

Édes, tűnékeny mesevilág: a lakodalmi „pörkölt torta”

Bizonyára sokan részt vettek már olyan lakodalomban, ahol az ifjú pár elé éjfél után grillázból megformázott és cukorhabbal díszített figurális tortát tettek, melyet a pár nyomban röpítjára tört, és a darabokat körbepékelte a násznép között.

Pedig a lakodalmi grilláztorta – vagy ahogyan sok helyen nevezik: *égetett cukor torta*, *pörkölt torta* – hosszadalmas, aprólékos munkával készül, igazi egyedi kézműves alkotás. Több néprajzkutató egyenesen a népművészet körébe tartozónak érzi. Romics Imre a homokméggyi lakodalom kapcsán foglalkozott a grilláztortákkal, megállapítva, hogy ezzel az édességgel még nem foglalkozott kellő mértékben a néprajztudomány, kivéve Palotay Gertrúdot, aki a két világháború között Boldogon fényképezett ilyen tortákat. Szűcs Judit szerint ez az édesség „a ma is élő néphagyomány, népművészet részét jelenti”, ezért „a pörkölttortát, múltékony volta ellenére is be kell(ene) sorolni a népművészet állatábrázolásai, a fa-



Lakodalmi pörkölttorta
(Boldog, Heves m.)

faragások, a fazekasmesterek rajzolt vagy formázott és a hímzések állatalakjai mellé. A dob-, kosár- és karikaformák is megérdemlik ezt. A pörkölttorta a napjainkban élő népművészetnek talán utolsó, egyik utolsó megnyilatkozása. A népművészeti ágként való besorolást sok rajz, fotó, videofilm készítése, elemzése, vagyis szakszerű feldolgozása kell, hogy megelőzze.” Ez az elgondolás nem csak a javaslat szintjén maradt, hiszen a csongrádi múzeumban színes fotósorozatok készültek a munkafolyamatról és a kész tortákról.

Kolozsvári-Donkó Rebeka 2007-ben a Debreceni Egyetemen írt disszertációja sajátos, etnopszichológiai szemzőgből elemzi a lakodalmi pörkölttortákat néhány készítő „repertoárja” alapján, emellett a táji tortatípusokat térképen is ábrázolta (Báli János-Máté György szerk.: „Mézes-krémes”. Néprajzi dolgozatok a falusi sütő- és főzőspecialistákról. Budapest, ELTE BTK Néprajzi Intézete, 2009).

A kézművesek oldaláról ugyancsak felmerült az igény, hogy a grilláztortát zsúriztethető népművészeti alkotássá nyilváníthassák. A Debrecen-Domboson élő Fekete Józsefné Seres Emília több kézműves mesterség – textil-, selyem- és porcelánfestés, fazekasság – el-sajátítását követően kezdett a grilláztorta-készítés iránt érdeklődni. A módszer nem volt teljesen idegen tőle, hiszen gyermekként, édesanyjával gyakran készítettek grillázcukorkát. Később három gyermekét maga is szívesen meglepte gyermekkori kedvencével, sőt a távolabbi családtagok is ezt kapták tőle ajándékba. Mikor Emília egy

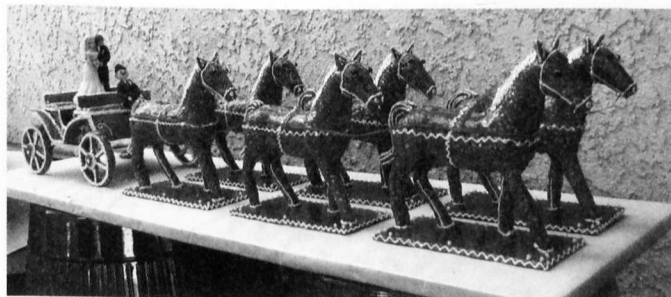


Lakodalmi torta (Kecskemét)

