

KÜRTÖSKALÁCS, KÜRTÖSKALÁCS

1. Miután a nemrégiben elhunyt nyelvemlékvé, Nagy J. Béla a címbeli pompás tésztaféleség előtagjának *kürtös-* és *kürtös-* írásmódjával kapcsolatban felsorolta a tőle ismert irodalmi adatokat, megjegyezte, „lehetséges, hogy a kiejtés a kalács-nem hazájában, Erdélyben is változtatja a rövid ö-t a hosszú ó-vel (*kürtös kalács, kürtös kalács*)”. A *kürt* és a *kürtő* szó közös eredetére való utalása megemlékezésével Nagy arra következtetett, hogy a rövid és a hosszú magánhangzós változat más-más, bár rokon szemlélet eredményeként keletkezhetett: a *kürtös-* előtagú változat a *kürt*, a *kürtös* előtagú meg a *kürtő* szó összetételi tagként való felhasználásával (MNy. XL, 307—8; l. még Msn. XVI, 29, 54).

Alig van erdélyi tésztaféle, amely annyit foglalkoztatta volna Nagy fejtegetése után és ezt megelőzően tőle függetlenül is az érdeklődőket, mint éppen a *kürtöskalács*. Helyesírása kérdését egészen futólag először Kelemen József vetette fel és döntötte el a hosszú magánhangzós változat javára (Msn. XII, 148). Bán Jánosné, Császár Károly és Lestyán István hozzászólásai után, úgy látszott, hogy a hosszú magánhangzós változat kerül ki a hozzászólásokból győztesen. Nagy azonban kissé bizonytalankodott és a további hozzászólásoktól tette függővé a döntést, a kérdéshez történeti vonatkozásban is legalaposabban hozzászóló Csefkó Gyula, a magyar szó- és szólástörténetnek egyik nagy mestere bizonytalankodva ingadozott a kétféle írásmód között (MNy. XLVI, 256—8), habár ő is inkább a *kürtő* szót látta az összetétel első tagjában. Magának e kalácsnemnek eredetére nézve úgy nyilatkozott, hogy mivel Apor Péter Metamorphosis-ában a régi erdélyi ételek között nem is említi a *kürtöskalács*-ot, aligha lehet régi és „eredeti” erdélyi magyar étel. Apor hallgatásából valószínűbb szerinte az, hogy a régi erdélyi hagyományok nagy siratója, Apor azért hallgatott volna, mert „náj-

módi”-nak tartotta a kalácsfajta fogyasztását is. Csefkó szerint az erdélyi magyarság alkalmasint az erdélyi szászok révén ismerhette meg ezt a tésztanemet. Az a szász szó (*pönkuchn*) azonban, melyre Csefkó hivatkozik, aligha a *kürtöskalács*, hanem inkább a *pánkó* (*fánk*) erdélyi szász neve (l. erre EtSz.; MNy. LIX, 475—8; Nagy Jenő: LX, 352; TESz.).

2. Magam ezt az ünnepi tésztaszámba menő kalácsnemet kora gyermekkoromtól fogva jól ismerem, Erdélyben, különböző falusi és városi környezetben is gyakran jutottam közelebbi ismeretségbe vele, nevét meg éppen számtalanszor hallottam emlegetni. Magam ugyan a nevet jobbra *kürtöskalács* formában használom, de nagyon gyakran rátevedez nyelvem a szűkebb pátriámbéliekével együtt a *kürtös-*, sőt a *kürtös-* ~ *kürtös-* előtagú ejtésre is. Szilády Zoltán Miriszlóról *kürtösfa* és úgy látszik, *kürtöskalács* tájszót ismert (MNy. III, 331), és az ilyen helyesírású alakot használja több nyelvjárási szójegyzék egybeállítója, sőt nem egy múlt századi szótár is (l. erre: Csefkó: MNy. XLVI, 257). A nagy mester, Kelemen Lajos kolozsvári és maroszéki emlékei alapján a kalácsnem nevét *kürtöskalács* alakúnak ismerte. Ugyanezt az alakot használja háromszéki nyelvjárási sajátságokat őrző édesanyja kiejtése, saját háromszéki, aranyosszéki és kolozsvári emlékei alapján Gálffy Mózes. Háromszéken ma is ez az alak él. (Gazda Ferenc és néhai K. Sebestyén József egykori szíves szóbeli közlése.) Márton Gyula is a Szilágyságból *kürtös-* és *kürtőis-* előtagú formát ismer. Csúry Bálint pedig e tésztanem neveként a *kürtőskalács* alak mellett a *kürtősfánk* formát is közli (SzamSz.). Az aradi származású néhai Blédy Géza szerint nálukfelé nem ismerik e kalácsnemet. Maga tehát csak Erdélyben ismerkedhetett meg vele, emlegetni is csak itt hallhatta; ő a nevet *kürtös-* előtaggal ejtette.

