
A KÜRTŐSKALÁCS TÖRTÉNETE

A kürtőskalács eredete és rokonsága

A kürtőskalács az erdélyi magyarság, különösen a székely vidék ünnepi süteménye. De számos európai nemzet képviselője is otthon érezné magát egy székely lakodalomban: az erdélyi szászok mellett a svédek, a litvánok, a lengyelek, a németek, az osztrákok, a csehek, a morvák, sőt a szakolcai szlovákok és a pireneusi franciák is forgatott dorongon süttött édes süteményt készítenek ünnepi alkalmakra.

A magyar kürtőskalács, a német Baumkuchen, az ónémet Ayrkuchen vagy Spiesskuchen, az osztrák Prügeltorte, a szász Baumstriezel, a svéd spettekaka, a szlovák trdelník, a cseh trdlo, a litván - lengyel - francia ragoulis/šakotis /šėkacz /gâteau-à-la-broche egymás rokonai.

Ez a viszony sok esetben valószínűleg „vérrokonság”, vagyis a süteményt egy másik nemzet is megszerette, majd átvette, és addig alakíttatta azt, hogy végül külön „családtagként” tekinthetünk az eredményre. Lehet, hogy a süteménycsalád is egy töről fakad? És ha igen, akkor honnan? Vagy inkább az történt, hogy több, hasonló eljárás egymástól függetlenül fejlődött ki?

Talán ennek a süteménycsoportnak is ott kell keresnünk a gyökereit. Fritz Hahn heidelbergi cukrászmester, a tudományterület klasszikusa feltárta, hogy rúdra tekert köttetésztából (kelt tésztából) készült süteményt már kr. e. 400-ban is készítettek a görög nyelvterület Dionysos ünnepségein. Ez az "Obelias-kenyér" körülbelül egy méter hosszú lehetett, és két ember hordozta a vállán. Jelenlegi ismereteink szerint nem valószínű, hogy ezt az eljárást más népek is átvették volna.

A KÜRTŐSKALÁCS ŐSE

A középkori forrásokban már a mai süteménycsaládhoz jóval közelebb álló recepteket találunk.

Egy 1450-es keltezésű, Heidelbergben felbukkant kézirat szerint "ha dorong-süteményt (kuchen an eyne spiss) akarsz készíteni ... köttetésztát egy fa dorongra tekerjél és tojás-ságájával kenegesd ... így egyben marad és ne süsd túl forrón". Egy 1485-ös nürnbergi rendőrségi dokumentum az esküvői "tojássüteményre" (ayrkuchen) meghívható személyek számáról rendelkezik, egy 1539-re tehető, Domokos-rendi szakácskönyv pedig már részletes receptet tartalmaz.

Egyéb források is azt valószínűsítik, hogy ez az ünnepi finomság közkedvelt volt a 15-16. századi német gasztronómiában.

HENGERES TÉSZTALAPBÓL KÉSZÜLŐ SÜTEMÉNYEK

A 16. század végén egy érdekes fordulóponthoz, a süteménycsalád fejlődésének első keresztútjához érünk. A középkori, csavarvonal alakban feltekert sütemény a magyar és - feltehetően - a cseh nyelpterületen él tovább, máshol új fajtái fejlődtek ki.

"vedd a dorongot... vedd a köttetésztát ... tedd szépen a dorongra... azonos vastagságban... szép lapos legyen... szózott tojássárgájával kenegesd... végy egy nagy zsinórt... kösd körbe a tésztát...". Hasonló elemeket tartalmazó sütési eljárást ajánl a magyar származású Marx Rumpolt is a híres, 1581-ben kiadott német reneszánsz szakácskönyvében, amelyet Bornemisza Anna, Apafi Mihály erdélyi fejedelem felesége magyarra is lefordíttatott. Maria Schellhammerin 1697-ben kiadott szakácskönyvében már egy rajzot is közöl elkészítésének módjáról. Az eljárás morvaországi elterjedtségére utal Christoph Thiemen 1682-es szakácskönyve, amely "morva süteményecske" név alatt ír le egy hasonló receptet.

Megjegyezzük, hogy ebben a könyvben fordul elő először a német "baumkuchen" szó: "Placentae cylindricae: Baum-Kuchen. Placentae per five Syringites, Spiess Kuchen: ...".

