

Kicsi Sándor András

## A kürtőskalács ecsetelése

A kürtőskalács Magyarországon többek között az erdélyi konyhát sikerrel népszerűsítő Zilahy Ágnes révén vált elterjedtté (1892: 189–190), de máig jellegzetesen erdélyi ételnek számít (például Kövi 1980: 225), s a legmagasabb színvonalú vendéglátásban is előfordul (például Papp 1999: 55, 70). A kürtőskalács Erdélyből *kürtősfánk* (1679), *kürtőskalács* (1729), *kürtőskalács* (1806) néven ismeretes (mindhárom adat SzT 7: 711), más néven *botratekeracs* (MTsz, ÚMTsz), *botratekert* (ÚMTsz), *dorongfánk* (MTsz, ÚMTsz), *fára-tekeracs* (MTsz). Nem mellékes, hogy a kürtőskalácsfát (kürtőskalácssütő dorongot) tipikusan hársból állították elő (Kicsi 2007: 67).

Készítése során a receptekben visszatérő fordulat a következő, a sütés lényeges elemét kiemelő mozzanat. „A kürtős-kalácsot akár sütőben akár szabad tűz mellett sütjük mindkét esetben folytonosan forgatni valamint meleg zsírba mártott tollal locsolgatni kell mindaddig, a míg szépen egyenlően megpirul, mert ez annak a jele, hogy készen van” (Zilahy 1892: 190). „Parázs fölött forgatva sütjük, és amikor pirulni kezd, forró vajjal meglocsoljuk” (Kövi 1980: 225). „Faszén-parázon állandó forgatás mellett sütjük, gyakran kenetjük a mézes kenőtollal, és ahogy a tészta sülni kezd, rászóljuk a darabokra tört kockacukrot és a diót. A dorongot állandóan forgatjuk, időnként olvasztott vajjal kenetjük” (Papp 1999: 70).

A ételkészítés igéinek szemantikai univerzáláival Adrienne Lehner foglalkozott behatóan (1974, magyarul rövid ismertetése Kicsi 2007: 23–26), s a kürtőskalács megalkotásának folyamatát a süt ige hivatott jelölni. Az erdélyi nyelvjárások érdekes vonása, hogy gyakran külön szót ismernek a kürtőskalács ecsetelésének leírására és az ecsetelő megnevezésére.

A következő szók tartoznak ide: *lecselő* ‘pacsmag, locsoló (pl. kovácsok locsolója; kürtőskalács-sütésnél használt pacsmag)’ (MTsz), *legyező* ‘szövőcsépre akasztott és zsírba vagy vajba mártott rongy, amellyel a palacsintát, a kürtőskalácsot stb. szokták meglepcsegtetni’ (MTsz), *letyetél* ‘1. zsírral megecsetel (sülő kürtőskalácsot), 2. fecseg, csacsog, hadar’ (MTsz), *letyetelő* ‘1. fácska végébe erősített vászondarabka, amellyel a kürtőskalácsot sülés közben zsírozzák, zsírral ecsetelik, 2. legyező (tréfásan)’ (MTsz).

Az egykor Nagy-Küküllő vármegyéhez tartozó Halmágyon *lepcselő* ‘az a toll- vagy vászonpamacs, amellyel a sült kürtőskalácsot locsolgatják’ (ÚMTsz). Székelyudvarhelyen és vidékén *lepcsegtető* ‘behasított végű pálcikára erősített rongydarab, amellyel sütés előtt a lepénysütő követ vagy a tepsit zsírral bekenik’ (ÚMTsz). Az egykor Kis-Küküllő vármegyéhez tartozó Radnóton *lepegető* ‘behasított végű pálcikára erősített rongydarab, amellyel sütés előtt a lepénysütő követ vagy a tepsit zsírral bekenik’ (ÚMTsz).

