

Legendák, tények... Mandulakenyér

Édességtörténeti „desszertáció”

Végy egy német származásút, egy dánt és egy szerbet! Helyezd őket Magyarországra és... – akár így is kezdődhetne egy olyan receptkönyv, amely az egyik világszerte népszerű édességet előállító legnagyobb hazai manufaktúra létrehozásának receptjét rögzítené.

Kezdődhetne így, de mégsem így kezdődik. Az édes íz utáni vágy egyidős az emberiséggel. A méhek fullánkjaival dacoló, mézvadászó őseink és a fölös kilókat kockáztató, cukrászdákat és édességboltokat járó mai utódjai között nem is akkora nagy a különbség, mint azt gondolnánk. Egy-egy új különleges nyalánkság kitalálója mindig számíthatott és ma is számíthat a gyors meggazdagodásra. Sőt némelyik még igazi hírnévre is. Vannak csemegék, amelyek megteremtése dicsőségéért éppen úgy ádáz utólagos szellemi küzdelem folyik, mint például Homéroszért, akit hét, vagy Petőfiért, akit két település is saját fiának vallott. Könnyű a dolga annak, aki a linzer, az ischler, a berliner, a moskauer, a mignon vagy a nápolyi múltját kutatja, hisz már a nevük is leleplezi származásukat. A marcipán (első magyar nevén: marcafánt, népiesen: marcifánk) – jelen „desszertáció” tárgya – nem tartozik ezen édességek közé: származása mindmáig rejtélyeket hordoz. Mindenütt honos, de sok helyütt vallják hazainak is.

A legismertebb legendák egyike szerint a nagy európai pestisjárvány idején (1347-1353) kísérleteztek a pékek egy olyan kenyérnemű előállításával, amely a romlás veszélye nélkül sokáig eltartható. Próbálkozásaik egyikeként állítólag egy milánói pék – bizonyos Márton mester – állította elő a mandulából, mogyoróból, mézből és némi nádcukorból azt a valamit, amit személyére tekintettel a kortársai panis martiusnak, azaz Márton-kenyérnek neveztek.

Még mindig Itáliába, de jóval északabbra, Velencébe teszi az eredetet egy másik meseszöveg. Eszerint egy 1400-as években cseperedő leánygyermeknek és a véletlennek köszönhető a felfedezés. Maria Badrut, egy helyi cukrász lánya „besegített” apukájának a műhelyben, aki a békesség kedvéért hagyta, hogy ő is cukrászt játsszon. Az atya által hátrahagyott mandulalisztet mézbe, cukorba tapicskolta, majd péppé gyúrva rácsempészte az egyik sütőlapra, ahol a hő hatására kiszáradt. Az íze jó volt,



így a cukrászda választéka ezzel a hamar közkedvelté váló termékkel is bővült. Mivel Velence védőszentje Szent Márk, s először az ő ünnepén kínálták az utcai mozgóárusok, marcus panisnak, marci panisnak, azaz Márkus kenyérének nevezték el.

Ha még északabbra, német földre vetjük tekintetünket, Lübecknél is érdemes megállnunk. Nemcsak azért, mert ma is ez a világ marcipán-fővárosa, hanem azért is, mert egy másik makacs eredetmagyarázat szerint a nevezetes édesség egy lübecki pék keze alól került ki 1402-ben. Éppen folyt a város ostroma, már szinte minden élelemtartalékból kifogytak, amikor egy mandulát szállító görög kereskedőhajó futott be, kijátszva az ellenséges őrhajókat. Az éhkopp nagy úr, megsokszorozza a kísérletező kedvet. Az éhhaláltól megmentettek azonban szégyellhetik magukat, hisz a jeles pék nevét hagyták elenyészni, csak a hónapot őrizék meg, amikor a dolog történt. Innen eredeztetik a krónikáik a martius panis, a márciusi kenyér nevét. Ugyancsak lübecki történet, de egy másik, hogy egy ide idős korban visszazármazott, főrangú udvarokban forgott konyhafőnök, Franz *Marcip* alkotta meg a marcipánt.

Észtországban viszont olya legenda él, hogy egy *Marty* nevű, lengyel származású észt vegyésztanonc (*Marty* úr, azaz *Marty pan*) ügyeskedte ki a csemegét, s patikaszerként árulta, mint az idegrendszeret erősítő, lelki nyavalyákat gyógyító orvosságot.

