojila k svojej práci aj tri opotrebované vzory vyrezávacích medovníkových foriem. Jeden znázorňoval maďarský erb s korunou, ostatné dve boli kvetinové vzory. Ten istý zdroj uvádza aj ďalšiu formu, ktorú majster pred rokmi daroval múzeu v Nyíregyháze.³⁶ Tri medovníkové formy, ktoré sú považované za najkrajšie a sú najlepšie zachované, si rodina uchováva dodnes.

Takisto uchovávajú aj plechové vykrajovačky. Z jednotlivých tvarov sú celé série, v rôznych veľkostiach. V poslednej dobe boli najobľúbenejšie srdcia, bábätká, kone, autá a husári, takže vyrábali práve tieto. Zo srdca bol najväčší výber, piekli ho v šiestich veľkostiach a jeho cena sa pohybovala od 1 koruny do 20 korún, v závislosti od veľkosti (hmotnosti). Tvary ako fajka, cigara, kolíska s bábätkom, šesťbábika, trojbábika, anjel a žena s dieťaťom upadli do zabudnutia, prežívajú len v majstrových spomienkach. Rovnako prestali vyrábať aj debrecínky, ružence z bielej a červenej farby, okuliare, mandľové medovníčky potreté vajíčkom, marcipán, lieskové tyčinky a lieskové pusinky.

A keď sme už vyššie spomínali vlastný recept, za zmienku stojí, hoci dnes možno nájsť mnoho receptov na medovníčky v novinách, kuchárskych knihách a dokonca aj na internete, v minulosti väčšina majstrov si svoje recepty starostlivo strážila. Boli veľmi prísni vo výbere osôb, ktorým prezradili presné zloženie, najmä koreniny a pomer zložiek. Bolo tomu tak aj v prípade Sándora Vargu a môžeme o tom čítať aj v prípade iných medovníkárov. Napríklad pri prezentácii pôsobenia Györgya Velicsa, medovníkára z Banskej Štiavnice, autor poznamenáva, že majster si svoje recepty starostlivo strážil, nezapisoval ich na papier, ale uchovával ich len v hlave, vedel ich spamäti.³⁷ Sándor Varga o tom rozprával takto: „*Recept som zdedil po otcovi, ale potom som ho vylepšil. Špekuloval som tak, aj onak, až sa mi to podarilo. Vytvoril som nový, lepší recept. Ale to je*

³⁶ NM EA 22399

³⁷ LACKOVIČOVÁ 1981, 15.

rodinné tajomstvo. V Rožňave je nejaký nový medovníkár, teraz bol v novinách. No, on to povedal. Ale ja tvrdím, že on nie je medovníkár. Čo za recept to napísal, medovníky s kypriacim práškom!?” Sándor Varga odovzdal svoj recept svojim dcéram a tie ho dodnes uchovávajú ako rodinné tajomstvo. Myslia si, že ho neposunú nikomu, odnesú si ho so sebou do hrobu, rovnako ako túto vetvu rodiny.

Sviečky, obetiny

Okrem výroby medovníkov väčšina medovníkárov spracovávala aj vosk, ktorý sa k nim dostal spolu s medom, boli to medovníkári a sviečkari. Z vosku odlievali sviečky a obetiny, dokonca už spomínaný György Velics z Banskej Štiavnice vyrábal aj fakle pre účastníkov slávneho salamandrového festivalu.³⁸ Text na dvojjazyčnej pečiatke Józsefa Vargu tiež naznačuje, že sa nevenoval len pečeniu: „Jozef VARGA József / perníkár a voskár / výrobca medovníkov a výrobkov z vosku / MOLDAVA–SZEPSI”.³⁹

Za zmienku stojí, že výrobe sviečok sa venovali nielen medovníkári, ale aj mäsiari a mydlári. Surovinami používanými pri výrobe sviečok boli včelí vosk, parafínový vosk (bežne známy ako parafín), stearín a loj, pričom loj používali hlavne mäsiari a mydlári.

