

Füreder Balázs

A KÜRTŐSKALÁCS KÉSZÍTÉSÉNEK VÁLTOZÁSAI (A KÜRTŐSKALÁCS TÖRTÉNETE A MAGYAR NYELVŰ SZAKÁCSKÖNYVEK ALAPJÁN)

Bevezetés

A kürtőskalács a Kárpát-medence egyik tradicionális süteménye. Napjainkban már nemcsak székely, hanem összmagyar szimbólum, a székely és a magyar identitás organikus része.¹

A faszénparázson történő készítési mód miatt az iparosodást követően egyre kevesebben tudták az otthonaikban elkészíteni a desszertet. A háztartásokban található nyílt tűzhelyek a 19. századtól kezdve folyamatosan eltűntek a konyhákból és a 20. század végére már csak nagyon keveseknek adatott meg a házi kürtőskalács sütése. Ezt követően a családok leggyakrabban a különböző vásárokon kóstolhatták meg a finomságot, de szerencsére napjainkban már több településen is találhatunk állandóan nyitva tartó, friss kürtőt kínáló üzleteket.

A kalács nyersanyagai és készítési módja is sokat változott az évszázadok alatt. Tanulmányunkban ezeket az átalakulásokat kívánjuk ismertetni és elemezni. Kutatásaink során megpróbáltunk minél több forrást megvizsgálni, de ez nem minden esetben adatott meg. A 17–18. századból ismert kéziratok szakácskönyvek közül csak egy-egy közli a receptet. A 19–20. század ugyan már sokkal gazdagabb forrással rendelkezik, ennek ellenére nem egyszer hiába ismertük egy szakács- vagy cukrászkönyv létezését, nem tudtuk azt beszerezni. Ezen források közé sorolhatjuk például: Vásárhelyi Sándorné *Erdélyi szakácskönyvét* (1886), Egy székely asszony: *Erdélyi konyháját* (1906), Novák Mária *Baby szakácskönyvét* (1936) vagy Kreibikné Liber Erika *Házi cukrászat* (1922) című művét.

A nem teljes forrásfeldolgozás ellenére a kalács fejlődése végigkövethető és reményeink szerint egyszer a hiányzó források feltárásával egy még alaposabb képet kaphatunk a süteményről!

Az első receptek

A kürtőskalács történetét az ókorig lehet visszavezetni,² de hazánkban az első forrás csupán csak a kora újkorból,³ 1679-ből az Erdélyi Fejedelemség Kolozs vármegyéjének Úzdiszentpéter nevű falvából származik: „Kürtős Fánk Sütéshez valo fa nro. 1”.⁴ A magyar nyelvű szakácskönyvek közül először – jelenlegi ismereteink szerint – Bornemissza Anna 1680-ban leírt szakácskönyvében a „négy electori vendégségek” harmadik fogásai közt találkozhatunk a Botfánkkal.⁵ A könyv ezt követően a „167. Mindenféle tésztamíveket mint kell csinálni” című alfejezetének 20. receptjeként (cím nélkül) közli a kalács elkészítésének módját. Meleg, édes tejből, tojásból élesztővel és vajjal egy kelt tésztát kell csinálnunk.⁶ Miután a tésztánk megkelt, kinyújtjuk, megszórjuk mazsolával, megkenjük vajjal, egymásra hajtogatjuk, összekötjük cérnával és a tűzhöz téve, időnként elforgatva lassan megpirítjuk. Amikor elkészült, vajjal megkenjük és a végén „s mikor levonod, dugd bé kétfelől az lyukat tiszta ruhával, hogy az melege benne légyen”.⁷ A magyar fordításból sajnos több lényeges, illetve kevésbé fontos alapanyag és technológiai megoldás is kimaradt.⁸ Az eredeti német szövegből megtudhatjuk, hogy természetesen a tésztához lisztet is kell tennünk, az élesztőnél pontosan megadja a fajtáját (sörelesztő), a megkelt tésztát sem egymásra hajtogatjuk, hanem egy vajjal megkent úgymond „sütőfára”. A szerző a következő mondattal zárja a receptet: „Vnd man nennet es Spießkuchen” (Und man nennet es Spießkuchen).⁹ A leírás alapján egy könnyű kelt tésztából készülő kalácsot képzelhetünk el, amelyet mazsolával megszórva, lágyan megsütve és finom vajjal megkengetve készítettek el. Ekkor még nem jelent meg a napjainkban a kürtőskalács védjegyeként is ismert ropogós cukormáz és ezzel az elkövetkező században sem találkozhatunk.

¹ POZSONY Ferenc 2013, 163.

² KRAUSS, Irene 1999, 185.

³ A paráznál sült nagykalács a közép-európai konyhaművészetben a 16. század végén már nem számított újdonságnak, nálunk azonban viszonylag lassan honosodott meg a készítése. KISBÁN Eszter 1997, 524.

⁴ HANTZ Péter – POZSONY Ferenc 2013.

⁵ LAKÓ Elemér 1983, 64. A botfánk, a botra tekercs, a dorongos fánk, a dorongfánk a német Baumkuchen tükörfordítása. KISBÁN Eszter 1997, 524.

