Pozsony Ferenc

A SZÉKELY KÜRTŐSKALÁCS

A magyar etnográfia a 19. század második felétől kezdődően megkülönböztetett figyelemmel vizsgálta a falusi közösségek tárgyi kultúráját. Annak kutatásában, elemzésében és értelmezésében, a 20. század második felében HOFER Tamás honosított meg új paradigmákat, kezdeményezte a szociológia, az angol-szász antropológia fogalmainak, módszereinek és eredményeinek a felhasználását előbb a tárgyak és életmódok elemzésében, majd a különböző tárgyak és tárgyegyüttesek szimbolikus vonatkozásainak értelmezésében.[1]

Egy másik HOFER Tamás vezetett nagy ívű kutatási program arra kereste a választ, hogy a tárgyi objektumok, a szellemi örökség mellett, milyen szerepet játszanak a magyar nemzeti kultúra, nemzeti öntudat kiépítésében, működésében és reprezentációjában.[2] A szöveges folklór, népi gasztronómia, tánckultúra, kopjafák, viseletek, kapuk szimbolikus jelentéseivel, a nemzeti kultúra szerkezetében játszott szerepével elsősorban NIEDERMÜLLER Péter, KISBÁN Eszter, MARTIN György, Gail KLIGMANN, KÖNCZEI Csilla, L. JUHÁSZ Ilona, SÜTŐ Levente, GAZDA Klára és GAGYI József foglalkozott.[3] Ugyanakkor többen azt vizsgálták és elemezték, hogy a felsorolt elemek segítségével hogyan és hol lehet elhelyezni a magyarságot valamint annak kultúráját Kelet- és Nyugat-Európa között.[4]

Dolgozatomban azt vázolom fel, hogy egy napjainkig tradicionális formában fennmaradt székely sütemény, a kürtőskalács milyen szerepet játszik a lokális, a regionális, az etnikai és a nemzeti identitás reprezentálásában valamint az európai kulturális örökség megszerkesztésében.

Székelyföld napjainkban is magyar többségű régió. Egészen 1920-ig Magyarország részét alkotta, azóta Románia centrális részében fekszik. A Ceauşescu által vezetett nacionál-kommunista, totalitárius rendszer 1989-es összeomlása után ebben a régióban is megkezdődött a politikai, társadalmi, gazdasági és kulturális élet fokozatos demokratizálódása. A térségben élő magyar ajkú székelyek, különösen Romániának az Európai Unióba való integrálódása után, immár szabadon keresni kezdték saját tradícióikat, fokozatosan újraépítették és átszerkesztették saját identitásukat valamint kulturális örökségüket. Ennek a tudatos szimbólumépítésnek a keretében előbb saját címert, himnuszt és zászlót választottak.[5] Közben a többségi románok gyűrűjében élő székelyek számára az itt készített faragott fakapu, szőttes viselet, festett bútor, színes gyapjúszőnyeg és kerámia előbb regionális, székely majd fokozatosan magyar szimbólummá vált.[6]

Elnevezése

A magyar nyelvben *kürtőskalács*nak nevezik a nyílt tűzhelyen, égő parázs fölött, henger alakú fára, kelesztett tésztacsíkokból feltekert, majd ropogósra sütött, cukormázas kalácsot.[7] Habár a történeti források szerint korábban felbukkant Észak-Dunántúlon, Felvidéken, az Alföld keleti peremterületén, Partiumban, Erdélyben, Gyimesben, Bukovinában és Moldvában, napjainkban elsősorban olyan székely termékként él a köztudatban, melyet ünnepi asztalra, keresztelő és esküvő alkalmával, valamint jelesebb vendégek fogadására készítenek.

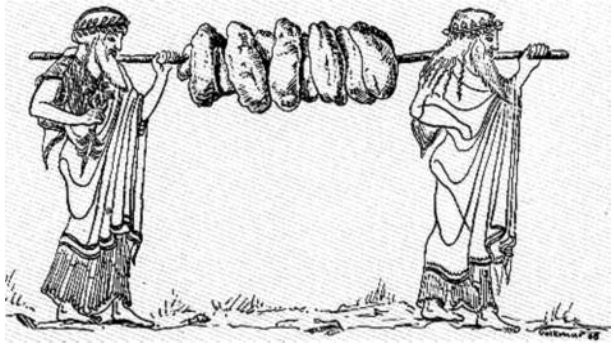
Erdély területén két alapvető megnevezése él, s nyelvészeink szerint, a *kürt* és a *kürtő* szóból származik a rövid *ö*-vel és a hosszú *ő*-vel ejtett *kürtös-* és *kürtőskalács* változata.[8] CSEFKÓ Gyula inkább a *kürt* (hangszer) szóból származtatja a sütemény nevének előtagját, mivel annak fonatait az asszonyok épp úgy tekerték fel a csonkakúp alakú dorongra, mint ahogy hajdanán a székelyföldi fiatalok készítették tavasszal szádok- vagy fűzfa spirálszerűen lehántott, kéregcsíkjaiból kürtjeiket.[9]

SZABÓ T. Attilának teljesen más véleményt fogalmazott meg: „*... mikor a hengerről leveszik, az egész sütemény egy darabban egy körülbelül 25–30 cm hosszú kürtő-, illetőleg cső-alakú kalácsfélét képez. Minthogy ezt a kalácskürtőt a családtagok és vendégek elé ilyen alakban teszik, s a fogyasztók a szalagszerűen szakadó tésztát ilyen jellegzetes alakjában látják, nyilvánvaló, hogy a névadási szemlélet csak a kalácstészta kürtő alakjából indulhatott ki. A kürtő faluhelyen s városon is mindennapi, közönségesen ismert do-*

1. HOFER Tamás 1983.; FÉL Edit–HOFER Tamás 1970.
2. HOFER Tamás 1989.; 1991a.; 1991b.; 1995.
3. NIEDERMÜLLER Péter 1991.; KISBÁN Eszter 1989.; MARTIN György 1977.; KLIGMANN Gail 1999.; KÖNCZEI Csilla 2009.; L. JUHÁSZ Ilona 2005.; SÜTŐ Levente–BALI János 2002.; GAZDA Klára 1998. 174–186.; GAGYI János 2004.
4. GAGYI János 2004.; HOFER Tamás 1991. 146.; 1995.; POZSONY Ferenc 2009.
5. GÁBOR Dénes 1998.; MIHÁLY János 2011.
6. POZSONY Ferenc 2009.; GAZDA Klára 1998.; KÓS Károly 1972.; KOCSI Márta–CSOMOR Lajos 1982.; KARDALUS János 1995.; SZENTIMREI Judit 1958.; TÓFALVI Zoltán 1996.
7. Megjegyezzük, hogy a *kalács* szó nyelvünkben nagyon régi, szláv eredetű kölcsönszó. Lásd BŐDI Erzsébet 1997. 89–90.
8. SZABÓ T. Attila 1971. 354.
9. CSEFKÓ Gyula 1950. 257.

Ein new Kochbuch/
Das ist/ Ein
gründtliche beschreibung
wie man recht vnd wol / nicht allein von vierfüssigen / heymischen
vnd wilden Thieren / sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret / dar-
zu von allem grünen vnd dürren Fischwerck / allerley Speiß / als gesotten / gebraten / gebacken / Pre-
solen / Tartwaden / mancherley Pasteten vnd Fülwerck / Gallrat / etc. auff Teutsche / Dägetische / Hispanische / Ita-
lianische vnd Frantzösische weiß / kochen vnd zubereiten solle: Auch wie allerley Gemüß /
Obß / Salsen / Tunck / Confect vnd Latwergen / zurichten seye.
Auch ist darinnen zu vernemmen / wie man herrliche grosse Pancketen / sampt
gemeinen Gastereyen / ordentlich anrichten vnd bestellen soll.
Allen Menschen / hohes vnd nidriges Standts / Weibs vnd Mans Personen / zu nutz
sehr gut / zum ersten in Druck gegeben / dergleichen vor nie ist ausgegangen /
Durch
M. Marxen Rumpolt / Churf. Meintzischen Mundtkoch /
Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Priuilegio.
Sampt einem gründlichen Bericht / wie man alle Wein vor allen zufällen
bewaren / die bresthafften widerbringen / Kräuter vnd andere Wein / Bier /
Essig / vnd alle andere Getränck machen vnd bereiten soll / daß sie nachte-
lich / vnd allen Menschen vnschädlich / zu trin-
cken seindt.
Gedruckt zu Franckfort am Mayn / In verlegung M.
Marx Rumpolts / Churf. Meintz. Mundtkochs /
vnd Sigmundt Feyerabendts.

