

Mesék és tévedések a kürtőskalács körül

“Ki szemet árul, ki szerelmet” - ki pedig ilyen kürtőskalácsot, mondhatnánk József Attila után szabadon. A székely ünnepi sütemény mára már a mindennapok részévé vált: törvényszerű, hogy előállítóinak egy részét semmi egyéb nem motiválja, csak az anyagi haszonszerzés. Ennek szükséges feltétele a vevők manipulálása. Az alkalmazott trükköket, amelyek jobbik esetben csak pszichológiai fogások, durvább esetben átejtések, valahogy ideologizálni kell: egész kis gyűjteményt állíthatunk össze ezekből.

1. A titkos recept meséje

Már óvodás gyerekeknél is megfigyelhetjük, hogy egy vélt titoknak összetartó ereje van, és elismerést, irigykedést válthat ki a kívülállókban. Sok kürtőssütő is él ezzel az egyébként minden alapot nélkülöző, sőt a saját szakmájukat is lealacsonyító trükkel.

A kürtőskalács receptje nem titkos. **A sütemény mai jellege kb. 100 éve tisztult le, a ma használatos utóborítások pedig az utóbbi 20-30 évben alakultak ki.** Ezek a receptek legalább tucatnyi szakácskönyvbe bekerültek, a Világhálón is fellelhetők, és bármelyik székelyföldi néni szívesen elmondja a falujában készített kalács receptjét a portájára betérőknek. Mert a süteménynek, akárcsak egy népdalnak, **sok változata van, és receptje tág határok közt változik.** Ezen belül minden kürtőskalács finom lesz. Ízlés kérdése hogy melyiket tartjuk a legfinomabbnak. Mi több, ízlésünk a korunk előrehaladtával is módosulhat. Ahogy idősödünk, nemcsak a látásunk romolhat, hanem az ízeletésünk és a szaglásunk is: nem véletlen, hogy sok idős ember jóval erősebb ízekkel kedveli az ételt mint a fiatalabbak. Egy receptet kiemelni és a “legjobb” titulálni legalább akkora ostobaság lenne, mint egy adott festményre vagy szoborra azt mondani, hogy az a világ legszebbje, vagy egy borra, hogy a világ legjobbja.

A hagyományos, házi kürtőskalácsnak hét összetevője van: liszt, vaj, tej, tojás, élesztő, cukor, és só. Semmi egyéb, különösen nem olyan “ősi székely” gyümölcs héja, mint például a citrom. És a hagyományos sütemény parázs felett sül. Ha tudunk kürtőskalácsot sütni, a számunkra legízletesebb receptet egy délután alatt kikísérletezhetjük. Az egyik összetevőt, mondjuk a lisztet mennyiségi viszonyítás végett rögzítjük, tehát csak hat összetevőt variálhatunk. A gyakorlat ennél is egyszerűbb: az élesztő mennyisége nem annyira fontos, fő hogy megkeljen a tészta. Hogy két vagy négy tojást teszünk egy kiló liszthez, az sem eredményez jelentős ízbeli különbséget. Marad tehát négy “ismeretlen”, a tej, a vaj, a cukor és a só. A tej mennyisége az aktuálisan használt lisztől is függ, de meghatározása igen egyszerű: gyúrás közben csak annyit adunk hozzá, amennyi feltétlenül szükséges, mert ha túlادagoljuk, a tészta puhává válik. Cukorból annyi van a sütemény felületén, hogy a tésztában levő mennyiség nem olyan fontos, elég ha épp egy kicsit édes a tészta, egy-két próbálkozással megtalálhatjuk a *nekünk* tetsző mennyiséget. A szükséges só mennyisége ízlésfüggő, szintén nem kritikus, de két-három próbálkozással eltalálhatjuk hogy *nekünk* mennyi lesz jó. A számunkra tetsző vajmennyiség eltalálása valamivel nehezebb, mert ez alapvetően meghatározza a tészta ízvilágát, sőt az állagára is hatással van. De ha megfelelő tapasztalat birtokában valaki nekiáll, egy délután alatt kikísérletezheti a *neki* leginkább ízlő kalács összetevőit. Ezért sok száz vagy sok ezer eurót kifizetni teljesen fölösleges.

De ehhez kell tudni kürtőst sütni. **Mert ha valaki csak úgy vesz magának egy sütőt, és nekiáll kontárkodni, megnézheti hogy mit kap a végén. Pont annyira lesz eredményes, mintha előképzettség nélkül, első próbálkozására saját maga akarná megjavítani az autója motorját.** A kürtőskalács-sütés művészete nem egy papírfecnire felfirkantható recepten múlik, amit valaki zsebre vághat és elszaladhat vele. A jó sütők titka nem a recept, hanem az egész sütési eljárás aprólékos ismerete. Tudni kell, hogy miként módosítsuk az összetevőket a liszt minősége, a vevők igényei, a külső hőmérséklet és sok más

tényező függvényében; tudni kell, hogy miként állítsuk be a sütőt, hogyan süssük a vastagabb vagy a vékonyabb kalácsokat, és meddig folytassuk a vajjal kenetet... mindezt nem lehet pár perc alatt megtanulni, mint egy turmixgép kezelését. Nincs királyi út! Pékeknek, cukrászoknak, élelmiszermérnököknek, vagy kísérleti természettudósoknak is kell hozzá egy-két nap. **Egy kívülállónak pedig legalább egy hétbe kerülne az alapokat megtanulni, és a szükséges elméleti ismereteket elsajátítani**, és itt nem is beszéltem az üzletvezetéshez szükséges egyéb ismeretekről. A szabályozás szükségességét semmi sem indokolja jobban, mint az a tény, hogy találkoztam olyan sütőkkel, akik nem tudták hogy a lisztben siker is van, fogalmuk nem volt arról, hogy körülbelül hány fokon kezd karamellizálódni a cukor és -horribile dictu- nem is tudták, hogy miből készül a hagyományos kürtöskalács. Képes-e egy ilyen botcsinálta mester jó kalácsot sütni? Tud-e bármi innovatívát kitalálni, ha szükséges? Nyilvánvalóan nem.