⁶ A szerző a lisztet nem említi, de ezt biztosan nem hagyhatta ki.

⁷ LAKÓ Elemér 1983, 224–225.

⁸ MKVM 1987.23 (1987.23.1)

⁹ RUMPOLT, Marx (a); RUMPOLT, Marx (b).

A 18. század végén vetették papírra Gróf Mikes Mária szakácskönyvét (1784). A könyv utolsó leírásai között található a „Porániné módja szerint kürtőskalács” című receptet. Ebből megismerhetjük, hogy Porániné szerint először a tojások sárgáját kell tejjel, tejfőllel (ezt el is hagyhatjuk) és kevés sóval összekevernünk, majd jön bele az élesztő, az olvasztott írósvaj és a liszt. Ezt a masszát jól összegyúrjuk és a végén még egy kis kanál vajat teszünk hozzá, mielőtt hagynánk a tésztát megkelni. Az összetevőkből kiderül, hogy egy nemes, de talán túl zsíros tésztát kapunk. A kalács tésztájának kelését a sok zsiradék nem könnyíti meg és ezt az élesztő hozzáadásának módja sem módosíthatja, mivel azt előzőleg nem futtatja fel a szerző. A kelést és a darabolást követően következik a második kelesztés, majd a tésztát vajjal megkent formára „facsarja” és a sütés alatt vajjal kengetve készíti el a kalácsot.

A század végén, 1795-ben kezdte el Simai Kristóf lejegyezni az általa gyűjtött recepteket, de a „23. Dorongos fánk/Botra tekercs, Kürtőskalács, Botkalács/” című – számunkra fontos – leírás csak az 1812-ben készült füzetecskében található meg, így ezt már a 19. századhoz kell sorolnunk. A kalács tésztája a szokásos alapanyagok mellett (liszt, tej, tojássárga, élesztő, vaj) mazsolát is tartalmaz, amitől gazdagabb, gyümölcsösebb lesz a sütemény ízvilága, hasonlóan Bornemiszsa Anna kalácsához. Ellenben Simainál a korábbi két leíráshoz képest már megjelenik a végső ízesítésnél a cukor „s mint á petsenyét forgasd lángoló tüznél, ha meg pirúlt, szépen húzd le á dorongról, és nádmézeld meg.”¹⁰

A 19. század változásai

A 19. században számos, napjaink kürtőskalácsával rokonságot mutató desszertet ajánlottak a szakácskönyvek. A korszakban a kürtőskalács elkészítési módja, nyersanyagai általában készítőként változott és nem egy esetben találkozhatunk olyan megoldásokkal, amelyek mára a feledés homályába merültek.

Ezek közé sorolhatjuk Czifray István „Csöves fánk”-ját¹¹ is, amelynél a feldarabolt tésztát csöves

fánkvasra kötve forró zsírban süti készre, majd a végén cukorral meghintve kínálja.¹² A recept Czifray 1840-es kiadásában szó szerint,¹³ Németh Zsuzsána 1858-as könyvében pedig minimális módosítással¹⁴ megtalálható. Czifraynál néhány oldallal később megismerhetjük a „Dorongfánk zsírban kirántva”¹⁵ című süteményt, míg Németh a „Nagy dorong fánk”¹⁶ készítését közli. A csöves- és a dorongfánk nyersanyagai, elkészítési módja nagyon hasonló elsősre, de érdemes a leírásokat részletesebben is megvizsgálni (lásd *Táblázat*).

A négy fánk közül csak az utolsó kelt, a maradék három omlós tésztából készül. A bekevert tésztákat minden esetben formára tekerve sütjük készre, de a „Nagy dorong fánk” kivételével nem parázs felett, hanem forró zsiradékban. A tálalásnál ezeket cukorral vagy fahéjas cukorral meghintve adjuk az asztalra. A kelt tésztás fánkunkat sütés közben vajjal kengetjük, majd amikor már félig megsül, akkor hintjük be apróra vágott mandulával. Mint láthatjuk, a négy recept közül háromnál szerepel a „dorongfánk” elnevezés, de ennek ellenére csupán egy süteményt ismerünk el kürtőskalácsnak, mégpedig azt, amelyik élesztővel és parázs felett készült.

A kalács tésztájának az összetétele és sütésének módja a század második felére sem tisztult le teljesen. A „Magyar Gazdasszony”¹⁷ által írt *Pesti Szakácskönyv* 1870-es, hetedik, javított és bővített kiadásában található „Dorong-fánk” élesztővel, parázs felett, vajjal megkenve, mandulával megszórvva készül. A kelt tésztás fánk fejlődését mutatja, hogy utolsó lépésként a következőt ajánlja a gazdasszony: „vedd le a dorongról, hintsd be cukorral, és süsd a többit is ezen mód szerint.”¹⁸ A könyv másik dorongfánkja (Kis dorong-fánk)¹⁹ ezzel szemben ugyanolyan omlós tésztá, mint amelyekkel a század elején, közepén megjelent könyvekben találkozhattunk. A fánkot szintén forró zsírban kell kisütni és a végén cukorral megszórvva kínálni.²⁰

A kürtőskalács alaptésztájának (kelt vagy omlós) és sütésének módja (parázon vagy serpenyőben, zsiradékban) még évekkel később sem lett egyértelmű. Zemplényi Szabó Antónia *Képes budapesti szakács-*

¹⁰ KPL Manuscripta. For. 0–3. Nr. 65.

