

SZŐCSNÉ GAZDA ENIKŐ

MÉZESKALÁCSOSOK A CSÍKSOMLYÓI BÚCSÚN

BEVEZETÉS

Az 1990-es évektől kezdődően, a csíksomlyói búcsú újraszervezésével egyre erőteljesebb szerepet kapott a zarándoktömegeket kiszolgáló kereskedelmi tevékenység. Bár ennek vizsgálata nem állt eddig a kutatás fókuszában, a növekvő tömeg hatására a búcsús vásár is kiterjedt, a templom közvetlen környezetétől indulva, évek múltán elfoglalta a templom mögötti teret és a Csíkszeredát Csíksomlyóval összekötő Szék útját is.

Kutatásom során a vásárosok egyetlen kis csoportját, a mézeskalácsárusokat próbáltam megfigyelni. A választás elsősorban azért esett rájuk, mivel a pogácsások körében nagy múltja van a búcsús vásárok látogatásának.

A mézeskalácsos mesterségnek bőséges szakirodalma van, amely egyes vidékek termelését vagy egy-egy család hagyományait tekinti át (Fábián 1913, Szabadfalvi 1986, Sági 1936, Weiner 1981, Gráfik 2009, Fuksz 2010). E szakirodalomból próbáltam megérteni, miért kapcsolják össze a kutatók e mesterséget a búcsújárással? Bár konkrétan a somlyói búcsú régmúltját még nem kutattam, ennek ellenére úgy éreztem, a szerzetesrendek és a mézeskalácsosság általános kapcsolatait, amelyet a szakirodalom eddig is kiemelt, érdemes röviden summázni, hogy megérthessük e mesterségnek a búcsúhoz való kapcsolódását.

A tanulmány második része már konkrétabb terepjelenlétre, a mézeskalácsosokkal való rövid beszélgetésekre, résztvevő megfigyelésre alapoz. Elsősorban arra fókuszáltam, hogy a búcsú újbóli engedélyezése nyomán beindultak-e a kegyhely környékén újabb mézeskalácskészítő vállalkozások, és hogyan formálták az eltelt évtizedek alatt a zarándokok elvárásai a mézespogácsások árúkészletét? Követhető-e a formák bővülése, átvétele? Legfőképpen pedig arra kerestem a választ, hogy az új tömeges búcsújárás hatására alakult-e ki olyan forma, amelyet a mézeskalácsosok kizárólag a somlyói búcsúra készítettek, és az eltelt harminc éves szabad búcsújárás

milyen körzetekből vonzotta Csíksomlyóra a kalácskészítőket? Tudatában vagyok annak, hogy a három esztendőben történt kutatás alapján a megállapításaim nem lehetnek nagyon pontosak, de remélem, ráirányítják a figyelmet a búcsú és kereskedelem érdekes szegmenseire.

AZ EGYHÁZ ÉS A MÉZESKALÁCS

A kenyéráldozatokat az ősi gyökerű vallásos megnyilvánulások közt tartjuk számon: már a görögök és rómaiak tésztából készült istenalakkokkal próbálták megnyerni az égiek rokonszenvét (Fábián 1913: 89). A mézes süteményeknek úgyszintén több évezredes hagyománnyal rendelkeznek. A rómaiak ünnepeinek elmaradhatatlan része volt az ismerőseik mézeskaláccsal és borral való megajándékozása. A római kori leletek gyakori típusai a korongozott kerek agyag mézeskalácsformák, ezek számos magyarországi ásatáson is felszínre kerültek (Szabadfalvi 1986: 4).

A méz a magyar keresztény hagyománykörben is fontos szerephez jutott. Már az 1001-es alapítású pécsváradai bencés apátság mellett méhészek, viaszöntők működtek. Amennyiben a méhészmesterség középkori gócpontjait próbáljuk beazonosítani, jól megfigyelhető, hogy a méhészek leginkább a kolostorok, valamint a búcsújáráshelyek közvetlen vonzaskörzetében telepedtek le. Az egyháznak több helyen méhész jobbágyai is voltak, viaszbeszolgáltatási kötelezettségekkel. A kultikus viaszhasználat biztosítása érdekében a vétkekért kiszabott büntetések egy részét is viaszban követele az egyház (Saly 2017: 68–69). A viasz mellett a méz előállítása is kiemelkedő fontosságú volt, nem pusztán azért, mert a cukor előtti korszakban ez volt a fő édesítőszer. Maga a méz is a középkorban paralturgikus szentelmény volt, az ezt előállító méheket pedig a szűziesség és szorgalom jelképeként nagy becsben tartotta az egyház (Bálint–Barna 1994: 270–271). Mindezek hozzájárultak a méhésztársz felértékelődéséhez.