A napokban olvastam, hogy egy budapesti vállalat kürtöskalács-fesztiválnak álcázott önreklámot szervezett, amelyről egyébként minden más termelőt kizártak (nesze neked fesztiválhangulat). Agresszív reklámjukban nem kevesebbet állítottak, mint azt, hogy az érdeklődőket pár perc alatt megtanítják kürtöskalácsot sütni. Sőt, a lépre csalt kuncsaftok egyből a sütődorongot is megvehették, persze jó drágán. Mondanom sem kell, hogy egy ilyen hamis “tanfolyamon” összeszedett, vélt kürtöskalács-sütési tudás az égvilágon semmit nem ér, és az (e tekintetben is) félrevezetett érdeklődők csalódni fognak: ennyi idő még egy amatőr szintű tudás felhalmozására sem elég.

Most pedig lássuk, a magukat fontosabbnak és jobbnak láttatni akaró sütők mivel kábítják a hálójukba akadt népet, vagy legalábbis azokat, akik a hantáikat beveszik:

Állítás 1.1.

A receptemnek még az összetevői is titkosak

Jelleg:

A vevőt teljesen tájékoztatlanak néző trükk.

Hol hallottam:

Székelyudvarhelyen.

Bejön?

Sajnos elég gyakran, újságírók esetében is.

Valóság:

Egyetlen civilizált országban sem lehetnek titkosak egy élelmiszer összetevői. Városi legenda az is, hogy a Coca-Cola összetevői titkosak (csak azok pontos aránya titkos). Aki titkos összetevőjű élelmiszert árul, arra mindannyiunk érdekében sürgősen rá kell hívni a tisztiorvosi szolgálatot, és be kell záratni a boltját.

Állítás 1.2.

Minden tekintetben titkos európai receptet használok, de jó pénzért eladom

Jelleg:

Az Európán kívüli vevőket finoman szólva is tájékoztatlanak néző trükk.

Hol láttam:

Egy új-zélandi honlapon.

Bejön?

Egy átlagos tengeren túli tájékozottságát ismerve, sajnos igen. Európa ősi, misztikus hely, messze van, és a civilizáció bölcsője ugye. Biztos tele van titkos receptekkel, érdemes fizetni értük.

Valóság:

Van aki “eladja az égről a felhőt, és a földön házat vesz belőle”. Mint említettük, nincs semmiféle titkos recept, még Európában, sőt a Székelyföldön sem.

Állítás 1.3.

A receptem összetevői nem, de azok arányai titkosak

Jelleg:

Pszichológiai fogás.

Hol hallottam:

Sok helyen.

Hasznos?

Lehet.

Valóság:

Mindenki szabadon dönti el, hogy titkosítja-e receptjének arányait. Ennek akkor van értelme, ha a mester nem egyetlen, neki tetsző receptet fejlesztett ki hogy

mindig azt “nyomassa”, hanem egész receptsort kísérletezett ki, és birtokában van annak a tudásnak, amely lehetővé teszi hogy változó körülmények között, eltérő igények esetén is a legmegfelelőbb összetevő-kombinációt és sütési eljárást használhassa.

2. A vásári kürtőskalács előállításának ideologizálása

A termelők 99%-a nem a hagyományos kürtőskalácsot árulja, hanem az olcsóbban vagy egyszerűbben előállítható vásári fajtát. Ezekben a vajat a jóval olcsóbb olajra lehet cserélni, ízfokozóként pedig citromhéjat és szintetikus vanillint tartalmazó “vaníliás cukrot” lehet használni. A lelkiismeretlenebbek a tejet is kispórolják szegény “kürtőskalácsból”, citromhéj helyett pedig terpenoidokat tartalmazó esszenciát nyomnak bele, hogy valami íze is legyen. Számítottam arra, hogy ellenállásba fogok ütközni, amikor kezdeményeztem hogy **kötelező legyen a termék árusítási helyén és csomagolásán feltüntetni azt, hogy miből is készül. Vannak, akik parázs helyett elektromos, vagy gázos sütőben készítik a süteményt. Ez szerencsére nem okoz számottevő minőségi változást.**

Sokan megpróbálják becsapni a tájékozatlan vevőket, azt állítva, hogy a termékük a legjobb minőségű, hagyományos sütemény. Kevesen vallják be, hogy **kénytelenek olcsóbb összetevőket használni**, és csak töredékük beszél nyíltan a valós okokról. Többségük olyan változatos, zavarba ejtő és ravasz ideológiákkal takarózik, hogy azt egy sztárüggyvéd vagy egy politikus is megirigyelhetné. A valós okok viszont nagyon prózaiai, és alapvetően négy csoportba oszthatók.