¹¹ CZIFRAY István 1829, 144.

¹² A fánk nyersanyagai (liszt, cukor, őrölt mandula, vaj, fahéj, szegfűszeg, citromhéj, tojássárga, fehérbor) és maga a sütés módja teljesen eltér a mai kürtőskalácsétól.

¹³ CZIFRAY István 1840, 426.

¹⁴ Németh már Dorongfánkknak nevezi a süteményt és a kész fánkot fahéjjal is megszórvja, a korábban ajánlott cukor mellett. NÉMETH Zsuzsána 1858, 180.

¹⁵ CZIFRAY István 1840, 430–431.

¹⁶ NÉMETH Zsuzsána 1858, 182–183.

¹⁷ A Pesti Szakácskönyv 1834-ben jelent meg először Pesten. HORVÁTH Dezső 2006a, 35.

¹⁸ MAGYAR Gazdasszony 1870, 198.

¹⁹ Uo., 198.

²⁰ Dobos C. József 1881-es szakácskönyvében szintén találhatunk hasonló módon készült fánkot (Fahajas fánk), ellenben a kürtőskalácsra nem bukkanhatunk, hanem csak egy „távoli rokonának” (POZSONY Ferenc 2013, 158, 159; <http://www.kurtos.eu>) az elkészítését ismerhetjük meg „Nyárson sült disz sütemény (Gâteaux arbreaux á la broche)” néven (DOBOS C. József 1881, 701–702, 842–843.), amely leírást Kovács Teréz is szó szerint közölt pár évvel később. KOVÁCS Teréz 1893, 11–12.

könyvének 1889-es ötödik kiadásában is a Magyar Gazdasszony receptjeit közölte „Dorongfánk” és „Apró dorongfánk” néven.²¹

Megjelenik a karamellizált cukor a század végén

A kürtöskalács talán egyik legfinomabb, a maihoz leginkább hasonlító változatát Doleskó Teréz (Zsalovits Józsefné) szegedi származású főzőnő²² 1876-ban először megjelent könyvéből ismerhetjük meg. Ő kelt tésztát készít, majd a darabolást és nyújtást követően felcsavarja a dorongfára és a következők szerint jár el: „kend meg forró vajjal, szórd be sűrűen grombára tört mandulával és ugyanígy tört cukorral, tedd a tűzhöz²³ és süsd meg sárgára.” Amikor elkészült, „vedd le a fáról és add föl vaniliás cukorral meghintve.”²⁴ A recept legnagyobb újításának a sütést megelőző mandulával és cukorral történő behintést tekinthetjük. A cukor a sütés közben karamellizálódik, így egy ropogós kéreg kerül a süteményre.

Zilahy Ágnes 1892-ből származó leírása nagyon hasonló az előzőhöz. Ő is kelt tésztát készít, majd parázs fölött süti készre a süteményt, igaz, megemlíti: „de sütőben is kinnozza némelyik”. A készítési módnál csupán néhány apróbb eltérést vehetünk észre Rézi néni receptjétől. Zilahy ugyanis a formára felcsavart tésztát – mielőtt megszórná cukros mandulával – előbb bekenni tojásfehérjéből vert habbal, hogy jobban tapadjon a cukros mandula a tészta kérére. Amikor megsült a kalács, nem hinti meg újból ízesített cukorral, ebből adódóan csak a karamellizálódott ropogós cukor és pirult mandula íze dominál a számban. Zilahy Ágnes szerint a mandulát akár el is hagyhatják a háziasszonyok és ilyenkor cukros tojás-sárgájával kell sütés előtt bekenni a süteményt.²⁵

Pontosan megállapítani nem lehet, hogy az erdélyi Tisza család szakácskönyvében található két kürtöskalács-leírás mikor keletkezett, de a recept jellegéből adódóan valószínűleg a századforduló környékén. A „Kürtös kalács /Gál Domokosnétól/” néhány nyersanyag (az élesztő nem szerepel köztük) felsorolásából áll, mellőzve a technikai részleteket, ezért ebből következtetéseket levonni nem szabad. Szerencsére a másik recept ennél bővebb. Először egy élesztős tésztát készítünk, amit gyakran kenegetve félig megsütünk, majd a következő utasítást követjük: „mikor már szinte megsült, hintsd meg finom

porcukorral, s forgasd meg kevésbé parázson, míg szép fényes lesz.”²⁶

A 20. század eleje

A 20. század elejétől kezdve a kürtöskalácsrecepteknek az alapja az élesztős tészta. Az egyes receptek közti különbségeket a sütés módja (parázs vagy tepsi) és a tészta végső ízesítésében találhatjuk. Az 1905-ből, Kugler Gézától származó „Dorong-fánk”-nál a felcsavart tésztát vajjal megkenjük, durvára tört cukorral és mandulával behintjük, majd parázs fölött készre sütjük.²⁷

