

# KULTÚRA ÉS TÁRSADALOM



Pozsony Ferenc

## A SZÉKELY KÜRTŐSKALÁCS

Írásunkban röviden felvázoljuk a szabad tűzhely parazsa fölött előállított székely sütemény megnevezését, eredetét, magyarországi és erdélyi meghonosodását, elterjedését, európai párhuzamait, újabban kialakult funkcióit és jelentéseit. Majd rendre bemutatjuk, hogy ez a hagyományos, régies technikákkal előállított kalácsféleség milyen szerepet játszik a lokális, a regionális, az etnikai és a nemzeti identitás reprezentálásában, valamint az európai kulturális örökség megszerkesztésében?

## Elnevezése

A magyar nyelvben *kürtőskalács*-nak nevezik a nyílt tűzhelyen, égő parázs fölött, henger alakú fára kelesztett téstacsikokból feltekert, majd ropogósra kisütött, cukormázaz kalácsot.<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup>

Erdély területén két alapvető megnevezése él: nyelvészeink szerint a *kürt* és a *kürtő* szóból származik a rövid *ő*-vel, valamint a hosszú *ő*-vel ejtett *kürtös*- és *kürtőskalács* változata.<sup>3</sup> 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.<sup>4</sup>

Szabó T. Attila 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 kalács-kürtőt a családtagok és vendégek elé ilyen alakban teszik, s a fogyasztók a szalagszerűen szakadó téstát ilyen jellegzetes alakjában látják, nyilvánvaló, hogy a névadási szemlélet csak a kalácskészítő kürtő alakjából indulhatott ki. A kürtő faluhelyen s városon is mindennapi, közönségesen ismert dolog, a kürt annál kevésbé.”<sup>5</sup> A kolozsvári nyelvű tudós a két változat közül határozottan a *kürtőskalács* forma használatát ajánlotta. Szabó T. Attila változatát erősíti meg az erdélyi szászok által használt *schornstein-kolatsch* kifejezés is, melynek a magyar *kürtőskalács* egyszerű tükörfordítása.<sup>6</sup>

## Elterjedése a magyar nyelvterületen

Bornemisza Anna, Apafi Mihály erdélyi fejedelem felesége 1680-ban lefordította Keszei Jánossal magyarra Marx Rumpolt *Ein neue Kochbuch* című, Frankfurt am Mainban 1581-ben kinyomtatott szakácskönyvét, melyben *botfánk*-nak nevezik a harmadik fogásként ajánlott, német területeken népszerű *Spieskuchent*.<sup>7</sup> Annak erdélyi magyar változata felbukkant már a 17. század végén, egy Uzdiszentpéteren 1679-ben keltezett összeírásban: *Kürtös Fánk Sütéshez való fa...*<sup>8</sup> A sütemény magyar megnevezése, a *kürtő kalács* csak pár évtizeddel később, 1723-ban jelent meg a székelyföldi, azon belül a háromszéki írott forrásokban.<sup>9</sup> Erdélyben a legtöbb településben elsősorban *kürtőskalács*-nak nevezték, de ugyanitt ritkábban előfordult a *kürtőspánkó* és *kürtősfánk* (1679) kifejezés is.<sup>10</sup>

<sup>1</sup> Megjegyezzük, hogy a *kalács* szó nyelvünkben nagyon régi, szláv eredetű kölcsönszó. Lásd BÓDI Erzsébet 1997, 89–90.

<sup>2</sup> KISBÁN Eszter 1997, 524–525.

<sup>3</sup> SZABÓ T. Attila 1971, 354.

<sup>4</sup> CSEFKÓ Gyula 1950, 257.

<sup>5</sup> SZABÓ T. Attila 1950, 270–271.

<sup>6</sup> [http://hu.wikipedia.org/wiki/Erd%C3%A9lyi\\_magyar\\_szak%C3%A1csk%C3%B6nyvek](http://hu.wikipedia.org/wiki/Erd%C3%A9lyi_magyar_szak%C3%A1csk%C3%B6nyvek) (Letöltve: 2014. április 30.)

<sup>7</sup> LAKÓ Elemér (szerk.) 1983, 64.

<sup>8</sup> SZABÓ T. Attila 1995, 711–712.

<sup>9</sup> SZABÓ T. Attila 1995, 711; KISBÁN Eszter 1997, 524; MA-

KAY Piroska – BÓDI Erzsébet 2001, 279. 10 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.) Szabó T. Attila ezt határozottan cáfolta, 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.

A kürtöskalács legkorábbi írott említése a 18. század első harmadából származik, amikor gróf Ferrattiné, született Kálnoki Ágnes a moldvai fejedelem jászvásári udvarában 1723. december 22-én keltezett levelében a következőket írta az erdélyi Torján 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 sütogetésekre a többi között kürtő kalácsra is / a M: Vajdáné kéreti .... a mely inas iránt igerte kgd io akarattyát hogy meg tanittattya ... Édes néném Aszony ... ne sainallya Kgd annyi io akarattyát mind Czipó sütésre (s) egyéb gyenge sütogetésekre és kürtő kalácsra is és valami pástetomra és valami gyenge eledelre megtanittatni.”<sup>11</sup> Ez az adat arra is utal, hogy az erdélyi és a moldvai elit réteg között akkor még bensőséges kapcsolatok működtek, s azoknak köszönhetően a magyar gasztronómiai kultúra divatosabb elemei a Kárpátoktól keletre fekvő Moldvában is rendre meghonosodhattak a 18. század idején.

Ha ez a sütemény népszerű lett volna régebben is Erdélyben, valamint annak keleti felében, a Székelyföldön, akkor a moldvai elit réteg tagjai ott már korábban megismerhették és átvehették volna. Feltűnő, hogy Apor Péter 1736-ban befejezett *Metamorphosis Transylvaniae* című írásában meg sem említi a kürtöskalácsot a nagymúltú, magyaros jellegű, erdélyi ételneműek sorában, pedig a fenti levélrészlet bizonyítja, hogy azt már készítették felesége konyhájában. Habár a konzervatív torjai nemes jól ismerhette a kürtöst, azt egyértelműen az osztrákok által közvetített *nájmódi* divatos részének tarthatta, s így emlékiratában le sem írta az újonnan meghonosított, de az erdélyi elit réteg körében akkor már eléggé népszerű kalácsféleséget.<sup>12</sup> Kiemeljük, hogy Apor Péter ki is fakadt a korábbi erdélyi étkezési kultúra eltűnése miatt: „Atyáink szokott eledelét meg sem ehetjük, hacsak német szakácsunk nincsen.”<sup>13</sup>

Kiemeljük, hogy a kürtöskalács legkorábbi formája vagy az Erdélyben berendezkedett osztrákok, vagy a belső német területekkel jó kapcsolatban álló századok közvetítésével jutott el a magyar közösségekhez. Érdekes tény, hogy a *Szakács mesterségnek könyvecskéje* Kolozsvárt 1771-ben kiadott változata meg sem említtette a kürtöskalácsot, az akkor már igen népszerű kolozsvári káposzta mellett. Ez a tény arra utalhat, hogy ez a sütemény akkor még nem volt

szerves része a közép- és szerényebb rendű családok ünnepi táplálkozáskultúrájának.<sup>14</sup>