a.) **Anyagiak.** A hagyományos termék összetevői közül a vaj nagyon drága, de a tej és a tojás sem olcsó. A magyarországi, de különösen az erdélyi lakosság többsége annyira szerény körülmények között él, hogy a hagyományos kürtőskalácsnak egészen egyszerűen nem lenne piaca. Egy 35 centiméter hosszú vásári kürtőskalács előállításának anyagköltsége körülbelül egy euró, és ha a mester meg akar élni, ráadásul adót is fizet, nem árulhatja két eurónál olcsóbban. Egy hagyományos kürtőskalács előállítása körülbelül két euró lenne, több munkával is jár, és egy kb. négy eurós süteményt nagyon kevesen engedhetnének meg maguknak.

b.) **Hatósági szabályozások.** A nyers tojással való foglalatосkodásnak annyira szigorúak a közegészségügyi követelményei, hogy azoknak egy bódében vagy egy utánfutóban szinte lehetetlen megfelelni. Tojásport házilag előállítani igen körülményes, megvenni pedig drága, és ki tudja, mi van benne. Garantáltan csiramentes felületű tojást, vagy dobozos, folyékony (és steril) tojást egyelőre csak kevés helyen lehet beszerezni, és a legtöbb közegészségügyi hatóság sem könnyíti meg használatukat a tojáshoz képest.

Parázs használatát zárt helyiségekben a legritkábban, és csak speciális elszívók megléte esetén engedélyezik. Mivel a parázs által adott extra aromák nem meghatározóak, sokan villanyos vagy gázos sütőket használnak, amelyek kezelése jóval egyszerűbb.

c.) **A vevők többségének tájékozatlansága és/vagy igénytelensége.** Egy amerikai sütő mesélte, hogy eleinte kizárólag a legjobb minőségű, hagyományos terméket forgalmazta, majd a vásárit és a hagyományosat párhuzamosan. A legnagyobb meglepetésére sok vevő nem tartotta fontosnak a két változat közti ízbeli különbséget, és ha mégis, akkor ritkán volt hajlandó többet fizetni érte. A friss kürtőskalács ízét és illatát a cukormáz és a gőzölgő köttetészta dominálja. Ha valaki nem evett még hagyományos kürtőskalácsot, ezt is nagyszerűnek találja. Sokan nem értékelik a valódi vaníliaport és a csak szintetikus vanillint (*4-hidroxi-3-metoxibenzaldehid*) tartalmazó vaníliás cukor közti különbségeket

sem.

d.) Egészségügyi és vallási okok

Valóban vannak tojásérzékenyek (a lakosság kb. 1%-a) és laktózérzékenyek (tudományos igényű felmérés sosem készült, de arányuk a felnőtt lakosság körében kb. 15 %-ra tehető, és legfennebb néhány százaléknak okozhat problémát a hagyományos kürtőskalácsban levő, minimális mennyiségű, és a sütés közben amúgy is bomló tejcukor). Szerencsére 1% alatti a tejfehérjékre érzékenyek aránya (tejfehérjéket a vaj is tartalmaz). Ez önmagában nem indokolná a tej, vaj és tojás kihagyását az összes termékből, és laktózmentes tejet meg vaját is lehetne használni. Számottevő ortodox lakosságú országban valóban van hetente két nap és évente néhány hosszabb időszak, amikor a híveknek kerülniük kell az állati eredetű termékek, sőt elvileg az olaj fogyasztását is, de ez sem indokolja a tej, a vaj és a tojás állandó mellőzését.

Nos, ezzel szemben sok sütő elzárkózik a válaszadástól (pl. titkos recept, máshol készül a tészta), vagy a következő válaszokat kapjuk, ha netalántán “kellemetlen” kérdéseket teszünk föl (érdemes kipróbálni!):

2.1. A vaj kihagyásának és olajjal helyettesítésének ideologizálása

- Állítás: A vaj olajjal, illetve margarinnal való helyettesítése nem befolyásolja negatívan a kürtőskalács ízét.
- Igaz-e? Nem. Próbált már valaki kalácsot készíteni olajjal vagy margarinnal? Adott már valaki egy gyerekek vajás kenyér helyett olajos kenyeret?
- Valóság: *A friss kürtőskalácsban a karamell és a tészta íze és illata a meghatározó, és ehhez hozzájárul a citromhéj (citromesszencia, vaníliaesszencia) is. A legtöbb vevőnek ennyi elég is, ha cserében a termék olcsóbb.*

2.2. A tojás kihagyásának indoklása

- Állítás: Nyers tojás használata ellehetetlenítené a sütemény vásári körülmények közötti előállítását; a tojás kihagyása nem befolyásolja lényegesen a kalács ízét; sok a tojásérzékeny ember; sokan vallási okokból nem esznek tojást; a tojáspor bűdös és ki tudja, mi van benne, a fertőtlenített felületű tojást és a steril, dobozos, folyékony tojást nem ismerik.
- Igaz-e? Részben.
- Valóság: *Nyers tojás használata körülményes, egy bódében a törvényi szabályozás miatt gyakorlatilag lehetetlen lenne. A rendszerváltás után elterjedt tojáspor drága, és lehet hogy nem kívánt adalékanyagok vannak benne (de nem „bűdös”). A csiramentes tojás és a dobozos, steril, folyékony tojás csak az utóbbi években jelent meg a piacon, sok ellenőrző hatóság nem is szabályozza használatukat. Vallási okokból csak ortodox hívek nem vennék meg a terméket, és csak a böjti napokon. A tojásérzékenyek aránya a lakosságon belül minimális, de ettől függetlenül figyelni kell rájuk. De minek strapálja magát egy termelő, ha a tojás nélküli sütemény is pont úgy fog, és elhagyása nem csökkenti drasztikusan a sütemény élvezeti értékét.*