Kezdeti receptünkhöz tehát – ízlés és tetszés szerint – akár olaszokat, görögöt, lengyelt, észtet és újabb németeket is hozzáadhatunk.

Ha azonban a tényekhez közelítünk, újabb „adalekok” kerülnek elő.

Már a 850-923 között élt *Rhazes*, egy perzsa orvos, rögzíti gyógyszerkönyvében a mandulából és cukorból készített paszta gyógyhatásait. Az arab közvetítés is bizonyosnak látszik, de az elterjedés módja ugyancsak vitatott. Az Ibériai-félsziget andalúziai részét megszálló mórok, velencei kalmárok, a Hansa-városok kereskedőhajósai, a szent földért harcoló kereszties lovagok (egy orosz forrás szerint pedig a törökkel a Balkánon küzdő magyarok) hozták volna be földrészünkre ezt a portékát is. Cáfolhatatlan, hogy a marcipán európai feltűnése egybeesik a muszlim terjeszkedéssel. Ahogyan az is, hogy kezdetben csak a leggazdagabbak engedhették meg maguknak az örölt mandulából, cukorból és rózsaoilból különböző arányban készített finomság élvezetét. (A termék népszerűségéhez bizonyára hozzájárult az is, hogy *Casanova*, *Boccaccio* és követőik szerelmi szenvedély-, vágy- és bájfokozóként emlegették írásaikban.)

A marcipánfogyasztás a középkorban, de még annak végén is a fényűzés része volt. Az angliai *I. Erzsébet* és a Napkirály, *XIV. Lajos* volt a marcipán legelszántabb híve. Királyi cukrászaik a marcipánmassza formázhatósággal is remekeltek, a fennmaradt rajzok és leírások szerint az idők során valóságos marcipánszobrászokká váltak. (*Mátyás király* talján cukrásza még csak fehér és barna kockákból összeállított marcipán-sakktáblával kedveskedett urának.)

Ahhoz, hogy a kevésbé tehetősek is megismerjék a marcipánt, elsősorban az kellett, hogy a nádcukornál olcsóbb édesítőszer szülessen. Ez *Napóleon* kontinentális zárlatához köthető, amely lehetetlenné tette a tengeri kereskedelmet. Az így keletkezett sok hiány egyikét, a nádcukor pótlását – *Sigismund*



Marggraf, berlini gyógyszerész kutatási eredményeit felhasználva – a német *Franz Carl Achard* állította elő az akkor még burgundi-, azóta cukorrépaként ismeretes növényből. 1802-ben saját gyárat nyitott, fél évszázad múlva pedig cukorüzemek százai működtek már Európa-szerte. (Magyarországon *Tessedik Sámuel*, szarvasi evangélikus lelkész, állított elő elsőként répacukrot, és – bár kevesen tudják – későbbi vértanú miniszterelnökünk, *Batthyányi Lajos* is működtetett ikervári birtokán egy cukorgyárat 1830-1848 között.)

Manapság a marcipán mindenki által hozzáférhető. Csak Európában több mint ötszázféle készül belőlük. Közülük leghíresebb a – más-más receptek szerint készített – lübecki, toledói, königsbergi, tallini (*Raeapteek*) és gdanski marcipán. Újabban határainkon innen és túl, egy magyar termék, a Szamosmarcipán neve is egyre jobban cseng.

És itt értünk el a cikk elején megkezdett „recept” magyarozatához.



A hazai piacvezető – a néhány termékkel a Magyarországon értékesített áruk 80%-ával büszkélkedő – cég alapítása egy félárva szentendrei szerb kisfiú, *Szavits Mladen* álma, majd férjévé érve: tette volt. A Szamos Marcipán Kft. cégtörténete szerint „talán még a Balkánról menekült ősei vérével örökölte a keleti édességek iránti vonzalmát”. Cukrászinasnak állt, s annak a jó hírű *August E. József*nek a kezei alá került, akinek nagyapja, *August Elek* kántortanító, a sziléziai *Wagstadt*ban született (ma: *Bilovec*), de később a Hont megyei *Inámban* élt. Fia, az ifjabb *Elek* lett a családban az első cukrász, akit azóta több nemzedék is követett e pályán. Ő *Balassagyarmaton*,