1. kép. Marx Rumpolt Ein Neues Kochbuch című 1581-ben megjelent könyvének címlapja



2. kép. Obeliaskenyér. KRAUSS 1999. 185.

log, a kürt annál kevésbé."[10] Éppen ezért a kolozsvári tudós nyelvész határozottan a *kürtőskalács* forma használatát ajánlotta.

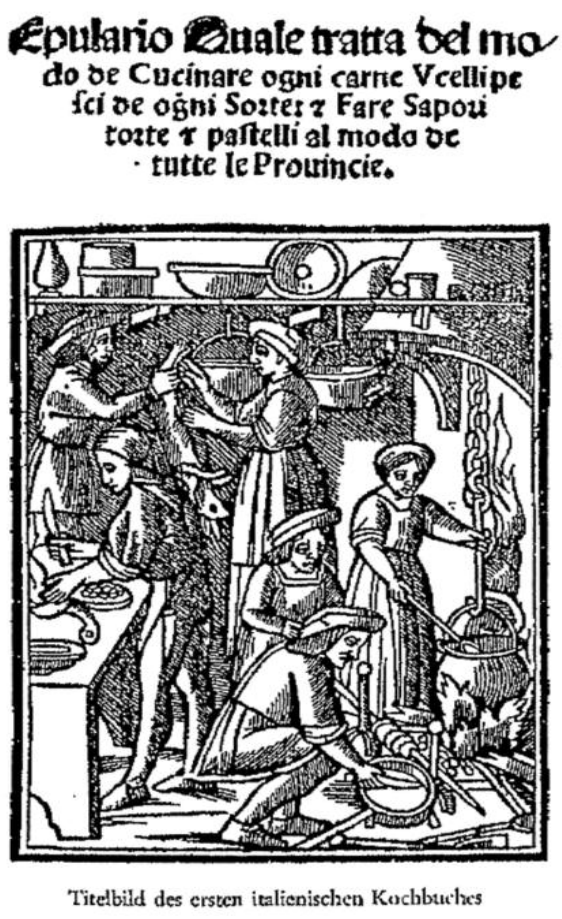
Elterjedése a magyar nyelvterületen

Bornemisza Anna, Apafi Mihály az erdélyi fejedelem felesége Keszei Jánossal 1680-ban fordíttatta le magyarra Max Rumpolt *Ein neue Kochbuch* című, Frankfurt am Mainban 1581-ben kinyomtatott szakácskönyvét, melyben *botfánknak* nevezik a harmadik fogásként ajánlott, német területeken népszerű *Spiesskuchent*.[11] Annak erdélyi magyar változata felbukkant már a 17. század végén egy Uzdiszentpéteren 1679-ben keltezett összeírásban: Kürtős Fánk Sütéshez való fa.[12] Magyar megnevezése, a *kürtő kalács* csak pár évtizeddel később, 1723-ban jelenik meg székelyföldi, azon belül háromszéki írott forrásokban.[13] Erdélyben a legtöbb településben *kürtőskalács*nak nevezték, de ugyanitt ritkábban előfordult a *kürtőspánkó* és *kürtősfánk* (1679) kifejezés is.[14]

A kürtőskalács legkorábbi írott említése a 18. század első harmadából származik, amikor gróf Ferattiné, született Kálnoki Ágnes 1723. december 22-én a moldvai fejedelem jászvásári udvarában keltezett levelében a következőket írta Erdélyben élő nagynénjének, Apor Péterné Kálnoki Borbálának: „*Kdet azon kéreti a Méltóságos vajdáné mi általlunk ... hogy egy inast küldene ki Kghez az kit is ne sainallya Kgd meg tanittani minden afféle sütögetésekre a többi között kürtő kalácsra is/ a M: Vajdáné kéreti .... a mely inas iránt igirte kgd io akarattyát hogy meg tanittattya ... Édes néném Aszony ... ne sainállya Kgd annyi io akarattyát mind Czipó sütésre (s) egyéb gyenge sütögetésekre és kürtő kalácsra is és valami pástetomra és valami gyenge eledelre megtanittatni.*"[15] Ez az adat arra is utal, hogy az erdélyi és a moldvai elit réteg között akkor még eléggé bensőséges kapcsolatok működtek, s a 18. század idején a magyar gasztronómiai kultúra divatosabb elemei, a természetes kölcsönhatások során, a Kárpátoktól keletre fekvő Moldvában is meghonosodtak.

Ha ez a sütemény népszerű lett volna régebben is Erdélyben, valamint annak keleti felében, a Székelyföldön, akkor a moldvai elit réteg tagjai már korábban megismerhették és átvehették volna. Feltűnő, hogy Apor Péter *Metamorphosis Transylvaniae* című írásában meg sem említi a kürtőskalácsot a nagy múltú, magyaros jellegű, erdélyi ételmenük sorában, pedig a fenti levélrészlet bizonyítja, hogy azt már készítették felesége konyhájában. Habár a konzervatív torjai nemes jól ismerhette a kürtőst, azt egyértelműen az osztrákok által közvetített *nájmódi* divatos részének tartotta, s így emlékiratában le sem írta az újonnan meghonosított, az erdélyi elit réteg körében akkor már eléggé népszerű kalácsféleséget.[16] Érdekes tény, hogy a *Szakács mesterségnek könyvecskéje* Kolozsvárt 1771-ben kiadott változata meg sem említette a

10. SZABÓ T. Attila 1950. 270-271.
11. LAKÓ Elemér 1983. 64.
12. SZABÓ T. Attila 1995. 711–712.
13. SZABÓ T. Attila 1995. 711.; KISBÁN Eszter 1997. 524.,;MAKAY Piroska–BŐDI Erzsébet 2001. 279.
14. CSEFKÓ Gyula azt feltételezte, hogy a sütemény erdélyi meghonosításában a jó nyugati kapcsolatokkal rendelkező szászoknak is jelentős szerepe lehetett. „*Nagyon valószínű, hogy ennek a ma jellegzetesen erdélyi, sőt székely süteménynek készítését a szászoktól tanulta el Erdély magyarsága, éppúgy mint a flekken-fléken-ét...*" (CSEFKÓ Gyula 1950. 258.); Azonban SZABÓ T. Attila ezt megcáfolta, mert szerinte a szászok által kedvelt és közösségeikben szélesebb körben ismert *Ponkuchen*, melyre CSEFKÓ hivatkozik, nem a kürtőskalács, hanem inkább a pánkó (fánk) neve. (SZABÓ T. Attila 1971. 355.); Lásd még SZABÓ T. Attila 1995. 710–711.
15. SZÁDECZKY Lajos 1903. 109–111.; SZABÓ T. Attila 1995. 711.; CSEFKÓ Gyula 1950. 257.
16. CSEFKÓ Gyula 1950. 258.



