

ÉLETMÓD

Főszerkesztő

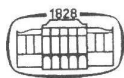
BALASSA IVÁN

Szerkesztők

FÜZES ENDRE
KISBÁN ESZTER

A szerkesztők munkatársai

H. CSUKÁS GYÖRGYI
FLÓRIÁN MÁRIA



AKADÉMIAI KIADÓ • BUDAPEST

MAGYAR NÉPRAJZ

nyolc kötetben

KÉSZÜLT A MAGYAR TUDOMÁNYOS AKADÉMIA
NÉPRAJZI KUTATÓINTÉZETÉBEN

Szerkesztőbizottság

PALÁDI-KOVÁCS ATTILA

a szerkesztőbizottság vezetője

BALASSA IVÁN	HOFER TAMÁS
† BODROGI TIBOR	OROSZ ISTVÁN
DOMONKOS OTTÓ	† TAKÁCS LAJOS
† DÖMÖTÖR TEKLA	† TÁLASI ISTVÁN
† GUNDA BÉLA	VARGYAS LAJOS

ANYAGI KULTÚRA 3.



AKADÉMIAI KIADÓ • BUDAPEST

A Felföldön nem készült minden héten lepény. Elsősorban nagyünnepi sütemény lakodalomban, gyermekágyas asszonynak, keresztelőn, karácsonykor és húsvétra. A 20. században gazdahelyen olykor megcsinálták kenyérsütéskor és tésztás hétköznapi is. Bár itt jellegzetes a lekváros is, mégis túros volt a legtöbb lepény.

A 16. század első negyedében húsvéti szentelt sütemény volt Magyarországon a túros lepény, a Sándor-kódex leírását azonban nem tudjuk társadalmi réteghez kötni: „Valamik kellének a kokonyához: avagy az husvéti kenyérhöz... sajt [=túró] és tej, tikmony, tiszta tészta: környül tésztából koszorú módra kell csinálni, meg kell sütni, meg kell szentöltni, egymásnak kell benne [belőle] küldözni, osztán a többit két tál között fel kell a polcra tenni” (Sándor-kódex 1518 k./1874: 216). Ugyancsak a húsvéti alkalmat megnevezve, kerek, mintegy 30 cm átmérőjű túros lepényt ábrázolt 1427-ben Kolozsvári Tamás, a század hazai táblaképfestészetének legnagyobb tehetsége, a garamszentbenedeki főoltár „Szent Bernát a barlangban” témájú tábláján (Keresztény Múzeum, Esztergom). Ezek a lepények készülhettek gyúrt tésztából is.

Kenyérsütéskor a kenyér érett tésztájából az egész magyar nyelvterületen csináltak kerek kenyérlepényt, amelyet a kemence fűtésének utolsó szakaszában, a parázssal betérített kemencefenék megtisztított közepére fektetve sütöttek meg. Mivel a kenyértésztából készült, alapanyaga búza és rozs egyaránt lehetett. A 30–35 cm átmérőjű lapos lepényeket a szűkebb Magyarországon azonnal elfogyasztotta a család melegen, zsírral-fokhagymával vagy tejfellel megkenve. Itt a lepény neve – a sütés körülményeire utalva – a Dunántúl nagy részén *langalló/langalli*, másutt általában *lángos*, szórványosan *lángelő* és *lepény* volt. Erdélyben a kenyérlepényt kapros ordával vagy gyümölccsel megrakva, tojásos tejföllel vagy szilvaízzel megkenve sütötték meg, a neve *lepény*. Ilyen kenyérlepény volt a karácsonyi tejfölös lepény is, amiből a kántálóknak adtak (Vágás, v. Udvarhely vm. Kisbán E. 1978b: 68). Elképzelhető, hogy a lakodalmi menetben felvonultatott *szilváslepény* finomabb, kalácstésztából készült (Gazda K. 1971: 4).

