

## 5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A mezőberényi „török fagyi”. Igen, mindenki ismeri, mindenki fogyasztja. Alig várják az emberek, hogy eljőjön a tavasz és kinyisson a fagyis. Régóta így van, már több mint 70 éve. A fagyi minősége kiváló és ugyan az az íz, mint 70 évvel ezelőtt. Sokat



fejlődött, sokat változott a fagylalt árusításának helye, és a körülményei, de a fagyi maradt. „Oszibácsi” és „Mariskanéni”. E két név valamelyike, ha elhangzott egy mondatban, mindenki tudta miről van szó. A már homályba vesző múltban a Kossuth tér 3. alatt volt a fagylaltüzem és a bolt. Akkoriban még fagylaltos kocsiban, majd pedig tricikliről

is árulták a fagyit, szerte a városban. Később épült egy szép faszerkezetes fagylaltos bódé a Hősök útja sarkán. A sárgára festett épület oldalán egy fagylaltozó és léggömböket tartó elefánt csalogatta a vásárlókat. (Oszibácsi elmondása alapján, Valnerovicz Kálmán festette). Benne a fagyasztógép és a hűtőpult. Gyerekfejjel csodálkozva néztük, ahogy Oszibácsi beleönti a gépbe az a folyékony valamit és egy idő után egy lapáttal belenyúlva, fagylaltként szedi ki a forgó tégelyből.

A városon átmenő forgalomban résztvevők sokszor csak azért álltak meg, hogy tudjanak venni ebből a finomságból. Vitték is a hírért minden felé. Akkor még nagy volt a laposi kerti mozgás is. A kertekbe menők, vagy éppen a hazafelé tartóknak is jó kis pihenést és felüdülést jelentett egy fagyi elfogyasztása. A kertekből jövők sokszor itt adták el Mariska néninek a frissen szedett gyümölcsöt (eper, málna, barack, stb.)

és abból készült másnap a gyümölcsfagylalt.

Igen, az alapanyag más belevalók nagyon fontosak voltak. A vanília fagyiban ott



és

pötytyösödtek az eredeti vaníliából kikapart, főzéskor belerakott magok. A puncs fagyiban a mazsola, a citromban pedig a finomra reszelt citromhéj mutatta magát. A karamellben határozott íze volt a saját készítésű karamellnek, pirított cukornak. (Persze mindez a mai napig így van) Mindig csak vanília, csoki, karamell, puncs fagyikat ettem, a nem tejjel készült gyümölcs fagyik nem tudtak megfogni... de a citrom... az valami csoda. Azt azért általában mindig kértem a tölcsérbe. A savanyúsága és az édessége, pontosan olyan arányban keveredett, hogy az ízlelőbimbókat lassú, komótos, sokáig tartó élmény élvezetére buzdította.



Hosszú idő után a fagyaltos bódé ugyan ezen utca másik oldalára került, egy kissé beljebb az utca közepe felé. Minden maradt a régiiben. A fagyaltkészítő tégely ugyan úgy forgott, a pult mögött ugyan az volt a kiszolgáló és a fagyaltra várók sora is ugyan olyan hosszú volt. Ami talán változott az a fagyalt ára, és talán egyre több fajta fagy készült. Új ízek jelentek meg, de ez a minőségre soha nem hatott ki.■

Érdekes még, hogy itt ki van írva egy gömb fagy ennyi deka, ennyi forint. Az ország legtöbb fagyaltozójában nem gömb, hanem gombóc van kiírva. Igen, talán ez nem gombóc, hanem gömb. Nem egy amorf, alakatlan, nyúlós valami, hanem ahogy a fagyaltos kanálból kifordul, gömb alakot formáz. Szinte bármennyit egymásra lehet púpozni belőle, akkor is szépen megáll a tölcsérben-tölcséren.(javasolnám, hogy 5-6 gömbnél kevesebbhez nem érdemes hozzáfogni.) Mariska néni egész nap

benn volt a pult mögött és osztotta a fagyaltot, vette el a sokszor fillérekből összegyűjtött árát. Igen, sokszor az uzsonnapénz, és egyéb pénzmaradványok hozadékaként került fagyalt a nebulók tölcsérébe, mert az ugye mégsem lehetett, hogy iskola után arra járva ne nyalogasson el az emberfia egy-két gömböt.

