gondola.hu
RÉVBE ÉR A LÉNYEG

Kürt vagy kürtő ihlette a kalácsot? - avagy világjárás nemzeti szimbólumunk körül

Az Erdély Cafe látogatói Tusványos második napján több erdélyi termék mellett a kürtőskalács történetével, készítésének módjával és kémiájának titkaival is megismerkedhettek. A kitartóak meg is kóstolhatták a rokon kalácsokat és a helyben sütött alternatív kísérleti példányokat.

2013. július 27. 15:40

Hantz Péter tudományos kutatót másfél évvel ezelőtt keresték meg azzal a kérdéssel, hogy vajon a kürtőskalácsot védették-e le a szakolcaiak a trdelnik esetében. Ekkor kezdődött meg az a néprajzi és kémiai kutatómunka Pozsony Ferenc együttműködésével, melyet most a hallgatóság elé tártak.

Megtudhattuk, hogy - mint oly sok minden másnak, úgy e kalácsnak is - ókori gyökerei is fellelhetők. Fritz Hahn heidelbergi cukrászmester tárta fel a tényt, hogy rúdra tekert, kőttestésztából készült süteményt már kr. e. 400-ban is készítettek a görögök a Dionysos ünnepeken. Ezt a méter hosszú süteményt Obelitas-kenyérnek nevezték. A következő felbukkanás, immáron Spiesskuchen, azaz "dorong-sütemény" néven a XV. század közepére tehető, német nyelvterületen. Közel száz évvel később az akkor már "ayrkuchen"-nek nevezett ünnepi süteményről receptleírás is olvasható. Ehhez áll legközelebb a cseh-morva trdlo vagy trdelnik, a korábban már említett, levédetett eledel.

Később több újításon ment keresztül a sütemény, több országban is elterjedt különböző neveken. A német baumkuchen, a litván-lengyel ragoulis-sakotis-sekacz, a svéd spettekaka és a már őskövületnek számító tiroli prügeltorte egyaránt folyékony tészta forró dorongra csorgatásával készül, bár egymáshoz képest is kisebb-nagyobb eltéréssel.

A székely-magyar kürtőskalács első, még édesítés nélküli változatai osztrák közvetítéssel jutottak el Erdélybe, majd később az egész magyar nyelvterületen meghonosodtak. Legkorábbi írásos említése1679-ből való, még kürtős fánk néven. Ebben az időben az elit rétegek számára készült ínyencség volt, mely később került csak a szegényebbek ünnepi - kiváltképp esküvői - asztalára, hogy ott őrződjön meg a mai kor emberének. Mivel a kürtőskalács szabad tűzön készül, így csak olyan helyeken maradt fenn, ahol ilyen kandalló, tűzhely használata volt szokásban. A kalács jelentős újítását képviseli, hogy a cukortermelés megindulását követően, a XIX. század második felének végétől a dorongra tekert kőttestésztát cukorba hempergetik, melynek felülete a hő hatására karamellizálódik és Maillard-reakciók is lejátszódnak benne. Különleges zamatát ezen újításnak köszönheti.

A kürtőskalács később világhódító útra indult, napjainkban éppúgy találkozhatunk vele Európa több országában, mint Egyiptomban, Tokióban, vagy Kambodzsában.

A hallgatóság a történet megismerése után meg is ízlelhette más népek rokon kalácsait, melyek állaga, ízvilága vagy akár eltarthatósága is jelentősen eltér a hazai kürtőskalácsétól. Hantz Pétert ez a sokszínűség inspirálta arra, hogy kísérletezni kezdjen a kalács tésztájával és cukormázával is. Az érdeklődők kóstolhattak a hagyományos cukorral készült kalács mellett nádcukorba és pálmacukorba forgatott kürtőst is, melyek ízvilága kisebb eltérést mutatott. A liszt variációi már nagyobb ízbeli eltérést okoztak. Az alma- és mangólisztből készült sütemény savanykásabb, a rizslisztes tejberizsre emlékeztető, míg a maniókalisztet tartalmazó a hagymányoshoz jobban közelítő aromát eredményezett.