Aj Sándor Varga sa venoval výrobe sviečok, naučil sa to od svojho otca, hoci v úradných dokumentoch je uvedený len ako medovníkár. Ako to sám povedal, túto činnosť mal veľmi rád. Keďže on už nekupoval zastaraný med, základom pre jeho voskové výrobky bol parafín, ktorý v medzivojnovom období kupoval z Mukačeva. Nemáme údaje o tom, s akými surovinami pracoval jeho otec, ale z výskumu Józsefa Szabadfalviho vieme, že v druhej polovici 19. storočia medovníkári začali prechádzať z včelieho vosku na parafínové a stearínové sviečky, hoci na niektorých miestach, napríklad v Nyíregyháze, sa až do prvej svetovej vojny vyrábali iba voskové sviečky.⁴⁰ Podrobne opisuje aj dve metódy medovníkárov, ktoré používali výrobu sviečok: *odlievanie* a *ťahanie*. V tomto príspevku sa budeme venovať len odlievaniu, pretože túto metódu používal Sándor Varga. Odlievanie sa robí na ringu. Ring je drevený kruh pripevnený k zvislej tyči. Kruh sa pozdĺž tyče pohybuje nahor a nadol, čím sa nastaví želaná pracovná výška, podľa výšky majstra a dĺžky odlievaných sviečok. Na kolese sú v rovnakých vzdialenostiach háčiky, na ktoré sa zavesia knôty. Pri ringu sa nachádza vosk, ktorý musí byť neustále zahrievaný alebo nádoba – kotol s parafínom. Majster drží koleso ľavou rukou a pravou rukou pomocou naberačky naberá roztavený vosk alebo parafín a obleje visiaci knôt. Počas odlievania sa ring nastavuje tak, aby daný knôt bol nad kotlom, aby sa zachytil stekajúci vosk. Po prvom odliatí pootočí ringom, aby sa dostal k ďalšiemu knôtu. Kým sa postupne dostane k poslednému knôtu, materiál na tom prvom už stuhne a môže celý postup zopakovať. Pri odlievaní spodok sviečok hrubne skôr ako špička, preto v polovici procesu sa sviečky otočia naopak a odlievanie môže pokračovať. Na konci sa sviečky odoberú z ringu, vtedy sú ešte tvárne, položia sa na dosku a vyvaľkajú sa na rovnomernú hrúbku. Po vyvaľkaní sa horný koniec sviečky vytvaruje do kužeľa. Nakoniec sa spodný koniec zreže narovno.⁴¹

³⁸ LACKOVIČOVÁ 1981, 16.

³⁹ Dokumenty rodiny Varga: Vysvedčenie – osvedčenie vydané Józsefom Vargom Sándorovi Vargovi 12. júla 1933 (vyplnená je len maďarská strana).

⁴⁰ SZABADFALVI 1957, 250.

⁴¹ SZABADFALVI 1957. 250–253.

Sándor Varga takto opisuje proces odlievania a svoje spomienky: „*Je tam kotol, je tam stĺp a ňom koleso, na kolese klince. Na klincoch visia knôty, na ne sme liali vosk, teda parafín. Knot sviečky visí na háčiku a my sme naň naliali vosk alebo parafín. Ten hrubol. Ja som mal tak rád odlievanie sviečok! Ale dnes už nemôžem zohnať parafín na odlievanie, je to blokovaný tovar. Chudák kňaz, z Buzice, on mi priniesol parafín a prosil ma, aby som pre neho vyrobil sviečky. Lenže ten parafín nebol dobrý, horel zle. Ktovie, aké malo zloženie?! Tak ľahko nezamrzol. Naposledy som sa pokúsil odliat sviečky asi pred piatimi rokmi.*“⁴²

Pred druhou svetovou vojnou ešte pravidelne odlieval sviečky na predaj. Hlavná sezóna pre odlievanie sviečok bolo obdobie pred Sviatkom všetkých svätých a Vianocami. Po vojne zaplavili trh ľahko dostupné, lacné, továrensky vyrábané sviečky a zanikol masový dopyt po sviečkach vyrábaných medovníkármi a sviečkarmi. Sviečky odlievané medovníkármi si vyžadovali veľa práce, čo ich robilo drahými. „*Mal som raz incident so smolnickým kňazom. Dohodol som sa s kurátorom. Mali 300 kg odpadu, ktorý som si zobral, odliat som z neho sviečky a požiadal som za ne 10 korún za kilo. Keď boli sviečky hotové, dal som vedieť kňazovi. Prišiel a povedal, ako sa opovažujem toľko pýtať. Na slávu Božiu. Povedal som mu: „Dôstojný pane, vezmite si ich, potom budem vedieť, že som ich dal zadarmo. Čo si myslíte, že ja som do toho nevložit nič? Ved's tým bola práca, vyžaduje si to odborné znalosti!“*“⁴³ Potom už vyrábala sviečky len pre vlastnú potrebu.