Ehhez hasonló sütési eljárás mind a mai napig él: a Németországba kivándorolt erdélyi, különösen a barcasági szászok ennek a módszernek a továbbfejlesztése szerint készítik Baumstriezel nevű ünnepi süteményüket.

A Baumstriezelt vékonyabb és vastagabb tésztával is készítik, melynek rögzítéséhez nincs szükség zsinórra. Általában nem csonkakúp alakú, hanem hengeres dorongon, például háztartási sodrófán sütik. A szász süteményt a kürtöskalácshoz hasonlóan kristálycukorba hengergetik, amely sütés közben megolvad és karamellizálódik.

FOLYÉKONY TÉSZTÁBÓL KÉSZÜLŐ SÜTEMÉNYEK

A németek nagyon inventívnek bizonyultak: az addigi szilárd állagú köttetészta mellett a folyékony tésztát is kipróbálták.

Ennek első írásos emlékét Susana Gewandtschneiderin 1585-ös szakácskönyvében találjuk meg:

"... vedd a dorongot... fél órát süsd amíg elég forró lesz... a tésztát öntve tegyed rá... szépen oda és újból öntséd...". Itt értünk el a süteményeink "családfájának" újabb elágazásához. A folyékony alapanyagú süteményből ugyanis

három új fajta is kifejlődik: a német baumkuchen, a litván-lengyel ragoulis-sakotis-sekacz, amit a franciák is átvettek és gateu-a-la-broche-nak neveznek, valamint a svéd spettekaka. Nem szabad megfeledkeznünk az ősről, az osztrák Prügeltortéről sem: ez a sütemény ugyanis a mai napig a 16. századi, a folyékony alapú süteménycsoportot megalapozó recept szerint készül.

A PRÜGELTORTE

...Ausztriában, elsősorban a tiroli Brandberg patak melletti falvakban honos. Egyszerűen elkészített, folyékony, de igen viszkózus tésztából sütik, amelybe minden összetevőt egyből belekevernek. A tésztát sütőpapírral borított, lassan forgó, alulról vagy oldalról hevített dorongra csorgatjuk. Amikor a tészta egy adott helyen megszilárdult, újabb adagot töltünk rá. Egy összefüggő tésztaréteg általában csak a sütemény felületének egy részére terjed ki. A lecsöpögő tészta apró dudorokat alakít ki a sütemény felszínén.

A BAUMKUCHEN

...a németek nemzeti süteménye, amelyet a "sütemények királyának" neveznek. Egy Szász-Anhalt tartományban levő kis Hanzaváros, Salzwedel egyenesen a "Baumkuchen városának" kiáltotta ki magát, eredetvédelemként jegyeztette be az Európai Uniónál a salzwedeli Baumkuchent, és turisztikai stratégiáját is erre alapozza.

A Baumkuchen ránézésre abban különbözik 16. századi ősétől, hogy igen szabályos, koncentrikus rétegekből épül föl, amelyek a sütemény egész felületére kiterjednek.

Emellett az anyaga is újszerű: első lépésben csak a tojássárgáját adják hozzá a viszonylag sok vajjal tartalmazó édes tésztához. A tojásfehérjét külön keverik össze egy kis sóval, és később vegyítik bele a tésztába. Ezeket a megoldásokat a modern kémia ismeri: segítségükkel egy viszonylag stabil emulzió, illetve hab jön létre.

A Baumkuchen első ismert receptje Markus Looft 1769-es recepteskönyvében jelenik meg: "eldörzsölünk egy font vajjal... hozzáütünk húsz tojássárgáját egymás után... egy font finom cukrot... egy kanna lisztet... mindezt jól összedolgozzuk... tizenhat tojás fehérjét verjük finom habbá és ezt is adjuk a köttetésztához...".

Manapság egy forró felület mellett elhelyezett fémrúd felszínét megmártják a folyékony tésztát tartalmazó tálban (vagy a fémrúdra öntik a tésztát), miközben a tál a rúd alatt helyezkedik el. A tészta egy kis része szétterül a rúdon, majd rátapad arra. Miután a felvitt tészta felszíne megsült, hasonló módon újabb réteg kerül rá. Nem ritka a 20–25 rétegű sütemény sem. Bizonyos változataiban a sütemény viszonylag sima felszínét egy adott rétegszám felett az újabb, még folyékony tészta helyenkénti megszaggatásával hullámossá teszik. A Baumkuchen felszínét áttetsző cukormázzal vagy csokoládémázzal borítják be.