Aki további kísérleteket is elvégezne, annak ajánlható a tojás és a tej alternatíváinak kipróbálása, ami persze adott esetben - mint a

medvetej vagy az alligátortojás - némi bátorságot is igényel. Akik pedig pusztán békésebb módon kívánnak többet megtudni nemzeti eledelünk történetéről, készítési módjáról, azok látogassanak el a Hantz Péter által létrehozott www.kurtos.eu oldalra.

S hogy kürt vagy kürtő? Az általános vélekedés szerint utóbbi, méghozzá a sütőfa következtében képződő üreg miatt. Otthoni sütés esetén azonban vigyázzunk, nehogy külföldi vendégünk majd azt higgye, hogy megettük a belét, s neki csak a héját hagyjuk meg!

Zenta

---

címkék: tusványos tusványos 2013 történet kultúra életmód gasztronómia

SOFTWARE DEVELOPMENT
The perfect place to develop your IT career
in Tg Mures! carieree@msg-systems.ro

B. D. T.

24. TUSVÁNYOS

Kié a kürtős kalács? Egy székely brand és népes rokonsága

A szlovákok levédették, de mint Hantz Péter és Pozsony Ferenc kutatásából kiderült, a Skalicky trdelník egy 150 évvel ezelőtti verziója a mi kürtősünknek, amely azóta továbbfejlődött.

HIRDETÉS

Like 63

A kürtős kalácsra méltán büszke Székelyföld és Erdély, hiszen az ízletes sütemény meghódította az egész világot: *chimney cake*-et sütnek Máltától Új-Zélandig és az Egyesült Államoktól Ausztráliáig. Mindenki felháborodott magyar nyelvterületen, aki értesült arról, hogy Szlovákiában Szakolca városa levédette a kürtős kalácsot (*Skalicky trdelník* néven), hiszen mi úgy tudtuk, ez egy jellegzetes székely termék. A kürtős kalács eredetének kutatására ekkor határozta el magát **Hantz Péter**, aki kutatóbiológusként a sütemény molekuláris szintű titkait is a közönség elé tárta az Erdély Café sátorban, a 24. Tusványoson.

Hantz Péter **Pozsony Ferenc** akadémikust, néprajzkutatót kérte fel kutatótársnak, közös kutatásuk eredményét *A kürtőskalács eredete, rokonsága és gasztronómiája* című, kóstolóval egybekötött előadásukon mutatták be.

Hantz Péter (jobbra)

Hantz előadásából kiderült, a kürtős kalács ősének az **obelias kenyér** tekinthető, amit az ókori görögök sütöttek, és a Dionüszosz-ünnepeken fogyasztottak. Ez egy óriás, rúdra csavart kenyérféle volt. 1450-ből származik az első olyan leírás, ami már közelebb áll a mai verziókhoz, ezt Hantz „**őskürtős**nek” nevezte előadásában: ez egy rúdon sütött, kőttestésztából készült sütemény volt, amit tojássárgájával kenegettek.

A kürtős genealógiájának rekonstrukciója szerint három „sarja” létezik az őskürtősnek, a mi székely-magyar kürtősünk a spirálisan a sütőfára csavart kürtősök családjába tartozik, de létezik folyékony (palacsinta)tésztából, valamint egyetlen tésztalapból

FOTÓPÁLYÁZAT
KERESSÜK A LEGSZEBB PARKOT!

ÉLETMÓD HÍRFOLYAM

12:58 Pécs lesz a Kolozsvári Városnapok díszvendége
19.05 Ősztől választható tantárgy lesz a sakk
19.05 Kádár Annamáriára „figyel” Nyáry Krisztián
19.05 Díjazták a XVII. ETDK legjobbjait: itt a lista
19.05 Rubik-kockázni lehet ma a Google-ben
18.05 Teljesítménytúrával emlékeztek Erőss Zsoltra Gyergyószentmiklóson
16.05 Közösségtől a közösségnek: így érdemes adományt gyűjteni
16.05 Még egy hétig lehet pályázni az Iskola Alapítvány tanárlakásaira
16.05 Nem keresik tovább a Himalájában rejtélyesen eltűnt magyar hegymászót
16.05 Felavatták New Yorkban a 9/11 emlékmúzeumot

> ARCHÍVUM RSS

Gadjologie - Swing 85914 (2008)

...