3. kép. Rúdonsütés egy Velencében 1526-ban kiadott szakácskönyv címlapján. HAHN 1962. 234.

kürtőskalácsot, az akkor már igen népszerű kolozsvári káposzta mellett. Ez a tény arra utalhat, hogy ez a sütemény akkor még nem volt szerves része a szerényebb rendű családok ünnepi táplálkozáskultúrájának.[17]

Dániel Istvánné Gróf Mikes Mária *A Gazda Aszszonyi Böltseségnek* Tárháza című, 1784-ben keletkezett szakácskönyvében arra figyelmeztetett, hogy a kelesztett *„tésztát keményen ne had, mert ugy nem lesz szálkás a bele."* A *„Poráninė módja szerint kürtőskalács"* esetében pedig azt ajánlotta, hogy a tésztát, a kinyújtás és a szeletelés után, vajazott fára tekerjék és vajjal kenegetve megsüssék.[18]

A sütemény magyarországi megnevezései (*dorongos fánk, dorongfánk, botra tekercs*) voltaképp a német *Baumkuchen* tükörfordításai.[19] A *dorongfán* sütött kalács első írott említése egy 1789-ben keletkezett vígjáték szövegében fordult elő, melynek szerzője Komáromban született.[20] Simai Kristóf *Némelly Étkek Készítési módja* című, 1795-ben Körmöcbányán keltezett szakácskönyve szintén *Dorongos fánknak* nevezi a mazsolával ízesített, kelesztett tésztából sütött és nádmézzel megkent kalácsféleséget, melynek részletesebb receptjét is közzé tette.

4. kép. Csempés kandalló. Kisbacon 1931. LÜKŐ Gábor (Székely Nemzeti Múzeum)

5. kép. Nyitott kandalló csíkkászoni házban. Kolozsvár, Szabadtéri Néprajzi Múzeum 2011. POZSONY Ferenc

„Végy két verdung szép fejér lisztet, egy meszszel forralt tejet, de langy legyen, két vagy három tojás sárgáját, két kalán ser-élesztőt, s ezt tejjel ereszd s sodord fel, s töltsd a lisztbe, végy egy verdung főtt jó féle vajat, olvazd langyra, s töltsd ezt-is a liszt közé, és apró (mazola) szöllővel egygyütt verdfel, s készits belőle tésztát, hogy lehessen ki-nyújtani, a dorongot kend-meg vajjal, sodorj vékony hoszszú tésztát és tekerd arra, az eleit, s végét ragaszd a doronghoz, s mint a petsenyét forgasd lángoló tüznél, ha meg-pirúlt, szépen húzd-le a dorongról, és nád mézeld-meg."[21]

17. CSEFKÓ Gyula 1950. 257.
18. FÜREDER Balázs Gábor 2009. 102.
19. KISBÁN Eszter 1997. 524.; MAKAY Piroska–BŐDI Erzsébet 2001. 279.
20. CSEFKÓ Gyula 1950. 258.
21. SCHRAM Edit 1964. 594.; FÜREDER Balázs Gábor 2009. 102.

SZABÓ T. Attila Baróti Szabó Dávid *Kisded Szótárában* (1792), valamint *A magyarság virági* (1803) című munkájában, a *kürt* címszó alatt találta meg korabeli megnevezéseit: „*Kürtős Kaláts, botra tekerts, bot-kaláts, rudas fánk".* A kolozsvári nyelvtudós szerint míg a 18. század végén a Székelyföldön a *kürtőskalács* forma élt, addig csak Erdélyen kívül volt közismert a *botkalács* és a *rudasfánk* kifejezés, melyekkel az erdővidéki származású Baróti Szabó Dávid csak későbbi, felvidéki tartózkodása során ismerkedhetett meg.[22] A kalács parázson sütött változata Magyarországon a Dunántúl északi, kisnemesi falvaiban terjedt el legkorábban. Ez a kalácsféleség később az észak-dunántúli (például cseszneki) parasztlakodalmak parádés, ünnepi ételévé is vált.[23] A 19. század végén, ZILAHY Ágnes receptes könyve szerint, a sütemény tetejét gazdagon megszórták cukros mandulával.[24]

A fény századában Erdély nagyobb városaiban elég gyakran készítették. Például a 18. század végén keletkezett összeírások jelzik és bizonyítják a *kürtőskalácssütő-fa* meglétét kolozsvári családok háztartásában.[25] SZABÓ T. Attila a gróf Mikó család gazdasági iratai között egy olyan 1772-ből származó iratot talált, mely egy korabeli kolozsvári konyha felszerelését rögzítette, s annak eszközállományában pedig „*Kürtő kaláts Sütő tserép*" is ott volt. Teleki László levéltárában egy 1773-ban keletkezett írás „*Kürtős kalats forma"* alakban rögzítette a kalácssütéskor használt eszköz nevét. Egy másik irat szerint a Kolozs megyei Mezőőrön egy udvarház tárgykészletében „*egy Kürtős kaláts sütő fa*" is előfordult 1811-ben. Szijgyártó Trintsini Mihály marosvásárhelyi ingóságai között 1810-ben „*Egy Kürtős koláts sütő fa*" is felbukkant. 1822-ben pedig „*Egy Kürtős Kaláts sütő fa*" is létezett báró Gyulakuti Lázár József nyárádszentannai kúriájában.[26] Petrichevich Horváth Károly Kolozs megyei Felsőzsukon összeírt javai között 1827-ben „*Kürtős koláts sütő fa tserepével*" szerepel.[27] A felsorolt adatok azt jelzik, hogy a 18. század végén és a 19. század elején elsősorban a tehetősebb városi konyhákban és falusi kúriákban már sütötték a kürtőskalácsot jellegzetes fa segítségével, sok helyen pedig annak cseréppel borított változatát használták.

Cs. BOGÁTS Dénes levéltári kutatásai szerint a kalács sütésekor használt fa Háromszéken csak a 19. század első harmadában készített összeírásokban bukkant fel gyakrabban: „*Egy Kürtős kalács sütőfa cseréppel behuzva...*" (1810), „*Kürtős sütőfa*" (1834) „*Négy kis lapító és egy kürtős kalács sütő fa..." (*1838).[28] A háromszéki adatok azt jelzik, hogy a kalácsféleséget Dél-Kelet-Erdélyben a 19. század elején nyéllel ellátott, henger alakú, cserépel bevont fán is sütötték, forgatták a nyílt tűzhelyek parazsa felett. Ezek az írott források azt is jelzik, hogy Székelyföldön szélesebb körben, falusi közösségekben csak a 19. század elején terjedhetett el.

ORBÁN Balázs A *Székelyöld leírásának* első kötetében (1868) olyan máréfalvi eredetmondát közölt, mely azt is tükrözi, hogy a kürtőskalács akkor már mélyen beágyazódott a vidék életvilágába: „*Ugyanis tatárok dulván a vidéket, Máréfalva népe védbarlangjaiba vonult, s midőn a tatárok a völgyen felmenének, a barlangban lévők reájok nyilazván, többeket, s azok közt vezérüket is elejtették. Dühbe jött erre a tatár had, s ostromolni kezdte a védhelyet; de az erős fekvésű védhelyhez nem férhetvén, ostromzárolták, hogy kiéheztetéssel szorítsák önmegadásra. Már elfogyott ostromoltak és ostromlóknak is minden eledele, midőn a barlangban lévők szalmából nagy kürtös kalácsot csinálván, kimutatták s le kiáltottak: Lám mi jól élünk, míg ti éheztek! Mit látva a tatárok, a falu feldulása után távoztak."*[29]

A magyar nyelvterület keleti, székelyföldi peremterületén a kandallós tüzelőszerkezetek egészen a 19. század végéig tovább éltek. Ezekben a nyitott tűzhelyekben valamint a kenyérsütő kemencék nyitott előterében továbbra is parázs fölött lehetett kürtőskalácsot sütni.[30] Ez a tény messzemenően elősegítette, hogy a kürtőskalács egészen a 20. század második feléig az ünnepi sütemények fejedelmének számított a székely településekben. Ebben a keleti magyar régióban csak a polgárosodás és az urbanizáció kibontakozása után jelentek meg a különböző tortaféleségek a nagyünnepek ételsorozatának végén. A székely családok a parázson sütött kürtőskalácsot egészen napjainkig a lakodalmas ételmenük sorában, az ebéd vagy a vacsora elején pálinkával együtt tálalják fel az asztalra. Itt jegyezzük meg, hogy a kristályos cukorral történő édesítés a magyar falvakban csak a 19. század végén terjedt el szélesebb körben.[31] Így a parázson sütött kalács cukormázas formája csak akkortól alakulhatott ki és terjedhetett el szélesebb körben.[32]

