



A sárközi „kerek kalács”

A kalács szó ósláv eredetű, kerék alakú, kerek tárgyat jelent. Hat évszázad óta a magyar paraszti konyha legrangosabb ünnepi tésztaétele. A sült tészták készítésének fejlődése során a kalács a kenyér különleges változataként ünnepi szerepet kapott. Erjesztőanyaga a XIX. század végéig azonos volt a házikenyérével. A kenyérlisztnél jobb minőségű lisztből készítették. Előállítás egyszerűbbé vált, amikor a XIX. század végén a sajtolt élesztő forgalomba került. A kalács egészen a XIX. és a XX. század fordulójáig kizárólag a sátoros ünnepek és a lakodalom süteménye volt. Kemencében süttették, tepsi nélkül.¹

A *Magyar néprajzi lexikon* többféle kerek kalácsot is megemlít, de ezek mind édesítéssel készültek. Az Ócsényben ismert *kerek kalács*hoz összetételük, külsejük miatt egyik sem hasonlítható. Ezt a kalácsot kizárólag a Sárközben sütik, más vidékeken nem ismerik.

Balázs Kovács Sándor néprajzkutató és Kovács János mesterszakács népi táplálkozási munkájában egy mondatban szerepel a *kerek kalács*: „Külön kalácstésztából süttették a lakodalmi kerekkalácsot, amelyet borsos, tejfölös »mártóval« fogyasztottak.”²

A kerekkalács-készítés dolgában annak kiváló ismerőjéhez, könyveim egyik adatközlőjéhez, Parragh Jánosné Széki Évához (1933) fordultam. (Parragné több évtizedes rajzoló, hímző, baba- és ruhakészítő munkássága kiemelkedő.) Elmondása szerint *kerek kalács*ot már kislány korában is rendszeresen süttöttek odahaza, a melléképületben lévő kemencében. Ünnepnap délelőttjén, a templomba menetel előtt ez volt a reggeli. 1952-ben tartott lakodalomban a *kerek kalács*ot hosszú fateknőben dagasztották és kemencében süttették meg. A sütés után ismét fateknőbe tették, zsírpapírral, abrosszal, vánkossal letakarták, hogy minél tovább meleg maradjon. A készülő után hazafelé igyekvők mindannyian kaptak *kerek kalács*ot, azért, hogy az otthoniak is részesüljenek a jóból.



A „kerek kalács” készítése (A szerző felvétele)

1 Magyar néprajzi lexikon. II. Főszerkesztő: Ortutay Gyula. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1979. 708–712.

2 Balázs Kovács Sándor–Kovács János: A Sárköz népi táplálkozása. A Wosinsky Mór Megyei Múzeum Évkönyve 31. Szekszárd, 2009. [177–268.] 198.

Tíz *kerek kalács* megsütéséhez 1 liter tej, 1 kg liszt, 5 dkg élesztő, só és tojás sárgája szükséges. A liszt szitálása és a dagasztás után a kelesztés következett. Ez télen a konyhai melegben történt. Nyáron ugyanitt, csak le kellett takarni a megdagasztott kalácstésztát, mert így is hamar megkelt. A tészta kiszakajtása következett, amit az elsodrás, a megütögetés, a megtekerés és az egyik tésztavég másik alá helyezése követett. Ma már előmelegített gáztűzhelyben történik a sütés, amely nagyjából fél óra.

Egy edénybe zsírt olvasztottak, ebbe só, törött borsot és kikevert tejfölt tettek. Ezeket összeforralták és a kisült *kerek kalács*ot beleforgatták. A fel nem használt tojás fehérjéből habcsókot készítettek.

Parragh Jánosné, Deák Istvánné és Vajda Lászlóné voltak olyan kedvesek, hogy meginvitáltak e sorok íróját egy nagy adag *kerek kalács* készítéséhez, amelyről fotók is készültek.

Andics János

A passió ünnepi kalácson

A hagyományos hajdúdorogi „pászká”

A népi kultúrában a mindennapi élet és a hitélet nem válik el egymástól – a hit átszövi a legmindennapibb tennivalókat is. Egyszersmind az egyes napszakokban, gondban-bajban és örömben, sőt, életfordulók alkalmával különös hangsúllyal adja meg a lét alapirányultságát. Felfelé emeli a tekintetet. A XX–XXI. századi néprajzi kutatás feltárta a hitélet sajátosságait, lelki-társadalmi szerepét, életsegítő funkcióját. Különösen értékes könyvek, tanulmányok születtek a Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszékén és a délvidéki néprajzosok tollából is. Mindönk számára meghatározó Erdélyi Zsuzsanna munkássága. E sorok írója számára nagyon fontosak szavai, a vele folytatott egykori beszélgetések: mindig hangsúlyozta, hogy a szakralitás bárhol megteremtődhet, nem a helyszíntől függ. Az archaikus imagyűjteményben – *Hegyet hágék, lőtöt lépék* – rendre megtaláljuk, hogy mikor milyen alkalommal hangzott el az ima, mikor szokták mondani, milyen tevékenységgel kapcsolódott össze, hogyan ágyazódott be a népi életbe.

Belém ivódott, ahogy endrődi édesanyám és keresztanyám napi otthoni helyzetekben fohászt mondott, pl. dagasztás előtt: „*Uram, Jézus, segíts!*” Igen, a cselekvéssor végén, a sütés után ott piroslott az asztalon a szép, magas fonott kalács. Hasonló lelkülettel sütötte az asszony nemzedékek sora Hajdúdorogon a *pászkát*. Ez az igen sajátos kalács *megelevenítő* erővel képes „elmondani” Jézus szenvedéstörténetét. A kalács öt (!) rétegében ott van sűrítve az egész passió. A mélyen átélt hit, a görögkatolikusság feltámadásba vetett igen erős reménysege adekvát kifejezést találva, ünnepi kalácsként, kézzelfogható formában kerül – és sok helyen kerül ma is – a család ünnepi asztalára.

Hajdúdorog mint görögkatolikus központ a helyiek szavával felnevelő, elindító és megtartó erejű, kisugárzását mind a mai napig őrzi. A *Krisztuskatonák* húsvéti hagyománya, a *pászkasütés* nagycsütörtöki-nagypénteki szokása egységes szokásrendbe épül be. Ezt megismerni más felekezethez tartozónak is mélyreható élményt jelenthet.

Ha gyűjtünk, meg kell keresnünk a legmélyebb tudású, a hagyományt igazi, tiszta forrásként őrző embereket. Mindenkori munkám hajtóereje Ujváry Zoltán szava és több