KALÁCS

A késő középkori-kora újkori parasztkalács két fő formája a kenyér módjára kiszakított cipó (*kerekes kalach*), illetve a fonott tészta (*fonth kalách, fonatos kalác*). Mindkettő töltelék nélküli, a kemence földjén, nagyünnepre sült. Kelt tésztájuk a kenyérnél finomabb összetételben készült. Rozskenyeres vidéken a különbség lehetett csak annyi, hogy a kalácstésztát búzalisztből dagasztották. Búzakenyeres vidéken a fonott kalács kezdetben készülhetett a kenyérétől nem különböző tésztából is. Úgy látszik, a korai időszakban a fonott kalácsok is kerek voltak.

Az újkori kalácsok tésztája finom összetételű (búzaliszt, vaj, tej, erjesztőanyag, esetleg tojás). A rázósziták használatának bevezetéséig a malmok egyféle egységes őrlményt adtak. A malmi rázósziták Magyarországon a 16. századtól kezdve bukkannak fel, de lassan terjedtek és ott sem használták következetesen, ahol fel voltak szerelve. A malom egységes őrlményét otthon, kéziszitákkal választották szét. Ritkább szitán kifogták a korpát, a megtisztított lisztből sűrűbb szitán átejtették a legfinomabb részt. Ezt a lisztlángot legfontosabb felhasználási területe nyomán *kalácslisztnek* nevezték, a 19. században ebből készült a rétes is. A 19. századi malomipari forradalom a kismalmokban is techno-

lógiai modernizációra vezetett. Kis és nagy malmok a parasztoknak két vagy háromféle étkezési lisztet őröltek: a legjobb minőséget kalácsnak, rétesnek, a következőt gyúrt főtt tésztának és kenyérnek, vagy három lisztminőség esetén a két utóbbit is különválasztva.

A ma használatos sajtoltsörélesztőt térségünkben Ausztriában, 1848-ban találták fel. Korábban sütemények kelesztésére, már ahol hozzáférhető volt, sörfőzdei felszínen erjedő élesztőt használtak folyékony állapotban. Ez megfoghatkozott, ahogy a sörfőzésnél áttértek az eltarthatóbb sörnyújtó fenéken erjedő élesztőfajták alkalmazására, amelyek viszont nem fejtik ki a kívánt hatást lisztbe áthelyezve. Új megoldás keresése eredményezte a fenti találmányt. Ezért mérték a (folyékony) élesztőt még kanállal az 1840-es években a szakácskönyvek (Czifray I. 1840: 440–441). A korábbi folyékony sörélesztő a parasztokhoz csak korlátozottan juthatott el. A Somogy megyei Lábodon a századfordulón például muzsikuskigányok asszonyai hordták a faluba, üvegben árulták. Itt tréfásan még ma is mondják: *Höjj, de erős vagy – akár a sörélesztő* (Kisbán E. 1966: 215). Az új találmány viszonylag gyorsan eljutott a magyar falusi lakossághoz. Az 1890-es években a sajtoltsörélesztő rendszeres használatával már számolnunk kell. A helybeli postamester 1897-ben írta a csupán közel 1500 lakosú Tiszanagyrev községről (Jász-Nagykun-Szolnok vm.), hogy az élesztőből, amit nemrégiben még nem is ismertek, most évente öt métermázsa fogy el „kenyér és más sütemények” sütéséhez, amit a postahivatal igazolhat – mert ezek szerint oda érkezett (Major B. 1897: 30).

A gyári sajtoltsörélesztő hozzáférhetősége előtt a parasztok kalácsai és egyéb kelt tésztái elsősorban a kenyér vidékenként szokásos erjesztőanyagával készültek. Amint a sajtoltsörélesztő hozzáférhetővé vált, kalácsnál, süteménynél azonnal áttértek erre, míg a kenyérnél csak később és részlegesen, vagy a házi kenyérsütés megszűntéig egyáltalán nem.

A parasztkalácsok legalább a 18. század végéig töltetlenek. A *pusztakalács* összefoglaló nevet az előbbiekkor kapták, amikor töltött kalács is megjelent. Kalácsforma számtalan volt, itt csak a legfontosabbakat említhetem. Azonos típusú kalácsforma szerepe vidékenként nagyon eltérő is lehetett. Bár esetenként azonosítható a kalácsforma korábban is, a 20. század első feléből ismert állapotokból indulok ki. A kalácsok szokások maradtak a sütőkemencék eltűntéig, olykor még azután is.