Menczel Nepomuk Jánosnál töltötte az inaséveit, cukrászlegényként pedig Kecskeméten, Temesváron dolgozott. Vándorévei során megfordult Friedl Ede budai cukrászatában is. Alighanem akkor sejtette meg, hogy a zömmel német ajkú Budán érdemes keresnie a boldogulását. Családot is itt alapított 1870-ben. Friedl feleségének rokonát, *Strebek* Erzsébetet vezette oltárhoz. A budai Tabánban nyitott cukorka-készítő műhelyt, majd cukrászatot. A jó vállalkozásnak bizonyult üzletet, halála után az özvegye vezette, s Józsefet, a legidősebb fiúgyermeket a *Wikusch* Károly pesti cukrászmester kezére adta, hogy mihamarabb kitanulja a mesterséget. Felszabadulása után édesanyja műhelyében dolgozott, majd megnyitotta önálló Attila körüti, s később Krisztina körüti cukrászdáját. A XX. század elején már Budapest három leghíresebb cukrászának egyikeként emlegették.

Nem akárkinek a szárnyai alá került tehát a kis Szavits, amikor mestert talált magának. Az 1930-as évek elején – éppen inaskodása idején – vonzotta August E. József híre ugyanebbe a műhelybe azt a vándoréveit töltő dán cukrászt, aki a marcipándíszítés különleges fortélyait is magával hozta. Szavits Mladen tőle leste el, miként lehet a lehetővékonyra gyúrt masszából csinos virágszirmokat, valóságos növénykompozíciókat alkotni. Később a híres Gerbeaud-ban dolgozott, ahol már Szamos Mátyás néven a bonbon osztályt vezette. A ma az ő nevét viselő Vendéglátóipari Szakközépiskola honlapján ez olvasható élete további folyásáról: „A második világháború után a fogságból hazatérve több munkahelye is volt. 1968-tól 1978-ig a Dél-Budai Vendéglátóipari Vállalat Roham utcai termelőüzemében

irányította a csemegeosztály munkáját. Ekkor vált országosan ismertté. Ő dolgozta ki és tette népszerűvé a karamell- és a marcipán-tortadíszek készítését. Több versenyt megnyert ezekkel, s számos országos szakmai bemutatót is tartott. (Tanítványai közül többen nyertek cukrász olimpiai bajnoki címet.) Közben egyre több magánmegrendelést kapott, és esténként, hétvégenként az egész család marcipánfigurákat mintázott. Ezért döntött végül úgy, hogy kiváltja az iparengedélyt, és önállósítja magát. 1968-tól Szamos Marcipán néven megalapította önálló marcipánkészítő műhelyét Pilisvörösváron. Ma már ez egy négyszáz embernek munkát adó vállalkozás, a Szamos Marcipán pedig egy jelentős méretű, cukrászdákat és édességboltokat és gourmet házat üzemeltető céggé vált. Gyermekei, unokái viszik tovább örökségét és a vállalkozást.”

1987-ben nyitották meg első cukrászdájukat Budapest egyik legelegánsabb helyén, a Párizsi utcában. Itt születtek meg a jellegzetes Szamos-édességek is. Ma a Szamos Marcipán Kft. Magyarország legnagyobb kézműves édesipari cége, melynek cukrászdáival, kávéházaival és üzleteivel országsszerte találkozhattunk.

Szentendrei cukrászatuk egyben marcipán-múzeum is. A nagyvilágban jelenleg csak hét helyen: Lübeckben, Tallinban, Kfar Tavorban (Izrael) működik hasonló múzeum, no meg négy Magyarországon. A Szamos Marcipán Múzeum mellett a keszthelyi Marcipán Múzeum, a budapesti (budai) Szabó Marcipán Múzeum és az egri marcipán múzeum, a Kopcsik Marcipánia várja a marcipántörténet és marcipánművészet iránt érdeklődőket. 2002-ben, amikor Szamos Mátyás jobblétre szenderült, a sajtó „marcipánkirályként” búcsúztatta. Személye és a négy hazai szakmúzeum is bizonyosság rá, Magyarország is fontos színezet a nagyvilág marcipán-téképén.

H. S.