Az erdélyi szerzetesek méhészkedéséről kevesebb információnk van, de egyes kolostorokban biztosan élt a méhészkedés hagyománya. Ezt támasztja alá az a tény is, hogy a legelső megjelent magyar nyelvű méhészkönyvet, az *Erdélyi méhecské-t* 1762-ben egy csikmindszenti származású kolozsvári minorita szerzetes, Pálffy Lőrinc jelentette meg (Csetri 1995).

Méhészet és mézeskalácskészítés többnyire együtt járt, a mézeskalácsot is a múltban kultikus tisztelet övezte. „Nem lehetetlen, hogy a mézeskalács valamikor kultikus eledel, eulógia, vagyis szentelmény volt. Megették, hogy mintegy megszentelődjenek e szent alakok magukhozvételével. Erre utal az a mézeskalácsosok között élő hagyomány is, hogy ezt a mesterséget a barátok találták ki.” (Bálint 1939: 199–200.)

A méhészek, mézeskalácsosok a legnagyobb kereskedést a búcsúkon folytatták. Ez részben azzal is magyarázható, hogy az egyház nem nézte jószemmel a templomok és kápolnák környékén kialakuló, a prédikációkról a figyelmet elvonó sokadalmakat,¹

¹ Királyhalmi Petki István 1650-ben, Csíkszeredában kelt határozatai külön kitérnek arra, hogy míg a prédikáció le nem jár, tilos a búcsú alatt árusítani, ezzel az „ördögnek szolgáló” részeskedést akarta megakadályozni (lásd Tomisa szerk. 2002: 294).

csupán a kegyeszerárusokat, a vallásos ponyvák, irodalom terjesztőit, valamint a mézeskalácsosokat, lacikonyhásokat tolerálta.

MÉZESKALÁCSOSOK A SOMLYÓI BÚCSÚN

1862-ben a *Vasárnapi Ujság* hasábjain Kakas Márton álnéven Jókai Mór a *Valódi magyar szakácsnék* könyvének kiadását propagálta, és kiemelte, hogy ez a könyv a különböző vidékek kedvenc eledeléből kellene, hogy összeálljon. Jókai Csík vidékének kedvenc termékeként említette a csíki mézes pogácsát, ezzel hírt adva arról, hogy a sokat emlegetett tordai, kézdívásárhelyi, marosvásárhelyi, kolozsvári, vagy brassói, szebeni mézeskalácsok mellett valami különleges mézeskalács készül Csík vidékén is (Kakas 1862).

Hogy milyen lehetett ez a különleges pogácsa, arról kevés információm van. István Lajos (1920–2011), Korond krónikása ifjúkora gyermekcsemegéjeként emlékezett meg a „csíki pogácsá”-ról, mint a somlyói búcsúról a keresztalják által hozott, várva várt ajándéktárgyról. „A gyermekek annyira várták a búcsúsoknak a hazaérkezésüket, hogy pünkösd másodnapján egy-egy csapat gyermek még Székelypálfalváig is (a szomszéd falu) elment a búcsúsok eleibe, hogy mielőbb kapjanak csíkipoácsát.” István Lajos szerint e Csíksomlyóról hozott csemegé „kerek, barna színű, ánizsos ízű” pogácsa volt, amely teljesen eltért a korondi sokadalmakban az udvarhelyi árusok által kínált csíkó és baba alakú, vagy tükrös szíves, díszített „mézespogácsá”-tól (István 1995: 333). Csikdánfalván egy – ma már nem élő – öreg néni „kenyerpogácsá”-nak nevezte e csíki különleges búcsúfiát, ezzel tudatosítva annak kerek alakját, és a mai mézeskalácsoktól eltérő ízét.²

A „szentképes, mézeskalácsos, singes meg csizmadia sátrak kettős sorfalá”-t, mint a csíksomlyói búcsú jellegzetes látványosságát egy 1930-as kolozsvári újság is megemlíti (*Ellenzék* 1930. jún. 13. 3.), ám sem ez az újság, sem a későbbi szűkszavú beszámolók nem térnek ki a csíki pogácsások kilétére, vagy az általuk árusított termékek külalakjára.