Az egykor Háromszékhez tartozó Torján a kürtőskalács terminológiájához a következő szók tartoznak: *lepcsektet* ‘ütöget, lapozgat (vmit, pl. ételt)’ (Ne-

mesné et al. 1974: 112), *lepcsektető* 'pálcikára kötött kis vászondarab, mellyel a kürtőskalácsot sütés közben zsírozzák' (1974: 112).

Horváth István Magyarózdról (egykor Alsó-Fehér vármegye) közölte a következő szavakat: *kürtesfa* 'nyeles fahenger, amelyen a kürtőskalácsot sütik' (1980: 489) és *lepegtető* 'kürtőskalács-zsírozó (félméteres vessző, vászondarabbal a végén)' (1980: 491).

A Bukovinából az Al-Duna vidékére telepített székelyeknél *kürtőskalács* ~ *kürtőskalács* 'hengeralakú fára csavart kelt tészta, melynek tetejét esetleg még tojásfehérjébe, dióba és cukorba is megmártják, úgy sütik szabad tűzön'. „Góc alatt tettek tüzet, a kőttés tésztát elsiritették jó nagyra, megzsirosztak egy kerek fát s reátekerték s parázson sütték. Ünnepi kalács vót” (Matijevics & Penavin 1980: 50). Ugyanitt: *lepcsektető* 'tésztakenő (pálcára erősített rongy, tollcsomó)' (Matijevics & Penavin 1980: 52). Korábbi adatok szerint *lepcsegtet* 'veri a víz színét a tenyerével v. egyébbel (fürdés közben), cuppogtat (tésztát gyúrás közben)', *lepcsel* '1. lubickol, veri a víz színét a tenyerével vagy egyébbel, 2. pamacsol, locsol, 3. habzsol (a kutya)' (MTsz). Sántha Attila általános értelemben, általánosan székely szókként közölte a következőket: *lepcsegtet*, *lepcsel* 'locsol, pancsol' (2004: 81).

#### Irodalom

Horváth István: *Magyarózdai toronyaljja. Írói falurajz egy erdélyi magyar faluról*. Bp.: Magyar Helikon, 1980<sup>2</sup>. (Kolozsvár: Dacia, 1970<sup>1</sup>.)

Kicsi Sándor András: *Konyha és lélek*. Bp.: Orpheusz, 2007.

Kövi Pál, szerk.: *Erdélyi lakoma*. Bukarest: Kriterion, 1980.

Lehrer, Adrienne: *Semantic Fields and Lexical Structure*. Amsterdam & London: North-Holland, 1974.

Matijevics Lajos & Penavin Olga: *Székely szójegyzék*. Újvidék: Magyar Nyelv, Irodalom és Hungarológiai Kutatások Intézete, 1980.

M Tsz Szinnyei József: *Magyar tájszótár*. Bp.: Hornyánszky 1: A–Ny 1893, 2: O–Zs 1901.

Nemes Zoltánné, Gálffy Mózes & Márton Gyula:

*Torjai szójegyzék*. Sepsiszentgyörgy: Sepsiszentgyörgyi Múzeum, 1974.

Papp Endre: *A vendéglős és híres vendégei*. A kispesti Gödörtől a bécsi Mathiaskellerig. Bp.: Axel Springer-Budapest, 1999.

Sántha Attila: *Székely szótár*. Târgu-Secuiesc: Havas, 2004.

SzT Szabó T. Attila, szerk.: *Erdélyi szótörténeti tár*. Bukarest: Kriterion 1: A–C 1975, 2: Cs–Elsz 1978, 3: Elt–Felzs 1982, 4: Fém–Ha 1984, Bp.: Akadémiai 5: He–Jü 1993, K–Ki 1993, 7: Kl–Ly 1995.

ÚMTsz B. Lőrinczy Éva, szerk.: *Új magyar tájszótár*. Bp.: Akadémiai 1: A–D 1979, 2: E–J 1988, 3: K–M 1992, 4: N–S 2002.

Zilahy Ágnes: *Valódi magyar szakácskönyv*. Bp.: Magyar Nők Lapja, 1892<sup>2</sup>.