A *kürtöskalács* szó egybeírt formája első ízben Dániel Istvánné Gróf Mikes Mária *A Gazda Aszszonyi Böltéségnek Tárháza* című 1781-ben keletkezett, 1784-ben kiadott szakácskönyvében fordul elő, s ugyanabban olvashatjuk a sütemény első magyar nyelvű receptjét is: „tésztát keményen ne had, mert ugy nem lesz szálkás a bele.” A „Porániné módja szerint kürtöskalács” esetében pedig azt ajánlotta, hogy a tésztát a kinyújtás és a szeletelés után vajazott fára tekerjék és vajjal kengetve megsüssék.<sup>15</sup>

A sütemény magyarországi megnevezései (*dorongos fánk, dorongfánk, botra tekercs*) voltaképp a német *Baumkuchen* tükörfordításai.<sup>16</sup> A *dorongfán* sült kalács első írott említése egy 1789-ben keletkezett vígjáték szövegében fordult elő, melynek szerzője Komáromban született.<sup>17</sup> Simai Kristóf *Némelly Éttek Készítési módja* című, 1795-ben Körmöcbányán keltezett szakácskönyve szintén *Dorongos fánk*nak nevezi a mazsolával ízesített, kelesztett tésztából sült és nádmézzel megkent kalácsféleséget, melynek részletesebb receptjét is közzé tette. „Vég két verdung szép feje liztet, 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, vég egy verdung főtt jó féle vaját, olvazd langyra, s töltsd ezt is a liszt közé, és apró (mazola) szőlővel egygyütt verd-fel, s készits belőle tésztát, hogy lehessen ki-nyújtani, a dorongot kend-meg vajjal, sodorj vékony hosszú tésztát és tekerd arra, az eleit, s végét ragaszd a doronghoz, s mint a petsenyét forgasd lángoló tüznél, ha meg-pirült, szépen húzd-le a dorongról, és nád mézeld-meg.”<sup>18</sup> Simai recepteskönyve egy lényeges újítást is tartalmazott, mivel azt ajánlja a szakácsoknak, hogy a kor jellegzetes édesítőszerével, a nádméznek nevezett folyékony cukorral ízesítsék a süteményt sütés után. Megjegyezzük, hogy a tészták kelesztésére abban a korban elsősorban még sörélesztőt használtak. A modern élesztő előállítását csak 1848-ban találták fel, míg a kristálycukor ipari előállítása csak a 19. század végén kezdődött el.

Szabó T. Attila Baróti Szabó Dávid *Kisdéd Szótárában* (1792), valamint *A magyarság virági* (1803) című munkájában a *kürt* címszó alatt találta meg korabeli megnevezéseit: „Kürtös Kalács, botra tekerts, botkalács, rudas fánk”. A kolozsvári nyelvtudós szerint míg a 18. század végén a Székelyföldön a *kürtöskalács*

<sup>11</sup> SZÁDECZKY Lajos (szerk.) 1903, 109–111; CSEFKÓ Gyula 1950, 257; SZABÓ T. Attila 1995, 711.

<sup>12</sup> CSEFKÓ Gyula 1950, 258.

<sup>13</sup> [http://hu.wikipedia.org/wiki/Erd%C3%A9lyi\\_magyar\\_szak%C3%A1csk%C3%B6nyvek](http://hu.wikipedia.org/wiki/Erd%C3%A9lyi_magyar_szak%C3%A1csk%C3%B6nyvek) (Letöltve: 2014. április 30.)

<sup>14</sup> CSEFKÓ Gyula 1950, 257.

<sup>15</sup> FÜREDER Balázs 2009, 102.

<sup>16</sup> KISBÁN Eszter 1997, 524; MAKAY Piroska – BÖDI Erzsébet 2001, 279.

<sup>17</sup> CSEFKÓ Gyula 1950, 258.

<sup>18</sup> SCHRAM Ferenc 1964, 594; FÜREDER Balázs 2009, 102.

forma élt, addig csak Erdélyen kívül volt közismert a *botkalács* és a *rudasfánk* kifejezés, az erdővidéki, székely származású Baróti Szabó Dávid azokkal csak későbbi, felvidéki tartózkodása során ismerkedhetett meg.<sup>19</sup> A kalács parázson süített változata Magyarországon a Dunántúl északi, kismemesi falvaiban terjedt el legkorábban. Ez a kalácsféleség később az észak-dunántúli (pl. cseszneki) parasztlakodalmak parádés, ünnepi ételvé is vált.<sup>20</sup> A 19. század végén, Zilahy Ágnes receptes könyve szerint, a sütemény tetejét gazdagon megszórták cukros mandulával.<sup>21</sup>

A fény századában Erdély nagyobb városaiban már elég gyakran készítették. Például a 18. század végén keletkezett kolozsvári inventáriumok, összeírások pontosan adatolják, jelzik és bizonyítják a *kürtőskalácssütő-fa* meglétét a kincses város korabeli családi háztartásaiban.<sup>22</sup> 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 kalács Sütő tserép*” is ott volt. Teleki László levéltárában egy 1773-ban keletkezett írás „*Kürtös kalács forma*” alakban rögzítette a kalács sütésekor használt eszköz nevét. Egy másik irat szerint a Kolozs megyei Mezőőrön egy udvarház tárgykészletében 1811-ben már „*egy Kürtös kalács sütő fa*” is előfordult. Sziogyártó Trintsini Mihály marosvásárhelyi ingóságai között 1810-ben „*Egy Kürtös kolács sütő fa*” is felbukkant. 1822-ben pedig „*Egy Kürtös Kalács sütő fa*” is létezett báró Gyulakuti Lázár József nyárádszentannai kúriájában.<sup>23</sup> Petrichевич Horváth Károly Kolozs megyei Felsőzsukon összeírt javai között 1827-ben „*Kürtös kolács sütő fa tserepével*” szerepelt.<sup>24</sup> A felsorolt adatok azt jelzik, hogy a 18. század végén és a 19. század elején elsősorban a tehetősebb városi konyhákban és falusi kúriákban süítették a kürtőskalácsot jellegzetes fa segítségével, sok helyen pedig annak cseréppel borított változatát is használták.

Cs. Bogáts Dénes levéltári kutatásai szerint a kalács sütésekor használt fa Háromszéken csak a 19. század első harmadában keletkezett összeírásokban bukkan fel gyakrabban: „*Egy Kürtös kalács sütőfa cseréppel behuzva...*” (1810), „*Kürtös sütőfa*” (1834), „*Négy kis lapított és egy kürtös kalács sütő fa...*” (1838).<sup>25</sup> A háromszéki adatok azt jelzik, hogy a kalácsféleséget Dél-Kelet-Erdélyben a 19. század elején nyéllel ellátott, henger

alakú, cseréppel bevont fán is süítették, lassan forgatva azt a nyílt tűzhely izzó parazsa felett. Ezek az írott források azt is pontosan adatolják, hogy a kürtőskalács 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 lévő 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 lévő szalmából nagy kürtös kalácsot csinálván, kimutatták s le kiáltottak: Lám mi jól élünk, míg ti éheztek! Mit látva a tatárok, a falu feldúlása után távoztak.*”<sup>26</sup>

Az 1876-ban Szegeden kiadott *Rézi-néni szakácskönyve* a sütemény fejlődésének következő, jelentősebb változásáról tudósított. Szerzője azt ajánlja, hogy a kalács felületét még sütés előtt szórjuk meg mandulás cukorral. Zilahy Ágnes Budapesten 1892-ben megjelent *Valódi magyar szakácskönyvében* már a mandulamag nélküli cukorban való meghengergetést ajánlotta.<sup>27</sup>

A kandallós tüzelőszerkezetek egészen a 19. század végéig tovább éltek a magyar nyelvterület keleti, székelyföldi peremterületén. Tehát a szabad tűzhelyeken, valamint a kenyérsütő kemencék nyitott előterében továbbra is parázs fölött, hagyományos feltételek közepette lehetett kürtőskalácsot sütni.<sup>28</sup> 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 torta-féleségek a nagyünnepi ételrendjében, annak végén. A székely családok a parázson süített kürtőskalácsot egészen napjainkig a lakodalmas ételneműek 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

<sup>19</sup> SZABÓ T. Attila 1971, 356.

