

ÍZVADÁSZAT » MAGYAR ÍZEK



Kürtőskalács

2015.04.05 | A.L.

"A kürtőskalács az erdélyi magyarság, különösen a székely vidék ünnepi süteménye. De számos európai nemzet képviselője is otthon érezné magát egy székely lakodalomban: az erdélyi szászok mellett a svédek, a litvánok, a lengyelek, a németek, az osztrákok, a csehek, a morvák, sőt a szakolcai szlovákok és a pireneusi franciák is forgotott dorongon süttöt édes süteményt készítenek ünnepi alkalmakra" - írja dr. Hantz Péter Kürtőskalács című esszéjében, amelyben a sütemény eredetéről elkészítéséről és a kürtőskalács körüli legendákról értekezik szerzőtársaival.

Dr. Hantz Péter, a bázeli Friedrich Miescher Orvosbiológiai Intézet kutatója bármily hihetetlen többet tud a kürtőskalácsról, mint bármelyik szakács. A neves biofizikus nem tudja megtagadni önmagát és könyvében tudósi alapossággal ír mindarról, amit a kürtőskalácsról tudni kell.

A kürtőskalácsról szóló kötet elején kedvenc témáim egyikébe botlottam: a kürtőskalács története is az erdélyi nagyasszonyokkal, személyes kedvenceimmel kezdődik. Ezek az asszonyok férjük távollétében sokszor komoly birtokokat igazgattak, emberek százairól gondoskodtak, ha kellett orvosként, ha kellett gazdatisztként - de akár iskolamesterként, kertészként, pénzügyi szakemberként tették a dolgukat. És nem melleleg remek szakácsnők is voltak. Tanúskodik erről számos házi használatra készült szakácskönyv a 18. századból, amelyek a recepteken kívül mindenféle egyéb házi praktikákat is tartalmaznak sokszor. Kelmét festeni, gyógynövényfőzetet készíteni, burgonyát természetni is megtanulhat belőlük az ember. (Ezeknek a köteteknek egy részét az Attraktor kiadó sorra megjelenteti szerkesztett formában, érdemes fellapozni őket - a Magyar Konyha lapjain is írtunk már róluk.)



A kürtőskalács első említése, leírása is ezeknek a remek asszonyoknak a füzeteiből került elő, a Metamorphosis Transylvaniae szerzőjének, Apor Péternek a felesége, Kálnoki Borbála levelezéséből már a 17. századból ismerjük az elnevezést, az első teljes recept pedig Dániel Istvánné Mikes Mária receptkönyvéből került elő 1784-ből. Nem levlétári munkából tudom mindezt, hanem abból a füzetből, melyet dr. Hantz Péter, tudományos kutató, a kürtőskalács nagy rajongója állított össze a világ minden táján ismert székely-magyar süteményről. A könyv tartalmát a világhálóról is megismerheti az érdeklődő publikum, elérhető a www.kurtos.eu oldalon. Megtudhatjuk innen például, hogy a talán sokak által ismert német rokonság mellett ókori görög, középkori francia, és jelenkori skandináv unokatestvérei is vannak a kürtőskalácsnak - színes fotókon meg is nézhetjük, van-e különbség, s ha igen, miben áll a távoli rokonok között. A részletes receptet jótanácsok követik - gyakorló háziasszonyok számára ez a leghasznosabb része a füzetnek. Kiderül, mit kell tennünk, ha a tészta nem akar megdagadni, ha a kalács felszíne egyenetlenül barnul, ha szivacsos szerkezetű lesz sütés után, vagy épp ellenkezőleg, megkeményszik, és rágóssá válik. De kapunk jótanácsot arra vonatkozólag is, hogy mit tegyünk, ha a kalács nem akar szépen lecsusszanni a sütőfáról. (A kötet egyébként kevésbé hasznos tanácsokat is tartalmaz, például figyelmeztet bennünket, hogy a macskák, az oroszlánok és delfinek nem érzik az édes

ízt, ezért nem érdemes őket kürtőskaláccsal kínálni, mert nem fogják értékelni a kedvességünket.)



A magamfajta egyszerű fogyasztónak leginkább akkor támad „aha” élménye, amikor megkóstolja. Viszont mondjanak bármit a kereskedők, a kürtőskalács bizony nem áll el egy napig, két-három óránál tovább nem tart a varázsa, frissen, melegen és illatosan érdemes fogyasztani. Meglepetéssel tapasztaltam továbbá, hogy létezik Nemzetközi Kürtőskalács Szaktestület is, ennek a szervezetnek a céljairól és törekvéseiről a gyűjtésben szintén olvashatunk. A füzet legérdekesebb része azonban minden bizonnyal a 92 (!) tételes irodalomjegyzék, ahol az egyszeri ember, aki ahelyett, hogy kóstolná, olvasni szeret a kürtőskalácsról, további csemegéket találhat.