Kalácsot egyrészt forró levegőben (kemencében, később sütőben), másrészt nyílt tűz parázsánál sütöttek (kürtőskalács). Először a régebbi, kemencében sült kalácsokat nézzük meg. Ezek egyik csoportját azok a formák képezik, amelyeket elsősorban az év során nagyünnepre, karácsonyra, húsvétra, de előadódó lakodalomra és más jeles alkalmakra is sütöttek. E kalácsoknak két alapformája volt, kerek és hosszúkás. Az előbbi a régebbi. A kerek kalácsok közül a cipó formára kiszakított, a kemence földjén sült kalács a legegyszerűbb, amely Dél-Dunántúlon és a Tiszahátak vidékén volt még mindig szokásos, *cipó* néven. (A kenyércipót itt másként nevezték.) Az ugyanilyen, fonatlan tésztát többnyire mégis tepsibe helyezve sütötték már meg, a kerek tepsi lehetett egyenes vagy bordás oldalú. A fonatlan kerek kalácsok domináltak a Dél-Dunántúlon és Abaújtól Háromszékgig a keleti magyar nyelvterületen. Ugyanide a hosszú fonott kalácsforma alig nyomult be. A kalácsformák tekintetében ezek az archaikus területek. Telt közepű fonott, kerek nagykalács az Alföld peremterületein, valamint az Ipolytól az Ondaváig a Felföldön gyakori, Erdélyben szóróványosan fordult elő. A fonás módja különböző. Eredetileg ezeket is kemence földjén sütötték meg. Erdélyben előfordult, hogy a cipó módra kisza-

kított és kerek sütőedénybe helyezett kalács tetejére különleges alkalomra (menyasszonykalács) fonatos fedőréteget illesztettek' (Haáz F. R.–Siklódi P. 1932: 118). Hosszú fonott kalács dominált nagyünnepen a Kisalföldön, Észak-Dunántúlon, az Alföldön, valamint gyakori kalácsforma volt a Felföldön a Hernád vidékéig. Mindezek a kalácsok többnyire nagy, de nem óriási sütemények. Gyakran *nagykalács* nevet kaptak ott, ahol köznapibb kalács is szokásos volt (MNA VI. 409. térkép).

Egy másik csoportot képeznek azok a kemencében sült kalácsok, amelyeket az év során vasárnapra, munkaalkalmakra is megsütöttek amellet, hogy nagyünnepeken is szerepeltek. Ide tartozó telt közepű kerek sütemény, jellegzetes fonásmóddal az alföldi *dúc*, *duc* kalács, amit súlypontjával a Tiszántúlra eső elterjedésterületének jelentős részén így neveznek. E csoportba tartozik továbbá az egyébként Nyugat-Dunántúltól Moldváig elterjedt karika/koszorú alakú, lyukas kerek fonott kalácsok egy része. Ezek ilyen szerepben nagy zárt tömbben Dél- és Nyugat-Dunántúlon szokásosak. A csupán két térszagról tekert egyszerű formája Délnyugat-Dunántúlon dominált, elnevezése itt *kukoris*. Erdélyből szórványos adatok szólnak csigavonalban összetekert, telt közepű kerek kalácsokról (MNA VI. 410., 413. térkép).

A kalácsok szerepének alkalmait tekintve voltak kifejezetten lakodalmi kalácsok, nem mindenütt, de sok helyen (MNA VI. 412. térkép). Csak elvétve fordult elő ilyen differenciálódás Dél-Dunántúlon és Zempléntől Háromszékig a keleti magyar nyelvterületen, vagyis a két archaikus övezetben. Itt lakodalomban is csak az egyébként szokásos kalácsformák – jóllehet olykor speciális díszítéssel – szerepeltek.