A Magyar Néprajzi Atlasz adatai szerint a 20. század elején a kürtőskalács kiemelt jelentőségű, ünnepi sütemény Bihar, Hajdú, Szatmár és Ung megyékben, de már szélesebb körben ismerték Szilágyságban, a történeti Erdélyben, azon belül Székelyföldön, valamint Gyimesekben, a Bukovinában élő székelyeknél és a moldvai csángó magyaroknál.[33] A Csángó Nyelvjárási Atlasz térképlapja szerint Moldvában általánosan elterjedt a székelyes falvakban. Rendszerint lakodalmak, újévi és farsangi mulatságok alkalmával készítették, de vittek belőle gyermekágyas asszonyoknak is radinás kosárban.[34]

22. SZABÓ T. Attila 1971. 356.
23. De ahonnan már a 20. század elején, elsősorban a gyorsabb polgárosodás hatására, viszonylag korán el is tűnt. Lásd KISBÁN Eszter 1997. 524.
24. ZILAHY Ágnes 1892.; Idézi FÜREDER Balázs Gábor 2009. 102.
25. KISBÁN Eszter 1997. 524.; MAKAY Piroska–BŐDI Erzsébet 2001. 279.
26. SZABÓ T. Attila 1950. 270.
27. SZABÓ T. Attila 1971. 357.
28. BOGÁTS Dénes Cs. 1943. 85.
29. ORBÁN Balázs 1868. 69.
30. SZŐCSNÉ GAZDA Enikő 2010. 12.
31. Az európaiak korábban elsősorban cukornádból készített *nádmézzel* édesítették ételeiket, ami Keletről Európába Kr. u. 1000 körül jutott el Velence közvetítésével, majd Magyarországon írott feljegyzésben első ízben 1419-ben jelenik meg. Lásd http://hu.wikipedia.org/wiki/Cukor
32. KISBÁN Eszter 1997. 536–537.
33. BARABÁS Jenő 1989. VI. 410., VII. 445., 460., 462. számú térkép .
34. GÁLFFFY Mózes–MÁRTON Gyula–SZABÓ T. Attila 1991. 223.

6. kép. Sütés lakodalom alkalmával. Árkos 1930-as évek. Imreh Domokos tanító alumából. Ismeretlen (SZNM)

Gyimesekben általában 4 darab *kürtőskalácsot* helyeztek a radinás kosárba, ahová még 3–4 perecet, 4 rakott lepényt és 1 szentjánoskenyeret is tettek.[35] Kisebb méretű, zsírban sütött változata kisalföldi mezővárosokban és Erdélyben is elterjedt volt a 20. század idején.[36]

Eredete és európai párhuzamai

A sütemény eredetéről nincsenek pontosabb adataink. KISBÁN Eszter kutatásai szerint a 16. század végén már nem számított újdonságnak a közép-európai szakácsművészetben.[37] A német nyelvterületen *Baumkuchen* néven ismerik sajátos változatát, melynek eredetét egyesek Salzwedel, német városkából származtatják.[38] Mások pedig úgy vélik, hogy oda magyar vidékekről került Max Rumpolt Frankfurt am Mainban 1581-ben megjelent receptes könyve, *Ein Neues Kochbuch* révén, aki korábban Magyarországon dolgozott mesterszakácsként.[39] Éppen emiatt az is feltételezhető, hogy a hasonló sütemények egymástól függetlenül fejlődtek ki Európa különböző területein élő gasztronómiai kultúrákban, hiszen a rúdra tekert, kelesztett tészta sütése már az ókori görög, római és távol-keleti konyhákban sem volt ismeretlen.[40]

A német területeken élő változataival a sziléziai HAHN Fritz (1908–1977) foglalkozott, akinek dokumentációs anyaga a Steiermarkischen Landesmuseum archívumában, a Schloss Stainzban található.[41] Kutatásai szerint az ókori görögök a Dionüszosz kultusz keretében sütöttek parázs felett, gabonaőrleményből, spirálszerű tésztaszalagokból rúdra tekert kenyérféleséget. Ezt a sütési módot, mely voltaképp a hússütést utánozta, a görögöktől a rómaiak is megtanulták. Majd Itáliából az Alpokon keresztül jutott el a mai német területekre, ahol még 1550 táján, nehéz, háborús időkben is készítették szabadban, rúdon, tűz felett az úgynevezett *Notbroten*t, szükségkenyeret.[42]

A 15. században már kelesztett tésztából is sütöttek szabadtűzhely fölött, farúdon sajátos kalácsféleséget. Legrégebbi 15. századi receptjét egy heidelbergi kézirat (1450) őrizte meg. Hetven évvel később, 1526-ban egy velencei recepteskönyv azt örökítette meg, hogy annak szalagszerűen kiképzett, finom állagát lisztből, tojásból, tejszínből és fűszerekből készítették, majd nyílt tűzön farúdon sütötték, miközben azt zsírral, vajjal és tojással kenegették. Az *Epulario* című olasz recepteskönyv 1526-os első címlapján, Fritz Hahn szerint, szabadtűzhely fölött rúdon sütött sütemény látható.[43] A 15–16. században

35. KÓSA-SZÁNTHÓ Vilma 1997. 196.
36. KISBÁN Eszter 1997. 525.
37. KISBÁN Eszter 1997. 524.
38. http://www.ifood.tv/network/baumkuchen Letöltve: 2013. január 11.; http://www.baumkuchen-salzwedel.de/Seiten/Chronik.html Letöltve: 2013. június 27.
39. http://en.wikipedia.org/wiki/Baumkuchen; http://lexikon.adatbank.ro/tematikus/print.php?id=129 Letöltve: 2013. január 11.
40. http://en.wikipedia.org/wiki/Kürtőskalács; http://en.wikipedia.org/wiki/Baumkuchen Letöltve: 2013. január 11.; Lásd még KRAUSS Irene 1999. 185–186.
41. KRAUSS Irene 1999. 310.
42. HAHN Fritz 1964.; KRAUSS Irene 1999. 185–186.
43. HAHN Fritz 1962. 234.; Lásd még ROSSELI Giovanni 1517.

7. kép. Sütés a szabadban. Háromszék 1970-es évek. BARTHA Árpád (SZNM)

elsősorban a gazdagabb nemesi majd később a gazdagabb polgári családok ünnepi süteménye. Rendőri jelentések szerint 1485-ben Nürnbergben szintén a tehetősebb, patrícius családok esküvőin fogyasztották. Azonban a korabeli hatóságok nem nézték jó szemmel a pazarlásnak tartott kalács sütését, például Frankfurt am Mainban 1576-ban tiltották készítését. A hatóság fellépése ellenére a német településekben is tovább sütötték.[44]

A 16. században a lisztből, tojásból, mézzel édesített tejszínből és fűszerekből készített kalács lapjait előre felmelegített fára tekerték, majd azokat spárgával körültekerték. Annak hatására spirálszerű gyűrűk jelentek meg felületén, melyet elsősorban fejedelmi udvarokban készítettek.[45] A következő században, különösen a harminc éves háború (1618–1648) után vált újból népszerűvé.[46] A 17. század végén már folyékony, tojásos alapanyagból készítették, amit rétegesen ráöntögettek a tűzhely fölött forgatott fára, amin így jellegzetes dudorok keletkeztek a lecsöpögő, finom lisztből vajból, tojásból és tejszínből előállított alapanyagból.[47] A 18. század idején német területen nemcsak a képlékenyebb, hanem a keményebb tésztából is sütöttek kalácsot.[48]