<sup>20</sup> De ahonnan már a 20. század elején, elsősorban a gyorsabb polgárosodás hatására, viszonylag korán el is tűnt. Lásd KISBÁN Eszter 1997, 524.

<sup>21</sup> ZILAHY Ágnes 1892; Idézi FÜREDER Balázs 2009, 102.

<sup>22</sup> KISBÁN Eszter 1997, 524; MAKAY Piroska – BÓDI Erzsébet 2001, 279.

<sup>23</sup> SZABÓ T. Attila 1950, 270.

<sup>24</sup> SZABÓ T. Attila 1971, 357.

<sup>25</sup> Cs. BOGÁTS Dénes 1943, 85.

<sup>26</sup> ORBÁN Balázs 1868, 69.

<sup>27</sup> ZILAHY Ágnes 1892.

<sup>28</sup> SZŐCSNÉ GAZDA Enikő 2010, 12.

terjedt el szélesebb körben.<sup>29</sup> Éppen ezért a parázson sült kalács cukormázos formája csak akkortól alakulhatott ki, azóta terjedt el szélesebb körben.<sup>30</sup>

A kürtőskalács a Magyar Néprajzi Atlasz adatai szerint a 20. század elején már kiemelt jelentőségű, ünnepi sütemény Bihar, Hajdú, Szatmár és Ung megyékben, de már szélesebb körben ismerték Székelyföldön, a történeti Erdélyben, azon belül Székelyföldön, valamint Gyimesekben, a Bukovinában élő székelyeknél és a moldvai csángó magyaroknál.<sup>31</sup> 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.<sup>32</sup> Gyimesekben általában 4 darab *kürtőskalácsot* helyeztek a radinás kosárba, melléje még 3–4 perecet, 4 rakott lepényt és 1 szentjánoskenyeret is tettek.<sup>33</sup> Kisebb méretű, zsírban sült változata kiasalföldi mezővárosokban és Erdélyben is elterjedt volt a 20. század idején.<sup>34</sup>

A 17–19. századi magyar szakácskönyvek kürtőskaláccsal kapcsolatos receptjeit, azoknak gasztronómiatörténeti tanulságait nemrég Füreder Balázs foglalta össze.<sup>35</sup> Dolgozatában kiemelte, hogy az elmúlt négy évszázad során folyamatosan változott a magyar kalácsféleség alapanyaga, készítési módja, ízesítése. A 17–18. századi receptek azt tanúsítják, hogy már akkor kelesztett tésztából gyúrták, esetenként mazsolával ízesítették, majd fára tekerve parázs fölött süttették. A 19. század elejétől folyamatosan változott előállítása: kelesztett vagy omlós tésztából, parázs fölött vagy serpenyőben, olajban is süthették, nemcsak mandulával vagy dióval ízesíthették, hanem már sütés előtt cukorba is hengeríthették, így ropogós cukormáz keletkezett a kalács külső felületén. A 20. század során már mindig kelesztett tésztából süttették, míg felületét karamellizált, mandulás karamellizált és diós karamellizált cukormázzal ízesíthették. A 21. század elején eladásra készített változataiban a vajat leggyakrabban margarinra cserélik, merészen fűszerezik, és modern tüzelőszerkezetekben sűtik ropogósra.<sup>36</sup>

## 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.<sup>37</sup> A német nyelvterületen *Baumkuchen* néven ismerik sajátos változatát, melynek eredetét egyesek Salzwedel német városkából származtatják.<sup>38</sup> Mások pedig úgy vélik, hogy oda magyar vidékekről került Marx Rumpolt Frankfurt am Mainban 1581-ben megjelent receptes könyve, az *Ein Neues Kochbuch* révén, aki korábban Magyarországon dolgozott mesterszakácsként.<sup>39</sup> Ugyanakkor az is feltételezhető, hogy a hasonló sütemények egymástól függetlenül fejlődtek ki Európa különböző területein élő gasztronómiai kultúrákban, hiszen a rúdra tekert tészta sütése már az ókori görög, római és távol-keleti konyhákban sem volt ismeretlen.<sup>40</sup>

A német területeken élő változataival a sziléziai Hahn Fritz (1908–1977) foglalkozott, akinek dokumentációs anyaga napjainkban a Steiermarkischen Landesmuseum archívumában, a Schloss Stainzban található.<sup>41</sup> Hahn kutatásai szerint már az ókori görögök süttöttek gabonaőrleményből, parázs felett, spirálszerű, előre kelesztett tésztafalagokból rúdra tekert, sokszor egy méter hosszú *Obelias*-kenyeret. Ókori ábrázolások azt tanúsítják, hogy a Dionüosz-kultusz keretében általában két ember hordozta vállain rúd segítségével a nagyméretű süteményt. Ezt az előállítási, sütési módot, mely voltaképp a hússütést utánozta, a görögöktől a rómaiak is megtanulták, vagy esetleg éppen ők is felfedezték. Valószínűnek tartjuk, hogy Itáliából az Alpokon keresztül jutott el a mai német területekre, ahol még 1550 táján, a nehéz, háborús időkben is készítették szabadban, rúdon, tűz felett az úgynevezett *Notbrotent*, vagyis szükségkenyeret.<sup>42</sup>

A 15. században már kelesztett tésztából is süttöttek sajátos kalácsféleséget szabadtüzhely fölött, farúdon. Legrégebbi, 15. századi receptjét egy heidelbergi kézirat (1450) őrizte meg, mely szerint a kelesztett

<sup>29</sup> Az európaiak korábban elsősorban cukornádból készített *nádmézzel* édesítették ételeiket, ami Keletről Európába Kr. u. 1000 körül jutott el Velence közvetítésével, majd Magyarországon írott feljegyzése, megemlézése első ízben 1419-ben történt. Lásd <http://hu.wikipedia.org/wiki/Cukor> (Letöltve: 2013. június 29.)

<sup>30</sup> KISBÁN Eszter 1997, 536–537.

<sup>31</sup> BARABÁS Jenő 1989, VI, 410; VII, 445, 460, 462. számú térkép.

<sup>32</sup> GÁLFFY Mózes – MÁRTON Gyula – SZABÓ T. Attila 1991, 223.

<sup>33</sup> KÓSA-SZÁNTÓ Vilma 1997, 196.

<sup>34</sup> KISBÁN Eszter 1997, 525.

<sup>35</sup> FÜREDER Balázs 2013.

<sup>36</sup> FÜREDER Balázs 2013, 670–671.

<sup>37</sup> KISBÁN Eszter 1997, 524.

<sup>38</sup> <http://www.ifood.tv/network/baumkuchen>. Letöltve: 2013. január 11.; <http://www.baumkuchen-salzwedel.de/Seiten/Chronik.html>. Letöltve: 2013. június 27.

<sup>39</sup> <http://en.wikipedia.org/wiki/Baumkuchen>; <http://lexikon.adatbank.ro/tematikus/print.php?id=129>. Letöltve: 2013. január 11.