SZAVAZÓGÉP

Szavazol a vasárnapi EP-választásokon?

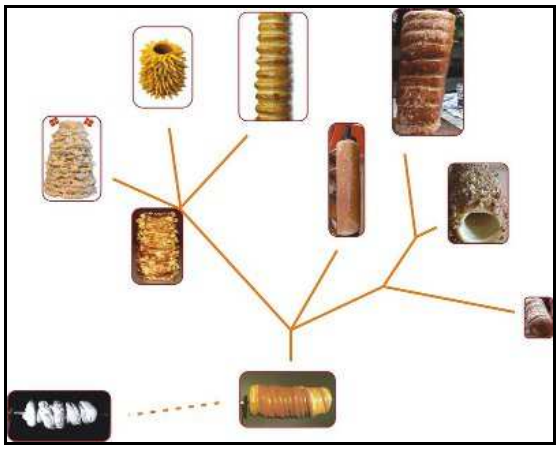
Igen, mindenképp 15
Ha olyan kedvem lesz, elmegyek 2
Nem, nem vagyok motivált 2
Miről van szó? 1

Szavazz! KORÁBBI SZAVAZÓGÉPEK

TOP 24H KLIKK TOP 24H LIKE

HIRDETÉS

készült süteménycsalád is.

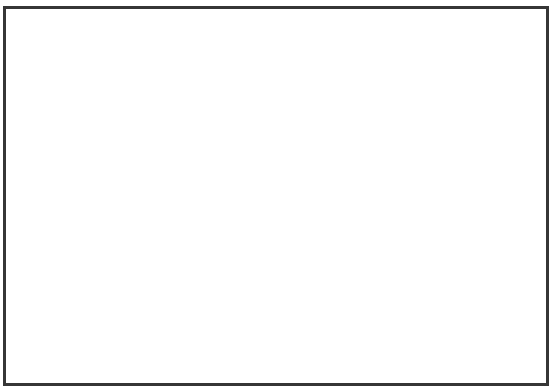


Kürtős-genealógia (részlet Hantz Péter és Pozsony Ferenc prezentációjából)

A tiroli **Prügeltorte** vagy a németek nemzeti süteménye, a **Baumkuchen** a folyékony tésztából készült kürtősök ágához tartozik (első említése: 1769), a tésztalapból készült verzió alapanyaga kőttestészta, amelyet régi receptek szerint nem túl hatékony módszerrel, madzaggal kötöznek föl a sütőfára, (első említése 1547-re datálódik). Ezt sütik az erdélyi szászok (**Baumstriezel**).

A lengyelek és litvánok kürtőse (**Ragoulis, Sakotis, Sekacz**) esküvői süteményként ismert, valószínűleg Németországból vették át a folyékony tésztás receptet. A különleges tüskés alakot a sütemény úgy nyeri el, hogy nagyon gyorsan forgatják sütéskor, és a centrifugális erő alakítja ki a tüskéket. A svéd **Spettekaka** is valószínűleg német eredetű, első említése 1733-ból származik, akkor még búzaliszt volt az alapanyaga, azóta áttértek a krumplilisztre.

A szlovákok által levédett kürtős (amelyet **Trdlo, Trdelnik, Trdelnice** néven a cseh, morva, szlovák kultúrkörben ismernek) egy 19. század közepére datálható verziója a mi kürtősünknek. Valószínűleg Erdélyből került Szakolcára a recept, első említését **Juhász Gyulá**nál találták meg a 20. század elejéről, miszerint ebben a városban is sütik a kürtős kalácsot. A csehek is magukénak vallják a trdelníket, és harcolnak a szlovákokkal az elsőségért. Mivel csak utólag hintik be cukorral, az övék nem karamellizált kívülről, és Hantz szerint emiatt kevésbé finom. Nyilván a szakolcaiak a sajátjukra, a székelyek is az ő kürtősükre esküsznek, ennek a „háborúnak" is van bizonyos bája – állapította meg Pozsony Ferenc.