Moldavskí majstri medovníkári a sviečkari vyrábali okrem sviečok aj ďalší výrobok z vosku – obetiny. Obetiny sú vlastne duté voskové figúrky, ktoré sa predávali ako votívne predmety na pútnických miestach. Veriaci, ktorí prišli na odpust ich kupovali a obetovali v nádeji na uzdravenie. Na významných pútnických miestach ich kládli na oltáre svätých a pred posvätné obrazy v nádeji, že získajú pomoc, alebo na znak vďaky za pomoc, ktorú už dostali. Voskové obetiny môžu súvisieť s votívami z nadčasových materiálov, z rôznych kovov (železo, bronz, striebro, zlato)⁴⁴, ako aj s ďakovnými tabuľkami.⁴⁵ Kult obetín sa preukázateľne vyskytuje na území celého Uhorska a pravdepodobne sa rozšíril po celej krajine po období protireformácie, s rozmachom pútnických ciest v 18. storočí. Nemeckí osadníci, ktorí sa v tom čase presťahovali do Uhorského kráľovstva, pravdepodobne zohrali významnú úlohu v šírení tohto zvyku.⁴⁶ Na začiatku 20. storočia tento zvyk už upadal a voskové ofery postupne nahradili voskové sviečky na väčšine miest, ale v určitých lokalitách sa tento zvyk zachoval aj v polovici 20. storočia a neskôr. Vo väčšine prípadov voskové obetiny vyrábali medovníkári, ale na niektorých pútnických miestach sa na toto remeslo špecializovali miestni obyvatelia. Príkladom toho je pútnické miesto Máriapócs, často navštevované obyvateľmi údolia Bodvy. Medovníkár z Máriapócsu nevyrábala votívne predmety, ba ani nevedel, žeby medovníkári vôbec niekedy boli predávali obetiny na odpustnom jarmoku v Máriapócsi, o to sa vždy postarali miestni obyvatelia.⁴⁷

⁴² Informácie poskytol Sándor Varga (1911–1996), 1992.

⁴³ Informácie poskytol Sándor Varga (1911–1996), 1992.

⁴⁴ ORTUTAY, ed. 1979, 169–172. (heslo „votívny predmet“)

⁴⁵ BARNÁ 1987, 367.

⁴⁶ BARNÁ 1987, 368.

⁴⁷ SZALONTAI 1977, 8.

Aj József Varga a jeho syn Sándor Varga vyrábali obetiny. József Varga dokonca sám vyrezával formy, ktoré sa používali na ich výrobu. Ako sme už spomínali, on sa pôvodne od svojho otca naučil stolárske remeslo a až neskôr sa rozhodol stať sa medovníkárom. Tým pádom sa vyznal v práci s drevom, takže nie je prekvapujúce, že niektoré formy vyrobil on sám. Vypracovanejšie kusy v jeho zbierke síce nie sú jeho vlastnou prácou, získal ich prostredníctvom iných medovníkárov, od rezbárov, ktorí sa na túto činnosť špecializovali. Formy, ktoré používal, zanechal svojmu synovi, ktorý ich naďalej používal, ale zbierku nerozšíril. Hovorí o tom takto: „*Medovníkárske remeslo som zdedil po otcovi, a s tým aj všetko ostatné, poznatky o výrobe obetí, vzory a všetko... Niektoré, ktoré vyrezal sám, nie sú až tak umelecky vyhotovené, a sú aj také, ktoré prevzal od iných medovníkárov.*“⁴⁸

Na pútnických miestach, ktoré navštevoval, sa v medzivojnovom období pravidelne predávali voskové obetiny. „*Boli lacné, jedna koruna, 50 halierov. Medovníky stáli od 20 halierov do 10 korún. To bolo ešte pred vojnou.*“⁴⁹ Keď sa vrátil domov zo zajatia a opäť sa začal venovať svojmu remeslu, úrady prísne zakazovali návštevu odpustov, najmä známych pútnických miest, takže sa nie veľmi odvážili vyrábať obetiny. Ľudia ich pritom vtedy ešte vyhľadávali. Po nežnej revolúcii v roku 1989, keď už každý mohol voľne chodiť na odpusty, sa opäť pokúsil o ich výrobu, ale v tom čase o nich vedelo už len málo ľudí. Upadli do zabudnutia, nepredávali sa. „*Pýtali sa, čo to je, či je to jedlé... Aj dnes sú ešte starenky, ktoré ich hľadajú, ale nie je ich veľa. ... Niektorí, ktorí to nepoznali, pýtali si vosk, ale tí, ktorí boli veriaci, vedeli, čo sú to obetiny...*“⁵⁰ vyznával majster.

