Szellem a fazékból - Változatok kürt?skalácsra

2014 szeptember 28. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Csak ülök és ámulok. Kevés ételr?l gondoltam, hogy t?sgyökeres magyar származék, de a dorongos fánkról azt hittem.

Most olvasom, hogy a Szlovák Köztársaság már 2007 végén földrajzi eredetvédelmet jelentett be a kürt?skalács szlovák változatára. A skalický trdelník nev? édességet regisztrálták is az Európai Unióban 1485. számon. (A pozsonyi kifli: bratislavský rožok.) A hír önmagában nem megrázó, hiszen a svédek is levédették a maguk kürt?sét, a spettekakát, ami olyan, mint egy cukrozott bástya, de a szlovák kürt?skalácshoz legenda is tartozik. Eszerint a skalický trdelníket a magyar Gvadányi József költ?-generális erdélyi szakácsa honosította meg Skalicán a XVIII. század végén. Els? írásos említése pedig „Gyulu Juhászának köszönhet?”. És mit tesz Isten, Juhász Gyula 1911-t?l két évig valóban a szakolcai királyi katolikus f?gimnáziumban tanított.

» Két kürtőskalács-változat: a szlovák trdelník és a lengyel sekacz

Világos persze, hogy a parázs fölött forgatott dorongfánknak kiterjedt rokonsága él a világban: a német Baumkuchen (fára tekercs), a luxemburgi Baamkuch, az osztrák Prügeltorte (amit „ehet? ékszernek” is neveznek), a litván ragoulis, a lengyel sekacz (az ágas-bogos formájú esküv?i sütemény), a francia gateau ? la broche (állítólag Napóleon hozta magával Lengyelországból). Sokan a török makarát és az angol king of cakeset is idesorolják, s?t egy kalandos sorsú német cukrász, Wilhelm Juchheim még Japánban is elterjesztette a folyékony tésztás receptet, de az ember azt remélné, hogy a nevek valamilyen formában tükrözik a származást. Például románul colac secuiesc (székelykalács), németül Schornstein-kolatsch, angolul chimney cake (mindkett? a kürt?skalács tükörfordítása), franciául gâteau hongrois (magyar torta), lengyelül w?gierski ko?acz (magyar kalács). Err?l sajnos szó sincs. Igaz persze az is, hogy a kürt?sfánk feltehet?en nem magyar találmány. Miközben az Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár 1679-re datálja a szó els? írásos megjelenését, mint ezt Hantz Péter fizikus és Pozsony Ferenc néprajzkutató remek tanulmánya kimutatja, Heidelbergben már 1450-b?l ismert egy Spiesskuchen-recept: „Ha dorong-süteményt akarsz készíteni, akkor k?ttestésztát egy fa dorongra tekerjél és tojás-sárgájával kenegesd. Így egyben marad. Ne süsd túl forrón.” A következ? évszázadban aztán számos német receptkönyvben szerepel valamelyik dorongos kalács leírása, akár a madzaggal átkötözött, akár a csurgatott változat. A kürt?skalács ?se tehát osztrák vagy szász közvetítéssel érkezett Erdélybe. (Létezik olyan legenda is, miszerint a Baumkuchen titkát egy magyar kéménysepr? csempészte Németországba.)

Erdélyben 1723-ban már biztosan sütötték, hiszen a moldvai vajdáné Kálnoky Borbálát, a székely f?úr, Apor Péter feleségét kéri, hogy inasát a „kürt? kaláts” sütögetésére, meg valami pástetomra megtanítani kegyeskedjék. Mikes Mária 1781-es kéziratos szakácskönyve már részletes kürt?skalácsreceptet ad, bár karamellizálásról szó sem esik, hiszen akkor még csak nádmézzel édesítettek. Ezekben az évtizedekben a konyhai eszközök leltárában egyre gyakrabban t?nik fel a „kürt?s kaláts süt? fa” kifejezés.

A szegedi Rézi néni szakácskönyve az els? az 1870-es években, ahol a kürt?st már sütés el?tt meg kell szórni cukorral. Bár Louis Maillard ekkor még meg sem született, a dorongos fánk készít?i tulajdonképpen felismerték a Maillard-reakciót. A tészta deszkán történ? ellapítása és a sütés el?tti cukorba forgatás (a karamellizálás) minden bizonnyal székely találmány. A kürt?skalácsot úgy, mint Székelyföldön, sehol nem készítik. Lehet, hogy az eredetvédelmet illet?en volna még mit tanulnunk a szlovákoktól?

Vinkó József - hetivalasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történek a Magyar Konyha f?szerkeszt?je, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerz?je, Vinkó József tollából.
Bolti ár: 3300 Ft
Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft
Heti Válasz H?ségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft
Megjelenés: 2013 december

ONLINE RENDELÉS

A szerz? ajánlása:

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égesd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek."

Kiadói kedvezményes árusítás:

Heti Válasz Kiadó
1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.
Telefon: (061) 461-1400
Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig
E-mail: recepcio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

Ajánló