
TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETŐ

Debrecen városa 1997 novemberében nagyszabású rendezvény-sorozattal ünnepelte meg a debreceni cukrászat 180. évfordulóját. A szakma köszöntése nem volt újdonság a debreceniek számára, hiszen 20 évvel ezelőtt a 160. évfordulót is ilyen ünnepi keretek között tartották meg.

A megemlékezésre Szűcs István 1970-ben megjelent „Szabadkirályi Debrecen város történelme” című könyvének egy megjegyzése adott indíttatást.

„A cukrászatot Debrecenben, Schvajcból 1817-dik évben itt megtelepedett Caderas Wioland honosítá meg.” A magyar cukrászat már évszázadokkal azelőtt is, a fenti eseményekkel párhuzamosan, sőt azután is létezett, így elmondhatjuk, hogy a svájci polgár nem a cukrászatot, hanem a mai értelemben vett cukrászipart honosította meg a fenti időben, Debrecen városában. Bizonyításul elég, ha megemlékezünk egy XVII. századból a müncheni National-museumban fennmaradt vendéglői cégerről.

A képen egy korabeli szakállas, bajuszos, csipkéskötényes férfi látható, amint a jobb kezét egy díszes tortaformára helyezi. A kép felirata Krentlzer János magyar szakács. Érdekes a képen látható tortaforma, amely közismerten nem szakács-eszköz. Vajon hány magyar ételt, italt és cukrászsüteményt ismertetett meg, terjesztett el működési körében a mester és vajon hány került ebből „visszahonosításra” amikor német - francia ételeket vett át a magyar konyha?

Régi magyar vagy idegen nyelvű szakácskönyvek forgatása közben megfigyelhetjük, hogy a szakács és cukrász szakma, különböző italok, tészták és öntetek készítése terén nem vált szét. Ezek tudatában kijelenthetjük, hogy a hazai cukrászatunk egyidős a magyar konyhaművészettel, vendéglátással és hogy Caderas Wioland Debrecenben nem a cukrászatot, hanem az önálló cukrászkisipart honosította meg.



A CUKRÁSZAT KIALAKULÁSA

A cukrászat történetének vizsgálata előtt célszerű tisztázni a cukrászat fogalmát. Nyilvánvaló, hogy a cukrász, cukrászda, cukrászsütemény, cukrászat kifejezés a cukor szóból származik. Kezdetekben mézet használtak a sütemények édesítésére, majd nádcukrot (*nádméz*). Ezt az elnevezést csak a XIX. század elején a répacukorgyártás megindulásával szorította ki a cukor szó, amely most már a répacukrot jelenti.

A CUKRÁSZAT KIALAKULÁSA EURÓPÁBAN

Nehéz meghatározni mikorra tehető az első sütemény, vagy sütemény jellegű étel elkészítése történelmünk során, hiszen amióta őseink a mézet, a lisztet és a tojást megismerték, ez folyamatosan megtalálható volt asztalaikon.

Az ókori görögök cukrászata

Először az ókori Görögöknél találkozhatunk ilyen jellegű termékkel, a mazzával. A maza szinte ugyanolyan volt, mint az őskori, kovásztalan többnyire hamuban sült pogácsa, de a görögök már zsírt, mézet és bort is keverték hozzá, amitől süteményfélévé lépett elő.

Később a görög süteményesek már készítettek néhány egyéb süteményféléseget is a rendelkezésükre álló nyersanyagok felhasználásával. Árultak mazsolával, aszalt fügével, dióval megtűzdelt kekszhez hasonló süteményeket, és ők készítették el először a ma is ismert mézeskalácsot.

Megfigyelve a süteménykészítők receptjeit megállapíthatjuk:

- Az édességeket nagyon szegényes nyersanyagokból készítették, pl. búza vagy zablisztből, zsiradékként pedig olajat használtak.
- A méznek központi szerepe volt. Akkoriban ez volt az egyetlen édesítőszer, így ez adta az alapját az akkori készítményeknek.

A középkori cukrászat

A cukrász mesterség, mint szakma a középkorból származik, amikor az olasz udvaroknál először neveltek e különleges szakmára embereket. Az első

cukrászatról szóló munka is Olaszországban, Velencében jelent meg 1441-ben, abból a városból, ahonnan a cukrászat legnemesebb alapanyaga a marcipán is származik.

Az olasz iskolát követve először a franciák, majd angolok adták ki saját cukrászkönyvüket, amelyben még kozmetikai tanácsok is olvashatóak voltak.

A cukornád megjelenése

A cukornád már több ezer éve ismert volt Európában, de olyan ritka és drága volt, mint a többi más földrésről szállított fűszer és főleg a gyógyszerészetben használták. A XV. században vált csak a méz vetélytársává, de magas ára miatt még akkor sem tudott a méz felé kerekedni. A XVI. században azonban a nádcukor használata általánossá vált, aminek eredményeképpen a cukrászipar rohamos fejlődésnek indult.

Az édességkészítők ekkorra a cukorfőzés minden fortélyát megismerik, valamint már tudnak rúdcukrot, pralinét és cukrozott gesztenyét készíteni.

Az 1600-as években megjelenik La Varenne Francia cukrász című cukrászkönyve, amelyben többek között közli a ma is ismert piskóta és leveles tészta receptjét is.

100 évvel később jelennek meg az első kávéházak Párizsban, amelyek a jelenlegi cukrászdák elődeinek tekinthetők. Fagylaltot, süteményeket, kávé és egyéb különlegességet szolgáltak fel a vendégeknek. Sikereiket a felszolgált különleges sütemények a fényűző berendezésük és az akkor újdonságnak számító fagylalt adta.