Csak lakodalomra készült sok helyütt a koszorú alakú, lyukas kerek kalács. A lakodalmi menetben a tisztségviselők karjára, kulacsára, boros üvegére húzták, ajándékozták az eskető papnak, jegyzőnek, feldarabolva dobálták az utcán a lakodalmasokat nézőknek. Helyenként, így Kalotaszegen is, *perec* a neve.

A 20. században a Barstól az Ondava folyóig elterülő északi terület nagy részén, valamint a bukovinai magyar falvakban volt szokásos, hogy a nagyünnepen használatos kerek vagy hosszúkas nagykalács formából lakodalomra egy (vagy legfeljebb három) óriási nagy menyasszonykalácsot sütöttek. A sokszor 15–20 kilogrammos süteményhez bontással kellett megnagyobbítani a kemence száját. A szögletes óriás kalács mérete nem ritkán 60 × 40 centiméter volt. A kalácsok tetején lehettek téstábol rózsák, madarak és más díszítmények. Ezt a menyasszonykalácsot a menyasszony násznépe állította ki: keresztanya, nyoszolyóasszony sütötte. Ünnepeles menetben vitték a vőlegényes házhoz, ahol a lakodalom végén, az elhálás, kontyolás (vagy menyasszonytánc) után vágta fel, és a menyasszony szétosztotta a vendégeknek. Ilyen óriás lakodalmi kalácsot a palóc területen többfelé ma is sütnék (Schwalm E. 1981). 1961-ben Csitáron (Nógrád m.) az óriáskalácsot egyazon lakodalomra két méretben sütötték: a *templomkalácsból* vagy *osztogató kalácsból* a menyasszonynak és vőlegénynek is volt egy-egy, ezeket vitték a templomba, s a fiatalok keresztanya osztogatta a hívatlanoknak. Ugyanekkora (34 × 24 cm, 12 cm magas) a menyasszony *kontykalácsa*, amit a kontyolás után osztott szét a vendégeknek. Az *örömkalács* 48 × 45 cm, 16 cm magas, ezt díszítették fel olyannyira, hogy a cifraságok alatt a kalács már nem is látszott. A menyasszonnyal együtt vitték a vőlegényes házhoz. A két utóbbi kalács egy korábban egyetlen sütemény kettéválása a lakodalom rövidülésével (MNA kézirat, Kisbán E. gy.). Akár ilyen óriási volt, akár közönséges nagykalács a menyasszonykalács, a Felföldön gyakran *örömkalácsnak*, helyen-

ként *nyoszolyókalács*nak nevezték. Az ugyancsak a Felföldön használatos *morvány* kalácselnevezés egyszerűen 'nagykalács' jelentésű; lehet kerek vagy szögletes, nagy vagy óriás fonott sütemény. A *morvány* a 18. század elején is kalácsként ismeretes. 1827-ben a Putnok vidéki gömöri parasztlakodalmakban Balogh Sámuel már pontosabban: hosszú és kerek, nagy fonott *morványkalácsokról* szólt, 1857-ben az Ipoly menti palócoknál a *morványt* Reguly Antal említette. Az óriás kalács korábban nem korlátozódott a fenti területekre. A 19. század elején az ormánsági Vajszlón is óriás kalácsról tudósítottak, amelyet ott a jegyalkuban a menyasszony anyja számára kötöttek ki rendszeresen egyebek mellett, a vőlegényes ház állította elő, *anyakalács* a neve, „melly közel akkora mint egy Vámkerék” (Jeremiás S. 1827–28/1954: 520). Orbán Balázs 1869-ben a gyimesi csángó lakodalomból tudósít óriás kalácsról *Szent János* néven: „... a Szt. János vagy is a nagy kalács ... mely tészta-nemű virágokkal, tojásokkal, aranyozott ékítményekkel felcifrázott roppant alkotmány, a gazdasszonyi ügyességnek valódi remeke, hogy minél szebb és nagyobb legyen a Szt. János, az az örömanya hiúsága” (Orbán B. 1869: II. 81).