Obetiny sa nepredávali ani na obecných odpustoch ani na dedinských jarmokoch; boli žiadané iba na pútnických miestach, takže sa vyrábali výlučne pre tieto lokality. Vargovci navštevovali pútnické miesta sv. Anny pri Rudníku v Above, Bôrku na Gemeri a Kalváriu v Košiciach, a keď to bolo opäť možné, chodili na tieto miesta tam až do 90. rokov. V minulosti to boli dvoj- alebo trojdňové púte. Majster spomína na medzivojnové obdobie takto: „*Napríklad do Rudníka sme išli tri dni predtým. Bolo tam päť medovníkárov z Košíc, jeden z Medzeva, môj otec a ja. Aj oni predávali obetiny, mali rovnaké tvary ako tie naše.*“⁵¹

Základným materiálom na výrobu obetí bol parafín, ktorý počas starej republiky, t. j. v medzivojnovom období, získavali Vargovci z Mukačeva (UA). Žlté farbivo a farbu kupovali od miestnych obchodníkov. Konečným produktom bola dutá vosková figúrka oranžového odtieňu. Vargovci tiež vyrábali všeobecne známe tvary. V ich ponuke boli ľudské postavy: *muž, žena, dievčatko, chlapček*; rôzne časti tela: *ruka, noha, oči, uši, zuby, srdce*; domáce zvieratá: *ošípaná, kôň, krava, ovca*; ale aj iné zvieratá, napríklad *žaba*. Najobľúbenejšie boli domčeky, podľa majstra preto, že nesú v sebe celú rodinu. Veriaci zvyčajne kupovali niekoľko figúrok, ktoré si vyberali z ponuky v závislosti od ťažkostí, ktoré ich sužovali. „*Tie sa potom umiestnili na oltár pred svätosť,*“ povedal Sándor Varga. Na konci púte, pred návratom domov, výrobcovia medovníkov odkúpili od cirkvi rozbité, poškodené obetiny a zvyšky sviečok, aby ich využili a vyrobili z nich nové obetiny a sviečky.⁵² „*Aj teraz mi*

⁴⁸ Informácie poskytol Sándor Varga (1911–1996), 1992.

⁴⁹ Informácie poskytol Sándor Varga (1911–1996), 1992.

⁵⁰ Informácie poskytol Sándor Varga (1911–1996), 1992.

⁵¹ Informácie poskytol Sándor Varga (1911–1996), 1992.

⁵² BODNÁR 1992, 196–197.

dávajú zvyšky sviečok z Košíc, dokonca zadarmo, nevedia, čo s tým. Prosto ich nepotrebuju, nemá to žiadnu budúcnosť.“⁵³

Hoci Sándor Varga ich v maďarčine dôsledne označuje ako „offery“, v okolitých obciach poznáme aj iné názvy pre tieto obetiny. Buzičania kupovali ofery. Mihály Kmeczkó na to spomína v článku o odpuste v Bôrke: „Potom všetci išli kupovať ofery. Tie sa zvyčajne predávali na všetkých pútnických miestach. Boli to voskové figúrky s hmotnosťou 6–10 dekagramov, ktoré spravidla vyrábali medovníkari, voskári a sviečkari. Medzi týmito figúrkami sme mohli vidieť ľudské postavy, zvieratá postavy, ako aj vzory rúk, nôh a očí. Niektoré znázorňovali kríž so svätožiarou, srdce a niekedy aj svätých. Každý si vybral jednu podľa svojich ťažkostí, prosieb alebo predstáv. Svoje prosby a túžby vyslovili v modlitbe a s príslušnou oferou ich ponúkli na posvätnom mieste v nádeji, že ich prosby budú splnené. Tí, ktorí mali chorého príbuzného, alebo sami trpeli bolesťami rúk alebo nôh, si kupovali ofery v tvare ruky alebo nohy. Ak boli choré ich zvieratá, vzali si také. Tí, ktorí mali v rodine nezhody, brali ofery v tvare kríža. Tvary srdca obetovali mladí zaľúbenci za ich vyvolených, aby sa čo najskôr zosobášili. Boli aj nezbední mladíci, ktorí obetovali dievčatám ofery v tvare ruky, aby vedeli lepšie objímať. Ofery sa kládli vedľa oltára, nietorí išli okolo oltára, boli aj takí, čo si klakli, iní zase ich položili potajme. Takto nahromadené voskové figúrky sa používali na výrobu sviečok pre kostol.“⁵⁴