A répacukor hódítása

A XVIII. század végén a répacukor felfedezése meghatározó szerepet játszott a cukrászatban. Európában ez, valamint a XIX. század elején polgárosodó társadalom indította el az újkori cukrászipar és általában az édességgyártás ipari kialakulását, Ennek hatására jelentek meg az első cukrászdák, melyek száma az évszázadok folyamán egyre csak növekedett és növekszik napjainkban is.

A CUKRÁSZAT KIALAKULÁSA MAGYARORSZÁGON

„Nincs hazánkban még egy olyan iparág, amelynek múltja, illetve múltjának bizonyos szakasza annyira misztikus, titokzatos lenne, mint a magyar cukrászaté.”

/Zsemley Oszkár 1940./

A magyarországi édességkészítőkről visszaemlékezést írni azért nehéz, mert az államalapítás utáni évszázadokban különböző foglalkozási ágazatok között oszlott meg az édességkészítés. Különböző édességeket készítettek a szakácsok, gyógyszerészek, finomsütők, vándor édességkészítők és a mézeskalácsosok. Mindezekkel párhuzamosan az édességkészítés háztartási tevékenység is volt.

I. István korabeli méztermelés

Adataink I. István koráig, vezetnek vissza. A kereszténység felvételekor megnövekedett a méhviaszból készített gyertyák felhasználása, ami a méztermelésre volt gyorsító hatással. A méztermelés vallási háttere miatt ezt a munkát a szerzetesek és szolgáliparosok végezték a kolostoraikban.

Ezt bizonyítja, I. István 1015-ben a pécsvárad apátságnak kiadott levele, amelyben a következő mestereket és szolgáliparosokat adományozta az apátságnak: 10 kovács, 6 bognár, 12 esztergályos, 9 sütő, 9 szakács, 6 viaszöntő.

A mézes édességek készítése a XV. században fokozatosan került ki a kolostorok hatásköréből. Csak ezután alakulhattak az önálló foglalkozást űző mézeskalácsosok és viaszgyertya öntők szakmai szervezetei, a céhek, amelyek már magasabb szinten űzték az ipart.

Az udvarházak cukrászata

A céhek mellett, a régi udvarházak levelesládáiból került elő sok olyan levél, amelyekből következtetni lehet a régi magyar cukrászatra, illetve a cukrászatnak arra korszakára, amikor még nem voltak nyilvános cukrászdák, hanem a főurak, főpapok házi szakács-cukrászai készítették remekműveiket

magas színvonalon, mivel a vendéglátás a családban, vagy talán helyesebben a magángazdaságokban sokkal magasabb színvonalat ért el, mint az akkori céhes ipar mind szolgáltatásaiban, berendezésében, felszerelésében és felkészültségében.

Az írni, olvasni tudó főúri asszonyoknak, lányoknak, akik különböző családi eseményeken kívül egyik maradandó szórakozásuk az egymással való levelezés volt. Leveleikben megírták egymásnak a nagyobb lakomákat, a felhordott ételeket, édességeket és sok egyéb kisebb-nagyobb eseményt.

Ezekből a levelekből tudták meg a kutatók, hogy pl. a XVII. században a főúri családok konyhamesterei, cukrászai azzal versengtek egymással, hogy ki tud olyan művészi dolgot produkálni, amiben más nem utánozhatja őt. Képesek voltak az ötleteket egymástól elcsenni, megszerezni.

Annyi bizonyos, hogy a XX. századi ember nem enne meg olyan középkori tortát, amelyben a fahéj és füge mellett még borjú vagy sertésmáj is megtalálható.

Igen érdekes lakomáról írt Apor Péter, amelyben megörökíti Berzencey Márton híres pástétomsütőt, - pástétomsütő volt a cukrász megnevezése akkoriban - aki olyan ügyesen mintázta meg Fogas várát, hogy még a német silbak sem hiányzott a várból. A várat körül folyó illatos vizű várárookban eleven halak ficáncoltak! De tudott Berzencey mester mást is kiformálni édes cukoranyagból: szarvasokat, őzeket, gerléket, amelyek szobrászati remekek voltak.

Ezek után megállapíthatjuk, hogy már a XIV. századtól létezik a cukrász művészet, mely napjainkig csak továbbfejlődött.

A céhek megjelenése

Fölmerülhet a kérdés, ha Magyarországon már ilyen korán megtalálhatóak voltak a cukrászat nyomai, akkor miért nincs írásos emlékünk egyetlen cukrász céhről sem?

Az egyik céhokirat bizonyossága szerint, a XV. században elsőként a pozsonyi mézeskalácsosok váltak külön a sütőktől és önálló céhet alapítottak.

A XVII. századtól már két céh is képviselte az édességkészítőket, de egyik sem volt cukrász céh.

A XIV-XVII. századokban végig megvoltak az önálló cukrász foglalkozás alapelemei, de mivel az önálló édességkészítők vándor iparosok voltak, ezért nem volt kötelező számukra a céh alapítása.

Ez megmagyarázza azt, hogy miért nem volt cukrász céh, amikor minden helyhez kötött iparúzónek be kellett lépni valamely céh kötelékébe.

Amellett, hogy a törvény nem kötelezte őket a céhéltre, a lehetőség sem volt meg, miután szétszórta vándorolva éltek és nem, vagy alig volt szakmai kapcsolatuk egymással.

