Kürtőskalács minden időben

Éppen három és negyed százada annak, hogy Bornemisza Anna erdélyi fejedelemasszonynak Keszei János íródeák szakácskönyvet másolt, fordított, magyarított Fogaras várában és a radnóti rezidencián. Hét hónap alatt el is készült munkájával, 1680-ban aranyozott szélű, díszes bőrkötésben magyarul ajánlotta a fejedelemasszonynak a Majnamenti Frankfurt (Frankfurt am Main) választófejedelmi főszakács Marcus (Max) Rumpolt művét, a már 1604-ben ismert szakácskönyvét: *Ein new Kochbuch*.

Megtaláljuk az 1646-os étek receptje között a „*botfánk*", „*a lajtorjaformára csinált fánk*"-nak nevezettet is, nem is akármilyen alkalomra, hanem „*elektori vendégségek, húsevő és böjtnapokra*" készített ételek harmadik fogásaként.

Ennek a serélesztős tésztának 1876-ban már „*dorongfánk*" a neve, nem véletlenül, hiszen dorongfára tekerve kell sütni parázs felett. Nem mindennapi tészta, valami nagy esemény az előhívója, ezzel kedveskednek rendkívüli napokon azoknak, akik erre érdemesek.

Az 1878-as esztendő minden napjára előirányzott „nagyobb és kisebb igényeknek megfelelően" menük sorában az új esztendő első napjára javallott ebéd megkoronázója sem más, mint a dorongfánk.

Az elkövetkező évtizedekben már *kürtőskalács*-ként találjuk a főzőkönyvekben, de jól azonosítható összetétele és különösen készítési módja alapján. Nem a tésztája rendkívüli, hiszen mindig élesztős, dagasztott, kelesztett tészta, hanem az, aminek segítségével kürtő alakzatra készül, belül üreges, akárcsak a füstöt elvezető kürtő. Eszköze nem mindennapi és nem is gyakori konyhai eszköz. A kürtősfa a majdnem méteres vasnyársra húzott, legalább félméteres hárs-, gyertyán- vagy bükkfából szép hengeresre esztergált úgy, hogy nyeles végén szélesebb, kb. 15 cm kerületű legyen, míg a vége elkeskenyedőn csak mintegy 10 cm.

Jeles napnak kell lennie valamiben, ha készítik, mert nagy nekikészülődést, jó sok kéz segédletét és időt igényel még akkor is, ha a tésztája nem túl igényes. Ilyen nap volt egykoron a Bolyai Tudományegyetemen január 31-e, Zörgő Benjáminnak, a Lélektani Tanszéket vezető professzornak születésnapja. A laboráns Horvát Sándor felesége, Róza néni mindig megsütötte a Marianum épületében, alagsori szolgálati lakásukban a professzort megtisztelő, jó méteres kürtőskalácsokat. Piacra járó, nem is kicsi kosarát szőttes asztalkendővel kibélelve, talpra állítva hozta fel a tanszékre, ahol a pedagógia, a lélektan tanszék tagjai és a hallgatók ezzel ünnepelték a jó szívvel kínálgató professzort.

Léta váránál, a kolozsvári Báthory István alapította líceum diákjainak a Palkó Attila történelemtanár szervezte, vezette hagyományos nyári régészeti táborozása egyikének záró vasárnapján, amikor a szülők, barátok is szép számmal kirajzottak a városból a várrom lábához, a táborhelyre, Boldizsár Zeyk Imre, a tordaszentlászlói iskola igazgató-tanára ugyancsak meglepetés-ráadást varázsolt a különben is derűs nap délutánjára. Iskolájuk rendben-, karbantartó mindenesét mozgósította, nem mezőgazdasági kampányra, hanem gazdasszonykodni, kürtőskalácsot sütni, amit nagy törökbúzaszedő kosarakba rakva felhordtak a hegyre búcsúztatónak-maradásztalónak, annyi sokat, hogy jutott abból a táborozóknak éppen úgy, mint a táborhelyet ellepő látogatóknak, felejthetetlen megvendégelés kitörülhetetlen szép emlékével együtt.

Azokban az ínséges időkben a kürtőskalácshoz elengedhetetlenül szükséges alapanyagokat a nagy szeretettel készítők hogyan is teremtették elő, azt csak Boldizsár Zeyk Imre, azt csak Róza néni tudja, meg talán a sok segítő kézzel is hozzájárulók.

Kürtőskalács

Hozzávalók: 1 kg finomliszt, 10 dkg vaj, 10 kockacukor vagy 10 teáskanál kristálycukor, 4 tojás, 4 dkg élesztő, 1/2 l tej, 1 csapott kávéskanál só. Darabosra vágott dió vagy mandula kristálycukorral keverve kitsejéhez. Vajjal elegyes olvasztott zsír a kürtősfa és a kalácsok bekenéséhez.

Az élesztőt 3 kockacukorral, kanálka liszttel felfu-

atjuk. A cukorral, sóval – de nem többel, mert elnehezíti a tésztát – összekevert lisztbe dagasztjuk. Ha legalább egy negyed óráig dagasztottuk, a tojásokat az olvasztott vajjal habzásig keverjük, és a tésztát két tenyerünk közé véve, mindig egyfelé csavarva, fogdosva hozzádolgozzuk. Letakarva meleg helyen kelesztjük.

