



Lakodalmi, vagy lyukas kalács az etei lakodalmi szokások elengedhetetlen kelléke volt.

Felénk leginkább „kúcsos”, vagy „kujcsos” néven emlegetik.



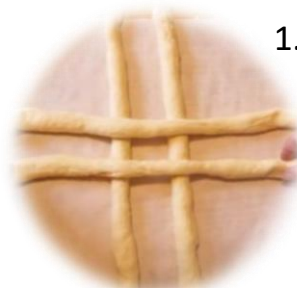
Falunkban lyukas (rácsos) kalácsot elsősorban csak esküvőre, lakodalomra sütöttek. Etén is, akár csak az Észak-Dunántúlon 9 (egyes helyeken 5, 6 vagy 10) vékonyra sodrott tésztaúrból alakították ki a bonyolult, sokszorosan egymásba kulcsolt szálakból álló, kerek kalácsformát.

Már a honfoglaló magyarok is ismerték ezt az elismerten magyar, speciális fonásmódot. A kulcsos kalács különleges megjelenési formája és díszítettsége emeli a lakodalom fényét, kidomborítja az esemény rendkívüliségét. De ezen túlmenően formája miatt lehetett a lakodalmak jelképes süteménye, mert sokak szerint kialakítása többszörösen szimbolikus jellegű, és védő-óvó jelentéshordozó erővel is rendelkezik.

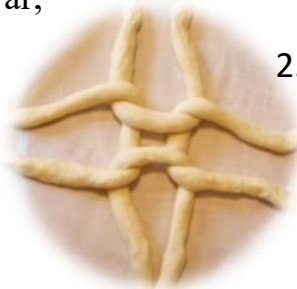
A közepén elhelyezkedő első két szál az ifjú párt szimbolizálja, akiknek e naptól kezdve összekapcsolódik az életük, a másik kettő a frigyükből majdan születendő gyermekeiket jelképezi, és ahogyan összekapcsolódnak, kialakul a belső szeretetkör, a család.

A következő 4, külső szál az őket körülvevő szülőket nagyszülőket) testesíti meg, akik, mint óvó, segítő, támogató családtagok kapcsolódnak a belső „maghoz”. Így a kulcsolással kialakuló körök a család többi tagjait, és kifelé haladva a külső körök a tágabb rokonságot szimbolizálják. A különleges kulcsolás a kapcsolatok összefonódását és az összetartást jelképezi.

S hogy e nagy család élete biztonságban legyen, és a szeretetközösség egy életen át egyben is maradjon, a folytonosságot, „végtelenséget” jelképező külső, kerek szállal védelmezően körbekerítik, jelképezve, hogy innen kezdve sorsuk egy életre összekulcsolódott.



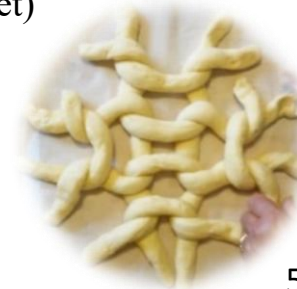
1.



2.



3.



4.



5.

A kalács a legfontosabb szerepet a menyasszony kikérésében játszotta. A vőlegény vőfélyei borosüvegre helyezett, rozmaringgal és nemzeti színű szalaggal díszített kulcsos kaláccsal érkeztek a menyasszonyt kikérni.

A díszes kalácsot a menyasszonyos ház vendégeinek ajándékozták. (A borral a férfi rokonságot kínálták).

Ilyen kalács volt az eskető pap ajándéka, és ugyanilyet kapott a polgári szertartást végző anyakönyvvezető is. Könnyebb, kisebb lyukas kalácsot a lakodalmi menetben gyakran húztak a vőfélybotra, kulacs és üveg nyakára, a zenészek hangszerére.

Ezzel a különleges kialakítású kaláccsal vendégelték meg a lakodalmi menet látására összesereglett falubelieket az utcán. A lakodalmi reggeli egyik fogása volt, vacsora húsos ételei mellé is feltálalták, de a „külső vendégeket” is ezzel kínálták.

A lakodalomból távozóknak pedig csomagoltak belőle.