A helyhez kötöttség hiánya nem tette lehetővé a szoros kapcsolatok kialakulását. Mégis azokat a XIV-XVII. századi vándor édesség-készítőket tekinthetjük az önálló cukrászipar első képviselőinek, akikből fokozatosan, két-három évszázad alatt alakult ki a helyhez kötött, önálló cukrász kézműipar.

A DEBRECENI CUKRÁSZAT KIALAKULÁSA

Feltehető, hogy Debrecen igazi, még fel nem fedezett őscukrászai valahol a XIV. század végén, a XV. század elején keresendők.

XIV. századi debreceni körkép

A városok kialakulása volt a magyar szakács és cukrászipar bölcsője, születésének feltétele.

Ismeretes, hogy a középkorban bizalmi állás volt a szakácsoké (*akik egyben cukrászatot is művelték*). Ezért természetes, hogy a királyok, főurak, főpapok magukkal vitték mindenüvé konyhai személyzetüket is. Debrecen történetét lapozgatva tucatnyi ilyen esetet felsorolhatunk. Így pl.: Zsigmond 1412. április 2-án Jagello U. László lengyel király társaságában egy éjszakát töltött Debrecenben, de ő maga többször is megfordult itt.

1376-ban - Nagy Lajos rendeletére - megalakították a céheket. Debrecennek az első vásártartási jogot Zsigmond. adományozta 1405-ben. Majd Mátyás

Nagyváradtól elvette az árumegállítási jogot, és azt Debrecenre ruházta 1478-ban. Hunyadi János özvegye Szilágyi Erzsébet 1446-ban 15 napig tartó vásárt engedélyezett. A Hunyadiak korszaka utáni időkben 7 vásár is volt egy évben.

A török hódoltság idején a debreceni kereskedők eljutottak egész Perzsiáig, Konstantinápolyban házuk volt. Majd a török kiverése után a Habsburg birodalom egész területére nyertek kereskedelmi szabadalmat és vámmentességet. Ezért debreceni kereskedők nyomaival találkozunk Hamburg, Brema városokban. A kereskedelmi élet szervezésére 1695-ben alakult meg a Debreceni Kereskedő Társulat (*Nemes kalmár társaság*).

Ugyanakkor külföldi kereskedők népes számban jelentek meg a debreceni vásárokon. Kérésükre a városi tanács engedélyével állandó kőstrak épültek, valóságos bazárváros jött így létre, a város nyugati részén, a kerítésen kívül. Az egyedülálló bazárváros utcákra volt osztva; (*Bécsi utca, Pesti utca, Kézmárki utca, Zsidók utcája - kóser kocsmával és imaházzal*).

A cukrászat megjelenése

A mézeskalácsos céhek ellátási körzetekként, városokként alakultak ki. Gazdasági tevékenységük meghatározta városuk anyagi elhelyezkedését a városok sorában, rangot adtak városuknak. Sok magyarországi város a mézeskalácsosok céhének munkája után vált ismertté és híressé az ország határain túl is.

Debreceni levéltári adatok szerint a városban, 1807-ben a mézeskalácsos céhnek 14 tagja volt. A helyi céh-szervezeten kívül 54 mézeskalácsos működött a városban. Az adatok mutatják, hogy ez már a céhek elöregedésének kezdeti időszakára esett.

Abból, hogy a 68 mézeskalácsosból csak 14 volt tagja a céhnek, levonhatjuk azt a következtetést, hogy a céhek hatalma erősen szűnőben volt már 1807-ben. Abból pedig, hogy Debrecenben 68 mézeskalácsos készített mézeskalácsot és más édességeket, levonhatjuk azt a következtetést, hogy tevékenységük messze túlnőtt a város és környéke igényeinek kielégítésén,

feltehetően termékeik nagy részét az ország messzibb területein értékesítették és exportálták.

A mézeskalácsosok diadalának a cukorgyártás és a cukrászat vetett véget. Ahogyan nőtt a cukrásziparosok száma, úgy fogyatkoztak a mézeskalácsosok. Az 1807-es év 14 céhben lévő mézeskalácsosának száma 1849-ben 6, 1853-ban 5, a XX. század fordulóján 6.

De mi lehetett az oka, hogy az évszázadok során létező cukrászipar és cukorgyártás a XVIII. század elején indult csak hódító útjára?

A répacukor megjelenése az európai piacon, egész Európában meggyorsította az Újkori édességkészítő ipar fejlődését. Az újkori cukrászipar valamint a polgárosodó társadalom kialakulásának hatására először Pesten és Budán, majd az ország nagyobb városaiban is megjelentek az újkori cukrászdák. Debrecenben Caderes Wioland nyitotta az első cukrászdát, majd 1822-ben Reisz Lipót és 1891-ben Jost Ferenc.

A CUKRÁSZAT 180 ÉVES TÖRTÉNETÉBŐL

A fentiekben bizonyítást nyert, hogy a cukoripar legkorábbi szerve a céh volt és maradt is egészen az 1800-as évekig. Bár a céhek fejlődést gátló hatásúak voltak, de a XIX. század előtt működésük számos előnnyel is járt:

- A céh szervezete előtt semmilyen szervezet nem létezett, így nem volt semmilyen szakmai kapcsolat a cukrászok között.
- Védte a szakmákat a kontároktól, oly módon, hogy a céhen kívüli ipar működését nem engedélyezte.
- Minden tagjától megkövetelte, hogy mestervizsgát tegyen. *(Ilyen módon védekezve a céhbe belépő kontároktól.)*
- Az inaskodást szorosan összekapcsolta a tanuló életével, ugyanis a bentlakás a műhely közelében nem egyértelműen volt rossz dolog. *(Kizárólag szakmatanulási szempontból vizsgálva a dolgot.)* Egy értelmes, ügyes gyermek, aki jól feltalálta magát, hogyha megtalálta a helyét, gyűjtötte a tapasztalatokat.
- A kötelező vándorlás: Amikor valaki inasnak szegődött, akkor a keresztlevelét céhládába helyezték. Felszabadulásakor arról neki hiteles másolatot adtak egy bizonyítvánnyal, amelyben magaviseletére vonatkozó közlemények voltak. Ezzel a bizonyítvánnyal indult vándorútra a fiatal segéd. Kötelező volt a mestervizsga előtt igazolni az 5 éves vándorlást, sikertelen vizsga esetén a céhtanács újabb vándorlást írhatott elő. A vándorlás során új dolgokat, fogásokat, módszereket ismert meg és a mesterek is tanulhattak tőle, így a szakma sem laposodott el.

Ugyanakkor a céh szervezetben egy bizonyos visszahúzó erő is működött, amelynek hatására a szakma kevesebbet fejlődött a céh több, mint fél évezredes időszakában, mint az azt követő 180 évben napjainkig.

A CÉHEK MEGSZŰNÉSE

Először Mária Terézia 1761. évi egységes céhszabályzatot jóváhagyó rendeletével nyirbálta meg a céhek működését.

Az ország polgári közvéleménye felé elsőként Széchenyi István tárta fel a céhek fejlődést gátló szerepét. Az 1830-ban megjelent „Hitel” című munkájában írta az alábbiakat: „A céhek s a limitatio megszüntetése nagy hasznot hajtának.” A cikk hatására, azt követően a törvényhatóságok is sürgették a céhek megszüntetését.

A XIX. század elején már a céh szabályzata szerint a cukrásziparhoz tartozónak tekintettek minden olyan tevékenységet, amely az édességnek valamilyen fajtáját állította elő. Ez az az időszak, amikor a cukrászipar érdekvédelmével is foglalkozni kellett.

AZ ELSŐ SZERVEZETEK MEGJELENÉSE

Közös érdek volt az érdekvédelmi szervezetek megalakítása. Természetesen a feltételek nem voltak érvényesek az egész országra, csak Pest-Budán volt meg a szükséges iparsűrűség az érdekvédelmi összefogáshoz.

Ebben az időszakban a céhek már elöregedett, megtúrt szervezetek voltak, ezért a cukrászok Pest-budai Egyesülete - miután nem céh volt - már egy fejlettebb szervezet volt, átmenetnek tekinthető a céhek és az ipartestület között.

A pest-budai egyesült cukrász szervezet működésében erősen szakma centrikus volt, fontos feladatának tartotta, a szakmai továbbképzés szervezett bonyolítását, és a cukrászsegédek vándoroltatását.

Bár a céhrendszer Debrecenben még makacsul tartotta magát, a debreceni cukrászat sokat erősödött ebben az időszakban. A debreceni cukrászat fejlődését szolgálta az alapvető nyersanyagok helyben való előállítás.

1847-ben alapították az István nádorról elnevezett gőzmalmot, amely a legjobb minőségű grízes és sima liszteket állította elő, még exportra is.

Itt létesült 1861-ben a mai Monostorpályi út és a Híd utca sarkán lévő telken (*raktár*) az egyik első hazai cukorgyár. Létesítését Gertinger János gyógyszerész kezdeményezte (*osztrák tőkével*), aki úttörő szakértője volt iparának.

A szabadságharc bukása után az abszolutizmus, az összbirodalmi szempontok érvényesítése érdekében hozta egymás után az iparrendtartásokat és ipartörvényeket.

1851-ben az egyesület előírta a szakmai képesítés megszerzését és 6 vándorlással eltöltött év igazolását, az iparendedély megszerzéséhez. A vándorlás csak azoknak volt kötelező, akik önálló iparosként kívántak működni a cukrászszakmában.

Az 1860-ban megjelent iparrendtartás a cukrászipart a szabad iparok közé sorolta. Nem írta elő, de lehetővé tette, hogy aki a cukrászipart meg akarja tanulni, az valamelyik cukrásziparosnál alkalmazásba lépjen.

I. Ipartörvény

1872-ben jelent meg az I. Ipartörvény, mely minden ipari szervezet megszüntetését tette kötelezővé: a még működő céheket, egyleteket, társulásokat betiltotta. A belépés a kézművesek számára nem volt kötelező, de a belépési szándékot bejelentő iparostól nem volt szabad megtagadni a felvételt.

Minden valószínűség szerint a pest-budai cukrászok szervezete is ebben az időszakban szűnt meg, a két ipartörvény megjelenése közötti időszakban nem található semmi nyom a működésükről.

A II. Ipartörvény megjelenéséig eltelt 12 év alatt nem volt érdekvédelmi szervezete a cukrásziparnak.

II. Ipartörvény

A II. Ipartörvény az 1884. évben lépett életbe és a cukrászipar megítélését illetően is hozott pozitív változásokat.

Előírta, hogy aki a cukrásziparban önálló tevékenységet akar folytatni, az köteles azt a szándékát az elsőfokú iparhatóságnál írásban bejelenteni és igazolni, hogy az ipar gyakorlásához előírt általános feltételeknek megfelel.