Megjegyezzük, hogy egy elterjedt német legenda szerint a Baumkuchen eredetét hazánkban kell keresnünk: eszerint a titkot egy kéményseprő mester vitte Magyarországról a német nyelvterületre.

A RAGOULIS-SAKOTIS-SEKACZ

...lengyel-litván sütemény keletkezése a 16–18. századra tehető. Egy történelmi legenda a 16. századból származtatja, de tésztájának fejlettségi foka 18. századi eredetre utal. A ragoulis-šakotis (litván megnevezés, jelentése: csúcsos, sokágú) vagy sękacz (lengyel megnevezés, jelentése: bogos) kialakulásával kapcsolatos tudományos kutatásokról nincs tudomásunk. A legvalószínűbb, hogy a folyékony tészta felhasználásával készülő német sütemény receptje Lengyelországba és Litvániába is beszivárgott, ahol sajátos fejlődésen ment át. A litvánok nemzeti ételüknek tekintik a süteményt, amelyet az ország képviselőjében vittek az osztrák EU-elnökség alatt útjára indított Café Europa rendezvényre.

A ragoulis-šakotis-ękacz készítéséhez a Baumkuchen és a Prügeltorte sütésekor használatoshoz hasonló berendezést alkalmaznak, de a dorongot sokkal gyorsabban forgatják. A sütemény alapanyaga, akár csak a Baumkuchené, két részben készül. Először a vaját és a cukrot keverjük össze tojássárgájával, liszttel meg egy kis rummal. Külön verik föl a tojásfehérjét egy kis sóval, majd hozzáadják az előzőhöz. Az így kapott, tojásban igen gazdag, enyhén habos tészta meglehetősen viszkózus, ezért nem terül szét a rúdon, hanem saját súlyának és a centrifugális erőnek a hatására sztalaktitszerű dudorokat képez. Az eljárás egy száraz süteményt eredményez, amely megfelelő körülmények között tárolva több hónapra át élvezhető marad.

e hogyan lehetséges az, hogy a süteményt Európa másik felén, a Pireneusokban is sütik gâteau-à-la-broche néven? Ennek magyarázata az lehet, hogy a globalizáció már évszázadokkal ezelőtt is létezett, csak akkor nem multinacionális vállalatok, hanem multinacionális hadjáratok voltak a folyamat fő mozgatórugói. A szájhagyomány szerint a sütemény Napóleon katonáinak ízlett meg a 19. század elején, és ők vitték haza a receptet Franciaországba, ahol azóta is változatlan formában készül.

A SPETTAKABA

...Svédország déli részén elterjedt, krumpliliszt alapú sütemény, amelynek létrejötté a 18. század első felére tehető. Első ismert írásos említése a németországi Susanna Egerin szakácskönyvének 1733-as, svéd kiadásában található, ami a sütemény német eredetére utal. Az itt közölt összetevők nagyban eltérnek attól, amit ma a spettekaka összetevőinek tekintenek, vagyis a sütemény a svéd nyelvterületen forrott ki és nyerte el mai jellegét. A rokon süteményektől eltérő alapanyag, a krumpliliszt használatának az lehet a magyarázata, hogy

A spettekaka készítése során a vajból, cukorból, tojásból és burgonyalisztből álló keveréket levágott sarkú tasakba öntik. Ebből vékony csíkot nyomnak a sütőpapírral beborított, csonkakúp alakú forgó dorongra, egészen addig, amíg a tésztacsík rács formájában befedi a dorong (a sütőfa) teljes felületét. Ezután a tésztát nyílt tűz vagy egyéb hőforrás mellé helyezik, hogy megszáradjon, majd újabb réteget visznek rá. A lépések ismétlődnek, a rétegek száma pedig akár a tizet is elérheti.

a krumplic a hűvösebb, északi klíma körülményei között
is könnyen megterem.

Így egy lyukacsos szerkezetű, igen száraz és jól eltartható sütemény keletkezik, amelynek felszínét helyenként színes
cukormázzal díszítik. A svéd Scania tartomány a spettekákát eredetvédett terméként jegyeztette be az Európai Uniónál.