A városi cukrászok a 18. század végétől kezdődően általában habosra verték a tojásból, tejszínből, vajból és cukorból előállított alapanyagot, majd később csokoládéval is ízesítették, s fokozatosan készíteni kezdték a polgári konyhákban is. A 19. században elsősorban jelesebb vendégek fogadására sütötték a cukormázas vagy csokoládéval leöntött réteges kalácsot. Amikor a lakásokból eltűntek a szabad, nyitott tűzhelyek és megjelentek a zárt fémkályhák, a német területeken is megszűnt e jellegzetes kalács sütése, azonban számos (például Berlinben, Magdeburgban, Salzwedelben kiadott) cukrászkönyv tovább népszerűsítette. Ennek is köszönhető, valamint az iránta való igénynek, hogy német nyelvterületen napjainkig készítik a réteges, édes, sokszor csokoládéval bevont süteményt. A 20. században a felmelegített fém rudat előbb megmártották a folyékony tésztában vagy az alapanyagot fokozatosan ráöntötték arra. Amikor az barnára sült, akkor újabb és újabb réteget vittek rá, felszínét pedig sokszor hullámossá alakították.[49] A német sütemény története is azt példázza, hogy az folyamatosan változott egészen napjainkig, miközben újabb és újabb hatásokat integrált.

A szalagszerű szabad tűzhely fölött, rúdon forgatva sütött édes, ünnepi süteményt Európa számos más országában is készítik: Németországban *Baumkuchen,* Ausztriában *Prügelkrapfen*, Szlovákiában és Csehországban *Trdelnik*, Lengyelországban *Sekacz*, Litvániában *Sakotis*, Svédországban *Spettakaka,* Luxemburgban *Baamkuch*, Franciaországban pedig *Gateau a la broche* a neve.[50] A litván, a

44. HAHN Fritz 1962. 233.; KRAUSS Irene 1999. 186–187.
45. HAHN Fritz 1962. 234.
46. HAHN Fritz 1964.; KRAUSS Irene 1999. 187–188.
47. HAHN Fritz 1962. 235.
48. HAHN Fritz 1962. 236.; KRAUSS Irene 1999. 188–189.
49. HAHN Fritz 1962. 237–238.; KRAUSS Irene 199. 190–194.
50. http://en.wikipedia.org/wiki/K%C3%BCrt%C5%91skal%C3%A1cs Letöltve 2013. január 11.

8. kép. Cseréppel borított kürtőskalács-sütő fa. Zabola XIX. század vége (Csángó Néprajzi Múzeum)

francia és a lengyel süteményt rendszerint hígabb alapanyagból készítették, így tésztájának felületén a centrifugális erő hatására sztalaktitszerű dudorok keletkeztek. Svédország déli részén hagyományosan burgonyalisztből sütötték a 17. század második felétől kezdődően. A vajból, cukorból, tojásból és burgonyalisztből álló anyagot általában olyan tasakba töltik, melyből fokozatosan csíkokat nyomnak a csonka kúp alakú, tűzhely fölött forgatott fára, egészen addig, míg annak felületét a szalagok teljesen beborítják. A lyukacsos szerkezetű száraz sütemény felszínét sokszor színes cukormázzal is ékesítették. Valószínű, hogy német meg magyar hatásra alakulhattak ki sajátos morva, cseh és szlovák változatai, ahol felületére, még a sütés előtt, cukrot, diót hintenek, majd forgatás közben tojásfehérjével kenegetik.

A napjainkban Szlovákiához tartozó Szakolcán, amikor a sütőfáról leveszik, még vaníliás porcukorral is beszórják. Kiemeljük, hogy a cseh és a szlovák városokban elsősorban az utóbbi két évtizedekben vált népszerűvé.[51] Ugyanebben az időszakban Svédország és Szlovákia le is védette az Európai Uniónál saját változatát jellegzetes svéd, illetve szlovák termékként.[52] A székelyek kürtősére feltűnően hasonlító, azonos technikával és formában készített kalácsféleség felbukkan még Törökországban,[53] Japánban is.[54] Ugyanakkor leleményesebb székelyföldi, magyarországi és más ajkú vállalkozók szerte a nagyvilágban készítik és forgalmazzák a székely kürtőskalácsot az utóbbi két évtizedben.

Az erdélyi, székelyföldi kürtőskalács az elmúlt tíz évben sajátos európai kontextusba került. A szlovákiai Szakolcán 2004-ben olyan civil egyesület jött létre, mely céljául tűzte ki a parázson sütött kürtőskalács levédését az európai intézményeknél. Ennek eredményeként a szakolcai kürtős (Skalicky trdelnik) 2007. április 21-én uniós védjegyet nyert. A szlovákiai, helyi érdekvédelmi egyesület anyagában, indoklásában azt olvashatjuk, hogy a szakolcai szájhagyomány szerint a városban és a környékén készített kürtőskalács receptjét voltaképp az 1783–1801 között itt élt Gvadányi József, magyar író és költő erdélyi szakácsa honosította meg.[55]

9. kép. Szabadban készül a lakodalmas kürtőskalács. Esztelnek 1984. POZSONY Ferenc

10. kép. Fával sírítik az alapanyagot. Erdőfüle 2012. BÖJTE Ferenc

A kürtőskalács szlovákiai levédése a Székelyföldön is sajátos vetélkedést gerjesztett. Számos székely közösség azóta arra törekszik, hogy elkészítse a világ leghosszabb kürtőskalácsát. Például a háromszéki Uzon lakosai, akik az utóbbi tíz évben még az utcán is árusítják a kalácsot a községen áthaladó turistáknak és utazóknak, a helyi faluünnepek keretében 2007-ben előbb 2,5 m hosszú kürtőst sütöttek, majd 2009-ben már 10 m süteményt készítettek, amit ugyanabban az évben a szomszédos Szentivánlaborfalva lakosai már 14 méteres kaláccsal szárnyaltak túl.[56] A szakolcaiak 2011 tavaszán készítették el a „világ legnagyobb méretű", 1,93 m hosszú, nyílt tűzhelyen, parázs fölött sütött kürtőskalácsát.[57] Szintén abban az évben a Kézdivásárhely szomszédságában fekvő Oroszfalu lokális ünnepségén már 16,8 m hosszú kürtőst sütöttek 22 kg lisztből, 3 csomag vajból, 10 liter tejből valamint 1 csomag élesztőből, parázson, szabadtéri tűzhelyen.[58]

51. Lásd HANTZ Péter írását: http://kurtos.eu/index2_hu.php?o=4 Letöltve: 2013. június 27.
52. http://en.wikipedia.org/wiki/Baumkuchen Letöltve: 2013. január 11.
53. http://borukek.com/ Letöltve: 2013. január 11.
54. http://yomi.mobi/egate/Baumkuchen___sharp___History/ Letöltve: 2013. január 11.
http://yomi.mobi/egate/Baumkuchen___sharp___Baumkuchen_in_Japan/ Letöltve: 2013. január 11.
55. http://en.wikipedia.org/wiki/Trdeln%C3%ADk
56. http://www.3szek.ro/load/cikk/29488/eros_falvak_orias_kurtoskalacs. Utolsó letöltés 2013. január 11.
57. http://www.hir24.hu/elet-stilus/2011/05/16/rekordmeretu-kurtoskalacs-/ Utolsó letöltés 2013. június 29.
58. http://www.3szek.ro/load/cikk/41488/rekordmeretu_kurtoskalacs Utolsó letöltés 2013. június 29.