» TELJES KÉPTÁR

A néprajzkutató 1679-ből talált első említést magyarul a süteményről „kürtős fánk" néven, az első részletes leírás 1723-ból származik. Érdekesség, hogy Moldvából írt egy magyar grófné **Apor Péterné**nek, hogy küldene szakácsot a vajda udvarába, aki megtanítaná az ottaniakat a kürtős kalács sütésére, mert a vajdánénak nagyon ízlett az erdélyi

Letakarították a magyargyalázó feliratot a Petőfi-emlékműről

Vadászgépek köröztek az éjszaka Csíkszereda fölött

Tényleg „sötétben" repültek Csíkszereda felett a vadászgépek a tegnap

Magyarellenes feliratokat festettek a fehéregyházi Petőfi-domborműre

Fegyveresek támadtak a líbiai parlamentre

NAGYINTERJÚ
Kelemen Hunor: az emberek nem szeretik a belpolitikai cirkuszt

OMEGAD
Omega Marosvásárhelyen: jó ez, de semmi extra

Băsescu: Moldova és Románia közeledése egy dolog, a székelyföldi autonómia más

Borbély a behívókról: ilyen helyzetben mindenki körülnéz a saját háza táján

Megállítaná a falopást Doina Pană. Hargita és Kovászna megyével kezdené

iPage -2014 Best Web Host
ipage.com
The Best Rated Web Hosting 2014. Free Setup & Domain, Only $1.68 !

HostGator.com™ (Official)

Încercați Google AdWords

Transindex.ro
Like
11,120 people like Transindex.ro.
Facebook social plugin

ADATBANK CAFÉ OKOS VIDEÓK

Lakatos-Balla Attila: Egy kereskedőváros szemei
17:45 Közzétéve: 2014 máj.

Imecs-Magdó Eszter: Félixfürdő a századfordulós fürdőkultúra tükrében
15:18 Közzétéve: 2014 máj.

Gál Zsófia: Kolozsvári szecessziós építészet
13:48 Közzétéve: 2014 ápr.

Székely Miklós: Modern nemzeti jelleg a századforduló városházáin
15:56 Közzétéve: 2014 ápr.

Szilágyi Aladár: „Az acélhegyű ördög városa". Ízelítő a nagyváradi sajtó történetéből
16:03 Közzétéve: 2014 ápr.

Keszeg Anna: Látványtársadalom és átesztétizált világok
12:38 Közzétéve: 2014 ápr.

www.adatbank.ro

sütemény.

Pozsony Ferenc

A 18. században a kürtős kalács már elterjedt volt a nemesi konyhákban, majd a városi polgárság is átvette. Háromszéken a 19. század elején már minden lófő székely családnál sütötték. A századfordulón visszaszorult a Székelyföldre a sütése, amiatt, hogy ott maradtak fenn viszonylag sokáig a kandallós szerkezetű tűzhelyek, amelyek alkalmasak voltak a nyílt tüzű sütésre.

A 19. század végén történt változás a receptben, akkor kezdett elterjedni a kristálycukor, amely mára elengedhetetlen hozzávalója a kürtős kalácsnak.

A 20. században a kürtős kalács székely specifikummá vált, és mivel a kommunizmus idején a hatvanas években a nyitás jegyében engedélyezték kisvállalkozások működését, az élelmes székelyek elkezdték árulni Románia fontosabb turisztikai helyszínein, üdülőkben, tengerparton is. 1990 után már mindenhol sütik a kürtős kalácsot, amely a munkamigrációval eljutott Magyarországra, Ausztriába, Németországba, Svédországba, Finnországba, de tengerentúlra is, és természetesen már nemcsak székelyek sütik szerte a világban.