3. Ami aztán a címbeli kalácsnév szótörténeti vonatkozásait illeti, az erdélyi házi „édesipar” e kedvelt termékére a NySz.-ban és az OklSz.-ban nem talállok adatot. A NySz.-beli hiány teljesen indokolatlan, hiszen e szótár anyaggyűjtésekor felhasználták Baróti Szabó Dávidnak mind a Kisded Szótárát (1792), mind pedig ugyan-

csak tőle »A magyarság virági«-t (1803). Ebben pedig mindkettőben megvan a *kürtő* szó alatt a tésztanem is, így: „*Kürtő Kürtős Kalács*, botra tekerts, bot-kalács, rudas fánk“ (MVirTold.). Kétségtelen, hogy Baróti Szabó háromszéki emlékei alapján iktathatta bele Toldalékába a *kürtőskalács* szót, sőt e korból származó emlékek alapján kerülhetett bele a szójegyzékbe a *botratekerics* névváltozat is. Ezt ugyan a MTsz. szerkesztője a Pótló utalások tanúsága szerint ismerte (l. *bot* al.), de utalószava (*fára-tekerics*) alatt hiába keresem. Nemigen hiszem, hogy háromszéki adat lenne a Toldalékban szereplő *botkalács* és *rudasfánk*, legalábbis Erdélyből ezeket a névváltozatokat nem ismerem. Ezeket a sok világot bejárta Baróti Szabó alkalmasint más vidékeken gyűjthette, ha ugyan nem maga toldotta az édes gyermekkori emlékeit idéző *kürtőskalács* névhez mintegy értelmezésként. A háromszékinak sejthető Baróti Szabó-féle adatok láttán nem feltűnő, hogy Cs. Bogáts Dénes háromszéki oklevél-szójegyzékében is a következő adalékokat találjuk: 1810: „Egy *Kürtős kalács sütőfa* cseréppel behuzva“. 1834: „*Kürtős sütőfa* 1 xr“. 1838: „Négy kis lapító és egy *kürtős kalács sütő fa*, betsü áron 22 xr.“ (HszSzj.).

Időben azonban mégis nem a Bogáts-féle 1810-ből való adat az első, hanem az az előfordulás, amelyet nemrégiben az Apor levéltár Kolozsvárt őrzött egyik legértékesebb részének, az Apor Péter családi levelezését magában foglaló részlegnek egyik misszilisében olvastam. Most, hogy ezt fel akarom használni — Csefkó utalása nyomán —, látom, hogy a szóbanforgó levél Apor Péter leveleskönyvének sok más darabjával együtt ki is van adva. Gróf Ferratti Lajosné Kálnoki Ágnesnek nagynénjéhez, Kálnoki Borbálához, Apor Péter feleségéhez 1723. december 22-én a moldvai vajda jászvásári udvarából ezeket írja: „... a méltóságos vajdáné kéreti... mely inas felől ígerte kegyelmed jó akaratját, hogy megtaníttatja, most postákkal kiküldötte, kérvén kegyelmedet... ne sajnálja kegyelmed annyi jóakaratját, mind cipósütésre és egyéb gyenge süttögetésekre és *kürtő kalácsra* megtanítani“ (MonIr. XXXVII, 120; id. Csefkó is, i.h. 257). Ennek az adatnak és Baksay Sándor ugyanilyen *kürtő*-előtagú

tésztanem nevének ismeretében Csefkó úgy vélekedett, hogy az erdélyi kalácsféleség eredeti neve nem is *kürtős-kalács*, hanem *kürtőkalács* volt.