2.3. A tej és tejpör kihagyásának ideologizálása

- Állítás: Sok a tejérzékeny ember, sokan vallási okokból nem vennék meg, és lévén állati eredetű termék, használata sokkal körülményesebb.
- Igaz-e? Részben.
- Valóság: *A kürtőskalácsban levő minimális mennyiségű tejcukor a laktózérzékenyek döntő részénél nem okoz semmilyen problémát, és laktózmentes tejet is lehetne használni. A pasztörözött tejszóra és a tejpörre nem vonatkoznak szigorú hatósági előírások. Vallási*

okokból csak ortodox hívek nem vennék meg, és csak bizonyos időszakokban (ekkor, a kedvükért, elvileg az olajat is ki kellene hagyni a kalácsból, ami megengedhetetlen). A tej és tejpör nélküli sütemény is pont úgy fog. A friss sütemény ízét és illatát úgyszólván a meleg tészta, a karamell, a citromhéj (citromesszencia) és a vanillin dominálja, így akik nem ettek hagyományos, házi kürtőskalácsot, talán észre sem veszik hogy azért nem olyan ízletes, mert hiányzik belőle (többek között) a tej.

2.4. Elektromos és gázos sütők használatának indoklása

- Állítás: A parázson sütés sok helyen nem megengedett, és ha ragaszkodnánk hozzá, elvesztenénk a piac egy részét. Az új berendezések megjelenése a technikai fejlődés természetes velejárója. Alkalmazásukkal a sütés egyenletesebbé válik, a kalács élvezeti értéke nem csökken, hanem nő.
- Igaz-e? Részben.
- Valóság: *Zárt helyiségekben általában nem megengedett a parázson sütés. Mellőzése a székely sütők szerint csak minimális mértékben csökkenti a kalács élvezeti értékét. Parázson pont olyan szépen lehet kürtőskalácsot sütni mint az új berendezésekkel.*
- Megjegyzés: A ma használatos első elektromos és gázos sütőgépek csak a múlt század végén jelentek meg, így ezek a sütési módok jogilag nem tekinthetők hagyományosnak.

2.5. A természetes vaníliapor szintetikus 4-Hidroxi-3-metoxibenzaldehiddel való helyettesítése

- Állítás: Pont olyan az íze mint a természetes.
- Igaz-e? Nem.
- Valóság: *A természetes vaníliapor túl drága. A vevők jó része talán nem is kóstolt még természetes vaníliaporral készült süteményt, így nem is tudhatja, hogy annak milyen lenne az íze (hasonlóan ahhoz, ahogy az élő tehenet még nem látott városi gyerekek közül sokan lila színűnek képzelik az állatot).*

3. A kürtőskalács felpuffasztásának ideologizálása

Van olyan kürtőskalács készítő, aki legszívesebben a levegőt adná el a kedves vevőnek, azt is jó drágán. Ha ezt a célt nem is tudják elérni, igyekeznek aszimptotikusan megközelíteni. Ennek legjobb módja az, hogy a kalács felületi sűrűségét a lehető legkisebbre csökkentik úgy, hogy közben a centiméteres vastagsága azért megmaradjon. Mindezt a szándékosan túlzásba vitt utókelesztés révén érik el: a dorongra feltekert tésztát nem kötelező utókeleszteni, de ha már mindenképpen utókelesztjük, nem lenne szabad öt percnél tovább, szobahőmérsékleten várakoztatni. Ezzel szemben egyesek negyedórán át utókelesztik, ráadásul emelt hőmérsékleten. Ezáltal a kalács felpuffad, és olyan lesz, mint a szivacs, vagy mint egy rossz "vatta-zsemle". Mindennek a teteje, hogy egyesek azt hazudják, hogy "a vevő ezt kéri". **Nem csoda, hogy nagy a tiltakozás a termék felületi sűrűsége alsó határának rögzítése ellen.** Ehhez az is hozzájárult, hogy van olyan minisztériumi tisztségviselő is, aki egészen egyszerűen nincs tisztában a felületi sűrűség fogalmával, és hülyeségnek minősíti a fogalmat. Pedig ez nem más, mint a sütemény tömegének és (külső) felületének aránya (a felületet a $D \times 3.14 \times H$ képlettel határozzuk meg, ahol D a dorong átlagos átmérője, H pedig a kürtőskalács hossza), és ez az egyetlen objektív, mérhető jelző, ami az anyagmennyiséget illeti: a termék tömege nyilván nem az, mert ahány sütő, annyi termék méret.

4. Egyéb hanták

4.1. "Diabetikus kürtőskalács" és a csak megkérdőjelezhetően gluténmentes kürtőskalács

Egy magyar cég nem kevesebbet állít, mint azt, hogy előállította a diabetikus kürtöskalácsot. Kérdésekre kifejtették, hogy a sütemény felszínének cukrozását xylitollal vagy pálmacukorral oldják meg. Egy másik magyar cég egy rendezvényen gluténmentes kürtöskalácsot árult, anélkül hogy a szükséges laboratóriumi vizsgálatokat elvégeztette volna.