A rendszerváltás után, költözött be a fagyizó, a Fő u. 2. sz. alá. Itt egy mives kis cukrászdában működik tovább „Fatime cukrászda” néven. A változás nem egetverő, fagy ugyan olyan, Oszi bácsi is ott van, de már a fia viszi tovább az üzletet. A családi örökség nem szakadt meg. Reméljük még nagyon sokáig, akár az unokáink is nyalogathatják, Mezőberény egyik leghíresebb kézműves termékét.



a

A 7. pontban a Hír.6 újságcikkében, Oszi bácsi elmeséli a fagy és a fagyaltkészítés múltját jelenét, és cikk utáni hozzászólások hüen tükrözik az általa készített fagyalt minőségét. A másik cikkben pedig a világ legjobb fagyaltját kereső blogger választ kap arra, hol is kellene keresgélnie.

**Musztafa Achmed Oszman rövid összefoglalója a család és a fagyalt történetéről.**

„A történetünk, amely már több mint egy emberöltőn keresztül tart, Vrapcsisztában (Vrapčište, a mai Macedónia területén helyezkedik el) kezdődött. 1941-ben innen

indult el apai nagyapám, Zülbeár Musztafa. Az örök vándor nyakába vette a világot, és ezen vándorlások közepette jutott el hazánkba, egészen pontosan Budapestre. Itt ismerkedett össze több, Magyarországon élő török családdal, kiknek segítségével Kispesten, a Templom utcában nyitott cukrászdát. Apám, aki időközben a keresésére indult, már itt találta. Együtt tovább vándoroltak Ungvárra, ahol 1942-ben - a második világháború idején - saját cukrászdát nyitottak az Ung folyó partján.

Ekkor Mezőberényben élt egy Mustafa Dremál nevű család, akiket nagyapám ismert. Egy napon úgy döntött, meglátogatja őket. Apám elkísérte. A családnál dolgozott cselédként egy csinos, szőke nő (minden török férfi álma). Szerelem volt első látásra. Így találkozott az én édesanyám és édesapám először. A találkozások egyre gyakoribbá váltak, majd hamarosan összeházasodtak, és 1943-ban megszülettem én.

A háború végére egy orosz katonatiszt tanácsára (unszolására) - aki Magyarországot javasolta letelepedési helyül - ideköltöztek Mezőberénybe anyai nagymamám, Tomka Pálné szül. Benyovszki Mária Somogyi-Bacsó (ma Báthory) utcai házába. Itt kezdődött el a család mezőberényi cukrászati tevékenységének története. Ebben a házban, mint akkor mindenki, mi is nagy szegénységben, nincstelenségben és nagy-nagy kilátástalanságban éltünk. Az én nagyapám, aki szinte mindenét Ungváron hagyta, mégsem mondott le arról a vágyáról, hogy cukrásztevékenységet folytasson. Számtalan kérvényt nyújtott be az illetékes hatóságokhoz a tevékenység gyakorlásának érvényesítése érdekében, de mindig elutasították. 1946. márciusában Dr. Mázor József ügyvéd azt mondta nagyapámnak, hogy bízza rá, és ő elintézi az iparengedélyt. Elintézte! Igaz, még 3 éves sem voltam, mégis az én nevemre kérvényezte az engedélyt. Csodák csodájára megkaptuk. Azóta minden évben működik a vállalkozás.

Az idősebb berényiek még emlékeznek, hogyan toltá édesapám a fagylaltos kocsit végig egész Berényen, a község szinte minden utcáján, míg édesanyám a házunk előtt árulta a fagylaltot. Akkoriban még nem voltak hűtőgépek, hűtésrendszerek. A fagylalt sós jégen készült és a dupla falú tároló kocsiiban is sós jég volt a falak között, amelyhez a jeget, a Szálló alatti pincében lévő jégveremben lehetett megvásárolni.