Urmánczy Nándorné évszám nélkül megjelent könyvében (valószínűleg 1915-ös)²⁸ a „Dorongfánk”, valamint a „Kürtöskalács” egymást követve szerepelnek. Mindkettő kelt tészta alappal rendelkezik, de a tészták darabolása, a sütés módja és az ízesítésük kicsit eltér. A dorongfánkot téglalap alakúra kell vágnunk és „őzhát” (őzgerinc) formára rakva sütőben készítjük el. A sütés előtt a tésztát tojásfehérjével kenjük meg és durvára tört cukorral és apróra vágott mandulával vagy dióval hintjük meg. A kürtöskalácsnál a szokásos szalagokra metéljük a megkelt tésztánkat, majd felvert egész tojással megkenjük, mandulás cukorba hempergetjük és faszénparázs felett megsütjük (a sütés alatt párszor zsiradékkal megcsöpögtetjük).²⁹

Sárosi Bella cukrászattal és befőttekkel foglalkozó, a század elején megjelent könyvében is két kalácsreceptre lelhetünk. A „Kürtös fánk” ugyanúgy sütőben, „gömbölyü” formán, tojásfehérjével megkenve „czukros, citromos tört mandulával” beszórvva készül, mint Urmánczy dorongfánkja. A „Kürtös fánk (vagy dorongfánk)” parázs felett sül. A tésztát itt sima tojásfehérjével kenjük és a szóráshoz is csak cukros mandulát használunk.³⁰

A kürtöskalács nyersanyagai, elkészítési módja 30-as évekre letisztult. A szakácskönyvszerzők, receptírók a süteményt közel egységes nyersanyaglistával és technológiával közölték, a háziasszonyoknak legfeljebb annyi választást hagyva, hogy a kalácsot mandulás vagy diós cukorral szórják-e meg a sütés előtt és a végén cukorral meghintve vagy anélkül kínálják a családnak, vendégeknek.

Az 1931-ben kiadott *Uj idők* receptkönyvben a formára felcsavart tésztát tojásfehérjével kenjük be

²¹ ZEMPLÉNYI Szabó Antónia 1889, 230. Az „Apró dorongfánk”-ot a „Kis dorong-fánk”-kal ellentétben a kinalás előtt nem szórjuk be cukorral.

²² FÜREDER Balázs 2006, 31.

²³ Szerinte a tésztát a takaréktűzhely sütőjében is meg lehet sütni. RÉZI néni 1876, 238.

²⁴ Uo., 238. A kész kalács vaniliás cukorral történő megszórására – jelenlegi ismereteink szerint – ez az első forrás.

²⁵ ZILAHY Ágnes 1892, 189–190.

²⁶ PATAY László 2001, 160, 165.

²⁷ KUGLER Géza 1905, 273. Kugler *Budapesti szakácskönyvében* is ugyanezt a receptet találhatjuk. KUGLER Géza é. n., 442.

²⁸ HORVÁTH Dezső 2006b, 41.

²⁹ URMÁNCZY Nándorné é. n., 107.

³⁰ SÁROSI Bella é. n., 7–8.

és mandulás vagy diós cukorral behintve, vajjal locsolgatva sütjük készre, majd vaníliás porcukorral meghintve, forrón tálaljuk.³¹ A korszak meghatározó szakácskönyvében Magyar Elek szerint a tésztát tojásfehérjével vagy vajjal kell megkenni, mielőtt „cukros, apróra, vágott mandulával” megszóránánk és parázs fölött vagy sütőben megsütnénk.³² A szerző nem említi, hogy sütés közben vajjal kellene öntözgetni a süteményt, de azt sem, hogy tálaláskor esetleg cukorral kéne megszórni. Telbiszné Temesváry Boriska 1941-ben az *Új időknél* megismertek alapján járt el, mivel nála is mandulás vagy diós ízesítést kaphat a kalács és a végén vaníliás cukorral ízesíti meg.³³

A század második fele napjainkig

A háborút követően a kalács fejlődése megint egy új szakaszához érkezett. A könyvekben továbbra is változatlanul találkozhatunk a 30-as évekre letisztult süteménnyel, de az újítók által megalkotott módosításokat is megismerhetjük.

Az újításokat két kategóriába sorolhatjuk. Az elsőbe tartoznak a „leleményes” iparosok által megálmodott, de a nagyközönség felé nem publikált változatok. Itt a nemesebb nyersanyagok elhagyását figyelhetjük meg. A készítőket ezeket a kalácsokat vaj helyett margarinnal (esetleg olajjal), tojás helyett tojásporral, magas zsírtartalmú tej helyett csökkentett zsírtartalmúval, mandula vagy dió helyett dejjel (örölt, pirított napraforgómag, búzacsíra, kevés cukor és aroma) készítik. Ezek a termékek külsőleg hasonlítanak a kürtőskalácsra, de az élvezeti értékük meg sem közelíti azt. A háztartások ezeket a változtatásokat általában csak minimálisan vették át (vaj helyett margarin),³⁴ valószínűleg azért, mert otthon a háziasszonyok a családnak szívesebben készítették a jobb minőségű kalácsot. Az újítások másik fajtájához sorolhatjuk azokat a kalácsrecepteket, amelyeknél változatlanul törekednek a jó minőségre a szerzők, de a hagyományos nyersanyagokat módosítják, esetleg a kalács ízesítésén változtatnak. Így találkozhatunk olyannal, amikor búzaliszt-tönkölyliszt fele-fele arányú keverékével, répacukor helyett nádcukorral készül a sütemény.³⁵ A megszokott ízvilág (cukormáz, mandula, dió) mellett napjainkban a kalács új ízesítéséhez például kókuszreszeléket,³⁶ kakaót,³⁷ogyorót vagy darált mákot is ajánlanak.³⁸ Az újítások első