11. kép. A kinyújtott tésztából vágják a fonatokat. Erdőfüle 2012. BÖJTE Ferenc

12. kép. Így készül a 16,80 méteres kürtős. Oroszfalu 2011. IOCHOM István

13. kép. Sütik az óriáskürtőst. Szentiványlaborfalva 2010. ALBERT Levente

14. kép. Az óriáskürtős felszeletelése. Uzon 2010. ALBERT Levente

15. kép. Kürtőskalács árusítása a Tordai-hasadéknál 2010. POZSONY Ferenc

16. kép. Sütése a Mátyás-ház szomszédságában. Kolozsvár 2010. POZSONY Ferenc

Összegezés

A rúdra tekert és tűzhely fölött forgatva készített süteménynek Európában alapvetően három formája van. A magyar nyelvterületen, azon belül Székelyföldön a kelesztett tésztából előbb spirálszerű fonatokat készítenek, amit egy henger alakú rúdra tekernek, majd azt parázs fölött forgatva ropogósra sütik. Táplálkozáskutatók ennek történeti előzményeit megtalálták az ókori görögöknél, rómaiaknál és a középkori németeknél is.

Németországi településekben a 16. századtól kezdődően kialakult egy olyan formája is, amikor a tészta simára kinyújtott lapjait előre felmelegített, henger alakú fára tekerték több rétegben, majd felületét spárgával spirálszerűen le is kötötték. Annak hatására a sütemény felületén spirálszerű vájatok, gyűrűk alakultak ki. Kiemeljük, hogy a keményebb alapanyagból készített változatok még a 18. században is éltek különböző német helységekben.

Az ételféleség harmadik változata (például lengyeleknél, litvánoknál és franciáknál) úgy készül, hogy a folyékonyabb alapanyagból fokozatosan csepegtetnek a nyílt tűzhely fölött folyamatosan forgatott fára, melynek eredményeképpen a sütemény felülete végül is változatos formákat nyer. Kihangsúlyozzuk, hogy német településekben is már a 17. századtól kezdődően készítettek hígabb alapanyagból, felmelegített rúdra öntött, tűzhely fölött forgatott süteményt. Annak réteges változatai a 18. század végétől kezdődően egyre igényesebbek lettek, majd a 19. század végén csokoládéval is leöntötték felületüket.

A székely kürtőskaláccsal rokonítható sütemény variánsai egészen napjainkig népszerűek különböző német, morva, cseh, szlovák, lengyel, litván, svéd és francia közösségekben. Az írott források és a korabeli ábrázolások, valamint az elterjedési terület vizsgálata alapján valószínűnek tartjuk, hogy a székely kürtőskalács elsősorban a német közösségek felől, nyugatról terjedhetett el a magyar nyelvterületen. Véleményünk szerint a székelység annak régebbi, keményebb alapanyagú, spirálszerűen botra tekert, majd parázs fölött sütött változatát ismerte meg, azt adaptálta, majd éltette és fejlesztette tovább. Ugyanakkor csak a 19. század végétől, a kristálycukor szélesebb körű gyártása és elterjedése után alakult ki a székely ünnepi sütemény jellegzetes cukormázas, sokszor dióőrleménnyel meghintett, ízesített formája az egész székelyföld területén.

17. kép. Becsomagolt kürtőskalács árusítása. Tordai-hasadék 2010. POZSONY Ferenc

Megjegyezzük, hogy a szakolcai „szlovák" kürtős ennek a székely, magyar változatnak az átvett, hasonmás változata. A kelesztett tészta csíkjaiból spirálszerűen rúdra tekert majd parázs fölött forgatva sütött kalács Szlovákia területén voltaképp invariáns, míg a magyar nyelvterületen a sütemény széles körben előfordul, s jelenlétét már a 17. század végétől kezdődően folyamatosan lehet dokumentálni írott forrásokkal.

A fennmaradt írott és nyomtatott források azt jelzik, hogy ez a finomabb, kelesztett tésztából készített kalácsféleség csak a 17. századtól kezdődően honosodott meg Erdélyben, ahol akkor elsősorban az elit, a nemesi réteg közkedvelt ünnepi süteménye volt, majd szélesebb körben elterjedt más társadalmi rétegek körében, például a városi családoknál és a falusi földműveseknél is a 18. század idején. Mivel a nyitott tüzelők egészen a 19. század végéig fennmaradtak a székelyföldi falvakban, különböző családi és kalendáris ünnepek alkalmával a kandalló parazsa fölött továbbra

is tradicionális körülmények között lehetett készíteni a kürtőskalácsot.[59] Ez a rangos sütemény így még a 19. század végén is a székelyföldi magyar családi és közösségi ünnepek kiemelt jelentőségű kalácsfélesége maradhatott. Mivel a székelyföldi falusi, földműves közösségekben csak ekkor kezdtek szélesebb körben használni cukrot, a kürtőskalács cukormázas formája csak a gyárakban előállított cukor szélesebb körű elterjedése után alakult ki fokozatosan.

A földműves kultúrának ezt a kiemelt jelentőségű szimbólumát elsősorban a falusi családok jelentősebb eseményeire (keresztelő, esküvő, jelesebb vendégek fogadása) készítették. Érdekes, hogy a magyar nyelvterület többi részén, a gyorsabb és a koraibb polgárosodás majd a modernizáció hatására, már nem sütötték, mivel a Székelyföldön kívüli településekben helyét elsősorban a városi, polgári eredetű torták foglalták el.

A székely kürtőskalács életében új helyzetet teremtett az 1968-as romániai ideológiai lazítás. A bukaresti hatalom, közvetlenül Csehszlovákia lerohanása után, ideiglenesen enyhített korábbi kisebbségellenes politikáján, tehát taktikai okokból rövid ideig megtűrte, hogy magyar népművészeti tárgyakat lehessen forgalmazni különböző turisztikai központokban. Számos mozgékony, vállalkozó kedvű székely család csakhamar kihasználta ezt a helyzetet, s már nemcsak erdélyi, hanem havasalföldi és moldvai román üdülőhelyen is sütötte, árusította a kürtőskalácsot. A 20. század második felében, az 1968-as ideológiai lazítás nyomán, viszonylag gyorsan elterjedt a Székelyföldön kívül fekvő romániai vidékeken is, elsősorban a tengerparti és a hegyvidéki turisztikai központokban.

Az 1989-es romániai rendszerváltozás még érdekesebb revival jelenséget gerjesztett. Kezdetben csak a székely falvakba látogató magyarországi turistákat kínálták meg vele, majd fokozatosan az egyre népszerűbb lokális ünnepek legkitüntetettebb, szimbólumértékű süteményévé vált. Tehát a korábban csak a Székelyföldön és a romániai turisztikai központokban készített sütemény egyre szélesebb körben terjed el, mint jellegzetes székely édesség. A népszerű kürtőskalács 1990 után előbb fokozatosan nyugat felé terjedt, tehát az ország észak-nyugati peremterületén, Partiumban vált közkedvelt édességgé, majd rendre különböző magyarországi városokban és üdülőközpontokban is meghonosodott.[60] Ennek a folyamatnak az eredményeként, a gulyáshoz hasonlóan, a kürtőskalács napjainkban már nemcsak székely, hanem összmagyar szimbólum, a székely és a magyar identitás organikus, központi része, miközben továbbra is a Székelyföldre irányuló turizmus kiemelt eleme maradt. A kürtőskalács a 20–21. századok fordulóján egyértelműen székely, magyar szimbólummá vált. Miközben a turisztikai irodák által forgalmazott Székelyföld- és Erdély-imázs elmaradhatatlan elemévé vált, ez a korábban csak falusi közösségekben élő, elsősorban ott megőrzött gasztronómiai hagyomány, fokozatosan visszakerült az elit kultúra szerkezetébe.[61]

18. kép. Kürtös kalács a román fővárosban. Bukarest 2012.

Ezt a süteményt napjainkban azonban már nemcsak az erdélyi Székelyföldön, Romániában és Magyarországon készítik, mivel magyar és román vállalkozók 1990 után Európa valamint a nagyvilág számtalan pontján forgalmazzák, mint a székely táplálkozáskultúra jellegzetes elemét.[62] Elsősorban a nemzetközi munkamigrációnak, másodsorban pedig a turizmusnak köszönhetően ma már számos országban készítik, ahol nemcsak székely vagy magyar, hanem jellegzetes európai süteménnyé, specifikus gasztronómiai jelképpé is vált.