A kerek, barna színű, ánizsos, sok esetben rozslisztből készült pogácsákat napjaink Erdélyében a tordai pogácsák ismérvének tartjuk. A régi német szakirodalom a *Lebkuchen* néven ismert kerek brassói pogácsát is hasonló alakúnak és ízűnek írja le, és sütésmódját, összetételét a híres nürnbergi mézespogácsákkal tartja megegyezőnek, többek között ezzel is demonstrálva a barcasági szászok egyrészének a Nürnberg környékéről való telepítését (Rohrer 1804: 104). A múltban egyszerű kerek, szerényen díszített pogácsákat árusítottak a kézdívásárhelyi mesterek is (Hietzinger 1820: 431, valamint Kozma 1879: 300–302). Dr. Kós Károly szerint ez a kerek, egyszerű típusú pogácsaforma lehetett a „régébbi” és részben erdélyi típusú készítmény, melyet újabb réteggént felváltott a Nyugat felől hódító fadúcba préselt, festett és más típusú, sokkal jobban fűszerezett mézeskalács (Kós 1959: 13).

Kik árultak mézeskalácsot a közelmúlt csíksomlyói búcsúin? És fellelhető-e még a jellegzetes csíki pogácsa? Legelőször 2006-ban tettem fel e kérdést magamnak, ekkor

2 Albert Jánosné Bálint Borbála, sz. 1917, saját gyűjtés, 1998.

elsősorban környékbeli mesterek kínálták a portékáikat. A csíkpálfalvi Ráduly Klára, valamint a csíkrákosi Bánfi Mihály és Sinka Károly egyaránt latensen meglévő gyermekkori vagy ifjúkori tudást elevenítették fel, és próbáltak vele szerencsét. Ráduly Klára a mézeskalács készítésének fortélyait nagymamájától tanulta, aki Sepsibükszádon Józsi Margit mézeskalácsosnál dolgozott, ott „leste el” a mesterséget.³ Bánfi Mihály a dédnagyapjától, Bánfi Dénestől és ennek feleségétől „örökölte” a szakmai titkokat. Emlékei szerint a régi pogácsák, amelyeket az ősei készítettek, barna színűek voltak, a család *tordai pogácsáknak* hívta ezeket, ő maga viszont már nem ezt a típust készítette.⁴ Sinka Károly egy olyan nénitől tanulta meg a mesterséget, aki a szövetségben dolgozott, fagyaltot árult a Ceausescu korszakban. A szövzeti munka után 1986-ban állította ki a magánipari engedélyt, azóta a saját lakásán van a „műhelye”, ahol a feleségével kettesben készítik a pogácsákat.⁵ Az árközi Gedő Péter családja Szentegyházáról telepített Háromszékre, és hagyomány híján, könyvből sajátította el a pogácsakészítést, és a nyolcvanas évektől próbálta meg ezt a tudást kereskedelmi célra felhasználni.

A 2009-es évben újból áttekintett sátrak közt két új mézeskalácsosra lettem figyelmes. Korondi Hegedűs Ferenc így vallott: *Két éve csináljuk a pogácsát... Korondon ugye megy a kerámia, hívtak ide-oda, osztán kezdtük ezt is csinálni. Ha már úgyis ott vagyunk, árulunk, akkor csinálunk ilyen is. Addig volt a nehéz, amíg nekikezdtünk, megszereztük a recepteket.*

*Senkitől. Könyvből tanultuk. Ugye Korondon megy a kerámián a díszítés. Ezt ugyanúgy csináljuk. A kerámia mellett megy a pogácsa, a pogácsa mellett a kerámia.*⁶

A 2009-es búcsún a vonzáskörzet látványos bővülését figyelhettük meg: szarvasi mézeskalácsosok is árusítottak itt, tehát a zarándokok számának sokasodása miatt megindult a magyarországi konkurencia is.