<sup>40</sup> <http://en.wikipedia.org/wiki/Kürtőskalács>; <http://en.wikipedia.org/wiki/Baumkuchen>. Letöltve: 2013. január 11. Lásd még KRAUSS, Irene 1999, 185–186.

<sup>41</sup> KRAUSS, Irene 1999, 310.

<sup>42</sup> HAHN, Fritz 1964, KRAUSS, Irene 1999, 185–186.

tésztát fadorongra tekerték, majd külső felét tojás sárgájával kengették, majd addig forgatták a tűzhely parazsa fölött, míg az egyben maradt. Bő hetven évvel később, 1526-ban egy velencei recepteskönyv azt örökítette meg, hogy annak szalagszerűen kiképzett, finom állagát már lisztből, tojásból, tejszínből és fűszerekből készítették, majd nyílt tűzön, farúdon sütötték, miközben azt zsírral, vajjal és tojással folyamatosan kengették. Az *Epulario* című olasz recepteskönyv 1526-os első címlapján Fritz Hahn szerint szabad tűzhely fölött rúdon sütött sütemény látható.<sup>43</sup>

A 15–16. században elsősorban a gazdagabb nemesi, majd később a tehetősebb polgári családok ünnepi süteménye német településeken. Rendőri jelentések, írott források szerint 1485-ben Nürnbergben elsősorban a tehetősebb patrícius családok esküvőin fogyasztották. Mivel a korabeli hatóságok pazarlásnak tartották a kalács sütését, nem nézték jó szemmel annak fogyasztását, s minden eszközzel korlátozni igyekeztek az esküvői „tojássütemény” (ayrkuchen) fogyasztására meghívható személyek számát. Frankfurt am Mainban 1576-ban már a készítését is tiltották. Feltehetően 1539-ben keletkezett az a részletes recept, melyet egy Domokos-rendi szakácskönyv őrzött meg. A hatóságok határozott, korlátozó fellépése azonban nem tudta eltörölni, s a német településeken tovább sütötték.<sup>44</sup>

Balthasar Stain 1547-ben Dillingenben kiadott szakácskönyve már azt tükrözi, hogy a sütemény életében jelentős változás történt a 16. század végén. Míg a magyar és a cseh nyelvterületen továbbra is spirálszerűen fára tekert fonatokból készítették, addig a német helységeken a kelesztett tészta kinyújtott lapjait közvetlenül a sütőfára helyezték. Tehát a lisztből, tojásból, mézzel édesített tejszínből és fűszerekből készített kalács lapjait az előre felmelegített fára tekerték, lapították, majd azokat spárgával körütekerték, melyeknek külső felületén, sütés közben, spirálszerű vájatok, gyűrűk jelentek meg. Az ilyen kalácsféleségeket elsősorban a fedelmi udvarokban készítették.<sup>45</sup> Marx Rumpolt is ezt a sütési eljárást ajánlotta 1581-ben kinyomtatott reneszánsz szakácskönyvében, amit Apafi fejedelem felesége is lefordíttatott magyarra. Maria Schellhammerin 1697-ben megjelentetett szakácskönyvében már rajzot is mellékelte receptje mellé. Christoph Thiemen 1682-ben keletkezett szakácskönyve pedig a *Baumkuchen* morvaországi elterjedését dokumentálja.<sup>46</sup>

Itt jegyezzük meg, hogy a Székelyföld szomszédságában élő barcasági szászok is készítették ezt a régebbi, tehát nem spirálszerű fonatokból, hanem előre kinyújtott lapokból sütött kalácsféleséget. A Brassó környéki, barcasági szász falvakban (Höltövényben/Heldsdorf, Prázmáron/Tartlau, Szászhermányban/Honigberg és Volkányban/Wolkendorf) a kalácsot olyan vékonyabb vagy vastagabb tésztából készítették, amit nem kellett zsinnórral rögzíteni a hengeres dorongra vagy a háztartásukban használt sodrófára, mivel a gazdasszonyok tenyerükkel jó erősen rányomták a tészta lapjait a henger alakú fára. Amikor a kelesztett tészta lapja rátapadt a fára, azt előbb kristálycukorba hengergették, ami a parázs fölött, sütés közben fokozatosan megolvadt, végül pedig ropogósra karamelizálódott. Habár az erdélyi szászok a második világháborút követő évtizedekben tömegesen elmenekültek, kitelepedtek Németországba, a Dinkelsbühlben megszervezett pünkösdi találkozójuk keretében minden évben büszkén sütik, forgalmazzák és fogyasztják a *Baumstriezel*, mint az erdélyi szülőföldjükről, otthonaikból magukkal hozott, régi, jellegzetes szász ünnepi süteményt.<sup>47</sup>

A szabad tűzhely parazsa fölött, dorongon készített sütemény a 16. század végén is népszerű maradt, sőt újabb formáját már folyékony anyagból, sütőfára csöpögtetve készítették, Susana Gewandtschneiderin 1585-ben keletkezett szakácskönyve szerint.<sup>48</sup> A következő században, különösen a harminc éves háború (1618–1648) után újra fokozódott népszerűsége.<sup>49</sup> A 17. század végén a német településeken már folyékony, tojásos alapanyagból készítették, amit rétegesen ráöntögettek a tűzhely fölött forgatott fára, s így azon jellegzetes dudorok keletkeztek a lecsöpögő finomlisztből, vajból, tojásból és tejszínből előállított alapanyagból.<sup>50</sup> A 18. század idején már nemcsak a képlékeny, hanem keményebb tésztából is sütöttek kalácsot a németek által lakott területeken.<sup>51</sup> Megjegyezzük, hogy a német *Baumkuchen*hez hasonló eljárással, folyékony alapanyagból, csöpögtetve készül a litván és a lengyel *ragoulis-sakotis-sekacz*, amit később a franciák is átvettek, s *gateau-a-la-broche*-nak neveznek, valamint a svédnél népszerű *spettekaka*. Megjegyezzük, hogy az osztrákok napjainkig hasonló technikával és alapanyagból készítik *prügeltorte*-t, mely elsősorban a tiroli Brandberg patak völgyében fekvő falvakban maradt fenn reliktszerűen. Az előzőleg sütőpapírral borított, felhevített, a tűzhely

<sup>43</sup> HAHN, Fritz 1962. 234. Lásd még ROSSELI, Giovanni 1517.

<sup>44</sup> HAHN, Fritz 1962, 233; KRAUSS, Irene 1999, 186–187.

<sup>45</sup> HAHN, Fritz 1962, 234.

<sup>46</sup> HANTZ Péter – POZSONY Ferenc 2013a.

<sup>47</sup> KONNERTH, Michael 2001, 861–862; SCHUSTER, Ch-

ristine 1992, 446–447; HANTZ Péter – POZSONY Ferenc 2013b.

<sup>48</sup> HANTZ Péter – POZSONY Ferenc 2013a.

<sup>49</sup> HAHN, Fritz 1964; KRAUSS, Irene 1999, 187–188.

<sup>50</sup> HAHN, Fritz 1962, 235.