Voltak végül rácsos lakodalmi kalácsok. Legelterjedtebb az a kerek rácsos kalácsforma, amit négy, majd további négy tésztarúd összekulcsolásával alakítanak ki és egy kilencedik keretezi be. Elterjedésterületének keleti szélén volt egy sorral kevesebb, csak öt tésztarúdból formált változata is. Használati területe a Kisalföld, Észak-Dunántúl és mélyen benyúlik az Alföldre. Jellegzetes elnevezései *kalinkó*, *rostás lepény*, *fonott lepény*, *kulososkalács* (MNA VI. 412–413. térkép). *Rostás* azért, mert rosta vagy szita tetején fonták, ahonnan két asszony könnyen tette át a sütőlapátra. *Lepény* a Szigetközben, ahol minden lapos sült tésztát *lepénynek* neveztek. Eredetileg nagyon sok (100–120 darab) készült belőle lakodalomra. A lakodalmas menetből feltördelve dobálták a nézőknek, az étkezésnél hús mellé ették kenyér helyett. Erről 1847-ben is írtak egy Magyaróváron kiadott vőfélykönyvben: „Itt van a végső tál / Kin a Pecsénye áll / Jó fonyott lepényekkel” (*Vőfélykönyv* 1847: 21). Más formájú rácsos kalácsok kistáji jelentőségűek. Ilyen a nagykunsági *ablakos kalács*, az előbbitől eltérően merőlegesen összerakott, sodort tésztarudakból kialakult ablakszemekkel.

A gallyak burkolataként megsütött kalácstészta a legsajátosabb sütemény. Az Alföld kivételével minden országrészen előfordult még a 20. században, főként az elején, a menyasszony számára készült lakodalmi életfa. Ez több egyenes vagy pedig egy többfelé ágazó gally, feldíszítve. A gallyakat nagykalácsba, óriás kalácsba vagy akár kulcsoskalácsba állították, másodlagosan a kalácsot helyettesítő faaljzatba. A tulajdonképpeni díszítés előtt a lehántott gallyakat tésztával vonták be. A tésztát vagy rajta sütötték meg, vagy külön előre. A bevonáshoz kalácstésztát, olykor forgácsfánk tésztáját használták. A gallyakat szorosan betekerték tésztaszalagokkal és kemencében vagy nyílt tűzön parázs-nál, olykor zsírban lábosban sütötték meg. Az előre sült burkoló tészta fakanálynélen zsírban sült pici kürtőskalács forma vagy lyukas közepű pici fánk. Ezeket ráhúzták a gallyakra. (A tésztaburkolatot később sokfelé színes papír váltotta fel.) A beburkolt gallyakat tésztamadarakkal, füzérbe fogott tésztavirágokkal, tésztagyümölcsökkel („mogyorófánk”) díszítették. (Később helyenként színes mézeskaláccsal túldíszítették.) A tésztába sült életfa a 20. században Dél-Zalában, Dél-Somogyban, a Balaton mindkét partján (itt a század elején már csak emlék), a volt Komárom vármegyében (Martos), a volt Esztergom vármegyében (Bény), Nógrádban (Schwalm E. 1981: 355, 365), valamint nagy összefüggő területen a Székelyföld egy részén volt szokásos (Molnár I. 1958). Az