A csíkrákosi mézeskalácsosoknál ekkor egy újabb stratégiát lehetett megfigyelni: a Bánfi család tagjai öt helyszínen, különböző sátrak alatt árulták ugyanazokat a termékeket. Ugyanígy a csíkpálfalvi Ráduly Klárától távolabb fia, Ráduly János is árusított: *Én azóta csinálom ezt, amióta az édesapám meghalt. Gyermekkoromban sokszor akart odarakni hogy segítek, de nem nagyon szerettem, azután kezdtem el, miután meghalt az apám. Akkor éreztem egy olyan ösztönzést, hogy nem szabad hagynom, mégiscsak szégyen lenne, ha velem kihalna a mesterség.*⁷

A 2014-ben a rövid mézeskalácsos statisztikában ismét jelen voltak a pálfalviak, rákosiak, korondiak, mellettük megjelent a háromszéki karácsonyi vásárokat is uraló bodosi (erdővidéki) Dávid Ildikó, valamint a székelyudvarhelyi Puskás Zsuzsanna is.

Amint látható a fenti felsorolásból, a történelmi Csík vármegyéből két falu uralta a somlyói búcsús vásárt: Csíkrákos és Csíkpálfalva.

Elsődlegesen az itt dolgozó mesterek termékeit számbavéve, már valamennyien a színezett, változatos formájú, cukros ejzolt, díszített mézeskalácsokat árusították.

Csíkrákos a nagyobb központ, mivel itt négyen készítik a kalácsot. Bánfi Mihály szerint a legkeresettebb termékük a tükrös szív vagy az egyszerű díszített szív, amiből több méretet készítenek. A csíki vásárokból általában sok mézeskalácsot lovat visznek, mivel főként a felcsíkiak „nagyon lovasok”, azt keresik. Bár a nyuszi hagyományosan a

3 Saját gyűjtés, 2006.

4 Saját gyűjtés, 2006.

5 Saját gyűjtés, 2006.

6 Saját gyűjtés, 2009.

7 Saját gyűjtés, 2009.

húsvéti vásárookra készül, Somlyóra ezt is hoznak, mert a gyermekek nagyon szeretik ezt a formát. Újabban kosarat és rózsát is készítenek, ezt néhány éve sütik. A régebben elkészített kakas vágóformát viszont félretette, mert *nem nagyon ugornak rá a vásárban*. Huszárt sem mindig visznek a vásárba, mert abból is általában sok marad meg. A búcsús vásároknak megvan a saját, jellegzetes mézeskalácstípusa: a templomforma. A Bánfi család közel 30 búcsút látogat, ahova általában egytornyú templomokat készítenek, de mivel Csiksomlyón két tornyú a templom, ide két tornyú templomos kalácsot is hoznak. Sinka Károly – a másik megfigyelt rákosi mester – 2006-ban ugyancsak kiemelte, hogy neki is van olyan kalácsformája, amit kizárólag a somlyói búcsúra hoz, mégpedig a keresztet, ezt ő maga találta ki. Mindkét rákosi mester kiemelte, hogy a román vásároknak használják a díszítéshez a sárga színt is, de Somlyón a piros-fehér, vagy a piros-fehér-zöld a keresettebb.

A csíkpálfalvi mézeskalácsos család szintén úgy véli, hogy a legkeresettebb termékük a szív és a tükrös szív. Ráduly János 2009-ben kiemelte, hogy ők készítenek minimálisan festett vagy teljesen festetlen szívet is: *Akárhogy írja az ételfestékeken, hogy nem mérgező, ehető, minden, mégiscsak ott van mellette egy E s nem tudom hányas szám. S az már egyből megijeszti az embereket*. Egyre keresettebbnek tartják a mézeskalács házíkat – annak mesebeli konnotációi miatt. Ám ennek az elkészítése körülményesebb, így ebből kevesebb kerül a piacra. A kerek fehér pogácsákat szintén a kereslet hatására kezdték búcsúba vinni, mert az egyik leginkább vásárolt termék. Amint a fiatal mester kiemelte, *Somlyón nem a minőség, hanem a mennyiség kell. Bukarestbe inkább a minőség*.⁸