Sándor Varga naučil aj svoje dve dcéry, ako sa obetiny vyrábajú, ale ony to už v skutočnosti nepraktizovali. Na jednej strane bolo ťažké získať parafín správnej kvality a na druhej strane sa zmenili spoločenské požiadavky. V poslednej dobe bol o ne malý záujem, takže po krátkom pokuse s ich výrobou to vzdali. Starý majster daroval drevené formy na obetiny miestnemu národopisnému múzeu, ktoré sa v tom čase zakladalo.⁵⁵ Počas výskumu sa zistilo, že to nebola celá zbierka, pretože jeho otec József Varga daroval niektoré formy a hotové obetiny Etnografickému múzeu Slovenského národného múzea v Martine už pred desiatkami rokov.⁵⁶

Obvod moldavských medovníkárov, predaj výrobkov

Medovníkari predávali svoje výrobky predovšetkým na jarmokoch, trhoch, pútnických miestach a dedinských odpustoch.

Moldava nad Bodvou bola tiež trhovým mestečkom, v súlade s praxou na prelome 19. a 20. storočia sa tu každý rok konalo šesť trhov: trhy na Mateja a Margitu sa konali v príslušných dňoch (24. februára a 10. júna), trh na Všechsvätých sa konal nasledujúci deň a veľkonočné, turíčne a vianočné trhy sa konali vo štvrtok pred danými sviatkami.⁵⁷ V roku 1926 bolo mestu udelené povolenie usporiadať aj siedmy trh, ktorý sa musel konať

⁵³ Informácie poskytol Sándor Varga (1911–1996), 1992.

⁵⁴ KMECZKÓ 1991, s. 26.

⁵⁵ Tu si ich všimol etnograf Dr. Gyula Viga a povzbudil ma, aby som ich predstavila v publikácii. Viedlo to k mojej štúdii s názvom *Odlievacie formy na obetiny z Moldavy nad Bodvou (Offer öntőformák Szepsiből)* (pozri BODNÁR 1992).

⁵⁶ BARNA 1987, 372. (poznámka pod čiarou 30)

⁵⁷ NEUPAUER 1931–32. 184.

v týždni od 10. septembra.⁵⁸ Okrem jarmokov boli miestom obchodovania aj týždenné trhy, kde sa mohli prezentovať aj miestni remeselníci, vrátane medovníkárov.

Okrem Moldavy nad Bodvou navštevovali aj jarmoky v okolí. Počas *republiky* (1920–1938) okrem Moldavy boli jarmoky v Jasove, Veľkej Ide, Turni, na ktoré chodili, a počas *Maďarov* (1938–1944) chodili aj do obcí Bódvaszilás a Rakaca. Nikdy nechodili na medzevské trhy, pretože tam bol miestny medovníkár a bolo nepísaným pravidlom, že navzájom nezasahovali do území.

Po druhej svetovej vojne sa obchod zmenil, jarmoky a trhy zmizli a ich úlohu prevzali predajne. V 50. a 60. rokoch 20. storočia Sándor Varga pravidelne dodával medovníky staršiemu medovníkárovi v Košiciach, ktorý mal aj obchodík v blízkosti dominikánskeho kostola na Zámočnickej ulici, ale kvôli svojmu vysokému veku nebol schopný sám uspokojiť dopyt zákazníkov. *„Medovníky sme vozili ujovi Mancákovi do Košíc. Aj on bol medovníkár a mal aj obchod, ale zostarol a nevládal piecť, tak sme piekli za neho. V roku 1962 som maturoval a ešte predtým som mu ich niesol v kufri.“*⁵⁹

Pútnické miesta nepriťahovali iba davy veriacich, aj medovníkári boli ich neoddeliteľnou súčasťou. Vargovci pravidelne navštevovali tri pútnické miesta: sv. Annu pri Rudníku, Bôrku a Kalváriu v Košiciach.