Szüleim 1950-ben a Herzberger-féle házban vettek lakást és ott volt a műhely is. 1952-ben államosították a tulajdonjogukat, de 1967-ig itt üzemelt a tevékenység.

Apám korai, 1959-ben bekövetkező halála hamar beletaszított a ma is meglévő, korai keléssel későig, egész napig tartó, egész embert követelő, fáradtságot nem tűrő munkába. Katonaéveim alatt édesanyám fáradhatatlanul folytatta a tevékenységet. Közben építkezni kezdtünk, majd 1967-ben költöztünk a Kölcsey u. 6. sz. alatti házunkba. Itt lett kialakítva és a mai napig is itt üzemel a műhelyünk. 1969-ben épült meg a Hősök útján a fagylaltos bódé (Elefántos bódé).

Akkoriban még süteménykészítéssel is foglalkoztunk. Októbertől december 31-ig piacokra és rendelésre dolgoztunk egészen 1978-ig. Történt ugyanis, hogy abban az évben anyai nagymamámnak eltörött a lába és az ő gondozása miatt nem sütöttünk ősztől tavaszig. Az ápolási idő miatti nemdolgozásból nem keletkezett nagy anyagi hátrányunk, ezért úgy határozott anyám, hogy többé nem sütünk. Azóta már csak a fagylaltkészítéssel foglalkozunk.

*A gyártási technológia a mai kor követelményeihez és az európai beszerzési forrásokhoz lett igazítva, alapjaiban nem változott. A kézműves tradíciók ugyanúgy fennmaradtak.*

*A bódében 1997 őszéig árultuk a fagylaltot, majd a téli leállás után, 1998. áprilisában már a Fő u. 2 sz. alatt nyitottuk meg a cukrászdát - apám és anyám nagy vágya beteljesüléseképpen.*

*Remélem, hogy amikor már csak emlék leszek, a nagyszülők, a szüleim és jómagam szorgalmas munkájával, sok-sok apró téglácskából felépített, munkára alkalmas építmény és berendezés, eszköz megmarad és továbbfejlődik. Mert volt kinek átadni a tudást, tapasztalatot a fiam személyében, aki nagyon határozottan, lelkiismeretesen és elhivatottsággal továbbviszi, fejleszti, remélhetőleg mindenki megalégedésére. Neki is azt tudom mondani, amit nekem is mondott az édesanyám és édesapám: „Fiam dolgozni csak becsületesen, szorgalmasan szabad, és a minőséget mindig csak javítani szabad, rontani azt sohasem!”*

*Nagyon remélem, hogy családomnak fáradságos munkája nem történt-történik hiába, és az utókor úgy fog visszaemlékezni rá, hogy volt ebben a városban egy család, aki nekünk, embereknek az ízek világában egy kis örömet tudott a lelkünkbe, szívünk csücskébe becsempészni.*

*Mezőberény, 2014. július 28.  
Musztafa Achmed Oszman"*

## **6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett**

*Igaz, hogy „csak” egy fagyi, nincs országos terjesztés, nincs reklámkampány, de híre országos, az előállítás kézműves, minősége kiváló és a múltja pedig makulátlan. Ez a mezőberényi török fagyi, amit a török cukrász, Musztafa Achmed Oszman, a mai napig ugyanabban a kiváló minőségben készít el, mint ahogy édesapja is tette mikor Mezőberényben letelepedett.*

*Valószínűleg a legrégebbi vállalkozás Mezőberényben, amely megszakítás nélkül, immár 70 éve ugyan azt a terméket készítve, - ugyan abban a minőségben - szolgálja ki a vevőkört.*

*A stafétabot így került Mezőberényben kézről-kézre: 1947 - Musztafa Achmed Zülbechar - özv. Musztafa Achmedné - Musztafa Achmed Oszman - ifj. Musztafa Achmed Oszman - 2017*

Mezőberény legidősebb lakója is evett gyerekkorában belőle, és ezt most is megteheti. Felidézheti a gyerekkori ízeket és a fagyaltozás közben talán a régi emlékeket is. Valóban egy jelentős kézműipari értéke Mezőberénynek, amely reméljük, hogy sokáig az is marad, így mindenképpen javasolnám az Értéktárba való felvételét.