életfás kalácsot ünnepélyesen hordozták a lakodalmi menetben, a lakodalom végén a gallyakat széttördelve szétosztották a vendégeknek. Jellegzetes elnevezése a Székelyföldön *prémes*. Előfordult a régiesebb *perémes* alakban is (Haáz F. R.–Siklódi P. 1932). Ez 'szegélyezett' jelentésű, nem világos egyelőre, mi az alapja (gallyak szegélyezik a kalácsot vagy a tészta burkolja be a gallyakat). A *prémes* süteményt az annak erdélyi elterjedésterületén, a maroszséki Kibédén született Mátyus István 1787-ben említette (Mátyus I. 1787: 109, 113). 1868-ban udvarhelyi (Nyikó melléki) székely lakodalom kapcsán Orbán Balázs részletesen leírta: „A *prémes* egy eredeti és csak ez alkalomra használt székely sütemény, kerek idomú kalács, melynek külkerülete tésztaszelettel van szegélyezve, benn pedig kikoczkázva; ezen kerület és koczkákba van szurdalva a *prém*; a prémet pedig arasznyi, vastag vesszőcskék képezik, melynek zöld lombos ágaira vékony fonadékba tekert vagy dió nagyságba idomított (zsírba kisütött) csemegék vannak aggatva” (Orbán B. 1868: I. 111). Marx Rumpolt, aki Erdély környékéről („Kisoláhország”) származó magyar születésűnek mondja magát, 1581-ben csemegefogásban grófok és más főurak asztalára *ein Beltz* [Pelz] *der gemacht sey von gebrentem Teig* (egy prém, amit tésztából kell sütni), illetve nemesek asztalára *Beltz* [Pelz] *der Gebacken* (sült prémes) süteményt ajánl reprezentatív közép-európai szakácskönyvében (Rumpolt, M. 1581: 31 verző, 36). Készítésének módját sajnos nem közölte. „Prémes” nevű sütemény a német nyelvterületről ezenkívül egyelőre nem ismeretes. Érdekes az erdélyi életfa sütemény nevével való megegyezés. További vizsgálatot igényel, vajon Rumpolt gondolhatott-e erdélyi süteményre. Az erdélyi élő lakodalmi fácskákról (fenyő) – melyeken tészta csak felfüggesztve volt – itt nem szólok.

Az emberábrázoló kalácsok nem foglaltak el feltűnő helyet a magyar népi kultúrában. A menyasszonyi kalácsokra állítottak sokfelé kicsi, tésztából készült emberpárt. Somogyban Kaposkeresztúr környékén karácsonyra sütöttek Ádám-Éva nevű emberpárt. Legfeltűnőbb a csecsemő nagyságú és formájú, a zalai Hetésben az 1910-es évekig szokásos fonott kalács. Ez a főkeresztanya ajándéka volt a keresztelői lakomára, végül már lakodalom alkalmával készült. Sokszor pékkel süttették meg. *Fumu* elnevezésével egy ugyanott a 15–16. században is használatos süteményelnevezést (*fumoly*) éltetett tovább, de annak kora újkori mérete és formája nem ilyen volt. A *fumu* kalács alapját a századfordulón dióval, mákkal, almával megtöltött három tésztarúdból fonták. A csecsemő alakú kalács legközelebbi párhuzama Közép-Burgenland német községeiből ismeretes (Dömötör S. 1959).

Kalácssütéskor, kenyérsütéskor rendszeresen készült a tésztából gyerekeknek egy-egy kicsi madár. Ilyen madarak a lakodalmi kalácsoknak is gyakori díszei.

A kalácsok külön osztálya a töltött kalács, mákos, diós, olykor lekváros. Minden ünnepen, kisebbeken is, mindenfelé előfordul a 20. században. A kérdés az, hogy mióta szokásos paraszti környezetben. Megerősítésre vár az a képzeletbeli helyzet, miszerint 1793-ban Gvadányi József *mákos kalácsot* is rendelt hősének, Rontó Pálnak keresztelői lakomájára módos borsodi paraszteszaládban. Az 1900 körüli századfordulón a töltött kalács általánosan szokásos, a kortársak közül 1894-ben Istvánffy Gyula a Mátraalján (mákos, lekváros patkó), 1901-ben Koritsánszky Ottó a tolnai Kölesden (mákos kalács) lakodalomban találkoztak vele.

A *kuglóf* a kalácsfélék ismét külön fiatal osztálya. Tésztája abban különbözik, hogy nem dagasztással, hanem keveréssel készül, több vaj és lehetőleg cukor kell bele. Az