újságciikk nyomán komolyabban is elkezdett érdeklődni a grilláztorta-készítés fortélyai iránt, két „szaktekintélyt” is felkeresett: Jánka Lajosné Joli néni Ajka-Padragkúton, valamint a püspökladányi Hornyákné Juliskát. A „tanuló darabok” közös elkészítését követően Emília hamarosan már maga is a tortakészítés mesterévé vált. Olyan szépnek és különlegesnek tartotta ezt a népi kismesterséget, hogy országos gyűjtést kezdett: felkutatta az országban élő grillázkészítőket, hogy egy kötetben mutassa be a tevékenységüket. A „Grilláztorták – édes álmok cukorból, dióból” című kötet olyan jól sikerült, hogy további mesterségeket bemutató, tizenkét részes könyvsorozattá bővítette a szerző. Emília grillázkészítései különféle

szakkiallításokon és a Mesterségek Ünnepén is rendszeresen bemutatja. Tortái – Magyarországon először – elnyerték a Vidékfejlesztési Minisztérium „Hagyományok – Ízek – Régiók (HÍR)” védjegy használatának jogát. Jó kapcsolatot ápol a magyar grillázkészítő-ekkel, akik közül huszonheten vettek részt 2005-ben a Guinness rekordot hozó, 3,63 m magas, tizenöt szintes óriástorta készítésében.

Magyarországon sokféle szokás a grilláztorta készítése, de ma már nem csak háziasszonyok, hanem cukrászok is foglalkoznak vele. A lajosmizsei Rimóczi László például képzett szakácsként kezdett grillázt készíteni 2009-ben. A szakmai fogásokat szülővárosában, Kasza Péterné Kati nénitől tanulta meg, majd tökéletesítette a receptet és a technikát. A hagyományoktól elrugaskodva új stílusirányzatot álmódott meg az édesszobrászat területén, amellyel jelentős sikereket ért el hazai és nemzetközi cukrászversenyeken. Rimóczi László ma már saját boltjában árusítja az általa kidolgozott, változatos ízesítésű, grillázalapú édességeit. A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének szekciójaként megalakította a Magyar Grillázs Szövetséget, amely elsősorban a professzionális grillázkészítő cukrászokat tömöríti. A szövetség elsődleges feladatának tekinti, hogy a grillázkészítés „méltó helyét foglalja el az értékes, sokszínű magyar kultúrában”, valamint, hogy magas színvonalú, nemzetközi cukrászversenyeken képviselje hazánkat, és ismeresse meg a hungarikumnak tekinthető magyar grilláztortát



Magyar Mariann díjnyertes grillázkészítő esküvői hintója

a világgal. Lajosmizsén 2017 óta rendezik meg a Grillázs Majális, ahol más települések grillázskészítői is bemutatathatják munkáikat. De hasonló találkozót nemcsak Lajosmizsén tartanak. Tápióbszéken már 2008 óta, minden évben amatőr, és profi kategóriában mutatkozhatnak be a Kárpát-medence grilláztorta-készítői. Az amatőrök versenyének legfőbb célja a különböző tájegységekre jellemző hagyományos formák bemutatása, életben tartása.