A kürtőskalács múltja ugyanakkor azt is példázza, hogy egy gasztronómiai elem az elit köréből hogyan épül be fokozatosan a populáris kultúrába, bő száz év alatt hogyan válik szerves hagyománnyá különböző falusi közösségekben, majd a folklorizmus és a turizmus keretében onnan hogyan tér vissza a felsőbb néprétegekhez.[63]

Amikor Románia csatlakozott az Európai Unióhoz, rendre megkezdődött az itteni jellegzetes, sokszor hangsúlyozottan etnikus jelentésekkel rendelkező hagyományok jogi levédése is. Amikor Szlovákia levédte a szakolcai kürtőskalácsot, új helyzet keletkezett a korábban csak székely hagyománynak tartott kürtőskalács posztmodern életében. Érdekes rivalizáció és hiper reprezentáció bontakozott ki: székelyföldi lokális ünnepek alkalmával a hagyományos 40–50 centiméteres kalács helyett immár hatalmas, 10–20 méteres, túlméretezett székely kalácsot sütöttek. Mivel itt Kelet-Európában a különböző ajkú közösségek évszázadokon át mozaikszerűen, egymás szomszédságában éltek, számos más hagyományos kulináris elem (pl. a magyar *pálinka* és a román *cujka*, a román *brânzã* és a szlovák *brindza*, valamint a magyar és a szlovák *tokaji bor* stb.) levédéséért heves vita és versengés alakult ki. A székely kürtőskalács is ennek a szimbolikus versengésnek a részévé vált.

59. Lásd SZŐCSNÉ GAZDA Enikő 2010.
60. Az utóbbiakban egészen a 20. század végéig készítették a sütemény száraz kukoricaszárra tekert, kisebb méretű, zsírban sütött változatát is. Lásd MAKKAY Piroska–BŐDI Erzsébet 2001. 279.
61. Lásd SEBESTYÉN Adrienné 2005. 51–68.
62. http://www.gandul.info/magazin/kurtos-kalacs-ul-preparat-de-o-romanca-intr-o-cafenea-din-new-york-vedeta-in-new-york-times-8964942; http://romania-italia.info/roit/pofta-bun259!-buon-appetito!/colac-secuiesc-kurtos/; http://erdely.ma/mozaik.php?id=123013&cim=barcelonatol_tajvanig_eszik_a_kurtoskalacsot
63. HOFER Tamás 1989. 59–86.; KISBÁN Eszter 1989. 53–59.

IRODALOM

BARABÁS Jenő
1989 *Néprajzi Atlasz VI.* Budapest
1989 *Néprajzi Atlasz VII.* Budapest
BOGÁTS Dénes Cs.
1943 *Háromszéki oklevél-szójegyzék.* Erdélyi Tudományos Füzetek 163. Erdélyi Múzeum-Egyesület. Kolozsvár
BŐDI Erzsébet
1997 *Kalácsok, és kalácsfélék (sült tészták) változó szerepe a 20. századi vidéki táplálkozáskultúrában.* In: A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században (szerk.: ROMSICS Imre–KISBÁN Eszter). Viski Károly Múzeum. 89–96. Kalocsa
CSEFKÓ Gyula
1950 *Kürtöskalács, kürtőskalács.* Magyar Nyelv XLVI. 3. 256–258.
FÉL Edit–HOFER Tamás
1970 *A kalotaszegi kelengye I.* Kísérlet a tárgyi világ rendjének feltárására. Néprajzi Értesítő LI. 15–36. Budapest
FÜREDER Balázs Gábor
2009 A „*Hosszú reneszánsz konyhakultúra*" magyar nyelvű szakácskönyveinek bemutatása és összehasonlító elemzése. Doktori (PhD) értekezés. Debreceni Egyetem. BTK. Debrecen
GÁBOR Dénes
1998 *Gondolatok a Székely Himnuszról.* Székelyudvarhely
GÁLFFY Mózes–MÁRTON Gyula–SZABÓ T. Attila
1991 *A moldvai csángó nyelvjárás atlasza I.* (szerk.: MURÁDIN László és PÉNTEK János) Magyar Nyelvtudományi Társaság. Budapest
GAGYI József
2004 *Örökített székelykapu.* Környezetek, örökség, örökségesítés egy székelyföldi faluban. Marosvásárhely
GAZDA Klára
1998 *A székely népviselet.* Budapest
HAHN Fritz
1962 *Vom Brot zum Koenig der Kuchen.* Brot und Geback 16 (12). 232–240.
1964 *Die Familie der Baumkuchen.* Die Konditormeister 18. nr. 26. (1964. június 26.)
HOFER Tamás
1982 *Archaikus sírjeleink kérdéséhez.* In: Előmunkálatok a magyarság néprajzához 10. (szerk.: HOPPÁL Mihály–NOVÁK László). 325367. Budapest
1983 *A „tárgyak elméletéhez". Felszerelések és tárgyegyüttesek néprajzi elemzése.* Népi Kultúra – Népi Társadalom VIII. 39–64. Budapest
1988 *Bevezetés: Nemzeti kultúra és néprajzi kutatás.* In: Nemzeti kultúrák antropológiai nézetben (szerk.: HOFER Tamás–NIEDERMÜLLER Péter). MTA Néprajzi Kutató Csoport. 7–18. Budapest
1989 *Paraszti hagyományokból nemzeti szimbólumok – adalékok a magyar nemzeti műveltség történetéhez az utolsó száz évben.* Janus VI. 1. 59–74.
1991a *„A népi kultúra" örökségének megszerkesztése és használata Magyarországon.* In: Népi kultúra és nemzettudat (szerk.: uő..). MTA Néprajzi Kutató Csoportja. 7–14. Budapest
1991b *Construction of the „Folk Cultural Heritage" in Hungary and Rival Versions of National Identity.* Ethnologia Europae 21. 2. 145–170.
1995 *Bevezető: témák és megközelítések.* A Néprajzi Múzeumban „Magyarok Kelet és Nyugat közt" címmel 1994. november 21–22-én tartott konferencia előadásai. Néprajzi Értesítő LXXVII. Néprajzi Múzeum. 7–21. Budapest
JUHÁSZ Ilona L.
2005a *Székelykapuk. „Fába róva, földbe ültetve..." A kopjafák/emlékoszlopok mint a szimbolikus térfoglalás eszközei a szlovákiai magyaroknál.* Fórum Kisebbségkutató Intézet. 139–144. Komárom–Dunaszerdahely
2005b *A kopjafa mint a szimbolikus térfoglalás eszköze a szlovákiai magyarok körében.* In: Ünneplő. Írások Verebélyi Kincső születésnapjára (szerk.: BÁRTH Dániel). ELTE BTK Folklore Tanszék. 115–126. Budapest
KARDALUS János
1995 *Székely festett bútorok.* Néprajzi Múzeum. Budapest