összekevert, jól felvert tészta sütés előtt a bordás kuglófsütő edényben kel meg. Az ausztriai eredetű (*Gugelhupf*) sütemény első magyarországi nyelvi emléke 1835-ből való (*kuglupf*). Ausztriában először 1699-ben, főúri szakácskönyvben szerepelt (Neunteufl, H. 1978: 109). Hozzánk az új sütemények készítésének a 18. század végén kibontakozott úri divathullámával érkezett. Gazdaságilag virágzó vidékeken a nyugati országrészen helyenként igen gyorsan eljutott a parasztokhoz is, legnagyobb ünnepekre, a lakodalomra. A megbízhatónak ítéltető rábaközi vőfélykönyv 1867-ben a süteményfogásban a mákos rétes mellett „Van itt még kalács is, perecz, lepény, *kugli*” süteményeket jelent be (*Vőfélykönyv* 1867: 9). 1840-ben a Duna-Tisza közti Kecel községben kiemelkedően gazdag, modern felszerelésű parasztháztartásban volt már három „kuglófsütő” edény, a sütemény azonban itt még nem terjedt el (Bárth J. 1984: 304). A kuglófsütés a faluban az 1910-es évek újdonsága, az 1920-as évektől nem hiányozhat lakodalomból. Erre az alkalomra a bordás kuglófsütők mellett egész utcák cseréplábosait is összeszedték. Nyugat-magyarországi megjelenése után a kuglóf a parasztok közt kelet felé későbbi hullámokban terjedt. Északkelet-Magyarországra és Erdélybe a 20. század közepéig sem jutott el. A sütemény elnevezései Nyugat-Dunántúlon *kugli* és *kuglihupp*, innen keletre az irodalmi *kuglóf* és alakváltozatai. A Vág és az Ipoly közti vidékeken ezt nevezik *buktának*, illetve *babának*. Elsősorban lakodalmi sütemény (MNA VI. 411., VII. 445. térkép).

Nyílt tűzhely parázsánál sült nagykalács a közép-európai szakácsművészetben a 16. század végén már nem újdonság, hozzánk azonban lassan érkezett el. Amikor Bornemiszsa Anna az erdélyi fejedelmi udvarban Rumpolt szakácskönyvét 1680-ban lefordíttatta, a süteménynek (*Spießkuchen*) még nem volt magyar neve, a fordító egyszerűen *fánk*nak nevezte (Rumpolt, M. 1581: CLXVII. 20. recept; Rumpolt, M.–Keszey J. 1680/1983: 224. 20. recept). *Kürtő kalács* néven idehaza 1723-ban, erdélyi nemesasszony Apor Péternéhez írt levelében találkozunk vele először (Csefkó Gy. 1950: 257). Gyakoribb neve Erdélyben rövidesen *kürtőskalács* lett, bár *kürtőspánkó* (kürtősfánk) is előfordul. 18. század végi kolozsvári összeírások a sütés sajátos eszközéről, a *kürtőskalácssütő-fáról* is tudósítanak. A sütemény magyarországi elnevezései *dorongos fánk* (1789: Csefkó Gy. 1950), *dorongfánk*, *botra tekercs*, a német *Baumkuchen* tükörfordításai. A sütemény Erdélyben és kisugárzó területén teljes körben eljutott a paraszti rétegekhez, bár egyelőre nem tudjuk, mikor. Egyébként Magyarországon paráznál sült kalács falusi készítéséről csak Észak-Dunántúl több, gyakran kismemesi községéből tudunk, ahol azonban elhagyták a 20. század elején. A kürtőskalács készítésénél vékonyra nyújtott finom kelt tésztából mintegy 2 cm széles csíkokat vágnak, és ezt a tésztaszalagot kürtőskalácssütő-fára, dorongra tekerik fel úgy, hogy a tésztacsíkok széle egymásra tapad és egybesül. A kürtőskalácssütő-fa legegyszerűbb formájában egy darab keményfából készült nyeles eszköz. A tészta helye ezen a 9–10 cm átmérőjű, 30–35 cm hosszú, hengeres, esetleg enyhén keskenyedő csonkakúp alakú rész, amely egyik oldalon hosszú, vékony nyélben, a másikon a feltámasztást szolgáló rövid, vékony szakaszban folytatódik. Az eszköz teljes hossza mintegy méternyi. Hengeres részére gyakran cserépporítás kerül. A nyél lehet vasrúd is. Az eszközt a kalácssütés idejére két oldalon állványra támasztva forgatják parázs felett. Közben a tésztát vajjal, kacsazsírral öntözik, cukros tojásfehérjével kenetik, esetleg vágott dióval is meghintik. Az egyetlen ismert dunántúli *botratekeressütő-fa* nem nyeles.