<sup>51</sup> HAHN, Fritz 1962, 236; KRAUSS, Irene 1999, 188–189.

fölött lassan forgatott korongra csorgatják a folyékony tésztát, majd ha a meleg hatására az megszilárdul, akkor újabb adagot öntenek egyre dudorosabb felületére.<sup>52</sup>

Markus Looft 1769-es szakácskönyve szerint a német városi cukrászok a 18. század végétől kezdődően általában habosra verték a tojásból, tejszínből, vajból és cukorból előállított alapanyagot, majd később csokoládéval is ízesítették. Hantz Péter figyelmeztetett arra, hogy előbb csak a tojássárgáját keverték bele a nagyobb adag vajat tartalmazó tésztába, míg a fehérjét külön összekeverték egy csipetnyi sóval, majd utána keverték bele azt a kalács tésztájába. Napjainkig fennmaradt az a gyakorlat is, hogy a sütemény sima felületét ritmikusan megszaggatják, vagyis hullámossá alakítják, utána pedig cukor- vagy csokoládémázzal leöntik.<sup>53</sup>

A süteményt fokozatosan készíteni kezdték a polgári családok konyháiban is. A 19. században elsősorban jelesebb vendégek fogadására sütötték a cukormázas vagy a csokoládéval leöntött réteges kalácsot. Amikor a lakásokból eltűntek a szabad, nyitott tűzhelyek, és megjelentek a zárt fémkályhák, a német területek nagyrészen megszűnt e jellegzetes kalács sütése, azonban számos városban (pl. Berlinben, Magdeburgban, Salzwedelben) kiadott cukrászkönyv azt még tovább népszerűsítette. Ennek is köszönhető, valamint az iránta való igénynek, hogy a német nyelvterületen napjainkig készítik az egyforma vékonyságú rétegekből álló édes, sokszor még csokoládéval is bevont süteményt. A 20. században a felmelegített fémrudat előbb megmártották a folyékony tésztában, vagy az alapanyagot fokozatosan ráöntötték arra. Amikor az barnára sült, újabb és újabb réteget vittek rá, felszínét pedig sokszor hullámosra alakították.<sup>54</sup> A német változat története is azt példázza, hogy a sütemény folyamatosan változott egészen napjainkig, miközben fokozatosan újabb és újabb hatásokat integrált.

A szabad tűzhely fölött, rúdon forgatva süttött édes, ünnepi süteményt egészen napjainkig készítik Európa számos országában. Németországban *Baumkuchen*, Ausztriában *Prügelkrapfen*, Szlovákiában és Csehországban *Trdelník*, Lengyelországban *Sekacz*, Litvániában *Ragoulis-Sakotis*, Svédországban *Spettekaka*, Luxemburgban *Baamkuch*, Franciaországban pedig *Gateau a la broche* a neve.<sup>55</sup>

Valószínűnek tartjuk, hogy a német *Baumkuchen* folyékony alapanyagból készülő változata terjedt el előbb a lengyel és a litván területekre, ahol

technológiája, alapanyaga sajátosan tovább fejlődött. A litván, a francia és a lengyel süteményt rendszerint hígabb alapanyagból készítették, így tésztájának felületén, a centrifugális erő hatására, sztalaktitszerű dudorok keletkeztek. Ezt támasztja alá a kalácsféleség litván megnevezése, mely csúcsost, sokágút, míg lengyel elnevezése bogost jelent. Valószínűnek tartjuk, hogy e kalácsstípus sajátos előállítási formája ebben a térségben a 18. század idején alakulhatott ki. Mivel a litvánok saját, jellegzetes eledelüknek tartják a *Ragoulis-sakotis*-t, számos európai rendezvényen nemzeti jelképkükként forgalmazzák. Feltehető, hogy a franciák csak a Pireneusokban készítik a *gateau-a-la-broche* nevű hasonló süteményt. Szájhagyományaik szerint még a 19. század elején, Napóleon katonái kedvelték meg keleti hadjárataik során a kalácsféleséget, majd receptjével hazatértek, s utódaik azóta napjainkig készítik.<sup>56</sup>

Svédország déli részén hagyományosan burgonyalisztből sütötték a 18. század első felétől kezdődően. Legkorábbi receptje a németországi Susana Egerin szakácskönyvének 1733-as svéd nyelvű kiadásában olvasható, mely a sütemény német eredetét dokumentálja. 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. A *spettekaka*t Scania tartomány képviselői jellegzetesen svéd gasztronómiai termékként jegyeztették be az Európai Uniónál.<sup>57</sup>

Mivel a cseh-morváknál élő *trdlo* vagy *tredlenice* nagyon közel áll a régi német *spiesskuchen-ayrkuchen*hez, valószínűnek véljük, hogy közösségeikben az német hatásra terjedt el. Alapvető jellegzetességük, hogy a dorongra feltekert, kelesztett tésztát sütés előtt nem hengergetik bele cukorba, csak őrölt diót hintenek rá, miközben sütés közben vajjal megtojásfehérjével kenetik, s így érdekesebb felületén nem alakul ki cukormáz. A Szlovákiához tartozó Szakolcán, amikor leveszik a sütőfáról, finomabbra őrölt vaníliás porcukorral is beszórják. A szakolcai *trdelník* első írott említése Juhász Gyula magyar költő 1911-es szövegében található. Mivel a két világháború közötti években a kalácsot már nem készítették, azt csak a 21. század első éveiben fedezték fel újra, jegyeztették be jellegzetes szlovák süteményként. Kiemeljük, hogy a cseh és a szlovák városok-

<sup>52</sup> HANTZ Péter – POZSONY Ferenc 2013a.

<sup>53</sup> HANTZ Péter – POZSONY Ferenc 2013a.

<sup>54</sup> HAHN, Fritz 1962, 237–238; KRAUSS, Irene 199, 190–194.

<sup>55</sup> <http://en.wikipedia.org/wiki/K%C3%BCrt%C5%91skal%C3%A1cs>. Letöltve 2013. január 11.

<sup>56</sup> HANTZ Péter – POZSONY Ferenc 2013a.

<sup>57</sup> HANTZ Péter – POZSONY Ferenc 2013a.

ban elsősorban az utóbbi két évtizedben vált igazán népszerűvé,<sup>58</sup> amikor Svédország és Szlovákia is levédte az Európai Uniónál saját változatát jellegzetes svéd, illetve szlovák termékként.<sup>59</sup>

A székelyek kürtőseire feltűnően hasonlító, azonos technikával és formában készített kalácsféleség felbukkan napjainkban Törökországban<sup>60</sup> és Japánban is.<sup>61</sup> Megjegyezzük, hogy leleményesebb székely, magyar és más nemzetiségű vállalkozók az utóbbi két évtizedben a világ minden sarkában készítik, forgalmazzák a székelyek hagyományosan készített kürtőskalácsát.

Az erdélyi, székelyföldi kürtőskalács az elmúlt tíz évben sajátos európai kontextusba került. A szlovákiai Szakolcán 2004-ben olyan civil egyesület jött létre, mely céljával tűzte ki a parázson sült kalács levédését az európai intézményeknél. Ennek eredményeként a szakolcai kürtős (Skalický trdelník) 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.<sup>62</sup>

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 árúsítják 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.<sup>63</sup> A szakolcaiak 2011 tavaszán készítették el a „világ legnagyobb méretű”, 1,93 m (!) hosszú, nyílt tűzhelyen, parázs fölött sült kürtőskalácsát.<sup>64</sup> 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.<sup>65</sup>

## Összegezés

A rúdra tekert, majd tűzhely parazsa fölött forgatva sült kalácsnak Európában alapvetően három formája van: a) az első változatot spirálszerű fonatokból, b) a másodikat kinyújtott tésztalapokból készítik, c) a harmadik anyagát pedig fokozatosan, csöpögtetve viszik rá a rúdra, amit sütés közben lassan és egyenletesen forgatnak a tűz fölött.