A valóság ezzel szemben az, hogy a xylitol (ami egy cukor-alkohol, a cukornál kisebb a kalóriatartalma, és kisebb mértékben szívódik fel) nem karamellizálható, legalábbis a kürtöskalács sütésének körülményei között biztosan nem. Amin pedig nincs karamellizált cukorréteg, az nem nevezhető mai értelemben vett kürtöskalácsnak. A pálmacukor nagyrészt szacharózból áll, ezért nagyjából ugyanúgy növeli a vércukor szintjét, mint a répacukor. De ha egy termék keményítőszemcséket tartalmazó lisztből készül, fogyasztása eleve nem ajánlott cukorbetegnek számára.

Gluténmentes termékek készítéséhez nem elég gluténmentes alapanyagokat felhasználni: a készítés során is ügyelni kell a szennyeződések elkerülésére, különben a gluténra különösen érzékeny emberek súlyos következményekkel számolhatnak. A hamis diabetikus és gluténmentes termékek forgalmazása azért különösen veszélyes, mert esetleg emberek egészségét, sőt életét kockáztathatják vele.

4.2. Szavatosság és élvezhetőség

Sok sütő azt állítja, hogy a terméke egy egész napon át megőrzi élvezeti értékét, és hevesen tiltakozik az ellen, hogy a **kürtöskalács sütése befejezésének legalább az óráját kötelező legyen rápecsételni a termék csomagolására**, ha a sütemény nem kerül azonnal a fogyasztó kezébe. A címkékre vagy csomagolásokra vonatkozó egyedi szabályok az Európai Unió hagyományos, illetve helyi termékei esetében sem ismeretlenek: a német *Baumkuchennél* például részletes szabályok vonatkoznak arra, hogy mit kell a címkére fölírni. A szlovák *trdelník*nek is vannak felíratozási szabályai.

Ezzel szemben a valóság az, hogy a jó minőségű kürtöskalácsok is csak 2-3 órán át őrzik meg élvezeti értéküket, a gyengébb minőségűek pedig, amelyekből ki van hagyva a tej, a vaj és a tojás is, lényegében csak addig jók amíg melegek, és a karamell, a tészta meg jobbik esetben a vaníliapor és a citromhéj, rosszabbik esetben a vanillin és a citromesszencia illata erős. **A sütési időpont rögzítése elleni hantázás során változatos érveket sorakoztatnak fel:** az időpont felpécsettélése rengeteg időt vesz igénybe (kb. 3 másodperc/kalács, és csak akkor kellene felnyomtatni ha a sült kalácsot nem nyomják rögtön a vevő kezébe), a pecsételő eszköz drága (legfeljebb tíz-tizenöt kürtöskalács árába kerül), és nehéz minden órában átállítani (kb. tíz másodperc), továbbá csalni is lehet (igen, de a csalókat el is lehet kapni). Azt is hallottam, hogy egy ilyen szabályozás szokatlan volna. A kürtöskalács maga annyira speciális sütemény, hogy **a minőség megőrzése érdekében nem kell visszariadnunk új, és egyébként igen laza és könnyen betartható szabályok bevezetésétől.** Kevésbé kreatív bürokraták szintén az utóbbi érveléssel próbálták leszerelni a magyar cukrászok vezetőit, amikor új termékek új szabályait próbálták bevezetni, de szerencsére sikerült átlépni rajtuk. Csak remélni tudom, hogy ez most is sikerülni fog.

5. Az idegen megnevezés körüli viták

A kürtöskalácsot a világ öt kontinensén, számos országban sütik. Nem mindegy azonban, hogy milyen név alatt. Úgy gondolom, ha a pizza minden nyelven pizza, a kebab kebab, a Big Mac is Big Mac, akkor hadd legyen a kürtöskalácsnak is, minden idegen nyelven, olyan megnevezése, amely a sütemény székhely-magyar jellegére utal.

A kérdés az hogy mit engedjünk meg, és minek visszafogására lesznek eszközeink, ha a sütemény

védelem alá kerül. Igazából több, kapcsolódó, de egymástól mégis eltérő problémát kell kezelnünk.

5a.) Hagyományos megnevezés a szomszédos népek nyelvén

A süteménynek a magyaron kívül mindössze három szomszédos nép nyelvében van évszázados, hagyományos megnevezése: románul *colac secuiesc* (székely kalács), németül *Schornsetinkuchen* (a kürtöskalács szó tükörfordítása), lengyelül *wegierski kolacz* (magyar kalács) a helyes neve, és kering több pontatlan (pl. románul a *cozonac secuiesc*), illetve helytelen (pl. németül a *Baumstriezel* vagy a *Baumkuchen*) megnevezés is. Ha valaki a szomszédos népek nyelvében meggyökerezett nevek ellen emelne kifogást, az olyan minősíthetetlen ostobaságot követne el, mintha a dél-amerikaiak a magyar *kakaó* szó használatát kifogásolnák. Természetesen erre senkinek semmi jogalapja nincs, de mivel felmerült ez a gondolat, kénytelen vagyok ezt leírni.