Az udvarhelyszéki Korond mézeskalácskészítőjét nagyon érdekes kézművesnek tartom. Bár egyértelmű, hogy Hegedűs Ferenc és családja könyvekből tanulta a mézeskalács receptjeit, a kerámiadíszítésben jártas család gyakorlott, igényes díszítéssel látja el a néha kissé esetlen kalácsformákat. 2009-ben szívet, rózsát, babát, kisasszonyt, két fajta macskát, valamint az offerekről is ismert lábformát készítették. *Íde csináltunk Somlyóra egy olyant, amit a tavaly nem csinálunk. Ezt most csináltuk először. Az olvasót. A vevők szoktattak rá, azt keresték, osztán összefűztünk így pogácsákat, s kész. Most mondták, hogy jaj, olyan, mint a gyermekkoromban. S osztán most mondták, hogy tegyünk az aljára keresztet. Hát mi az nekünk? Semmi. Jövőbe keresztet teszünk. Hát hogyné. Hát az embernek az a lényeg, hogy eladja. Nem?*⁹ A piacra való érzékeny figyelem és a korondi élelmesség jeleként 2014-ben már keresztet, kézformát, gombát, kocsit, sok színűre festett rózsafüzért is lehetett látni a korondiak pultján.

Hasonlóan széles áruskálája volt 2014-ben a bodosi Dávid Ildikónak. A klasszikus szív- templom-, ló- és babiformákon túl az erdővidéki vállalkozó székelykaput, szerencsepatkót, katicabogarat, kezét, lábat, kacsát, tyúkot, házi áldásos feiratú könyvet, de még Erdélyi szilvapálinka feliratú üvegformát is kínált a vásárlóinak.

Hasonlóan találékony volt az árközi Gedő Péter 2006-ban, először nála lehetett látni azt a kerek pogácsaformát, melyet a számítógép emotikonjairól ismert mosolygó fejcskévé alakítottak át, de ők árusították talán először a tulipán-, valamint a katicabogár formát is.

8 Saját gyűjtés, 2006 és 2009.

9 Saját gyűjtés, 2009.

ÖSSZEGZÉS

A csíksomlyói búcsún három különböző évben tanulmányozott mézeskalács-piacon jól érzékelhető volt a formák vándorlása. A mézeskalácsosok néha még felháborodtak, hogy „lelopták” az általa alkalmazott ötleteket, holott ők maguk is többnyire „másolták” a meglévő formákat. A formák vándorlására kitűnő keretet biztosítanak az egyre gyakoribb kézműves vásárok, ahová egyre szélesedő közegeből hívták és hívják meg a mézeskalácsosokat. Csupán az őszintébb mesterek vallják be, hogy egy-egy forma sokszor országhatáron túlról érkezett a somlyói vásárok repertoárjába: a pálfalvi Ráduly Klára például megemlítette, hogy a lovas huszár formáját ő egy kaposvári mestertől másolta le.

A közel tíz esztendő alatt valamennyi mézeskalácsos kínálatában feltűnt a festetlen vagy csupán kis mértékben festett termék, de jól megfigyelhetővé vált a nemzeti színhasználat vagy szimbolika térnyerése is. A székelykapu, a piros-fehér-zöld szín avagy a szarvasi mézeskalácsosok által árusított Nagymagyarország térkép tárgyi jele annak a folytonos médiadiskurzusnak, amely a csíksomlyói búcsút mint nemzeti zárandokhelyet próbálja tudatosítani.

Egy viszonylag rövid távú megfigyelés is jól jelzi, hogy a mai kézművesek érzékenyen követik a társadalom elvárásait.

A mézeskalácsosok napjainkra nem a méhészek köréből kerülnek ki, ezért nem foglalkoznak már gyertyaöntéssel. Míg régebben a vágóformák elkészítésére a környékbeli bádogosokat kérték fel, napjainkra valamennyi mester megtanulta a bádogvágást és -hajlítást, és maga kísérletezi ki a piac által igényelt újabb pogácsaformákat.

Bár valamenyi mester tudatában van annak, hogy a mézeskalács készítése nem csak Székelyföldet jellemzi, a helyi mesterek „székely pogácsa” néven kínálják a termékeiket.

A mai mézeskalácsosok nem szakrális tárgyként árusítják termékeiket, hanem valódi kézműves-kereskedőkké váltak, akik egyre újabb marketing-fogásokkal próbálják eladhatóvá tenni a portékájukat.

SZAKIRODALOM ÉS FORRÁSOK

Bálint Sándor

1939 Adatok a magyar búcsújárás néprajzához. *Ethnographia* L. (3–4) 193–200.

Bálint Sándor – Barna Gábor

1994 *Búcsújáró magyarok. A magyarországi búcsújárás története és néprajza*. Szent István Társulat, Budapest.

Csetri Elek

1995 *Régi erdélyi méhészkönyvek. História* XVII. (5–6) 53–55.