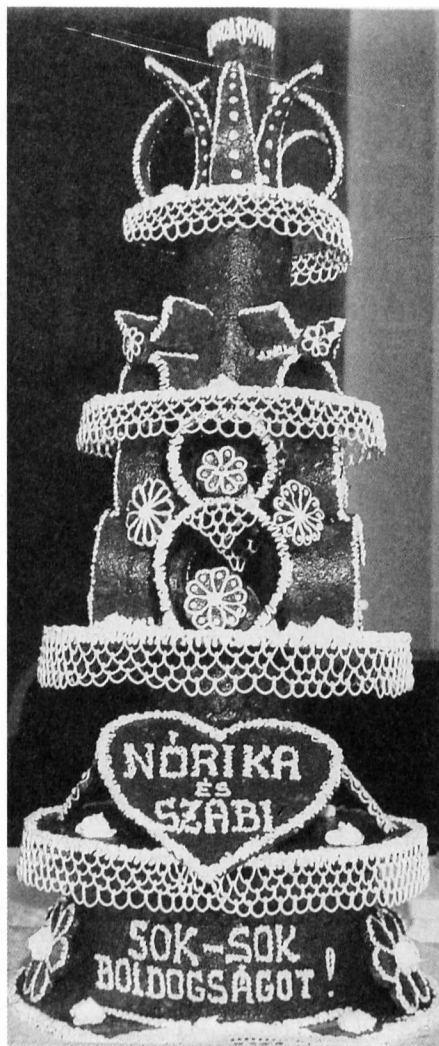
A grillázs történetéből

A grillázs megolvasztott, karamellizált cukorból és olajos magvakból (dió, mandula, mogyoró stb.) készített édesség. A kifejezés pontos eredetére nem sikerült rábukkannom. A szó hangzása alapján azt gyaníthatnánk, hogy francia származék, ami igaz is, de főnévként jelentése a francia nyelvben „drótkerítés” (angolban „rácszat”). Tehát semmi köze édességünkhöz. Hazánkban sem oly régi ez a megnevezés; régebben inkább „égetett, pörkölt cukor”-ként említették (aminek azért talán lehet köze a grillage igei „roston sütni” jelentéséhez. A XVIII–XIX. századi főúri étkezésben konfektum (*confectum*) vagy konfrejt (*confrejt*) néven szerepelhetett, de ez a terminus nem csak grillázst, hanem kandírozott gyümölcsöt és más apró, cukorkaszerű édességet is jelenthetett. A konfektumokat a patikáriustól vették, többnyire a fűszerekkel együtt, és mindig utolsó fogásként, a gyümölcsrel együtt tették az asztalra külön kis skatulyában.

A grillázsszerű édességek különböző változatait szerette a világon megtaláljuk: a görögök például *pasteli*, a franciák *croquant*, az angolok *brittle* néven ismerik. Indiában *chikki*, Bangladesben *kokoti*. A Közel-Keleten pisztáciát, számos ázsiai országban pedig szazmagot tesznek bele.

A grillázs története szorosan kapcsolódik a szilárd cukor történetéhez, melyet Indiában, az ott bőven termő cukornádból készítettek először valamikor a IV. és a VI. század között. Innen jutott el a növény a cukorgyártás módszerével együtt, a perzsák és az arabok közvetítésével Egyiptomba, mely a cukorfinomítást tökéletesítve a világ legfőbb cukortermelő országa lett. A XII. században már Szicíliában és Spanyolországban is számos cukorgyár működött. Európa többi részére, így Magyarországra is a velencei kalmárok révén, a XIV. században jutott el a *nádméz* nevű cukor, de csak a főurak asztalára. Nem csoda, hogy a középkorban a nádmézből készült grillázst inkább csak orvosságként, köhögésre és az emésztés serkentésére használták. Pallas Nagylexikona szerint Magyarországon 1419-ben találjuk az első feljegyzést a cukorról, Zsigmond király udvarában. Amikor Mátyás király 1476-ban házasságra lépett Beatrixszal, „az asztal aranyozott cukorból készült fa, melyen angyalok és mókusok voltak, díszítette fákkal, cserjékkel és éneklő madarakkal ékesített, tisztán cukorból készült kerttel”. A grillázskészítők szerint ez az asztaldísz bizonyára grillászból készülhetett, és innen ered a hagyomány, hogy az esküvői asztalok méltó díszé a grillázs.

Az általam fellelt források alapján csak annyi bizonyos, hogy a grillázs készítésének leírása „kriliás” címmel először a Komáromban, 1795 táján megjelent „Magyar szakácskönyv”-ben szerepelt.



Fekete Józsefné egyik tortája

Gundel Károly leírása szerint az ötvenhat oldalas könyvecskében százötz, főleg cukrászati recept szerepelt.

A cukor cukorrépából történő előállítás a XIX. század elején indult meg Európában, innentől kezdte a „cukor” megnevezés kiszorítani a „nádméz” terminust, amely legtovább Erdélyben maradt meg. A XIX. századi Magyarországon a cukor még nem volt általánosan elterjedt fogyasztási cikk. Az 1890-es években az egy főre eső cukorfogyasztás alig harmada volt a fejlettebb nyugat-európai államokénak. A cukorfogyasztás presztízse az 1900-as évek elején emelkedett meg jelentősen. Ekkortól került be a grillázs a lakodalmak menüjébe is; természetesen előbb a polgári, s csak némi késéssel a paraszti közegben.

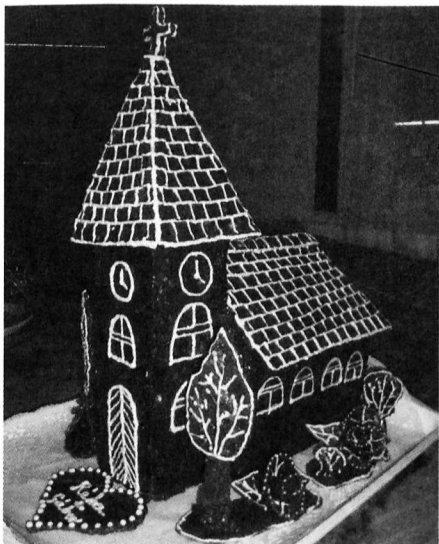
Hagyományosan házilag készítették változatos formákban, amelyek egy része országosan elterjedt – például a kosár, templom, galamb, őzike –, más részük egy-egy kisebb régióban jellemző, és természetesen a készítő fantáziája is kialakíthat újabb formákat.