Na pútnických miestach, kde sa naraz objavilo viac medovníkárov, niekedy vznikali spory a medzi jednotlivými majstrami vypukla rivalita. Stalo sa, že sa nezhodli na poradí pridelených miest pre stánky, ale potom sa rýchlo zmierili. *„Stávalo sa, že sa medovníkári pohádali kvôli miestu. Ale to nebola dlhá nevráživosť. Napríklad sme išli do Rudníka o tri dni skôr, postavili stany, pohádali sme sa a večer sme vzali demižón vína a sadli si spolu do stanu. Bolo tam päť medovníkárov z Košíc, jeden z Medzeva, môj otec a ja,“* spomína majster na prelom 20. a 30. rokov 20. storočia (ako už bolo spomenuté, medovníkárstvo v Medzeve zaniklo v roku 1935).

Počas socializmu, najmä v 50. a 60. rokoch, orgány zakázali púte. Stalo sa, že sa v piatok ráno pobalili a vybrali na vozoch do Rudníka. Voz, ktorý ich prevážal, sa po ceste vrátil domov, zatiaľ čo oni zostali, postavili stan a rozložili svoje tovary. Lenže prišli žandári a chceli ich násilím poslať domov, aby nepredávali svoje tovary a išli na žatvu, pretože bolo málo žencov. Inokedy sa ani nedostali do Rudníka, zastavili ich už v Jasove, kde žandári celú noc strážili, aby zabránili ľuďom – predajcom a veriacim – ísť na jarmok. V tej dobe trvali tieto jarmoky niekoľko dní. Dnes trvajú už iba jeden deň. Dnes už nikto nezakazuje, aby tam ľudia chodili, a predsa nechodia...

Sándor Varga svojho času sa priatelil s medzevským medovníkárom. Nedalo sa to však povedať o tom rožňavskom, ktorý opakovane porušoval nepísané pravidlo, ktoré dediny bude navštevovať počas jarmokov. *„Chodili sme do každej okolitej obce. Nevynechal som ani jednu dedinu. Najvzdialenejšia obec bol Hrhov, táto obec bola posledná. Taká bola dohoda. Hoci som neurobil dobre, lebo Hrhov bola taká vďačná dedina..., lenže ten rožňavský medovníkár bol taký podlý, že išiel aj do Hrhova, do Turnianskej Novej Vsi, dokonca aj do Žarnova! Bol to drzý chlapík!“*⁶⁰

⁵⁸ NEUPAUER 1931–32. (výňatok zo zápisnice zo zasadnutia zastupiteľského orgánu z 27. novembra 1926)

⁵⁹ Informácie poskytla Gyöngyi Varga (*1944), 2016.

⁶⁰ Informácie poskytol Sándor Varga (1911–1996), 1992.

Podľa spomienok dcér Sándora Vargu predávali svoje medovníky na cirkevných odpustoch v týchto obciach: Moldava nad Bodvou, Medzev, Šemša, Rudník, Mokrance, Čečejoyce, Drienovec, Turňa, Turninanska Nová Ves, Žarnov, Hostovce, Hrhov, Jablonov nad Turňou, Budulov, Péder, Janík, Buzica, Rešica, Seňa, Krásna, Barca, Háj a Silica. Raz išli aj do Silickej Jablonice, ale bol to veľmi malý jarmok, takže tam sa nie veľmi oplátilo chodiť. Aj v Chorvátoch a Dvorníkoch boli iba zopárkrát, nechodili tam pravidelne. Od roku 1971 však pravidelne navštevovali cirkevné odpusty v niekoľkých obciach v Rožňavskom okrese, okrem Silice boli aj v Krásnohorskej Dlhej Lúke, Hrušove, Krásnej Hôrke, Jablonove a v spomínanom Hrhove.

Okrem cirkevných odpustov sa radi zúčastňovali aj podujatí Csemadoku a pravidelne navštevovali Gombasek, Želiezovce a Drienovecké kúpele.