[http://hir6.hu/cikk/64814/a\\_torokok\\_vagy\\_kereskedok\\_vagy\\_cukraszok\\_vagy\\_pekek](http://hir6.hu/cikk/64814/a_torokok_vagy_kereskedok_vagy_cukraszok_vagy_pekek)

## **A törökök vagy kereskedők, vagy cukrászok, vagy pékek**

hir6.hu

2012. május 30.,

Musztafa, a fagyis. A név ebben az összefüggésben fogalommá vált Mezőberényben, Békésen, Köröstarcsán, és további olyan településeken is, amelyek a város köré húzott 50 kilométeres sugarú körön belül esnek. Ezért aztán nyáron, amikor elindul a fagyiszezon, a kis cukrászdában gyakorlatilag mindig telt ház van. Musztafához nem fagyizni térnek be az emberek, hanem fagyaltot venni zárandokolnak, mert maga a fagyaltevés az attrakció. Nem kiegészítő tevékenysége a mozinak, nemcsak úgy része a randevúnak, hanem ez a fő cél. Fagyit enni Osziéknál.

Meg ez volt a fő cél a múlt század második felében is, ez egyértelműen bizonyítást nyert 2000-ben, a berényiek világtalálkozóján. Mi történt 2000-ben? Az ötvenhatos, a korábbi és a későbbi kivándorlók a protokolláris programok után szétnéztek a városban, persze alig ismertek rá, annyira megváltozott, mióta utoljára látták. Egy valami nem változott meg, Musztafa fagyija! Az öreg, meg a nagyon öreg berényiek mohón, fagyaltéhesen toppantak be a főtéri cukrászdába. Citromfagyit kértek. Mikor megkóstolták, gyermekké változtak. Csak mosolyogtak, élvezték az elfelejtettnek hitt ízeket, és fejlődés ide, új házak oda, újra saját Mezőberényükben érezték magukat. Ott, ahol felcseperedtek, ahol gyermekek voltak. Odafordultak a fagyishoz, és így szóltak hozzá: - Ez a citromfagyi pontosan ugyanolyan, mint Achmed bácsié volt! Te vagy az unokája!

- Szóval a ma élő legöregebb mezőberényiek is Musztafa-féle fagyit ettek?

- Így van - válaszolta Musztafa Ahmed Oszman -, mi törökök kereskedők vagy cukrászok vagyunk, vagy pékek. Legalábbis így hiszi a világ. De nagyjából így is van.



Musztafa fagylaltja pontosan olyan, mint nagyapjéé, Achmed bácsié volt a múlt század közepén. Ezt minden öreg berényi tudja.

- Lett volna más választása azon kívül, hogy cukrász legyen?

- Nem nagyon. A dédapám, a nagyapám és az apám is az volt. Már egészen kisgyermekként is csak cukrászokat láttam magam körül, mi lehettem volna más?!

- Ez ilyen egyszerűen megy?

- Tulajdonképpen igen. Nálunk, törököknél nagyon erős a családi kötelék, összetartunk. Ha egy család felépít valamilyen vállalkozást, a családfő igyekszik úgy nevelni a gyerekeit, hogy továbbvigyék az üzletet. Nálunk ez szinte természetes.



- Mikor, hogyan került a családjuk Magyarországra?

- Hosszú történet ez, tényleg csak röviden beszéljünk róla, hiszen én már Békéscsabán születtem. A családjunk Macedóniából származik. Nagyapám, aki egyébként remek birkózó volt, Ungváron élt, természetesen neki is cukrászdája volt. A harmincas években édesapám Mezőberénybe költözött, mert volt itt egy török ismerőse, és ő javasolta neki ezt a megoldást. Itt ismerkedett meg egy gyönyörű szőke nővel, ő lett az édesanyám.