csoportjába tartozó termékeket őszintén támogatni nem lehet, a másodikba soroltakat pedig nem szabad elítélni, de a „hagyományos” jelzővel sem szabad illetni. Annak idején a pirított cukor vagy a mandula és a dió alkalmazása is újdonságnak számított, holott ezek nélkül már el sem tudnánk képzelni a süteményt. Így a kalács új változatainak megítélését érdemes az utókorra bízni!

Különös tény, hogy a cukrász és szakács szakmát oktató mesteremberek műveikben sem közöltek egységes technológiát a kaláccsal kapcsolatban. Rákóczi János a 60-as években például a kelt tésztához az alapvető nyersanyagok mellé még citromhéjat és rumot ajánl. A kelést és formázást követően a süteményt tojásfehérjével keni be, gorombára vágott cukorral és dióval meghinti és vajjal kengetve parázs fölött (vagy sütőben) süti készre. Tálalás előtt vaníliás cukorral kell megszórni az édességet és mellé „Hígított meleg pálinkás barackíz, vagy borsodót adhatunk”.³⁹ Pető Gyula a rendszerváltás éveiben a tésztánál meghagyta a citromot (rum nélkül). A tésztát szintén fehérjével keni, majd következik a mandula és a cukor. A kalácsot faszénparáznál süti készre a következők szerint: „Mikor a kürtőskalácsra hintett cukor a tészta felületén aransárgára pirul, folytatjuk a cukor hintését a tészta felületére. A cukor hintését addig végezzük, amíg az legalább 2–3 mm vastag rétegben rápirul, illetve rásül a tészta felületére.” Tálalásnál rumos barackíz ajánl hozzá. A szerző számunkra érdekes gondolatot zárja a receptet: „A kürtőskalácsot gyakran mandula nélkül, esetleg dióval készítik, de az a változat már nem nevezhető kürtőskalácsnak.”⁴⁰ A cukrásztanulóknál alapnak számított *Cukrászati ismeretek I.* című tankönyv néhány mondat elejéig foglalkozik csak a kaláccsal. A tészta felületét vajjal kell megkennünk és „durvára darált dió és kristálycukor keverékével” szórjuk meg. A tanulók megtudhatják, hogy a tésztát „Eredetileg parázs felett forgatva vajas cukorszörppel kengették. Ma a korszerű infrásütőben sütjük. [...] Sütés után porcukrozza még melegen fogyasztják, többnyire súlyra értékesítik”.⁴¹

Az előzőek mellett a hagyományosabb készítési módok is megmaradtak. Kövi Pál szerint a parázs fölött süttő kalácsot, amikor már pirul, akkor meglocsoljuk forró vajjal és miután megsült „a parázs fölött cukorporral megszórjuk úgy, hogy a cukor lán-

³¹ AZ ÚJ IDŐK 1931, 152.

³² MAGYAR Elek 1932, 304.

³³ TELBISZNÉ Temesváry Boriska 1941, 130.

³⁴ Szigeti Andor gyűjtéséből megtudhatjuk, hogy az öcsödi kürtőskalácsban is csak a vaját váltotta fel a margarin. SZIGETI Andor 2001, 214.

³⁵ <http://www.nosalty.hu>

³⁶ <http://receptek.tv>

³⁷ <http://www.csokieskave.hu>

³⁸ <http://receptvaros.hu>

³⁹ RÁKÓCZI János 1964, 397.

⁴⁰ PETŐ Gyula 1991, 695–697.

⁴¹ DUNSZT Károly – SCHULHOF Géza 1987, 135–136.

got fogjon és mázat képezzen rajta.” Szerinte „Egyes vidékeken a még forró kalácsot darabokra vágott cukrozott dióbélben is megforgatják.”⁴² Gergely Éva majdnem 30 évvel később némi módosítással közli a kürtőskalács receptjét. Ő a feltekert tésztát vizes kézzel megnedvesíti, majd kristálycukorba forgatja és parázs fölött készre süti.⁴³ Láthatjuk, hogy itt a sütés előtt kerül a cukor a tésztára, míg Kövi Pál előbb megsüti azt és csak utána pirítja rá a cukormázat. Péter Jánosné kürtőskalácsa is pirított cukormázzal készült. Ajánlása szerint, amikor a kalács egyenesen pirulni kezd, akkor olvasztott vajjal megkenjük és porcukorral megszórjuk, így a kalácson, mire elkészül, egy egységes karamellizált cukormáz képződik. A kalácsot ízesíthetjük cukrozott dióval vagy mandulával is, de ekkor a megszokott módon – mielőtt ebben megforgatnánk – előtte tojásfehérjével kenjük meg a tésztát.⁴⁴ A Hargitai György mesterszakács háziasszonyoknak szánt könyvében található leírás figyelembe veszi, hogy napjainkban viszonylag kevesen tudják parázs fölött elkészíteni a desszertet. Ezért a süttőt ajánlja, de megemlíti az eredeti változatot is. A felcsavart tésztát szerinte vizes ecsettel kenjük meg, majd cukorba forgassuk be (lehet darált dióval kevertbe is). A kalácsot kivajazott tepsiben, előmelegített sütőben süssük meg úgy, hogy félidőben egyszer megfordítjuk és olvasztott vajjal megkenjük.⁴⁵