Samozrejme, boli prípady, keď sa úrady pokúšali zabrániť im v predaji. Napríklad sa raz stalo, že im nebolo dovolené predávať na verejných priestranstvách počas moldavského odpustu. Keďže však ich rodinný dom stál v blízkosti kostola, takmer naproti nemu, situáciu vyriešili tak, že medovníky rozložili vo svojom vlastnom dvore a otvorili bránu.

V minulosti, približne do roku 1960, cestovali na trhy konským povozom. Tovar bol starostlivo zabalený, naložený do veľkých drevených debnách, ktoré presne sadli do voza. „*Starého otca viezol ujo Szmolnyicky, a nás ujo Feri Tóth. Aj ujo Pista Eperjesi mal starú dodávku, aj on nás vozil.*“⁶¹

Keď Sándor Varga piekol medovníky a predával ich na trhoch ako zamestnanec komunálnych služieb, viezol sa služobnou dodávkou. Dva alebo tri roky pred odchodom do dôchodku, v roku 1968, si rodina kúpila škodovku 1202, vyslovene na prepravu svojich výrobkov na odpusty a trhy. Toto auto slúžilo rodine počas celého obdobia, kým sa venovali medovníkárstvu.

Použitá literatúra:

BARNA Gábor

1987 Fogadalmi tárgyak (offerek) magyar búcsújáráhelyeken. *Agria* 23. Az Egri Múzeum Évkönyve. Eger, 367–380.

BODNÁR Mónika

1992 Offer öntőformák Szepsiből. *Néprajzi Látóhatár*. A Györffy István Néprajzi Egyesület folyóirata. I. évfolyam, 3–4. szám, 194–198.

FEKETE Józsefné SERES Emília

2002 *Mézeskalácsok – Kézművesek nyomában*. Pallas Stúdió, Budapest.

HOUDEK, Ivan

1943 *Cechovníctvo na Slovensku*. Muzeálna slov. spoločnosť, Turč. Sv. Martin

⁶¹ Informácie poskytli Gyöngyi Varga (*1944) a Éva Varga (*1956), 2026.

JÉKELFALUSSY József szerk.

1892 *Magyarország iparosainak és kereskedőinek cím- és lakjegyzéke ... a legutóbbi népszámlálás adatai alapján.* Budapest.

KMECZKÓ Mihály

1991 Búcsújárás az 1930-as években a csereháti Buzitáról Barkára. *Honismeret* 19. évfolyam, 4. szám, 24–27.

KÖTELES Ágoston

2017 *Csak azok a kaukázusi sakálok ne üvöltöznének már... Az erőszakkal elhurcolt felvidéki keresztények szovjet rabságban.* Szepsi.

LACKOVIČOVÁ, Mária

1981 Z dejín medovníkárskeho a voskárskeho remesla v Banskej Štiavnici. Fontes Slovenského banského múzea v Banskej Štiavnici. Osveta, Martin.

LADÓ János

1971 *Magyar utónévkönyv.* Akadémiai Kiadó, Budapest.

NEUPAUER Gyula

1931–32 *Szepsi község monográfiája....* Gépirat.

ORTUTAY Gyula főszerk.

1979 *Magyar néprajzi lexikon*, 2. kötet. Akadémiai Kiadó, Budapest.

OZSVALD Árpád

1978 Szívek, babák, huszárok. *A Hét* 23. évfolyam, 52. szám (1978-12-23) 4.

SZABADFALVI József

1957 A viaszfeldolgozás és gyertyakészítés ismertetéséhez. *Néprajzi Értesítő* 39. évfolyam, 245–255.

1986 *Mézeskalácsosság Debrecenben.* A Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei 46, Debrecen.

SZALONTAI Barnabás

1977 *Viaszöntő népszokás Máriapócon.* A Báthori István Múzeum Kiadványai 24. Nyírbátor

Zbierky, dokumenty:

NM EA – Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívum, Budapest

NM EA 22399 Bankóné Tóth Ibolya: Mézeskalácsos mesterség Szepsiben. Vyšlo v roku 1985, zber údajov: 1978.

Zbierka Národopisného múzema v Moldave nad Bodvou

Dokumenty rodiny Varga (súkromný majetok rodiny)

Online zdroje:

facebook.com

familysearch.org

packpack.sk

Poskytovatelia údajov:

Éva Varga *1956 (2026)

Gyöngyi Varga *1944 (2026)

Sándor Varga 1911–1996 (1992)