A grillázstortát a vőfély viszi be a vacsora után és az ifjú asszony elé teszi, aki összetöri, hogy mindenkinek jusson. A hagyomány szerint a grillázs a vőlegény tortája és ahány darabba töri a fiatal pár, annyi boldog évet maradnak együtt. Tehát szerencsehozóként is működik. Sokan hiszik, hogy a grillázstortát nem lehet megenni, olyan kemény. Valójában a sok diónak köszönhetően – bár ropogós, de nem kemény, könnyen rágható. Az alábbi összeállításban megismerhetjük a korabeli szakácskönyvek és a mai készítők néhány receptjét.

Két recept Zilahy Ágnes Valódi magyar szakácskönyvéből (1891)
Korábban már idéztünk Zilahy Ágnes, a tisztességes szegénységben élő, de igen jó szakács hírében álló erdélyi nemesasszony számos kiadást megért népszerű szakácskönyvéből, amelyet azoknak szánt, akik takarékosan szeretnének változatos és egészséges ételeket a család asztalára tenni. A „pörkölt torta” receptje is szerepel a nyolc év alatt elkészült kötetben, ami azt jelenti, hogy már több mint másfél évtizeddel az ezredforduló előtt ismerték. A másik bemutatott recept egy erdélyi örmény édesség, a dalauzi, amelynek egy másik változatát korábban az örmény ételek között már ismertettük. Utóbbi érdekessége, hogy akárcsak a mai grillázstortákat, ezt is kalapáccsal kell „széletelni”.

„A PÖRKÖLT TORTA”

„Egy fél kilónyi porcukrot tegyünk egy egészen tiszta lábasba, a cukor közé keverjünk fél kiló igen szépen apróra vágott mandulát. A mandulát lehet hosszukás lapos formába is vágni, de okvetlenül késsel kell deszkán megoagdalni, mert ha törjük nem lesz olyan szép és a legapróbb darabok könnyen megéghetnek. A lábasban levő cukros-mandulát tegyük csendes egyenlő lángtűzre s folytonosan kavargassuk egy hosszonyelű tiszta fakanállal; (egy percire se hagyjuk félbe a mandula kavarását, a míg el nem kezd a cukor olvadni, illetőleg pirulni). Pirítsuk meg szép sárgás barnára, de el ne égessük, mert akkor rossz ízt kap. Miután a mandulát izlésünk szerint megpörköltük, tegyük citromlével kikent ezikes formába igen gyorsan, mert különben rögtön megfagy. A forró



Paraszai grillázstorták: templom, hegedű és Lúdas Matyi a lúdjaival

mandulát a formához lehetőleg vékonyan ellaposítva, egy fél citrommal kell nyomkodni. De kitehetjük vizes deszkára is; ez esetben vizes nyújtófával lehetőleg vékonyra kell nyújtani és ha megfagyott, forró kés élével koczkákba kell vágni; (ha hideg késsel vágunk, eltöredezne és nem lehetne egyenesen elvagdalni.) Ugyancsak forró késsel kell a deszkáról is leváltani. Ha pedig cifra, borító formába nyomtuk ki, azt forró vízbe kell belemártani és azonnal kifordítani egy csinos üvegtálba. A használatkor fenn az asztalon kell aztán összetörni."

*

„A DALAUZI. (ERDÉLYI, ÖRMÉNY CSEMEGE)“

„Fél liter mézet, tegyünk láng tűzre pörkölődni. Miután a méz folytonos keverés közben sötét-barnára megpörkölődött, (de el ne égjen a méz, mert akkor nem jó ízü: ha jól meg nem pörkölődik, akkor meg nem lesz kemény), tegyünk bele egy tányérnyi héjától megtisztított, de meg nem tört dióbelét és két deczi mákmagot, melyet előbb szárazon, kávé-pörkölőben kevésbé megpörkölünk. Kavarjuk ezeket jól össze és gyorsan kezeljük, hogy meghűlve keménnyé ne váljon. Egy deszkát vizezzünk be és a dalauzit arra rakjuk ki nem igen nagy, legfeljebb ökolnyi csomókba. E csomócskák tetejét hintsük be tarka borsó czukorral és a legközepebe felül, szurjunk egy piros czukros mandulát. A csomókat vizes kézzel nyomjuk össze, csinos kerek alakukba, aztán tegyük hideg helyre. Ha teljesen kihűlt kalapácscsal, vagy késsel lehet vagdalni; de csak közvetlenül a fogyasztás előtt czélszerű szét vágni.“