- Mikor alapította meg a család Mezőberényben a cukrászdát?

- Ez is kacifántos történet. A világháború után Ungváron nem lehetett csak úgy maszeknak lenni, nem lehetett csak úgy kiváltani az iparengedélyt. Nagyapám meg mindenképpen önálló cukrászdát akart. Volt neki egy ügyvéd barátja, Mázor József, aki csak annyit mondott neki: Bízd rám az ügyet, lesz ipar!

- Hogyan lett ipar?

- Úgy lett, hogy a ravasz ügyvéd az én nevemre kérte meg az engedélyt, 1946-ban. Pontosán hároméves voltam akkor, a hivatalban meg úgy gondolták, hogy egy kisgyerek úgysem tud semmit sem csinálni, hát kiállították az engedélyt. Így lettünk maszek cukrászok Mezőberényben.

- Mi a török fagyititka? Mitől szeretik úgy az emberek? Mert az egész világon szeretik, az biztos!

- A titok nagyon egyszerű. Nem szabad kihagyni semmit a fagyalaltból, ami belevál. Mi főzzük a fagyit, sohasem csináltuk porból. A citromfagyit citromból, a málnafagyit málnából, az eperfagyit eperből készítjük. A tejes fagyalaltok alapját is természetes alapanyagokból, teljes tejből, tojásból és cukorból készítjük. A mi fagyalaltjaink nehezebbek, sűrűbbek, mint általában, ugyanakkora gömböket, ha összehasonlítanánk, akkor láthatnánk, mennyivel súlyosabb a mienk. Meg az is jellemző, hogy a gömbök jobban összeállnak, elbírnák egymást.

- Ez mit jelent?

Musztafa és a trükkös kiszolgálás - Jöjjön, megmutatom - mondta Musztafa, és elkészített nekem egy négy gömbből álló fagyalaltot, majd amikor az utolsó gömböt is rátette, nem engedte ki a kanalat, hanem elengedte a tölcserét és a fagyalaltot a kanállal nyújtotta át a pulton. A fagyit meg se rezdült, az összetapadt gömbök könnyedén elbírták a saját súlyukat és a tölcseré súlyát is.



- Gondolom a gyerekek csak ámultak, amikor így adta oda nekik a fagyit.

- Ámultak bizony, de nagyon élvezték.

- Most egy cukrászdájuk van a város főterén. Mikor költöztek ide?

- A boltot 1995-ben vásároltam meg, de három évig nem nagyon csináltunk itt semmit. Aztán 1998-ban döntöttünk, felszámoltuk a fagyis bódét, és beköltöztünk ide a cukrászdába.

- Itt süteményeket is lehet kapni, azokat is Önök csinálják?

- Nem, azokat nem mi csináljuk, azokat egy kolléga hozza minden nap. Mi csak a fagyit csináljuk, de abból sokfélét. ... ahogyan az három generációval korábban elindult. Előtérben a fagyalalt, édesanya kezében Musztafa unokája, sapkában pedig a fia Musztafa Ahmed Oszman ma már nagyapa. Unokája még csak éppen elmúlt egyéves, máris sok időt tölt a



cukrászdában. Nem véletlenül, hiszen édesapja, a kis Musztafa is itt dolgozik. A család hagyományai tehát továbböröklődtek, minden maradt ugyanúgy, ahogyan az három generációval korábban elindult. A gyermekek jó török szokás szerint cukrászok lettek, mint a szüleik, ha már kereskedők vagy pékek nem lehettek. Megnyugodhatnak a berényiek, Musztafa unokája is megtette első lépéseit a cukrász mesterség felé...

Egy pár hozzászólás a cikkhez.

**Pál Asztalos, Dunakeszi.**

Gyerekkoromban a csoki, karamell, puncs volt a kedvencem, később már a gyümölcs, citromot szerettem nagyon! Tavaly nyáron is megálltunk egy fagyira Mezőberényben!