A szakmai képzést kötelezővé tette és elrendelte az elméleti képzés bevezetését is. Előírta, hogy a tanoncoknak vasárnaponként iskolába kell járni, ahol általános ismeretekből kapnak felkészítést. *(A vasárnapi iskola ellen a kis cukrászok évekig hadakoztak.)*

A II. Ipartörvény életbelépésétől Budapesten sorba jöttek létre azok a nagyhírű cukrászdák, amelyek a polgárság kedvelt szórakozó helyeivé, termékeikkel ellátóivá váltak. A Gerbaud, Hauer, Kuggler és más főleg Svájcból és Olaszországból betelepült mesterek és utódaik tették közismertté a cukrászipart. Az üzletben történő fogyasztás mellett csomagoltak, sőt szállítást vállaltak, amit elsősorban a gazdag polgárság és az arisztokrácia vett igénybe.

Nem kevés érdeme volt ezeknek a cukrászdáknak, hogy a házi cukrászatot kezdte kiszorítani a profi mesterek által vezetett cukrászat. Ez csak úgy volt lehetséges, hogy a mesterek jobbat tudtak készíteni még a nagymamáknál is.

A II. Ipartörvény előírásai között a legfontosabb a szakmai ipartestületek megszervezésének kötelezettsége.

Azokban a városokban, ahol a szakmai iparosok száma elérte a 100 főt *(ilyen Magyarországon nem volt)*, szakmai ipartestületet kellett alakítani. Ahol az azonos szakmát művelőkből nem volt meg a 100 fő, ott a rokon iparosokkal társulva kellett megalakítani az ipartestületeket.

1884-ben Budapesten a sütőipart az iparhatóságok elfogatták a cukrászat iparának. A sütő-, cukrász- és mézeskalácsos iparosok alakíthattak együtt szakmai ipartestületeket. Így a fővárosban megalakult Sütő-, Cukrász- és Mézeskalácsos ipartestület.

Az I. világháború kitöréséig jól alakultak a dolgok. Eddig az időpontig érte el mind a magyarországi, mind a debreceni cukrászat a legfejlettebb állapotát.

Debrecenben ekkor a Debrecen és Vidéke Ipartestület Cukrász szakosztálya vezette a cukrászipart.

AZ I. VILÁGHÁBORÚ

A háború alatt a kormányhatóság meghatározott liszt- és cukorkontingenst bocsátott a testület cukrászattal foglalkozó tagjainak rendelkezésére.

A háborús konjunktúrát kihasználó szerencselovagok különböző összeköttetések révén iparengedélyekhez jutottak. Az alapanyagokat feldolgozás helyett elfekettették, és ezzel többet kerestek, mint ha abból cukrásztermékeket készítettek volna.

A háború utáni évek politikai zűrzavarai, a határváltozások olyan gazdasági káoszt teremtettek, melyben főleg a cukrásziparnak nem termett babér.

A kenyér-kérdés volt az elsődleges, a lakosságnak nagyobb hányada nem is gondolhatott az édességre. Az anyagok olyan magas árakat értek el, hogy az ipar folytatása átmenetileg stagnált, a cukrászok többsége csak vegetált.

1920-ban bevezették a cukrászokat súlytó fényűzési adót. A fényűzési adó alá vonták a cukrászda helyiségeket és az ott elfogyasztott mindennemű édességet, italt, kávé stb.

1930-as években, az országban nagy fejlődés indult meg, ami Debrecenben is a vendéglátás illetve a cukrászat területén is érvényesült. A városban egyesületbe tömörültek a cukrászok és komoly szervezeti életet éltek.

A II. VILÁGHÁBORÚ

Tehát elmondhatjuk, hogy a háború kitörésekor Magyarországon erős és versenyképes édességkészítő ipar működött, mely során fokozatosan megszűnt az édesipari termékek behozatala és megteremtődött az édesipari termékek exportja. A Gerbeaud, a Lukács és még néhányan komoly exportot bonyolítottak le nyugat felé, még az Amerikai Egyesült Államokba is.

A II. világháború alatt a cukrászoknak nem csak az anyagok beszerzése okozott gondot, de a termékek értékesítése is probléma volt, mert a lakosság szegényedése és a magas árak elszoktatták a cukrászdától a fogyasztókat.

A II. világháború után már 1945-ben megkezdődött Magyarországon egy olyan szemlélet kialakulása, amely szerint az édesség fogyasztása a népelelmezésbe nem illik bele. Az fölösleges luxus, luxusiparnak tekinthető és nincs szükség a feltámasztására, működésére. Ez a szemlélet évekig erősödött és bizonyos mértékig állami szemléletté is vált.

A háború utáni első 3-4 év a remény és bizakodás évei voltak. Sajnos a nagy gyárak államosítása után 1951-ben államosították a kis cukrászdákat is.

AZ ÁLLAMOSÍTÁS

A virágzó vendéglátóipar, benne a cukrászipar államosítása véget vetett a szakma egy korszakának. Tulajdonképpen az történt, ami az egész gazdaságban végbe ment, nevezetesen, hogy bevonták az iparengedélyeket, igénybe vették az üzleteket.

Egy korabeli debreceni vendéglátós visszaemlékezése szerint az államosítás így zajlott: „Lehetett már erre gondolni, mert állandóan préseltek bennünket az adóval, de azért mégis meglepett, hogy ilyen kurtán-furcsán intéznek el.” „Egy Fonyódi nevű budapesti rám parancsolt, hogy menjek fel az emeletre az étteremből, és én megszűntem többé vendéglőtulajdonos lenni.”