KISBÁN Eszter
1989 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás*. MTA Néprajzi Kutatócsoport. Budapest
1997 *Kalács*. In: Magyar Néprajz IV. Életmód (főszerk.: PALÁDI-KOVÁCS Attila). 519–525. Budapest
KLIGMANN Gail
1999 *Călușe. Symbolic Transformation in Romanian Ritual*. Romanian Cultural Foundation. Bucharest
KOCSI Márta–CSOMOR Lajos
1982 *Festett bútorok a Székelyföldön*. Népművelődési Propaganda iroda. Budapest
KÓSA-SZÁNTHÓ Vilma
1997 *A gyimesi csángók táplálkozásáról*. In: A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században (szerk.: ROMSICS Imre–KISBÁN Eszter). Viski Károly Múzeum. 183–204. Kalocsa
KÓS Károly
1972 *A vargyasi festett bútor*. Kolozsvár
KÖNCZEI Csilla
2009 *Kulturális identitás, rítus és reprezentáció a Brassó megyei Háromfaluban*. A borica. Kriza János Néprajzi Társaság. Kolozsvár
KRAUSS, Irene
1999 *Der König der Kuchen – der Baumkuchen*. Chronik bildschöner Backwerke. Hugo Matthaes Druckerei und Verlag. 184–205. Stuttgart
LAKÓ Elemér (szerk.)
1983 *Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból*. Bukarest
MAKAY Piroska–BŐDI Erzsébet
2001 *Kürtőskalács*. In: Hagyományok, ízek, régiók I–II. (szerk.: FARNADI Éva). Agrármarketing Centrum – Földművelődésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium. Budapest
MARTIN György
1977 *Az új magyar táncstílus jegyei és kialakulása*. Ethnographia LXXXVIII. 31–48.
MIHÁLY János (szerk.)
2011 *Jelképek a Székelyföldön*. Hargita Megye Hagyományőrző Forrásközpont–Udvarhelyszék Kulturális Egyesület. Csíkszereda
NIEDERMÜLLER Péter
1989 *Paraszti kultúra, városi kultúra, nemzeti kultúra: antropológiai megjegyzések*. Janus VI. 1. 75–86.
1991 *A magyar folklór szövegbázisának megkonstruálása a 19. században*. In: Népi kultúra és nemzettudat. Tanulmánygyűjtemény (szerk.: HOFER Tamás). Magyarságkutató Intézet. 15–23. Budapest
ORBÁN Balázs
1868 *Székelyföld leírása történelmi, régészeti, természetrajzi s népismei szempontból I*. Pest
POZSONY Ferenc
2009 *Székely Gates in Symbolic Fields*. In: Passageways (ed.: Gábor VARGYAS). From Hungarian Ethnography to European Ethnology. L' Harmattan – PTE Néprajz és Kulturális Antropológia Tanszék. 255–290. Budapest
ROSSELLI Giovanni
1517 *Opera noua chiamata Epulario quale tracta il modo de cucinare ogni carne, vcelli, pesci, de ogni sorte*. Niccolo Zoppino e Vincenzo di Paolo. Venezia
SCHRAM Ferenc
1961 *Összefüggések az úri és a népi konyha között*. Ethnographia LXXII. 2. 266–277.
1964 *Simai Kristóf kéziratos szakácskönyve*. Ethnographia LXXV. 4. 578–598.
SEBESTYÉN Adrienné
2005 *„Erdélybe utazni más". A magyar turisztikai irodalom Erdély-képe*. In: Erdély-(de)konstrukciók (szerk.: FEISCHMIDT Margit). Néprajzi Múzeum–PTE Kommunikáció- és Médiatudományi Tanszék. 51–68. Budapest–Pécs
SÜTŐ Levente–BALI János
2002 *Sírjelből magyarságszimbólum. Kopjafa-reviva Erdélyben a '80-as évek közepétől napjainkig*. In: A nemzet antropológiája. Hofer Tamás köszöntése (szerk.: A. GERGELY András). 277–286. Budapest
SZABÓ T. Attila
1950 *Kürtöskalács, kürtőskalács*. Magyar Nyelv XLVI. 3. 269–271.
SZABÓ T. Attila (szerk.)
1971 *Kürtöskalács, kürtőskalács*. A szó és az ember. Válogatott tanulmányok, cikkek. 354–360. Bukarest
1995 *Erdélyi Szótörténeti Tár VII*. Budapest–Kolozsvár
SZÁDECZKY Lajos (szerk.)
1903 *Báró Apor Péter verses művei és levelei (1676–1752)*. Budapest
SZENTIMREI Judit
1958 *Székely festékesek*. A fényképeket Kulin Miklós készítette. (Népművészeti Füzetek.) Bukarest
SZŐCSNÉ GAZDA Enikő
2010 *Erdélyi kályhák és kályhacsempék*. Budapest
TÓFALVI Zoltán
1996 *A sóvidéki fazekasság*. Marosvásárhely
ZILAHY Ágnes
1892 *Valódi magyar szakács könyv*. Budapest

Ferenc Pozsony

SEKLER CHIMNEY-CAKE

The historical roots of this special kind of cake can be traced back to the ancient Greeks, Romans as well as the medieval Germans. Until the end of the 20th century Saxons living in Transylvania, especial those living in the neighbourhood of Háromszék on the occasion of weddings would make a local variation of the cake that consisted of sheets. Variations, possibly related to the Sekler chimney-cake are still popular at present day in German, Moravian, Check, Slovakian, Polish, Lithuanian, Swedish and French communities. According to sources it seems probable that the cake known as Sekler chimney-cake spread from the west, from German communities to the Hungarian language area. The characteristic Sekler castor sugar coated festive cake, sprinkled with ground walnuts started to spread in the 19th century. This light sweet bread made from raised (yeast) dough became popular in Transylvania from the 17th century, where it was mainly the festive cake of the elite, but from the beginning of the18th century it became common with lower classes, too.

Baked in open furnaces in Seklerland villages, or on ember in fireplaces for different family occasions or calendar festivities the chimney cake was still baked in the 20th century. In other parts of the Hungarian language area, because of a faster and earlier rise of the middle classes and later in accordance with modernization, the chimney cake was replaced mainly with tarts originating from the middle classes of towns.

After 1968 it also spread to Romanian areas outside Seklerland to tourist areas on the seaside and in the mountains. After the change of regime in 1989 it became an important, symbolic cake of popular local festivals. At present the chimney-cake is not only a Transylvanian symbol, but it has become a symbol of the whole Hungarian nation, it is a central element of Sekler and Hungarian identity. This rural gastronomic tradition preserved in village communities has gradually found its way back to the elite, and after 2004 to the pan-European culture, too.

Ferenc Pozsony

SZEKLER BAUMSTRIEZEL

Die Geschichte der Baumstriezel geht bis zu den alten Griechen und dem Römischen Reich zurück, aber wir finden seine Spuren auch in dem mittelalterlichen Deutschland. Die Siebenbürger Sachsen – besonders in der Nähe von Háromszék – haben die aus Blättern zusammengestellte Form der örtlichen Variante vorzüglich bei Hochzeiten zubereitet. Die Varianten dieser Backware der Szekler sind auch heutzutage beliebt in deutschen, mährischen, tschechischen, slowakischen, polnischen, schwedischen und französischen Gemeinschaften. Gemäß der Quellen kam der Baumstriezel im ungarischen Sprachraum aus deutschem Gebiet. Das festliche Gebäck der Szekler mit Zuckerglasur und meistens auch mit Nüssen hat sich nur am Ende des 19. Jahrhunderts verbreitet. Seit dem 17. Jahrhundert ist dieses aus Hefeteig zubereitete Kuchen in Siebenbürgen einheimisch. Zuerst war der Baumstriezel nur im Kreis der Elite verbreitet aber am Anfang des 18. Jahrhunderts war das Gebäck schon in allen Gesellschaftsschichten bekannt und beliebt.

Im Szeklerland haben die Menschen noch im Laufe des 20. Jahrhunderts für Familienfeste bei der Glut des offenen Backofens Baumstriezel gebacken. Im anderen Gebiete des ungarischen Sprachraums wurde der Baumstriezel durch Torten verdrängt.

Nach 1968 wurde das Gebäck auch in anderen Teilen Rumänien bekannt, und nach dem Regimewechsel avancierte es zu einem symbolischen Kuchen populäre örtliche Feierlichkeiten. Der Baumstriezel ist heutzutage nicht nur ein Wahrzeichen der Szekler, sondern auch ein zentrales Element der Szekler und ungarische Identität. Diese gastronomische Tradition, die in den Dörfern aufbewahrt wurde, kam zuerst ins Leben der Elite und nach 2004 in die gesamteuropäische Kultur zurück.