Valóban a tölem az ESzT. számára gyűjtögetett anyagban is a legrégebbi adalékban ez a Csefkótól eredetibbnek tartott forma fordul elő. Egy kolozsvári konyha felszerelését őrző 1772. évi leltárból ugyanis egy ilyen adalékot írtam ki: „*Kürtő kalács Sütő tserép*“. Egy másik kolozsvári összeírás 1793-ban azonban már „*Kürtős Kalács forma*“ alakban tartotta fenn e kalácsnem készítésében szerepet játszó eszköz nevét. Egy megelőző évbeli összeírásból ezt jegyeztem ki: „*Kürtős kalács forma*“. A Kolozs megyei Mezőőr egyik 1811-i udvarházösszeírásában a konyhaszerek között „egy *Kürtős kalács sütő fa*“ is előfordul. Petrichevich Horváth Károlynak a Kolozs megyei Felsőzsukon levő javai 1827-i összeírásából ezt jegyeztem ki: „*Kürtős kalács sütő fa* tserével 1“. 1810-ben néhai Sziogyártó Trintsini Mihály ingóságainak marosvásárhelyi összeírásából jegyeztem ki a következő adatot: „Egy *Kürtős kolács sütő fa*“. Gr. Gyalakúti Lázár József 1822-ből való nyáradszentannai udvarház-leírásában a konyhaeszközök között egy ilyen adalék olvasható: „Egy *Kürtős Kalács sütő fa*“.

Ezeknek az adatoknak ismeretében a *kürtős*-, illetőleg *kürtő*-alak közötti kérdést hirtelenjében az előbbi forma javára dönthetnők el, ha a XVIII—XIX. századi források ilyen tekintetben megbízhatatlan hangjelzése nem intene óvatosságra. Kellő óvatossággal éppen ezért csak annyit mondhatunk, hogy — úgy látszik — a forrás-leírók kiejtésében a *kürtős*-előtag lehetett az általánosabb. A mai erdélyi kiejtésre a két alak váltogatva való használatát az eddigi adatok alapján valószínűnek kell tartanunk, úgy azonban, hogy gyakoribbnak mégiscsak az eredetibb *kürtőskalács* alakot kell tekintenünk.

4. Mert aki a *kürtőskalács* készítését és eredeti alakját ismeri, annak nem lehet kétsége afelől, hogy e kalács-nem neve a *kürtő* szóval és nem a *kürt* hangszernévvel van kapcsolatban. Már az itt felsorolt történeti adatok is utalnak arra, hogy a *kürtőskalács* sütésében fontos szerepet játszik valami faeszköz. Hogy

ez a faeszköz az idézett történeti adatok korában milyen lehetett, azt tárgyi emlékek híján pontosan nem tudom, de úgy hiszem, nem sokban különbözött azoktól a kürtőskalács-sütő fákól, amelyeket gyermekkoromban még nagymamám, édesanyám és mások háztartásában Désen meg másutt is láttam, és láthat még kisvárosi és falusi házakban ma is bárki. Megerősít vélekedésemben néhai K. Sebestyén Józsefnek a háromszéki kürtőskalács-sütéssel kapcsolatos ama egykori szíves szóbeli közlése is, hogy ott az ilyen sütőfák nemzedékről nemzedékre öröklődtek, s maga látott aránylag egészen régi, XVIII. század végi — XIX. század eleji darabokat is. Maga a fa egy körülbelül 1 méter hosszú vasrúdból és egy körülbelül 30—35 cm hosszú, 9—10 cm átmérőjű fahengerből áll. E henger tengelyvonalán középen fut át, mozdíthatatlanul rögzítve, az említett vasrúd. A vékony, körülbelül 2 cm-es lapos szalagokra nyújtott, finom kalács-tésztát erre a hengerre tekerik fel úgy, hogy a kalács-síkok széle szorosan egymáshoz tapad, és sütés közben úgy egybesül, hogy 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 a vendégek elé ilyen alakban teszik, s a fogyasztók a szalagszerűen foszló tésztát ilyen jellegzetes alakjában látják, nyilvánvaló, hogy a névadási szemlélet csak a kalács-tészta kürtő alakjából indulhatott ki. A kürtő faluhelyen és városon is mindennapi, közönségesen ismert dolog, a kürt annál kevésbé. De különben is ezt a tésztanemet alakjáról csak nagyon erőszakolt szemlélet nevezhette volna el a kürt-ről.