A magyar nyelvterületen, azon belül a Székelyföldön az európai kalácsféleség legarchaikusabb készítési módzata maradt fenn: a kelesztett tésztából előbb spirálszerű fonatot készítenek, amit egy henger alakú rúdra tekernek, tenyerükkel erősebben rátapasztják, majd parázs fölött forgatva ropogósra sütik. Az európai táplálkozástudomány kutatói ennek a süti technika megalkotását történeti előzményeit nemcsak az ókori görögöknél és rómaiaknál, hanem a középkori németeknél is.

A 16. századtól kezdődően a süteménynek kialakult olyan formája is a német településekben, melynek esetében a tészta simára kinyújtott lapjait előre felmelegített, henger alakú fára tekerték több rétegben, majd felületét spárgával spirálszerűen körbe le is kötötték, így azoknak hatására spirálszerű vajatok, gyűrűk alakultak ki a sütemény felületén. Kiemeljük, hogy a keményebb alapanyagból készített hasonló változatok még a 18. században is éltek különböző német helységekből.

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

A székely kürtőskaláccsal rokonítható sütemény európai variánsai tehát 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

<sup>58</sup> HANTZ Péter – POZSONY Ferenc 2013a.

<sup>59</sup> <http://en.wikipedia.org/wiki/Baumkuchen>. Letöltve: 2013. január 11.

<sup>60</sup> <http://borukek.com/>. Letöltve: 2013. január 11.

<sup>61</sup> [http://yomi.mobi/egate/Baumkuchen\\_\\_\\_sharp\\_\\_\\_History/](http://yomi.mobi/egate/Baumkuchen___sharp___History/). Letöltve: 2013. január 11. [http://yomi.mobi/egate/Baumkuchen\\_\\_\\_sharp\\_\\_\\_Baumkuchen\\_in\\_Japan/](http://yomi.mobi/egate/Baumkuchen___sharp___Baumkuchen_in_Japan/). Letöltve: 2013. január 11.

<sup>62</sup> <http://en.wikipedia.org/wiki/Trdeln%C3%ADk>. Letöltve: 2013. június 29.

<sup>63</sup> [http://www.3szek.ro/load/cikk/29488/eros\\_falvak\\_orias\\_kurtoskalacs](http://www.3szek.ro/load/cikk/29488/eros_falvak_orias_kurtoskalacs). Letöltve: 2013. június 29.

<sup>64</sup> <http://www.hir24.hu/élet-stilus/2011/05/16/rekordmeretu-kurtoskalacs/>. Letöltve: 2013. június 29.

<sup>65</sup> [http://www.3szek.ro/load/cikk/41488/rekordmeretu\\_kurtoskalacs](http://www.3szek.ro/load/cikk/41488/rekordmeretu_kurtoskalacs). Letöltve: 2013. június 29.

felől, esetleg éppen szász közvetítéssel, nyugatról terjedhetett el a magyar nyelvterületen.

Véleményünk szerint a székelység a német kalácsféleség legrégebbi, keményebb alapanyagból készített, spirálszerűen botra tekert, majd parázs fölött süített változatát ismerte meg, majd azt átvette, tovább fejlesztette és egészen napjainkig meg is őrizte. Az ünnepi sütemény jellegzetes cukormáz, sokszor dióőrleménnyel meghintett, ízesített formája a Székelyföld területén csak a 19. század végétől, a kristálycukor szélesebb körű gyártása és elterjedése után alakult ki.

Megjegyezzük, hogy a szakolcai „szlovák” kürtös a székely-magyar változat hasonmás változata. A kelesztett tészta csíkjából spirálszerűen rúdra tekert, majd parázs fölött forgatva süített kalács Szlovákia területén voltaképp invariáns, míg a magyar nyelvterületen a sütemény széles körben előfordul, s jelenlétét írott forrásokkal már a 17. század végétől kezdődően folyamatosan lehet dokumentálni.<sup>66</sup>

A fennmaradt írott és nyomtatott források azt jelzik, hogy ez a finomabb, kelesztett tésztából készített kalácsféleség csak a 17. századtól honosodott meg Erdélyben, ahol kezdetben csak az elit, a nemesi réteg ünnepi süteménye volt, majd a 18. század végétől kezdődően fokozatosan széles körben elterjedt, meghonosodott más társadalmi rétegek körében, készíteni kezdték városi családok és falusi földművesek konyháiban is. Mivel a nyitott tűzelők egészen a 19. század végéig fennmaradtak a székelyföldi falusi házakban, különböző családi és kalendáris ünnepek alkalmával a kandalló parazsa fölött továbbra is tradicionális körülmények között lehetett készíteni a kürtöskalácsot.<sup>67</sup> 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 éppen akkor kezdték használni a cukrot nagyobb mértékben, a kürtöskalács cukormáz formája csak a gyárakban előállított cukor szélesebb körű elterjedése után alakulhatott ki.

A magyar falusi, földműves kultúra 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 korábbi polgárosodás, majd a modernizáció hatására, már nem süítették. A Székelyföldön kívüli magyar településekben elsősorban a városi, polgári eredetű torták foglalták el helyét.

A székely kürtöskalács életében új helyzetet teremtett az 1968-as romániai ideológiai lazítás. A bukaresti hatalom, közvetlenül Csehszlovákia lerochanása után, ideiglenesen enyhített korábbi kisebbségellenes politikáján, 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 süttötte, árusította a kürtöskalácsot. 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 eredményezett. 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 terjedt el mint jellegzetes székely édesség. A népszerű kürtöskalács 1990 után előbb fokozatosan nyugat felé terjedt, tehát az ország északnyugati peremterületén, Partiumban vált közkedvelt édességgé, majd rendre különböző magyarországi városokban és üdülőközpontokban is meghonosodott.<sup>68</sup>

A kürtöskalács, a bemutatott folyamat eredményeként, a gulyáshoz hasonlóan, napjainkban már nemcsak székely, hanem összmagyar szimbólum, a székely és a magyar identitás organikus része, ugyanakkor a Székelyföldre irányuló turizmus kiemelt eleme maradt továbbra is. A kürtöskalács 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 visszakерült az elit kultúra szerkezetébe.<sup>69</sup>

Ezt a süteményt napjainkban 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 táplálkozéskultúra jellegzetes elemét.<sup>70</sup> Elsősorban a nemzetközi

<sup>66</sup> HANTZ Péter – POZSONY Ferenc 2013b.

<sup>67</sup> Lásd SZÖCSNÉ GAZDA Enikő 2010.

<sup>68</sup> Az utóbbiakban egészen a 20. század végéig készítették a sütemény száraz kukoricaszára tekert, kisebb méretű, zsírban süített változatát is. Lásd MAKKAI Piroksa – BÓDI Erzsébet 2001, 279.

<sup>69</sup> Lásd SEBESTYÉN Adrienné 2005, 51–68.

<sup>70</sup> <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=barcelonatonol\\_tajvanig\\_eszik\\_a\\_kurtoskalacsot](http://erdely.ma/mozaik.php?id=123013&cim=barcelonatonol_tajvanig_eszik_a_kurtoskalacsot). Letöltve: 2013. június 29.