Receptek

Etei verzió

Ravasz Jánosné

Juliska receptje

Hozzávalók

- 75 dkg liszt
- 1 tojás
- ¾ kanál zsír
- ½ élesztő
- 5 dl tej
- 1 evőkanál só
- csipet cukor (olvasztott zsír a kenéshez)

Csicsói kulcsos

Hozzávalók

- 1 kg liszt
- 5-6 dkg cukor
- 5 dkg élesztő
- 5 dl tej amennyit a liszt felvesz
- 3 tojás sárgája
- csipet só
- 10 dkg (mangalica) zsír

Borbás Marcsi féle

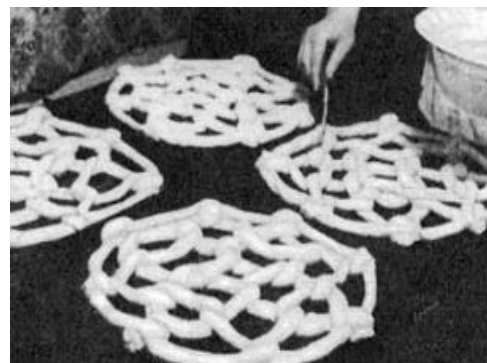
Hozzávalók

- 75 dkg liszt
- kb. 5 dl tej
- 10 dkg cukor
- 1 mokkáskanál só
- 5 dkg élesztő
- 2 tojássárgája
- 7 dkg vaj
- 0,5 dl olaj
- ízesítés: tonkabab, vanília
- tojás a kenéshez

Ravaszné Juliska receptje 1 nagy (gáztepsi nagyságú) kalács készítéséhez szükséges. A tészta dagasztása a szokásos kelt tésztákhoz hasonlóan történik. Az élesztőt felfuttatjuk (de készíthetjük kovásszal is, hisz az eredet recept magkovással írja), majd a többi hozzávalóval közepesen kemény, de még könnyen formázható tésztát készítünk, a dagasztás, kelesztés, pihentetés szakaszait betartva.



Mikor duplájára kelt, nyolc egyforma kb. 30, és egy hosszú kb. háromszor-négyszer akkora sodratot készítünk. A számozott képeknek megfelelően elkészítjük a kulcsolásokat, majd -vigyázva, hogy a formáját megtartsa, tepsibe tesszük. Ekkor még nem kenjük. (De akár formázhatjuk rögtön a sütőpapírral bélet tepsiben is). Kicsit várunk, hogy még keljen, majd a 180-200 fokra előmelegített sütőben 15-20 perc alatt készre sütjük. Ha megsült, olvasztott zsírral kissé átkenjük, hogy a szép zsemlyeszín kiemelődjön.



Ahogy tájegységenként a kulcsolási szokások is eltérőek, az ízesítés is változó, sokszínű. Van, ahol **inkább semleges, kissé sós kenyértésztához hasonló az ízvilága, ez fogyasztható húsok mellé. Ilyen az etei hagyományos „kúcsos” is.** Egyes vidékeken ezt még borssal is ízesítik.

Létezik a másik, édesebb változat, amit több cukorral édes, kelt tésztának dagasztanak, vaníliával ízesítenek. Van ,ahol a megsült, még meleg, édes tésztájú kalácsot cukros, vagy cukros-fahéjas mázzal vonják be, s megszórják cukorral.

Egy kis kultúrtörténeti érdekesség: A kulcsos „jelentés-történetének” Etén nincs fennmaradt sem írásos, sem szóbeli nyoma, csupán a **hagyományos módon való készítés szokása.** A forrásként megjelölt videóban szereplő sióagárdi óvónéni elbeszélése alapján írtam le, aki úgy mesélte, ahogy náluk nagyanyáról unokára szállt. Ha a szimbólumok jelentése témakörben kicsit kutatunk, azt találhatjuk, hogy nagyon nagy hasonlóságot mutat a kulcsos formázása az ősi, kelta **szereket, családi összetartozás- és védelmező** szimbólumokkal.

Források:

A kulcsos kalács története: <https://www.youtube.com/watch?v=f4mebmFd4XQ>

Képek: a https://netfolk.blog.2016/10/26/kulcsos_kalacs oldal videójából

és <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/2-1768.html>

Ravasz Jánosné (Juliska) receptje, és értéktár-videója:

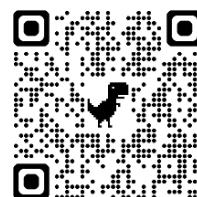
<https://youtu.be/tFNbYjSjubg>

Baráth Jánosné saját fényképek

Szabó Kálmán: Őseink lakodalma, a lakodalmak őse c. szakdolgozata

További recept 5 adaghoz: <https://www.izorzok.hu/kulcsos-kalacs/>

Szegfűszeges recept: <http://webcukraszda.hu/lakodalmas-kulcsos-kalacs/>



Kelta szimbólumok