Debrecenben az Italipari Községi Vállalat birtokába jutottak a patinás üzletek. A cukrászdák szinte teljes egészében megszűntek és az 50-es években kezdtek kialakulni az eszpresszók. Ez a típus abban különbözött a szabályok szerint a cukrászdától, - ahol egyébként cukrászsüteményeket, fagyaltokat és üdítő italokat lehetett forgalmazni - hogy átvette a főszerepet a presszókáv és a különféle szeszes italok árusítása.

A városban, ebben az időben cukrászdként két-három jelentéktelen kis magánkézben dolgozó üzlet maradt meg. A cukrásztészta termelést átvette az állami vállalat Ságvári utcai - ma Vásáry István u. - nagyüzem.

Létrehozták a Batthyányi utcát a Ludas Matyi eszpresszóval műemléki házban működő másik nagytermelő üzemet. Tovább folytatta tevékenységét az akkor Budapest irányítása alatt működő Arany Bika, ahol elsősorban az étterem, illetve az eszpresszó számára termeltek.

Az említett üzemek látták el az élelmiszerüzleteket, mint viszonteladókat, üzemi konyhákat kalács és süteményfélékkel. Gyártottak fagyaltot, amit részben kiskocsikról utcai árusításban forgalmaztak.

Részt vett még a város ellátásában az egyetemi menzán dolgozó üzemélelmezési vállalat cukrászata is. A központi termelésnek köszönhetően az 50-es években silányult a cukrászkészítmények díszítése, csomagolása. A tömeggyártás háttérbe szorította a kézimunkát.

10 évi kihagyás után újra megindult a tanulóképzés. A vidéki mesterek mellett Debrecenben a nagyüzemek is újra lehetőséget kaptak, hogy a forradalom után tanulókat képezhessenek. A tanulóképzésben nagy szerepet vállalt az iskola mellett a gyakorlati munkahely. A nagyüzem akkori vezetője Sípos Endre mestercukrász mellett, a fiatalabb korosztályból, Széll Sándor az Arany Bika cukrászatának mestercukrásza tett igen sokat a szakma érdekében.

Az államosítás után is emlegették a régi cukrászdákat. A Pálma, amely Tóth cukrászda néven volt ismert évtizedekig, a régi nevén élt a köztudatban épp úgy, mint az Unió áruház helyén volt régi házban a kapualján működő picike üzem, amely rendkívül nagy cukrásztészta- és fagyalt-forgalmat bonyolított le. A mai Minőségi cukrászda helyén a Művész, a Piac utca 56. szám alatt a Kedves cukrászda volt közismert.

A 80-as évek legelején megindult a vendéglátásban a szerződéses üzemeltetési formára való áttérés. Az állami vállalat elsőként tömegesen adta szerződésbe az eszpresszókat. A vállalkozók felismerve a lehetőségeket, szívesen vállalták az új megoldást, ahol már megjelent az érdekeltség is az üzemeltetésben.

A PRIVATIZÁCIÓ

Az államosítás a vendéglátásban eleve csődre volt ítélve, mert a különösebb érdekeltség nélküli alkalmazottak nem foglalkoztak az üzletmenettel, pocsékoltak, pazarolták az anyagot, megszűnt a fegyelem, az etikett.

A szerződéses üzemeltetést a rendszerváltással egyidőben és közvetlenül utána követte a magánosítás. A városban lényegében mindent ideértve az Arany Bikát is - magánkézbe került a cukrászat. Megindult az új felvirágzás, európai színvonalú cukrászdák jöttek létre.

NAPJAINK ÉS A JÖVŐ CUKRÁSZATA

Jelenleg Debrecenben 16 cukrászüzemmel rendelkező cukrászda működik. Összevetve az 1918 és 1940 évi adatokat megállapíthatjuk, hogy a XX. század folyamán a cukrászdák száma nem, vagy csak kis mértékben növekedett. *(Bár a termelőüzemmel nem rendelkező, csak értékesítést végző üzletek száma az utóbbi időben erősen megszorodott.)* Ez a 16 cukrászda igencsak kevésnek bizonyulhat, ha megvizsgáljuk a debreceni polgárságot az elmúlt évszázadban.

- A lakosság száma jelentősen megnövekedett a II. világháború óta. Jelenleg Debrecenben 270 000 ember él.
- A polgárságnak nem csak azon része jár cukrászdába, amelyik a század elején látogatta őket. Mára már a cukrászkészítmények szinte bárki számára elérhetőek, még ha csak alkalomszerűen is.
- A háziasszonyok egyre inkább az otthoni sütemény készítéséről, azáltal, hogy a mesterek jobbat tudnak készíteni a csak az általuk ismert technológia segítségével. E mellett a kor mindig rohanó emberének ideje sincs az ilyen jellegű tevékenységre.

A RENDSZERVÁLTÁS HATÁSA

A rendszerváltás után a vállalkozó polgárok felismerve ezeket a lehetőségeket egyre másra nyitották meg a különböző típusú vendéglátó egységeket. Ebben az időszakban gomba módra elszaporodtak a fagyaltozók és cukrászdák, melyek a fagyalt, sütemény és üdítők árusítása mellett más vendéglátóipari tevékenységet is folytattak *(hot-dog, hamburger stb. árusítása)*.

Jellemző volt ezekre az üzletekre, hogy a gyors meggazdagodás érdekében nem megfelelő minőségű terméket gyártottak.

- Olcsóbb alapanyagokból készítették a süteményeket és a fagyaltot hígították. Igényesebb vásárlók hamar faképnél hagyták ezeket az üzleteket, így azoknak be kellett zárniuk.