Összegzés

A székely-magyar kürtőskalács történetét a magyar nyelvű receptgyűjtemények alapján a 17. század végétől tudjuk nyomon követni. A kezdeti időszakból csupán néhány leírást ismerünk, és ezért nem vonhatunk le messzemenő következtetéseket a sütemény készítésével kapcsolatban. Láthatjuk, hogy a szerzők

egy kelt tésztát gyúrtak, amit esetleg mazsolával ízesítettek és formára tekerve sütöttek készre.

A 19. század leginkább a kísérletezésről szólt a sütemény történetében. A század elején a kalács lehetett kelt vagy omlós, sültetett parázson vagy serpenyőben is. A tésztájához keverhettek különböző fűszereket, de a tálalásnál is eltérő módon ízesíthették. A korszak második felében – az előzőek mellett – egyre gyakrabban megjelent a mandula, később a dió és időnként már karamellizált cukormázat is kapott a kalács. A századforduló környékére eldőlt, hogy a kürtőskalács alapja a kelt tészta, de továbbra sem lett egyértelmű, hogy kell-e és ha kell, akkor melyik olajos magvat használjuk az igazi kürtőskalácshoz, vagy tálalás előtt cukrozzuk-e a süteményt vagy sem. A kalács sütésénél megfigyelhetjük, hogy a hagyományos parázs fölötti készítés mellett a korábbi serpenyős elkészítést felváltotta a takaréktűzhely sütője. A 20. század második felében sem tisztázódott egyértelműen ez a kérdés, így lehet az, hogy napjainkban a székely-magyar kürtőskalács három hagyományos változata (csak karamellizált cukormáz, mandulás karamellizált cukormáz és diós karamellizált cukormáz) ismert a köztudatban, de ezek mellett találkozhatunk az új ízvilágú kalácsokkal is, amelyek szintén közkedveltek.

A kürtőskalácsnál (hasonlóan más ételekhez) megfigyelhetjük, hogy ami most természetes, korábban nem volt az és csak nagyon lassan barátkoztak meg az újításokkal a fogyasztók. A kalács mindig is „élt” és változott! Ami ma tradíció, az a jövőben lehet, hogy csak egy gasztronómatörténeti emlék lesz. Az előző korokhoz képest a 21. században a globalizáció az átalakulást felgyorsította, a társadalom szinte napról napra várja az újdonságokat, így valószínűnek tartjuk, hogy a sütemény számos új módozatával ismerkedhetünk meg már a közeljövőben.

Füredér Balázs – Kodolányi János Főiskola, Budapest; furederb@gmail.com

⁴² KÖVI Pál 1980, 225.

⁴³ GERGELY Éva 2007, 400.

⁴⁴ PÉTER Jánosné 1988, 22–23.

⁴⁵ HARGITAI György 2003, 748–749.

Táblázat

Nyersanyag	Csöves fánk és Dorongfánk (1840)		Dorongfánk és Nagy dorong fánk (1858)	
Liszt:	1/4 font	1 font ⁴⁶	? (1/4 font) ⁴⁷	1/2 font
Tört cukor:	8 lat	1/4 font	8 lat	nincs
Tört mandula:	3 lat	1/2 font	3 lat	nincs
Vaj:	8 lat	10 lat (írós)	8 lat	4 lat
Fahéj:	van	2 lat	van	nincs
Szegfűszeg:	van	1/2 lat	van	nincs
Citrombél:	1 db citrom	van	van	nincs
Tojássárga:	1 db	4 db	1 db	2 db
Fehérbor:	1 ek	nincs	1 ek	nincs
Só:	nincs	van	nincs	nincs
Egész tojás:	nincs	1 db	nincs	2 db
Tejszín:	nincs	nincs	nincs	1/4 meszely
Élesztő:	nincs	nincs	nincs	1/4 meszely
Technológia				
Sütés:	zsírban	zsírban	zsírban	parázs felett
Szórás, kenés:	cukor	fahéj + cukor	fahéj + cukor	vaj + mandula

Levéltári és egyéb kéziratos források

Központi Piarista Levéltár = KPL

- *Manuscripta. For. 0-3. Nr. 65.*

Országos Széchényi Könyvtár = OSZK

- *Quart. Hung. 3316. A Gazda Aszszonyi Böltéségnek Tárháza Az az Külömbféle Sütemények, Étekek Liketáriumok, és más Szükséges dolgok készítésének Tudománya Mely Meltságos Groff Mikes Mária Aszszony eő Ngá Némely jedzéseiből, egyben Szedetett és ugyan az eő ngá Számára irattott 1784 Esztendőben.*

Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum = MKVM

- 1987.23 (1987.23.1) Keszei János: *Egy ujj Főzésről való könyv... 1680 (Bornemisza Anna szakácskönyve)*

Irodalom

CZIFRAY István

1829 *Magyar Nemzeti Szakácskönyv. A Magyar Gazdaasszonyok Számára*, Pest. (Reprint: Alinea Kiadó, Budapest, 2009.)