5b.) Más idegen nyelveken való megnevezések

Véleményem szerint nemcsak az káros, ha egy termelő valami szörnyűséget árusít kürtöskalács néven (és ezzel elriasztja a vevőket), hanem az is, ha a sütemény elkészítésének módját lopja el, és a terméket más néven árusítja. Ez utóbbi ugyanis a szellemi tulajdon ellopásához hasonlatos: a kürtöskalács sütésének számos **meghatározó eleme a magyar nyelvterületen alakult ki, ezért tennünk kellene az ellen, hogy a Prágában *trdelník* néven forgalmazzák mint cseh, vagy Berlinben *makara* néven árulják mint török süteményt.** Számomra az volt a legszomorúbb, hogy még a magyar Vidékfejlesztési Minisztériumban is van egy (de szerencsére csak egy) alkalmazott, akinek mindez nem nyilvánvaló. Többször csodálkozva megkérdezte tőlem is, és a Szaktestület döbrent vezetőitől is, hogy hát miért baj, ha a kürtöskalácsunkat valami teljesen más, idegen néven árusítják? - fő hogy kürtöskalács néven ne árusítsanak valami mást. Én visszakérdeztem, hogy hát a kürtöskalács ellopása nem hasonló-e ahhoz, mint amikor Kőrösi Csoma Sándorból román, vagy Skultéty Lászlóból szlovák hírességet akarnak kreálni? Sajnos a Hargita Megyei Tanács környékén is van néhány ember, aki nem érti, miért kell a kürtöskalácsot magyar terméként bejegyeztetni az Európai Uniónál...

Jelen pillanatban csak a szabadalmi jog keretén belül állnak rendelkezésünkre olyan eszközök, amelyek segítségével, egy (innovatív) eljárás levédése révén, illetéktelenek által készített termék forgalmazását megakadályozhatjuk. Vagyis csak akkor, ha egy fizikai vagy jogi személy szabadalmaztat egy újnak számító eljárást. A nemzetközi jogban nem ismeretes az „egy nemzet évszázados szellemi tulajdonának védelme” fogalom, ezért a kürtöskalács készítésének technológiája nem szabadalmaztatható (volt rá egy próbálkozás, de az önös érdekeket követő erdélyi cég közröhej tárgyává vált). A jogi részletek taglalásától most eltekintenek. Az egyetlen dolog amit tehetünk, az egy nemzetközi márkajel felépítése, és a világ kürtöskalács-sütői számára való kíváncsiság tétele. Ennek használata fejében megkövetelhetjük a helyes névhasználatot is. Erre az EU „hagyományos különleges termék” jelzése csak igen korlátozottan alkalmas.

De mi legyen a megkövetelt, helyes névhasználat? Azt hiszem, itt nincsenek nyilvánvaló igazságok, és a vágyaink mellett a realitásokra is gondolnunk kell. A legjobb lenne ha minden, a felsorolt háromtól különböző idegen nyelven *kürtöskalács*nak neveznék a süteményt, magyaros kiejtéssel, a fonetikus átírás használata mellett (például angolul *Kürtösh Kalách*-ként is leírnánk a nevét; azon lehet vita, hogy fonetikus átírás esetén használjuk-e vagy sem a magyar ékezeteket). Érvként azt tudom felhozni, hogy a pizza nemcsak olaszul pizza, és a gyros nem csak görögül gyros. Követendőnek tartom a Nemzetközi Kürtöskalács Szaktestület elnökének, Molnár Lászlónak a kezdeményezését: cége honlapjának megnyitásakor egy kislány hangja kimondja magyarul hogy „kürtöskalács”!

Angol nyelvterületen egyre jobban terjed a *Chimney cake* (a kürtőskalács szó tükörfordítása), törökül pedig a *makara* (ez a szó törökül a mechanikai értelemben vett csigát jelenti) megnevezés. Azt hiszem, kíváncsian lenne ezek visszaszorítása, akár csak a *spiroll*, a *rotolo*, meg a ki tudja milyen más megnevezéseké is.

Másodlagos névként el kellene fogadni a *székely kalács*, illetve a *magyar kalács* megnevezések fordításainak használatát is (például franciául *gateau hongrois*, olaszul pedig *pandolce ungherese*). Ezek legalább utalnak a sütemény eredetére. Másodlagos megnevezésként ugyancsak el lehet fogadni az olyan megnevezéseket, mint például angolul a *Kurtosh cake* (*Kürtősh cake*) vagy németül a *Kürtösch Kuchen*. Egyrészt azért, mert több magyar nyelvjárásban is egyszerűen csak *kürtősnek* hívják a süteményt. Másrészt pedig azért, amit a nyelvészek *takarékosságra való törekvésnek* neveznek: a rövidebb, érthetőbb és egyszerűbben kiejthető megnevezések élnek túl.

5c.) A helyesnek ítélt megnevezés leírása

Nemzetközi jogászok szerint az EU-regisztráció révén nemcsak a *kürtőskalács* megnevezést, hanem annak hangzása is védelem alá kerül. Tehát nemcsak az követ el szabálysértést, aki mondjuk a zsíroskenyerére írja rá hogy kürtőskalács, hanem az is, aki a rádióban egy zsíroskenyeret kürtőskalácsként reklámoz.

Sajnos a jogi szabályozás nem teljesen egyértelmű abban a tekintetben, hogy miként kell eljárunk azon kultúrák esetében, ahol nem a latin betűket, vagy nem csak a latin betűket használják. Sajnos meg kellett tapasztalnom, hogy több illetékes is meg akarta kerülni ezt a kérdést. Véleményem szerint ki kell állnunk amellett, hogy a *kürtőskalács* szó fonetikus átírásai (pl. oroszul a *Куртосш калач*) is a termék hivatalos megnevezéseinek számítanak.