Fábián Gyula

1913 A mézeskalács. *Néprajzi Értesítő* XIV. 89–98.

Fekete Józsefné Seres Emília

2002 *Mézeskalácsok*. Pallas Stúdió, Budapest.

Fuksz Márta

2010 Mézeskalácsos családok és vásározási körzeteik Tolna megyében. *Ethnographia* 121. (4) 356–372.

Gráfik Imre

2009 A celldömölki bábos cégér. *Vasi Szemle* 63. (6) 735–743.

Hietzinger, Carl Bernhard von

1820 *Statistik der Militärgränze des Österreichischen Kaiserthums: ein Versuch*. II. Gedruckt bei Karl Gerold, Wien.

István Lajos

1995 Hagyományos népi gyermekcsemegék. In: T. Bereczki Ibolya (szerk.): *Gyermekvilág a régi magyar falun*. (A Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Múzeumok Közleményei, 50.) Szolnok, 313–335.

Kakas Márton

1862 Nemzeti eledeleink. *Vasárnapi Ujság* 9. (27) 321.

Kós Károly

1959 Erdélyi adatok a pogácsa készítéséhez. *Néprajzi Közlemények* IV. (1–2) 3–14.

Kozma Ferenc

1879 *A Székelyföld közgazdasági és közmívelődési állapota*. Franklin Társulat, Budapest.

Rohrer, Joseph

1804 *Versuch über die deutschen Bewohner der österreichischen Monarchie*. I. Verlag der Kunst und Industrie, Wien.

Sági Pál

1936 Szív küldi szívnek szívesen. *Budapesti Hírlap* 56. (274) nov. 29.

Saly Noémi

2017 *Szerzetesek asztalánál*. Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, Budapest.

Szabadfalvi József

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

Tomisa Ilona (szerk.)

2002 *Katolikus egyház-látogatási jegyzőkönyvek. 16–17. század*. Osiris Kiadó, Budapest.

Weiner Piroska

1981 *Faragott mézeskalácsformák*. Corvina Kiadó, Budapest.

TURTA DULCE DE LA PELERINAJUL DIN ȘUMULEU-CIUC

În împrejurimea primelor mănăstiri maghiare au lucrat deja albinari și confecționeri de lumânări, și după tradiții orale, chiar și turta dulce a provenit de la călugări. Cel mai renumit pelerinaj din Transilvania, cel din Șumuleu-Ciuc, a avut de asemenea un gen tradițional, tipic de turtă dulce, despre care a scris și renumitul scriitor maghiar Mór Jókai. Lucrarea de față se bazează pe interviurile efectuate în anii 2006, 2009 și 2014 cu meșteșugarii de turtă dulce, și pe studiarea modelelor confecționate de ei. Deși rețetele turtei actuale diferă de rețetele pogăcelor aromate din Ciucul vechi, chiar și azi există forme și motive comercializate exclusiv în pelerinaj. Marketingul modern reinnoiește deseori formele cele mai străvechi, iar decorarea pieselor cu culorile tricolorului maghiar sugerează discursul identitar, prezent și în mass-media, conform căruia pelerinajul din Șumuleu-Ciuc ar fi un „pelerinaj național maghiar”.

GINGERBREAD AT THE PILGRIMAGE FROM ȘUMULEU-CIUC

Already around the first Hungarian monasteries there were beekeepers and candle makers, and according to folk belief the craft of gingerbread making also comes from the monks. The famous pilgrimage place, the monastery of Șumuleu-Ciuc had its own tradition of gingerbread making, as it was mentioned also by the famous Hungarian writer, Mór Jókai. The present paper presents the gingerbread makers and their products which were present at the pilgrimages from 2006, 2009 and 2014. Although the forms and recipes in use today are not similar to the old gingerbread from Ciuc, the pilgrimage has its own specific forms, which cannot be found anywhere else. Often modern marketing brings back the oldest forms and is completed with the decorations in Hungarian

national colours, which consolidates the identity discourse of the “national pilgrimage” of the media.

KÉPEK



1. Báncsi Mihály csikrákosi mézeskalácsos a 2006-os búcsún



2. Csak Csíksomlyóra készül a két tornyú templom,
Bánfi Mihály formája, 2014



3. Sinka Károly csíkrákosi
mézeskalácsos somlyói keresztje,
2006



4. Korondi Hegedűs
Ferenc mézeskalácsból
készült olvasója, 2009