CZIFRAY István

1840 *Magyar nemzeti szakácskönyve, magyar gazda asszszonyok szükségeihez alkalmaztatva*, Pesten. (Reprint: Állami Könyvterjesztő Vállalat, Budapest, 1985.)

DOBOS C. József

1881 *Magyar-francia szakácskönyv*, Budapest. (Reprint: Állami Könyvterjesztő Vállalat, Budapest, 1984.)

DUNSZT Károly – SCHULHOF Géza

1987 *Cukrászati ismeretek I*, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest.

FÜREDER Balázs

2003 Font, meszely, lat és társaik, *Prima Konyha Magazin*, 3/11, 8–9.

FÜREDER Balázs

2006 Rézi néni szegedi szakácskönyve (Tizenhatodik kiadás), *A Móra Ferenc Múzeum Ék Történeti Tanulmányok 9*. Szeged, 2006, 31–40.

GERGELY Éva

2007 *Erdélyi ízek*, Pro-Print Könyvkiadó, Csíkszereda.

⁴⁶ 1 font = 0,56 kg; 1 lat = 17,5 g; 1 meszely = 0,3–0,4 l. FÜREDER Balázs 2003, 9.

⁴⁷ A recept a következőt írja: „Nyolc lat írósvajat egy negyed font

írósvajba aprítanak”. NÉMETH Zsuzsána 1858, 179. Mivel az összes többi nyersanyag megegyezik a Czifraynál találhatóival, ezért bizonyosak lehetünk az elírásban.

- HARGITAI György
2003 *Az én alapszakácskönyvem*, Top-Hill Bt., Budapest.
- HORVÁTH Dezső
2006a Gasztronómiai könyvtörténet, *Gasztro fórum*, 2006. június, 34–35.
- HORVÁTH Dezső
2006b Gasztronómiai könyvtörténet, III, *Gasztro fórum*, 2006. szeptember, 40–41.
- KISBÁN Eszter
1997 Táplálkozáskultúra, in: Balassa Iván (szerk.): *Magyar néprajz IV. Életmód*, Akadémiai Kiadó, Budapest, 417–583.
- KOVÁCS Teréz
1893 *Házi cukrászda. Nélkülözhetetlen kézikönyv a háztartásban*, Méhner Vilmos kiadása, Budapest. (Reprint: Múzsák Köz-
művelődési Kiadó, Budapest, 1989.)
- KÖVI Pál
1980 *Erdélyi lakoma*, Kriterion Könyvkiadó, Bukarest.
- KRAUSS, Irene
1999 *Chronik bildschöner Backwerke*, Hugo Matthaes Druckerei und Verlag GmbH & Co., Stuttgart.
- KUGLER Géza
1905 *A legújabb és legteljesebb nagy házi cukrászat*, Hatodik kiadás, Rozsnyai Károly kiadása, Budapest. (Reprint: Állami
Könyvterjesztő Vállalat, Budapest, 1983.)
- KUGLER Géza
é. n. *A legújabb és legteljesebb budapesti szakácskönyv*, Budapest, (Reprint: C+S Bt., Kalocsa, é. n.)
- LAKÓ Elemér (köztesztzi)
1983 *Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból*, Kriterion Könyvkiadó, Bukarest.
- MAGYAR Elek
1932 *Az ínyesmester szakácskönyve. Új, lényegesen bővített kiadás*, Az Athenaeum kiadása, Budapest.
- MAGYAR GAZDASSZONY
1870 *A valódi szakácsság vagy: legújabb alapos és teljes Pesti Szakácskönyv*, Hetedik, bővített és javított kiadás, kiadja Kilián
György, Pest.
- NÉMETH Zsuzsána
1858 *A legújabb és megpróbált Magyar Szakácskönyv*, Pest. (Reprint: Alinea Kiadó, Budapest, 2010.)
- PATAY László
2001 *A Tisza-család szakácskönyve*, Püski Kiadó, Budapest.
- PÉTER Jánosné
1988 *Süteményeskönyv*, 2. kiadás, (a kiadó ismeretlen), Budapest.
- PETŐ Gyula
1991 *Ételkészítési ismeretek. A vendéglátóipari szakközép- és szakmunkásképző iskolák számára*, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó,
Budapest.
- POZSONY Ferenc
2013 *A székelly kürtőskalács, Ház és Ember 25. A Szabadtéri Néprajzi Múzeum évkönyve*, Szentendre, 2013, 153–166.
- RÁKÓCZI János
1964 *Konyhaművészet*, Minerva, Budapest.
- RÉZI néni
1876 *Szegedi szakácskönyv*, Kiadja Burger Zsigmond özvegye, Szeged.
- SÁROSI Bella
é. n. *Házi cukrászat és befőttek könyve. Hírneves magyar, francia, angol és német források nyomán*, Harmadik kiadás, Magyar
Kereskedelmi Közlöny, Hírlap- és könyvkiadó-vállalat kiadása, Budapest. (Reprint Hunga Print, Pécs, 1990.)
- SZIGETI Andor
2001 *Népi konyha. Tiszán innen – Tiszán túl. A Kiskunság, a Jászság, Észak-Bácska, a kalocsai Sárköz, a Nagyikunság, Csongrád
és Szeged környéke ételei*, Planétás Kiadó, Budapest.
- TELBISZNÉ Temesváry Boriska
1941 *Egészség, ifjúság a konyhaművészetben. Hústalan szakácskönyv*, Athenaeum Rt., Budapest.
AZ ÚJ IDŐK receptkönyve, Singer és Wolfner Irodalmi Intézet Rt. Kiadása., Budapest, 1931.
- URMÁNCZY Nándorné
é. n. *Szakácskönyve*, Második, bővített kiadás, Pallas irodalmi és nyomdai Rt., Budapest.
- ZEMPLÉNYI Szabó Antónia
1889 *Képes budapesti szakácskönyv*, Ötödik, javított, számos képpel és új ételekkel bővített kiadás, Lampel Róbert Könyvkiadá-
sa, Budapest.
- ZILAHY Ágnes
1892 *Valódi magyar szakács könyv*, Második, bővített kiadás, A „Magyar Nők Lapja”-nak kiadóhivatala, Budapest. (Reprint:
Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1987.)