6. A történelem kozmetikázása

A kürtőskalács pont annyira ősi székely-magyar termék, mint amennyire a csokoládé svájci, a tulipán holland, a túrós puliszka román, a matrjoska baba orosz, vagy a tea angol eredetű. Vagyis semennyire. Számos olyan nemzeti értéket találunk szerte a világon, amelynek eredete egy másik országba nyúlik vissza, de ezért még senki nem vitatja el ezeknek az értékeknek a tiszteletét és ápolását azoktól a népektől, ahol meggyökereztek, megőrződtek, továbbfejlődtek, és a kultúra részévé váltak.

6.1. Az ősiség hamis toposza általános

Egy székelyudvarhelyi kürtőssütő vállalkozó szerint a kürtőskalácsot a honfoglaló magyarok hozták magukkal, hiszen a neve is a kürtre utal. De egészen biztos, hogy már Bethlen Gábor udvarában is készítették. Lengyel és litván honlapokon gyakran találkozunk azzal az állítással, hogy a Raguolis-Sekacz („raguolisz-szenkacs”) sütemény már a jatvingok is sütötték.

Abszurd azt feltételezni, hogy a jatvingok tojáshabot vertek a 11. században, és azt is, hogy a honfoglaló magyarok, ki tudja miből, cukrot főztek akkor, amikor még Európában nem is ismerték a cukrot. Az udvarhelyi néni nagyon jól értesült lehetett, mert az Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár is 1679-re datálja a kürtőskalácsra utaló első írásos emléket, Bethlen Gábor pedig 1613 és 1629 között volt Erdély fejedelme. És a sütemény neve sem a kürtre, hanem a hagyományos székely kandalló kürtőjére utal.

Mi több, a kürtőskalács őse **(tehát távolról sem a mai, kifinomult termék)** osztrák vagy szász

közvetítéssel érkezett Erdélybe, valamikor a 17. század elején. Ezt semmi sem mutatja jobban, mint az, hogy Apor Péter konzervatív magyar nemes nem említi a *Metamorphosis Transylvaniae* című munkájában (1736) a magyar étek között, noha tudjuk, hogy a felesége konyháján már 1723-ban is sütötték: a moldvai fejedelemszónyi épp Apor Péternét kérte meg arra, hogy egy inasát a kürtőssütés rejtelmére kitaníttassa. Mai formáját viszont a magyar nyelvterületen nyerte el: a kalács amit a németek ránk hagyományoztak, még csak édesítve sem volt. Akik sütemény őseinek eredetére vonatkozó utalások ellen kapálóznak, el kellene gondolkozzanak ezeken a tényeken.

A cukros édesítésénél sokkal finomabb karamellizált (részben Maillard-reakciók révén létrejövő) máz pedig 19. századi, és magyar, vagy legalábbis magyarországi találmány (a szlovákok a cukorporos édesítésű, tehát a karamellizált máz nélküli változatot regisztrálták sajátjukként az Európai Uniónál). A Székelyföldön annyira megszerették a kürtőskalácsot, hogy legendák keringenek róla és nemzeti süteménynek tekintik. A németek mára már elfelejtették a sütemény őst, sőt a mai Magyarország területén is a szakácskönyvekbe szorult vissza a kürtőskalács az 1980-es évekre. Egyedül a Székelyföldön őrződött meg élő hagyományként, és innen indult hódító útjára az 1990-es évek elején. A nemzetközi közvélemény hungarikumként tartja számon, de az illetékes magyar minisztérium ugyancsak illetékes ügyintézőinek itt inkább nem részletezett hozzáállása miatt hivatalosan mégsem az.

6.2. A “valaki hozta” toposza, és a dorongsütemények összekeverése is általános

Érdekes módon nemcsak az ősiség, hanem a “máshonnan származás” toposza is elég általánosnak mondható. Főleg a mai Magyarország területén dolgozó sütőktől lehet hallani azt, hogy a “kürtőskalács őse a német Baumkuchen”. Viszont van egy olyan német legenda is, hogy a Baumkuchen származik a magyar pusztáról, és egy kéményseprő vitte el készítésének titkát Németországba.

Hab a tortán, hogy számos, nemcsak amatőrök által írt forrás végletesen összekeveri a dorongsüteményeket. Ezek valóban rokonai egymásnak, de fejlődésük már a középkorban három ágra szakadt (folyékony tésztából, köttetészta-lapból, illetve csavarvonal alakú köttetészta-csíkából készülő süteményekre, lásd www.kurtos.eu). Egyiket a másik őseinek nevezni legalább akkora butaság, mintha egy növényt neveznénk egy gomba vagy egy állat őseinek.

A tévedések legfőbb oka, hogy amatőr vagy felületes történészek sokszor megállnak a tények szelektív felsorolásánál. Egy ilyen munka viszont nem történelmi leírás, hanem egy rossz bélyeggyűjtemény. A történelemtudomány pont attól tudomány, hogy a tényeket kontextusba helyezi. Éppen ezért érthetetlen számomra, hogy a gasztronómatörténészeink és néprajzosaink által fáradságos munkával összeállított, és néhány sorba besűrített, a hasonló süteményekre vonatkozó összehasonlító elemzést ki akarják szedetni a kürtőskalács regisztrációs dokumentumából, miközben a rögzítő leírásában a honfoglalás korára való utalások is szerepelnek.