-
- Másrészt az ANTSZ, a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség és az APEH a legális vállalkozásokhoz képest sokkal kevesebbet foglalkoztak a kontárokkal, akik vállalkozási engedély nélkül rendezvényekre, lakodalmakra, bankettekre, születésnapi összejövetelekre a városban a megtermelt torták és sütemények 80-90 százalékát gyártották, otthon vagy kisebb műhelyekben, mindenfajta ellenőrzés nélkül. Ezen a téren még ma sem teljesen megnyugtató a helyzet.

A KOR IGÉNYE A MAI CUKRÁSZATTAL SZEMBEN

A lakossági igények változásával csak olyan üzleteknek van jövőjük, amelyek minőségi termékeket tudnak produkálni elfogadható áron. A vendégek



előnyben részesítik a berendezésben és felszerelésben luxus színvonalat képviselő cukrászdákat, ahol kényelmesen, ülve tudják elfogyasztani megrendelt süteményeiket. Nagy hangsúly van a cukrászdák választékán. A

silány, néhány süteményt felsorakoztató cukrászdákat nem szívesen látogatják a vendégek.

Ugyanez a helyzet a higiéniával is. A vállalkozói szabadság hirtelen szélsőségeket teremtett a vendéglátásban. Megjelentek a nyugati cukrásztechnológiával felszerelt kulturált cukrászdák, de a másik oldalon az étel előállítására alkalmatlan „baktériumtanyák” is léteznek. Az ilyen módon vezetett cukrászdák nem tudnak tartósan üzemelni, ezért előbb vagy utóbb be kell szüntetniük működésüket.

A MODERN CUKRÁSZIPAR

A jövőben csak fokozódnak az elvárások a cukrászdákkal szemben. Persze számos dolog van, ami segíti a jelen és a jövő cukrászait, hogy ezen elvárásoknak megfeleljenek.

- Az új gépek megjelenése lényegesen leegyszerűsítette a cukrászok munkáját és higiéniai szempontból is lényegesek.
- Nagy változást hozott az új alapanyagok és félkész termékek megjelenése a cukrásziparban.
- Másik oldalról viszont nem biztos, hogy a modern alapanyagok minden esetben jobbat is jelentenek.
- Ha a hagyományos sütemények előállítására használják fel - pl. Rigó Jancsi, oroszkrém torta, somlói galuska, diplomata puding - akkor veszélyesek lehetnek, hiszen az elkészített sütemények egyhangúvá, egyízűvé válhatnak.
- Az új félkész termékekkel is csínján kellene bánni, hiszen széleskörű alkalmazásuk az egész cukrász szakma uniformizálódásához vezethet. Jobb, ha minden üzletnek megvan a maga jellegzetes íze, és ebben különbözik a másiktól (*és nem csupán abban, hogy a jelkes masszát milyen színűre festik*).
- Itt kell megemlíteni, hogy a cukrászatnak törekednie kellene a természetes alapanyagok használatára, valamint jobban kellene képviselnie az egészséges táplálkozást.
- Célszerű lehetne kitűzni a jövőben:
 - Cukrászsütemények energiatartalmának csökkentését és az állati zsiradékok kiváltását növényi zsiradékokkal.
 - A könnyebben emészthető savanyított tejtermékekből előállított fehérje források alkalmazását (*túró, joghurt*).
- Krémek cukortartalmának csökkentését, gyümölcsök fokozottabb használatát.

Régóta elfelejtett alapanyagokat - pl. méz - használatát újra be lehetne vezetni. Sajnos századunk második felében a méz felhasználása az édességek készítéséhez érdemtelenül háttérbe szorult, pedig közismert, hogy ezen édesítőszer fogyasztása sokkal egészségesebb, mint a répacukoré.

A CUKRÁSZDINASZTIÁK

A hazai cukrászat, cukrászipar nagy múlttal rendelkezik. A régi cukrászok büszkeséggel gondoltak szakmájukra. Főleg a XIX. századtól jellemzőek országszerte a cukrászdinasztiák, melyek Budapesten a Gerbaud, Heuer, Kugler, Ruzswurm, Roráriusz, Debrecenben a Sípos, Ruzicska, Tóth és Sztanó családokból alakult ki. Elmondható, hogy a hazai cukrászatban ezek a nevek fogalommá váltak az idők folyamán, és hogy a szakma fejlődése elsősorban ő érdemük. Nekik volt köszönhető, hogy a házi cukrászat szerepét a cukrászipar fokozatosan átvette.

A cukrász dinasztiák sikere abban lehetett, hogy az évek során megszerzett tapasztalatokat az apa átadta fiának, majd ő a sajátjának. A generációk folyamán a megszerzett tudás gyarapodott, a folyamatos kísérletezések eredményeképpen a régi technikákat új váltotta fel.

Örömmel tapasztalható, hogy a dinasztiák kialakulása újra megindult Debrecenben is. Az elkövetkezendő években az új cukrászdinasztiák alapításához sok szakmaszerető fiatalra lesz szükség, tehát a szakma jövője a fiatalok képzésében van.

CUKRÁSZKÉPZÉS

Valamikor Magyarország büszke volt a cukrász képzésére, ami egyedül Svájcra volt hasonlítható. Az utóbbi időben rengeteg kívánnivalót hagy maga után az iskolai képzés. Jellemző hogy a szakmunkásvizsgát tevők közül csupán néhány marad hosszabb távon a szakmában. Ez a probléma abból adódik, hogy az iskolai oktatás színvonala ma nem éri el azt a szintet, hogy azzal a frissen végzett szakmunkás egy igényes munkahelyen boldogulni tudjon. Javítani lehetne a kiválogatás módszerén egy hosszabb próbaidő

alkalmazásával, mert rengeteg olyan cukrásztanuló van, akinél bizonytalanság érezhető a cukrász szakmát illetően.