5. Ami a történeti adatokból kiemelhető tanulságokat illeti, az 1810-ből való adat, mely cseréppel behúzott kürtőskalács-sütőfáról beszél, meg az 1827-i, amely kürtőskalács-sütőfát cserépével együtt emleget, érdekesen azt mutatja, hogy régebben a sütőfát cseréppel vonták be, hihetőleg azért, hogy a sütés tökéletesebben menjen. Az 1772-ből való kolozsvári adat kürtőskalács-sütő cserépére már nem ilyen fahenger-behúzó cserépre vonatkozhatik. Mint ugyanis K. Sebestyén közléséből is tudom, faluhe-

lyen a kürtőskalácsot a nyitott tűzhely padkájára kihúzott bőséges parázon sütik úgy, hogy egy vékony vas-, pléh- vagy régebben cseréptepsiféle köré húzzák a szemet. A tepsi két végén egy-egy felálló vasvillába vagy két felállított téglába vájt rovátkába illesztik bele a sütőfa vasrúdjának két végét, és úgy forgatják a kalács-tésztát, hogy egyenletesen pirosra süljön. A tésztát egy hosszú fakanállal vagy „libatollú“-val állandóan öntözgetni kell friss olvasztott vajjal, libazsírral, illetőleg ke- negetni kell cukrozott tojásfehérjével azért, hogy szép pirosra, fényesre, ropogósra, de ugyanakkor foszlósra süljön. A lecsorgó vaj, zsír az előbb említett tepsifélebe csepeg bele. A háromszéki származású Nagy Aladárné édesanyjától és 1950 körül 70 éves nagynénjétől hallotta, hogy az ő fiatalkorukban még cserépen süttették a kürtőskalácsot. Arra azonban nem emlékeztek, hogy az egész eszköz cserépből lett volna. Ez egyébként lehetetlen is, hiszen a cserépsütő csak olyan lehetett, hogy fahengerre lehetett ráhúzva a cserép-köpeny, amely hengeren aztán a szerkezet forgatásához szükséges vasrúd volt szerelve.

A történeti adatokból az is kiderül, hogy Háromszéken egyszerűen kürtő-nek is hívták a kürtőskalácsot. Ezt a jelentéstapadással keletkezett alakot magam is hallottam, legalábbis ilyen kérdésekben: *Kérsz még kürtőt?* Háromszéken a XVIII. század elején, Kolozsvárt pedig ugyanazon század végén láthatóan a *kürtőskalács* alakot vagy legalább ezt is ismerték. Ez megint csak amellett bizonyít, hogy a szemlélet a *kürtő*ből indult ki. A Bátky Zsigmondtól (MgNépr². I, 84) idézett *kürtkalács* név sem mond ellent ennek, mert hiszen a *kürtő* a *kürt* származéka (MNY. XXII, 319; SzófSz.). Így érthető az is, hogy a beszterce-naszódi Zselyken a *kürtőskalács* neve *kürt* ~ *kürt*, a kürtőskalács-sütő fát pedig ugyanott *kürtfának* nevezik (Az odavaló Hunyadi Ödön szíves szóbeli közlése). Megjegyzendő, hogy közlőm felvilágosítása szerint itt a sütőfa valóban teljesen egy darabból faragott fa. Ez lehetett ennek az eszköznek eredeti anyaga. Később egyes vidékeken, alkalmasint a fazekasközpontokhoz közelebb eső helyeken ezt cseréppel vonták be. Újabban, Hunyadi közlése szerint Magyar dé-

csén például a kürtöskalács-sütéshez használt henger-
szerű formát már nem fából vagy cserépből, hanem pléh-
ből készítik. A gazdasági életben való változás, mint any-
nyi mindent, így alakítja át ezt az egyszerű eszközt is.

6. Az elmondottak után, úgy látszik, hogy a helyes-
írás szabályozására hivatott MTA a történeti meggondo-
lások és az Erdély-szerte eléggé általános hosszúmagán-
hangzós forma figyelembevételével megnyugtatóan dön-
tött a *kürtöskalács* írásmód mellett [HSz. (1954); HTSz.²]
akkor, mikor már nálunkfelé is bizony elég ritkán lát-
hatni-hallhatni ezt, a hovatovább csak falusi lakodalmak-
ban elénk kerülő kalácsfajtát, illetőleg ennek nevét.

1950/1968