Más források

- HANTZ Péter – POZSONY Ferenc: A kürtőskalács története. http://www.kurtos.eu/index2_hu.php?o=3 (letöltés dátuma: 2013. augusztus 16.)
- RUMPOLT, Marx (a): Ein new Kochbuch. Franckfort am Mayn, 1581. [Online-Ausg.] <http://diglib.hab.de/wdb.php?dir=drucke/2-3-oec-2f> (letöltés dátuma: 2013. július 11.)
- RUMPOLT, Marx (b): New Kochbuch 1581.; Texterfassung und Korrekturen: LOTT, Christina Maren – GLONING, Thomas. <http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/rump-gbk.htm> (letöltés dátuma: 2013. július 11.)
- A kürtőskalács. Hasonló sütemények: http://www.kurtos.eu/index2_hu.php?o=4 (letöltés dátuma: 2013. augusztus 16.)
- Darált mákos vagy mogyorós kürtőskalács: <http://receptvaros.hu/recept/kurtoskalacs-recept/> (letöltés dátuma: 2013. augusztus 15.)
- Kakaós kürtőskalács: <http://www.csokieskave.hu/2011/07/06/kurtos-kalacs/> (letöltés dátuma: 2013. augusztus 15.)
- Kókuszos kürtőskalács: <http://receptek.tv/?oldal=49&uid=841&n=4> (letöltés dátuma: 2013. augusztus 15.)
- Kürtőskalács: <http://www.nosalty.hu/recept/kurtoskalacs> (letöltés dátuma: 2013. augusztus 15.)

Schimbări în coacerea colacului kürtőskalács

(Istoria colacului kürtőskalács pe baza cărților culinare în limba maghiară)

(Rezumat)

Kürtőskalács sau colacul secuiesc este o delicată culinară tradițională a Bazinului Carpatic. A devenit mai mult decât un simbol secuiesc, fiind astăzi simbolul comun al maghiarilor de pretutindeni, parte integrantă a identității secuiești și a celei maghiare. Deoarece se cocea pe cărbune de lemn, după perioada de industrializare din ce în ce mai puține gospodine au putut prepara acest desert acasă. Vetrele deschise ale gospodăriilor au dispărut gradual din bucătării începând din secolul al XIX-lea, iar pe la sfârșitul secolului al XX-lea puțini au rămas cei care și-au putut permite coacerea colacului secuiesc acasă. Drept urmare familiile nu aveau posibilitatea de a gusta această delicată decât în diferitele târguri, dar din fericire din ce în ce mai multe localități putem vedea magazine care oferă spre vânzare kürtőskalács proaspăt și gustos.

Changes in baking kürtőskalács (chimney cake)

(History of kürtőskalács based on Hungarian cookbooks)

(Abstract)

The kürtőskalács or chimney cake is one of the traditional cakes of the Carpathian basin. Nowadays it is not only a Székely but a common Hungarian symbol, an organic part of the Székely and Hungarian identity. Since it was used to be baked on glowing charcoal, following the industrialization period less and less people could bake it for a desert at home. Starting with the 19th century open stoves of households have gradually disappeared from kitchens and by the end of the 20th century only a few people could afford to bake kürtőskalács at home. As a result families could only taste this delicacy in the various markets. Fortunately nowadays there are more and more localities where we can buy fresh made kürtőskalács in full time open bakeries.