A kürtöskalács a 20. században szokásos volt a bukovinai és moldvai magyaroknál, a legfontosabb kalács Erdélyben, fontos sütemény észak felé Szilágyban, Szatmárban, Ugocsában és fent Ungban is, északnyugaton pedig benyúlva Bihar és Hajdú vármegyék területére (Debrecen: *fánsült kalács* 1935) (MNA VI. 410. térkép). Mindenütt ünnepi sütemény, lakodalomra, farsangra, újévre, helyenként gyermekágyas asszonynak ajándékba készül (MNA VII. 445., 460., 462. térkép). Kis méretű változata a hasonló módon feltekert, zsírban sült tészta (*kürtősfánk* kisalföldi mezővárosokban). Itteni központjával és súlyával a parázson sült kürtöskalács az újkori erdélyi táplálkozáskultúrának méltó jelképe.

PEREC

Kisebb-nagyobb, karika alakú apró pereceket a parasztháztartások általában *perecsütő*, abból élő asszonyoktól vásároltak. Debrecenben a perecsütők már a 17. században céhszerű társaságba tömörültek. A perecsütő központok piackörzete gyakran területfedő határokkal illeszkedett egymáshoz. Jelentősebb pereckészítő központ volt a 20. században Debrecen, Erdőhorváti a Hegyalján, Somodi a volt Abaúj-Torna vármegyében, Kapuvár-Csorna a Dunántúlon. A perec tésztája különféle összetételű, többnyire kelt, lehet keményebb vagy porhanyósabb. A legfinomabb perecet előbb főzik, aztán sütik meg. Ilyen főtt perec a 12–15 cm átmérőjű *rábaközi perec* is, amelynek készítése parasztháztartásokban délkelet felé a Bakonyig elterjedt. *Vert perec* nevét ugyanez onnan kapta, hogy szalalkálival (sütőpor) lazított zsíros, tojásos tésztáját fejszenyéllel verve dolgozták ki. Lakodalomra, húsvétra sütötték, házi készítése a századfordulón már szokásos (MNA VII. 444. térkép). A vásárolt perec országszerte vásárfia, vagy apró sütemény volt ünnepen (Bakó F. 1952).

OSTYA

Az ostyasütés a kora újkor közép-európai és hazai szakácskönyveiben sorozatosan szerepel. Az ostyával ételként a parasztlakosság úgy került kapcsolatba, hogy a katolikus egyházban középkori gyökerű szokás volt, hogy karácsonyra a pap, a kántor, a tanító a családoknak ostyát vigyen, ami december 24-én a karácsonyi vacsorán szerepelt. A szokást a reformáció után megtartotta az evangélikus egyház is. Az ostyahordás Magyarországon a 18. századtól kezdve fokozatosan szűnt meg. Ezzel többnyire az ostya is eltűnt a karácsonyi étkezésről. Megmaradt azonban szórványosan, illetve összefüggő övezetben is a Szigetköztől a Hernádig terjedő északi területen. Itt egyrészt vásárolták, másrészt számos parasztháztartásban volt az újkorban ostyasütő vas, amit mások is kölcsönözhettek. Ez hámorokban vagy falusi kovácsmesternél készült. Sütőfelülete páros kerek vagy szögletes, mintával díszített vaslap, ollószerűen nyitó-záró hosszú nyélen. Fejét felhevítik, a sütőlapokat zsírozzák és az egyikre ráöntik a tejjel, vízzel, liszttel, tojással kevert tésztát, ami az eszközt összecusukva a két vas között sül meg. A házi ostyasütés legtovább legélénkebb maradt a palóc területen (*malomkalács*, *molnárkalács* néven), ahol a karácsonyi alkalmakon kívül lakodalomra és más ünnepekre is csinálták (gyermekágyasnak, fonóba), helyenként ma is készítik. Háziiparszerű ostyakészítés szokásos a 20. század derekán Gyöngyössolymoson, Felsőtárkányban és Mező-