Ugyanakkor a kürtős kalács helyet kapott a lokális ünnepekben, és mintegy a szlovák levédésre adott reakcióként hiper-reprezentációi jelentek meg különböző térségekben, elkezdődtek a rekordkísérletek, a települések versenyeztek, ki süt nagyobb kürtős kalácsot. Megjelent az 5,6 majd a 16 és 20 méteres kürtőskalács-rekord is. A gasztronómia sok esetben egy nép számára a legfontosabb identitásképző; a kürtős kalács „etnicizálódott", majd ismét „internacionalizálódott".

Az erdélyi székely-magyar kürtős világszerte sikeres, óriási potenciál rejlik benne mint székelyföldi brandben. Hantz szerint a német Baumkuchen nehezebben süthető, mégis óriási siker, egész városkák élnek a ráépített turizmusból, erről érdemes lenne példát venni. Elhangzott, hogy érdemes lenne minél hamarabb hagyományos termékként levédetni "a mi kürtősünket", persze nem úgy, mint ahogy a kilencvenes években egy csíkszeredai cég próbálta, azzal a céllal, hogy mindenki más neki fizessen a "jogdíjas" sütemény sütéséért.

A kürtős-családfa majdnem minden ágából *(lásd fenti, galériás fotóinkat)* kóstolót lehetett kérni a bemutatón, nekem a folyékony tésztából készült sütemények túlságosan édesnek tűntek. Hantz Péter „kísérleti kürtősöket" is készíttetett önkéntesek segítségével, az előadás végén a résztvevők így kóstolhattak mangó-, almalisztből, maniókából vagy éppen krumplilisztből készült, székely módszer szerint sütött kürtős kalácsokat is.

NÉPI MÁRIA-KULTUSZ

A katolikus egyház Mária-dogmái között vannak olyanok, amelyeket a népi vallásos szemlélet csak tudomásul vett, passzívan elfogadott, de a népi paraliturgikus gyakorlatban alig van nyoma a hivatalos tanításoknak. Mária szüzességének dogmáját például, amit a 11. konstantinápolyi (553), majd a lateráni (649) zsinatokon hirdettek ki ünnepélyesen, a népi képzelet jobbára csak a humoros oldalról tudta megközelíteni, és az egyházi tanítások nyomán [...]

Kóstoló a helyszínen

A kutatásról bővebb információk az erre a célra létrehozott honlapon találhatók: www.kurtos.eu.

Megosztás: Like 63

HIRDETÉS

KAPCSOLÓDIK

Törökök nyitottak kürtőskalácsost Berlinben
Világrekord méretű kürtőskalácsot sütöttek

TOVÁBBI INFÓK

Székelyföld a lekvár mellett a kultúrát is elkezdte kitermelni

Add a comment...

Also post on Facebook

Posting as Vadász-Szatmári Huba (Change)

Comment

Kelemen László · Universitatea Babeş-Bolyai

Hadd ne mondjam, anno... Lőcsén voltunk, városnapok (Lőcsén, magyar, sajnos, ma már egy darab sincs), az egyik sátornél kürtős kalácsot sütnek. Újny vastag tészta. Odaszólok a feleségemnek: Nézd, a húlye tótok hogy úznek csúfot a kürtősből... Szerencsére, nem igazán értettek. T. I. a tulaj el kezdett kiabálni: Mariiii, hozd maar a kőőtest, ezek a nyerset is megeszik.

Reply · Like · 2 · Follow Post · July 30, 2013 at 7:31pm

Attila Fülöp

"Ébredjetek! Hantz Pétert és Pozsonyi Ferencet a német karvalytőke pénzeli, hogy gyengítse identitásunkat!

Hantz Péternek német neve van, ott is él és Pozsonyi Ferencnek pedig német felesége van."

Viccből írtam. Ugye milyen könnyű f*s*ságokat összehordani? :))

Reply · Like · Follow Post · July 30, 2013 at 1:23pm

Facebook social plugin

Ügyeletes szerkesztõ: Balázsi-Pál Elõd

(c) Média Index Egyesület 1999-2014
Impresszum | Médiaajánlat | Adatvédelmi záradék | Buton de panică