7. A félreállítás rejtett motivációi

Sok termelő, és több szakmai szervezet vezetője ijedten vagy dühösen hajtott el, amikor felkértem őket, hogy vegyenek részt a kürtőskalács szaktestület megalapításában. Nyíltan soha nem mondták ki, de innen-onnan megtudtam, hogy motivációik a következők voltak:

7.1. A minőség ellenőrzésétől való félelem

Olyan rossz minőségű kalácsot állítanak elő, hogy egy alapvető minőségi követelményrendszer

bevezetése is hasznuk radikális csökkenéséhez, vagy boltjuk bezárásához vezetne.

7.2. Lopási lehetőségek hiánya

Mikor nyilvánvalóvá vált hogy a környezetemben ilyesmire garantáltan nem fog sor kerülni, volt aki elpárolgott. Mindenesetre ijesztő, hogy ennek lehetősége egyáltalán fölmerül. Erről röviden csak ennyit mondanék, nem szeretnék túl sok ellenséget szerezni az ügynek.

8. A kürtőskalácsok osztályozásának szükségtelenné nyilvánítása

A vevőnek **joga van tudni, hogy mit vásárol**. A kürtőskalács egyes fajtái pedig ízben, minőségben, és összetevőkben is jelentősen eltérnek egymástól. Ha ezeket világosan nem különböztetjük meg, a vevők becsapva fogják kérezni magukat: ha valakinek elárultam hogy mennyi köze van egyes olcsó, vásári termékeknek a hagyományos süteményhez, vagy felháborodott, vagy azt mondta hogy nem baj, legalább olcsó, de azért csak szeretné tudni hogy mikor mit eszik.

Hagyományos és helyi ételkülönlegességek Európai Unió regisztrációs dokumentumaiban **nem ritka a regisztrálandó termék változatainak felsorolása**. A német *Baumkuchen* esetében hat, a szlovák-magyar-osztrák *pozsonyi kifli* esetén két, részben eltérő összetevőket tartalmazó fajtát határoznak meg. A szlovák *trdelník* receptje sem egyértelmű. A *kürtőskalács* esetében a hagyományos termék mellett legalább a vásári és az alternatív besorolást kell bevezetnünk. A vásári fajtában az igen drága vaját olajjal helyettesíthetik, a hatósági előírások miatt nehezen kezelhető tojást pedig elhagyhatják. Az alternatív termékekben a búzalisztből eltérő lisztkeveréket, és változatos, a cukrászsütemények íz és illatvilágával harmonizáló összetevőket is használni lehet. Az alternatív termékek akár gluténmentesen is elkészíthetők.

A vásári termékek csoportját indokolatlan lenne mellőzni, mert azzal a sütőket lehetetlenítenénk el. Mint említettem, **nem az a fő gond, hogy valaki bizonyos összetevőket olcsóbbakkal helyettesíthet a termékében, és így sokak számára elérhetőbbé teszi süteményt, hanem az, ha ezzel a vevő nincs tisztában**. Ezért kell megkövetelni az **összetevők feltüntetését a csomagoláson és az árusítási helyen**: ezzel szemben, és az osztályozás bevezetésével szemben is óriási az ellenállás. Talán értik, miért.

Mivel a jelenlegi szabályozás több évtizedes hiányt pótol, megengedhető a vevők két-három új fogalomra való megtanítása. Ezek, akár csak a modern üdítők vagy gyorséttermi étek nevei, hamar a köztudatba fognak kerülni.

Az alternatív termékek a fentebbi csoportok egyikébe sem sorolhatók bele. Aki hagyományos vagy vásári terméket választ, az **klasszikus kürtőskalács-élményre** vágyik. Ha gyümölcsöt talál a tésztában, vagy csokoládét a belső felületen (ahogy például Új-Zélandon szeretik), vagy rizslisztből készült terméket kap (ami a kínaiak kedvence), esetleg gluténmentes lisztből készült, rendhagyó ízű süteményhez jut, össze fog zavarodni. **De lehet hogy valaki pont az ilyen, rendhagyó, termékeket keresi**. Ha ezeket egy különálló, alternatív kategóriába soroljuk, számos félreértést kerülhetünk el, és a megnevezések igen gyorsan közzismertté fognak válni: a kenyérfajtákat sem keverjük össze. A kürtőskalács természetes fejlődését különben sem szabad akadályozni, hiszen a hasonló sütemények történetének minden 100-150 évében kialakult valami új finomság.

Mielőtt néhány felületes minisztériumi tisztségviselő, illetve elsősorban anyagi érdekeket szem előtt tartó sütő magára rántaná a forró vizet, figyelmeztetnem kell őket, hogy **az Európai Unió csak bizonyíthatóan harminc évesnél régebbi receptek alapján foglalkozik hagyományos különleges termékek**

regisztrálásával. Olyan receptek, amelyekben a klasszikus összetevőket olajjal, margarinnal, szintetikus vaníliaaromával, tejporral vagy tojásporral helyettesítik, bizonyíthatóan csak a kétezres években jelentek meg, tehát még tizenöt évesek sincsenek. A kürtőskalács klasszikus, házi változata „elviszi a hátán” a vásári és az alternatív változatot. Ezek összekeverése azonban az egész regisztrációs folyamatot lehetetlenítené el.

Hantz Péter

a szerző biofizikus kutató,
a Nemzetközi Kürtőskalács Szaktestület megalapításának kezdeményezője,
a testület szaktanácsadója
www.kurtos.eu