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 életútja és pályája azt is jól példázza, hogy egy gasztronómiai elem az elit köréből hogyan terjedt el, épült be fokozatosan a populáris kultúrába, majd bő száz év alatt hogyan vált szerves hagyománnyá a falusi közösségekben, s végül pedig a folklorizmus és a turizmus keretében onnan hogyan tért vissza a felsőbb néprétegekhez.<sup>71</sup>

Amikor Románia csatlakozott az Európai Unióhoz, rendre megkezdődött az itteni jellegzetes, sokszor hangsúlyozottan etnikus jelentésekkel rendelkező hagyományok jogi levédése. Amikor Szlovákia levédte a szakolcai kürtőskalácsot, új helyzet

keletkezett a korábban csak székely hagyománynak tartott kürtőskalács posztmodern életében is.

Elsősorban a Székelyföldön érdekes rivalizáció és hiperrepresentáció bontakozott ki: az itt megszervezett lokális ünnepek keretében a hagyományos 40–50 centiméteres kalács helyett immár hatalmas, 10–20 méteres, túlméretezett székely kalácsot sütöttek. Mivel 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 *brânză* és a szlovák *brindza*, valamint a magyar és a szlovák *tokaji bor* stb.) levédéséért heves vita és versengés alakult ki. A székely kürtőskalács is az utóbbi évtizedekben voltaképpen ennek a szimbolikus jellegű, etnikumközi vetélkedésnek vált kitüntetett elemévé és részévé.

Pozsony Ferenc – Babeş–Bolyai Tudományegyetem, Magyar Néprajz és Antropológia Tanszék, Kolozsvár; pozsonyferenc@yahoo.com

## Irodalom

- BARABÁS Jenő  
1989 *Néprajzi Atlasz VI–VII*, Akadémiai Kiadó, Budapest.
- BÓDI Erzsébet  
1997 Kalácsok, és kalácsfélék (sült tészták) változó szerepe a 20. századi vidéki táplálkozáskultúrában, in: Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*, Viski Károly Múzeum, Kalocsa, 89–96.
- Cs. BOGÁTS Dénes  
1943 Háromszéki oklevél-szójegyzék, *Erdélyi Tudományos Füzetek* 163. Erdélyi Múzeum-Egyesület, Kolozsvár.
- CSEFKÓ Gyula  
1950 Kürtőskalács, kürtőskalács, *Magyar Nyelv*, XLVI, 3, 256–258.
- FÜREDER Balázs Gábor  
2009 A „Hosszú reneszánsz konyhakultúra” magyar nyelvű szakácskönyveinek bemutatása és összehasonlító elemzése. Doktori (PhD) értekezés. Debreceni Egyetem BTK, Debrecen.  
2013 A kürtőskalács készítésének változásai (A kürtőskalács története a magyar nyelvű szakácskönyvek alapján), *Acta Siculica*, Sepsiszentgyörgy, 667–674.
- GÁLFFY Mózes – MÁRTON Gyula – SZABÓ T. Attila  
1991 *A moldvai csángó nyelvjárás atlasza I.* Szerkesztette Murádin László és Péntek János, Magyar Nyelvtudományi Társaság, 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.)
- HANTZ Péter – POZSONY Ferenc  
2013a *A kürtőskalács története*. <http://www.kurtos.eu/tortenet>. (Letöltve: 2014. április 30.)  
2013b *Hasonló sütemények*. <http://www.kurtos.eu/hasonlo>. (Letöltve: 2014. április 30.)
- HOFER Tamás  
1989 Paraszti hagyományokból nemzeti szimbólumok – adalékok a magyar nemzeti műveltség történetéhez az utolsó száz évben, *Janus*, VI, 1, 59–74.
- KISBÁN Eszter  
1989 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás*, MTA Néprajzi Kutatócsoport, Budapest.  
1997 Kalács, in: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 519–525.
- KONNERTH, Michael  
2001 *Honigberg. Eine siebenbürgische Gemeinde im Burzenland*, Gundelsheim.
- KÓSA-SZÁNTHÓ Vilma  
1997 A gyimesi csángók táplálkozásáról, in: Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*, Viski Károly Múzeum, Kalocsa, 183–204.

<sup>71</sup> HOFER Tamás 1989, 59–86; KISBÁN Eszter 1989, 53–59.

- KRAUSS, Irene  
1999 Der König der Kuchen – der Baumkuchen, in: Uő: *Chronik bildschöner Backwerke*. Hugo Matthaes Druckerei und Verlag, Stuttgart, 184–205.
- LAKÓ Elemér (szerk.)  
1983 *Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból*, Kriterion Könyvkiadó, Bukarest.
- MAKAY Piroska – BÓDI Erzsébet  
2001 Kürtőskalács, in: Farnadi Éva (szerk.): *Hagyományok, ízek, régiók I–II*, Agrármarketing Centrum – Földművelődésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, Budapest.
- ORBÁN Balázs  
1868 *Székelyföld leírása történelmi, régészeti, természetrajzi s népismei szempontból I*, Pest.
- 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  
1964 Simai Kristóf kéziratosa szakácskönyve, *Ethnographia*, LXXV, 4, 578–598.
- SCHUSTER, Christine  
1992 *Küche und Haushalt. Ein Handbuch für angehende und erfahrene Hausfrauen*, Nürnberg.
- SEBESTYÉN Adrienné  
2005 „Erdélybe utazni más”. A magyar turisztikai irodalom Erdély-képe, in: Feischmidt Margit (szerk.): *Erdély-(de)konstrukciók*, Néprajzi Múzeum – PTE Kommunikáció- és Médiatudományi Tanszék, Budapest–Pécs, 51–68.
- SZABÓ T. Attila  
1950 Kürtőskalács, kürtőskalács, *Magyar Nyelv*, XLVI, 3, 269–271.  
1971 Kürtőskalács, kürtőskalács, in: Uő: *A szó és az ember. Válogatott tanulmányok, cikkekk*, Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 354–360.  
1995 *Erdélyi Szótörténeti Tár VII*, Akadémiai Kiadó – Kriterion Könyvkiadó, Budapest–Kolozsvár.
- SZÁDECZKY Lajos (szerk.)  
1903 *Báró Apor Péter verses művei és levelei (1676–1752)*, MTA Könyvkiadó Hivatala, Budapest.
- SZŐCSNÉ GAZDA Enikő  
2010 *Erdélyi kályhák és kályhacsempék*, Terc Kiadó, Budapest.
- ZILAHY Ágnes  
1892 *Valódi magyar szakács könyv*, Magyar Nők Lapja Kiadó, Budapest.

## Cozonacul secuiesc

(Rezumat)

În lucrarea de față autorul prezintă pe scurt această prăjitură tipic secuiască, produsă deasupra jăratifului din vatra deschisă, denumirea, originile ei, răspândirea ei pe teritoriul Ungariei și a Transilvaniei, variantele ei europene, funcțiile și sensurile ei recente. După care analizează modul în care acest tip tradițional de cozonac, realizat cu tehnici vechi, ajunge să joace un rol în reprezentarea identității locale, regionale, etnice și naționale, respectiv în editarea patrimoniului cultural european. Căci în ultimele decenii cozonacul secuiesc a devenit un element, o parte distinctă a unei competiții interetnice simbolice.

## The Székely Chimney Cake

(Abstract)

In the present paper the author offers a brief presentation of this Székely cake made over the heat of an open stove, its name and origins, its appearance and spreading in Hungary and Transylvania, its European variants, its newly formulated functions and meanings. Then he discusses how this type of cake, made by traditional techniques, plays a role in the representation of local, regional, ethnic and national identity, respectively in the construction of European cultural heritage. As in the last few decades the Székely chimney cake has become an outstanding element and part of an interethnic symbolic competition.