**Mihály Békéscsaba**

A fagyis az iskola mellett volt. A sulis végén kötelező volt az uzsonna forintot beváltani Ahmed néninél. A berényiek nem Musztafa néven hívták a fagyist. Nekünk csak Ahmed bácsi, néni volt. Musztafa néven, Orosházán a piac mellett volt másik cukrászda ahol fagyilaltot is árultak. Mindkét városhoz van kötődésem, de az Ahmed bácsi fagyija verhetetlen volt.

**Gabriella Békéscsaba**

Gyerekkoromban mindig meg kellett állni a fagyis bódénál! Ma Békéscsabáról megyünk át sárgadinnye fagyit enni! A legjobb fagyizó!!!!!!!

**Zsuzsanna Békéscsaba**

Mi berényiek ettől vagyunk nyáron boldogok! Munkából hazafelé menet az 50-es évektől kezdve minden nap megálltam egy fagyira. Most csak hetente egy-kétszer piaci napokon, még a kerékpárt tekerni is könnyebb egy jó citromfagyit után! Köszönjük hogy vagy nekünk Musztafa Ahmed Oszman! Jó egészséget kívánunk!

**Katalin Budapesti Corvinus Egyetem**

Gyerekkoromban Berényben volt kertünk, a szombati kertészkedéshez hozzátartozott a finom fagyit is...fincsi puncs, vanília ...Hmmm:)

**Erzsi SZTE-ÁJTK**

Citrom fagyit a kedvencem persze bármelyikek választhatnám, már kb. 50 éve. Anno Kagyló ostyában vittük haza a fagyit. Ma is, ha hazamegyek Berénybe, nem hagyom ki a fagyizást.



---

És még egy cikk egy olyan ember tollából, aki a világ legjobb fagyiját keresi. Azt nem tudni, hogy megtalálta-e, de a cikk utáni hozzászólásokban megmondják neki, merre kellene keresgélnie.

[http://vilagevo.hu/2013/07/23/a\\_vilag\\_talan\\_legjobb\\_fagyija#comments](http://vilagevo.hu/2013/07/23/a_vilag_talan_legjobb_fagyija#comments)

## **A világ talán legjobb fagyija**

Édesszájú nem vagyok, de azért a jó fagyira eléggé be tudok lelkesedni. Járom itthon is a fagyizókat, csináltam is egy toplistát régebben, amit illene már frissítenem is, de addig is beszámolok a legújabb kedvencemről, ami sajnos egy fővárossal odébb található, Bécsben.

Hozzászólások a cikk után:

### **Cogito.t**

2013.07.24. 13:10:30

Én elég sok helyen kóstoltam már fagyit, szerintem ez a legjobb:

[hir6.hu/cikk\\_galeriak/120529\\_Megyejras\\_Musztafa\\_Achmed\\_Oszman\\_fagyija/](http://hir6.hu/cikk_galeriak/120529_Megyejras_Musztafa_Achmed_Oszman_fagyija/)

Ez még valódi alapanyagokból főzött alapból készülő fagyalt, ráadásul nem nyomják tele levegővel - úgymond a "könnyebbség" kedvéért! - viszont kellően kidolgozott, így megfelelő állag mellett is krémes, fogyasztható!

Sajnos Budapestről kicsit messze van - Mezőberény, Békés megye -, de ha valakinek arra visz az útja feltétlenül kóstolja meg!

Bármelyik ízt ajánlom, de a karamellt mindenképpen (mivel igazi alapanyagból készül így érződik rajta az égetett cukor íz, nem csak a tömény édesség, mint oly sok helyen!)

### **Paramami**

2013.07.26. 07:45:03

A mezőberényi fagyizónak én is rajongója vagyok. Minden fent felsorolt (plusz néhány) fagyizó közül szerintem is a legjobb. Bécsit hamarosan kipróbáljuk, mert a legjobb fagyizók tesztelése nálunk családi hobbi.