Közben a dorongot/kürtőskalácsfát a meleg vajas zsírral, libatollból összefont kenővel átkenjük, áthevítjük. A tésztát annyi cipóra osztjuk, ahány kürtőskalácsot készítünk, s letakarva tovább kelesztjük. Azután mindeniket hosszú szalag formára, ujjnyi vastagra nyújtjuk, serítjük, és a megkent, felhevített kürtősfára feltekerjük, míg van a tésztából és tart a fa, ujjainkkal, tenyerünkkel a fára lapogatjuk, és forró vajjal/zsírral bekenjük, a szétterített, dabosra vagdalt dió vagy mandula és kristály vagy porcukor elegyesbe könnyedén beleforgatjuk. Parázs fölött egyenletesen forgatva sárga-pirosra megsütjük, meletközben vajas zsírral még locsolgathatjuk.

Aki készítette a kürtőskalácsot, jól tudja, hogy amikor feltekertük, rálapogattuk a dorongra/kürtősfára, nem még csak megszórni cukorral, darabos dióval, mert az lepereg. A gyúrótáblán vagy zsírpapíron terítjük el a keveréket, s abba forgatjuk könnyedén a tésztás rudat, mert csak így lesz felülete igazán finom, pergelt diós, üveges csillogású cukormázas. Ha kissé a parázshoz is közelítjük, lángot vet a cukor, akkor még karamellás ízt is kap.

Süthetjük szabad tűzhelyen száraz fából, faszénből szított, parazsára szakadt szén felett két vasmacskára állítva a fára tekert szalagot, de téglákkal körberakottan, téglára helyezve is jól forgatható a felöltöztetett kürtősfa, szépen sül. Talán a legízletesebb, ha a sütőkemence szájába, torkába varizsált szén fölött készül.

Ha már a tér szűke miatt csak a konyha négy fala között süthetjük, a lelemények kalotaszegiek arra is találtak módot. Szép kis, mindig két sütőfát esztergáltak (nem nagyobbat, mint 18–19 cm-eset), s hozzá akkora pléhtepsit, amelyen – napraforgóolajjal/zsírral megtöltve, a takaréktűzhelyen felhevítve – egyszerre mindig két kürtőst forgathatunk, készíthetünk, hogy szaporája is legyen.

A kürtőskalácsok leszedése a sütőfáról, külön ügyességet kér.

A dorong/kürtősfa keskenyebbik végét a lapítóra állítva odaütögetjük, s a kalács szépen lecsúszik róla, ügyelve vegyük ki, emeljük ki a fát. Minden kalács álljon lábra egymás mellett, nagy tálban, kosárban, nem tálcára fektetve. Forrón kínáljuk. Ha már felszaggattuk, felvágtuk darabokra kínálgatás végett, legjobban a nagy, díszes korondi agyagtállal találják el egymást, az még a melegét is tartja. Kézből fogyasztjuk.

A kürtőskalács iránti érdeklődés, igény, kereslet úgy felfejlődött, hogy már székely városok, megyék közötti jogi vitát is kavart, mérete, bejegyzése, méteresre vagy centisre szabott forgalmazása.

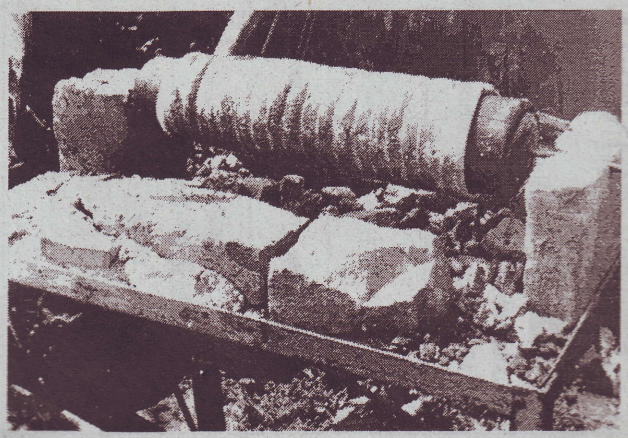
A mai kürtőskalács változó nevével, méretével sem módosult lényegesen, hiszen mindig sörélesztős-dagasztott tésztából készül. Hozzávalóiban szerepelt úgy, mint 6 tojássárgás, 5 tojásos, 3 tojássárgás, 1 egész tojással, vagy éppen 2 egész tojásos – egyébként szinte változatlan összetevőkkel, azzal a tanáccsal, hogy tésztája a kalácstésztáénál valamivel keményebbre gyúrt legyen, de mindig is a megtisztelő kedveskedés sütéménye volt, és maradt!

Dr. Farkas Cs. Magda

Tisztelt Olvasóink!

Amint már lapszámunk első oldalán említjük, a gazdasági nehézségek ellenére, lapunk ára nem változik a következő évben, sőt, amikor mindennek az ára emelkedik, az Erdélyi Gazda bővült a Vidéki Gazda melléklettel, és továbbra is 20 000 lej marad.

Gondoljuk, hogy egy kenyér ára egy negyven oldalas kiadványért nem olyan sok, és legalább egy ennyi kiadást megbír akárki, aki szívügyének tekinti Erdély falvának helyzetét.

Vákár István

Várjuk előfizetésüket a megszokott címen:
Cluj-Napoca, B-dul 22. Decembrie 1989 nr. 116 cod postal 400604
Kapcsolattartó személy: Karsai Ildikó.
Egy évi előfizetés ára 220 000 lej.
Szerkesztőségünk telefonszáma: 0264 431896