# Ein new Kochbuch/ Was 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 durren Fischwerck / allerley Speiß/als gesotten/gebraten/gebacken/Pres-  
solen/Carbonaden / mancherley Pasteten vnd Füllwerck / Gallrat/etc. auff Teutsche/ Vngerische/ Hispanische/ Ita-  
lianische vnd Frantzösische weis / kochen vnd zubereiten sollt: Auch wie allerley Gemüß/  
Obst/ Salzen/ Senff/ Confect vnd Latwergen/ zuzurichten seye.

Auch ist darinnen zu vernemen / wie man herrliche grosse Pancketen/sampe  
gemeinen Gastereyen/ordentlich anrichten vnd bestellen soll.

Allen Menschen/hohes vnd nidriges Standes/ Welchs vnd Manns Personen/zu nut-  
segundt zum ersten in Druck gegeben/dergleichen vor nie ist außgegangen/

Durch

M. Marxen Rumpolt/ Churf. Meinzischen Mundtkoch,

Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Priuilegio.



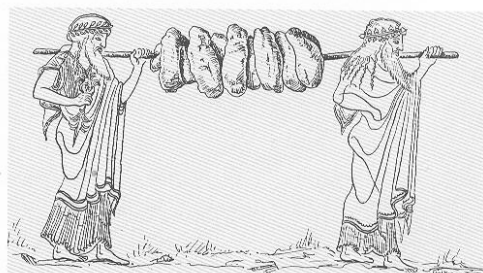
Sampft einem gründtlichen Bericht/wie man alle Wein vor allen zufallen  
bewaren/die besthafften widerbringen/ Kräuter vnd andere Wein/ Bier/  
Essig/vnd alle andere Getränck/machen vnd bereiten soll/das sie natür-  
lich/vnd allen Menschen vnschädlich/zu trin-  
cken seindt.

Gedruckt zu Franckfort am Mayn/ In verlegung M.  
Marx Rumpolts/ Churf. Meins. Mundtkochs/  
vnd Sigmundi Feyerabendts.

...em für unseren Baumkuchen schließen, wird sich  
...n? Nun, immerhin so viel, daß man die Arbeits-  
...Bewegungen über offenem Feuer an einem Holz-  
...chon auf das Backen von Brotteig an einem dreh-  
...Die Methode muß so gut funktioniert haben, daß

...r für das  
...erschien.

...en besagte  
...r die Alpen  
...ten sie das  
...rer Spieße



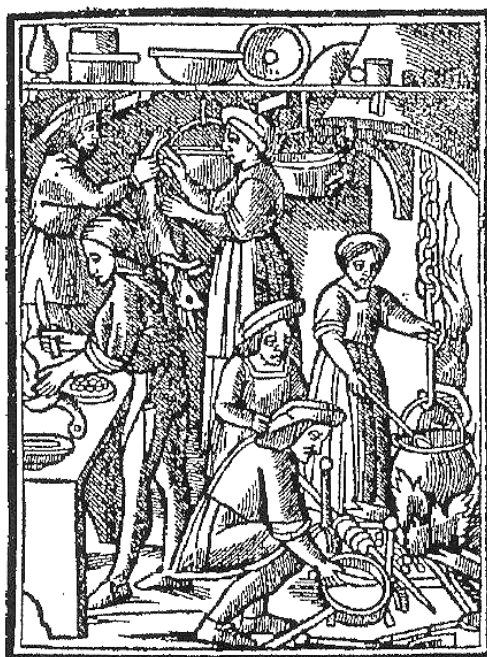
Die Obeliaphoren,  
Träger des als „Obelias“ bezeichneten  
griechischen Kultge-  
bäcks, beim Festzug  
für den Weingott  
Dionysos (nach Pho-  
tius, 400 v. Chr.).

Obeliaskenyér. KRAUSS, Irene 1999, 185.



Csempés kandalló. Kisbacon, 1931, Lükő Gábor felvétele  
(Székely Nemzeti Múzeum)

**Epulario** Quale tratta del mo-  
do de Cucinare ogni carne Vcellipe  
sci de ogni Sorter & Fare Sapori  
torte & pastelli al modo de  
tutte le Prouincie.



Titelbild des ersten italienischen Kochbuches

Abb. 4: Titelblatt *Epulario Venedig* 1526

Rúdonsütés egy Velencében 1526-ban kiadott szakácskönyv  
címlapján. HAHN, Fritz 1962, 234.



Nyitott kandalló csikkászoni házban. Kolozsvár, Szabadtéri  
Néprajzi Múzeum, 2011, Pozsony Ferenc felvétele



Sütés lakodalom alkalmával. Árkos, 1930-as évek. Imreh Domokos tanító albumából.  
Ismeretlen fotós (SZNM)



Sütés a szabadban. Háromszék, 1970-es évek. Bartha Árpád felvétele (SZNM)



Cseréppel burkolt kürtőskalácssütő-fa. Zabola,  
Csángó Néprajzi Múzeum



Kürtőskalács sütése kályha tetején. Futásfalva, 1980.  
Finta Etelka felvétele



Kávás kosarakban viszik a lakodalmas kalácsot.  
Futásfalva, 1980, Finta Etelka felvétele



Szababan sütik a kalácsot. Esztelnek, 1984,  
Pozsony Ferenc felvétele



A világ leghosszabb kalácsa. Szentivánlaborfalva, 2010, Albert Levente felvétele



Csernátoniak németországi testvértelepülés ünnepén.  
Ulm, 1999, Szőkefalvi Nagy Ágnes felvétele



A kalács kelesztett tésztájának szaggatása.  
Erdőfüle, 2012, Böjte Ferenc felvétele



A kelesztett tészta kisírtése. Erdőfüle, 2012, Böjte Ferenc felvétele



A tésztaszalagok kivágása. Erdőfüle, 2012, Böjte Ferenc felvétele



A tészta szalagjainak fára való tekerése.  
Erdőfüle, 2012, Böjte Ferenc felvétele



A 6 méteres kalács. Erdőfüle, 2012, Böjte Ferenc felvétele



A 15 méteres kürtős. Uzon, 2010, Albert Levente felvétele



15 méteres kürtős. Uzon, 2010, Albert Levente felvétele



Az óriáskürtős felszeletelése. Uzon, 2010, Albert Levente felvétele



Így készül a 16,80 méteres kurtós.  
Oroszfalu, 2011, Iochom István felvétele



Falunap alkalmával készülő kurtós.  
Magyarkapus, 2012, Pozsony Ferenc felvétele



Kurtóskalács árusítása természetvédelmi terület bejáratánál.  
Tordai-hasadék, 2010



Becsomagolt kürtőskalács árusítása.  
Tordai-hasadék, 2010, Pozsony Ferenc felvétele



Széki kürtős sütése a Mátyás-ház szomszédságában.  
Kolozsvár, 2012, Pozsony Ferenc felvétele



A kalács forgatása a parázs fölött. Kolozsvár, 2010, Pozsony Ferenc felvétele



A tészta előkészítésének eszközei. Kolozsvár, 2010, Pozsony Ferenc felvétele



A kalács forgatása a parázs fölött. Kolozsvár, 2010, Pozsony Ferenc felvétele



Árusítás a román fővárosban. Bukarest, 2012, Pozsony Ferenc felvétele



A német Baumkuchen



A lengyel Sekacz



A litván Sakotis



A szakolcai szlovák Trdelník



A svéd Spettekaka



A francia Gateau a la broche



A folyékony anyag rácsöpögtetése