A probléma megoldása érdekében 1991-ben alakult meg a többszakmás képzést biztosító vendéglátós szakmai oktatás

A választott szakmából erősebb mind elméleti, mind gyakorlati tudását illetően. Az iskola műhelye jól felszerelt és gyakori házversenyek színhelye. A diákok itt az elméletet azonnal kipróbálhatják a gyakorlatban is, azon felül biztosítva van számukra a nemzetközi gyakorlat lehetősége is.

A jövőben a tanulóprobléma megoldását az iskola és a gyakorlati munkahelyek kapcsolatának erősítésében látom, hiszen amíg nem a gyakorlati hely dönti el, kit vesznek fel tanulónak, addig döntő áttörés nem várható.

A SZAKMA VÉDELMEBEN

A jövőben sok a tennivaló, hogy a szakma megőrizze hírét, ne váljon ipari jellegűvé. A szakmai elsivárosodás ma is fenyegető veszély.

Egyre inkább előtérbe kerülnek azok a készítmények, melyek elkészítése egyszerű és nem igényel sok szaktudást, illetve időt. A sütemények közül többnyire ezeket készítik a mai cukrászatban. A kísérletező, újabb recepteket kipróbáló cukrászok hiányoznak a szakmából. Az 1880-as években praktizáló Dobos C. József receptjeivel jelentősen hozzájárult a magyar cukrászat ismerté válásához.

Természetesen napjainkban is tevékenykednek nagy szaktekintélyű cukrászok. Kopcsik Lajos egri mestercukrász számos nemzetközi versenyen vett részt és nyert meg *(1996-ban a berlini Cukrász Olimpián mind a 10 aranyérmet ő vitte el)*. Munkái bizonyítják, hogy a cukrászat nem csak a napi készítmények előállítását, hanem a művészi szinten megalkotott tortakreációkat is magába foglalja. A különböző rendezvényekre, ünnepekre, családi ünnepekre készített díszmunkáknál a cukrászat művészi jellege kerül előtérbe az iparit háttérbe szorítva.

Nem szabad félni a változtatástól. A mai cukrászok kialakítanak egy sütemény választékot az üzletükben, és ahhoz ragaszkodnak, pedig a standard választék mellett új termékek kikísérletezésével, bevezetésével, sokkal népszerűbbé válhatnak a mindig újra vágyó vendégek körében.

A cukrászipar fogalmát Schack Modern Üzleti Enciklopédiája úgy határozza meg, hogy „a cukrászipar képesítéshez kötött ipar, munkakörei: a finomabb tészta neműek mellett a fagyaltkészítés, cukorkafőzés, keksz, piskóta és konzervkészítés. Míg az 1972-ben megjelent Értelmező Szótárunk a cukrászatot, süteményeket, édességeket készítő kisüzemként jelöli meg. Két megfogalmazást összehasonlítva láthatjuk, hogy a cukrászipar nem egészen fél évszázada mennyit változott.

1997. november 15-én ünnepelte Debrecen Caderas Wioland letelepedésének 180. évfordulóját. A szakmai bemutatóval egybekötött megemlékezésen a cukrászat régi és jelenleg is működő képviselői vettek részt. Elhangzott többek között, hogy a cukrászipar jövője a fiatalok kezében van és a szakma fennmaradása érdekében közös összefogására van szükség.

FELHASZNÁLT IRODALOM

1. **A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Évkönyve 1970**, Budapest 1970. p=298
2. **A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Évkönyve 1976**, Budapest 1976. p=348
3. **A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Évkönyve 1982**, Budapest 1982. p=272
4. **Georges Blond - Germaine Blond: Évezredek asztalánál**
Historie Pittoresque de notre alimentation, Budapest, Gondolat Kiadó 1971. p=363
5. **Szűcs István: Szabadkirályi Debrecen város történelme**
Budapest 1970. p=225
6. **Zsemley Oszkár: A magyar sütő-, cukrász- és mézeskalácsos ipar története**
Budapest 1940. p=354
7. **A cukrászképzésről**
Cukrászmester VII. évfolyam 1995. március, p=15
8. **A minőség garanciája,**
Gasztronómia Szálloda Turisztika III. évfolyam 1993. 1. 20. p=8
9. **Bemutatom Fröhlich György cukrászmestert és cukrászatát**
Cukrászmester VII. évfolyam 1995. április, p=15
10. **Hol vagytok ti régi kávéházak?**
Vendég 1997. június, p=23
11. **Illúziók és sikerek**
Vendég 1996. április, p=31
12. **Magyar szakácsok és cukrászok közgyűlésének krónikája,**
Gasztronómia Szálloda Turisztika III. évfolyam 1993. 2. 20. p=8
13. **Mintha még mindig vendégre várna / Pál Sándor visszaveszi sörözőjét,**
Hajdú-Bihari Napló 1990. május. 26. Szombat, p=8
14. **Őn hogyan használja az un. kényelmi félkész termékeket?**
Vendég 1997. január, p=31
15. **Ruszwurm dinasztia, UKBA '93**
Cukrász Híradó V. évfolyam 1993. április, p=19
16. **Taverna estek a Zsolnai kávéházban,**
Gasztronómia Szálloda Turisztika VII. évfolyam 1997. 12. 5. p=8

17. **Visszaemlékezés az egykori Magyar Cukrárszok és Mézeskalácsosok
Ipartestületére**

Cukrászmester VI. évfolyam 1994. június, p=15