*

Főzőkönyv 1909-ből

Úgy tűnik, Zilahy Ágnes szakácskönyve oly népszerű lett, hogy más szakácskönyvek szerzői is „merítették” belőle. A Divat Ujság 1909-ben kiadott nagy Főzőkönyve 2300 „receptével” szó szerint tartalmazza Zilahy fenti két receptjét, de azért némi újdonsággal is szolgál. Ebben találtam az alábbi receptet.

*

ÉGETETT CUKROS GESZTENYE

„Ötszáz gram cukrot kevés vízzel fölforralunk, mi által megkapjuk a karamelt, az égetett cukrot. Ha a cukor barnulni kezd, rögtön le vesszük a tűzről. Ebbe a cukorba mártogatjuk a fopiszkálóra tűzött, meghámozott és cukros vízben főtt gesztenyét. Mire kihűl, a cukor hozzátapadt.“

*

Göcsej kincse

Zala és Vas megyében nagy hagyománya van a grillázstortának, nem véletlen, hogy több település helyi értéktárába is felvették. A Kustánszeghez tartozó Paraszai pörkölttortája emellett 2012-ben megkapta a Göcsej védjegyét is. A grillázstorta helyi múltját és elkészítési módját Kovács Szilvia Katalin a nagymamája elbeszélése

és a mai készítőik gyakorlata alapján írta le. Göcsejben a pörkölttorta az 1930-as évektől lett a lakodalmak kedvenc édessége. Amíg nem terjedtek el a különféle, krémekkel töltött piskótatorták, addig a vendégek közül is sokan pörkölttortát vittek lakodalmakba. Esetenként pasztikát, keresztelők alkalmával is készítették, ma pedig már születésnapra, névnapi vagy csak úgy ajándékba is. Kustánszegben, Paraszán és környékén a pörkölttorta készítését többen gyakorolják, gyakorolták napjainkban is, Takács Istvánné, Gizi néni (1925–2012), Németh Gergelyné, Sári néni (1925–), Kovács Zoltánné, Kati néni valamint a receptíró Kovács Szilvia Katalin.

*

PARASZAI PÖRKÖLTORTA

A grillázs alapanyaga dió és kockacukor, illetve – régebben – tisztított tökmagból, máshol napraforgómagból is készítették. A cukrot lassú tűzön, öntöttvas lábasban olvasztjuk, állandó keverés mellett. Egy lábasban körülbelül 2 kilogramm cukor olvasztható meg egyszerre. Fontos, hogy a cukornak csak megolvadnia szabad, megégni nem, mert az a színén azonnal meglátszik, és az ízén is érződik. Az így megolvasztott cukorhoz szeletelt diót keverünk. (Darált dió nem jó, mert elvész a cukorban.) Az összekevert masszát folyamatosan tartjuk melegen, mert csak így formázható! Ezért jó az öntöttvas lábos, lehetőleg vastag vasalátétn, amely alatt takarékon ég a tűz; sparhelten készítve még jobb. A tortát előre tervezzük meg és a szükséges formákat vizes ruhával béleljük ki! Tegyük bele a szükséges mennyiségű diós masszát, majd vékonyan meghámozott krumplival nyomkodjuk, simítsuk megfelelő vastagságúra! Amikor ezzel megvagyunk, azonnal borítsuk ki, és óvatosan szedjük le róla a ruhát! A síklapokat vizes gyűrődéskán formázzuk, majd minél gyorsabban szabjuk és hajlítuk formára a kívánt alakzatokat, mert hamar megszilárdul, és a deszkától sem válik el! A lábasban formára igazított alapra kerülnek a legkülönfélébb figurák, amelyeket színes cukormázzal díszítenek. Kustánszegben a következő formák a legnépszerűbbek, a hagyományostól az újabb témák felé haladva: virágkosár, virágkorona, tyúkanyó kiscsirkékkel, házikó udvarral, szarvas, csokolózó galambpár, Lúdas Matyi libákkal, boroshordó szőlőfürttel, földgömb, hal, jegypár, focilabda, tengerpart.

*

Aki esetleg kedvet kapott a grillázskészítéshez, javasolom, kezdje kis mennyiséggel és nagyon egyszerű formákkal, például apró kocka vagy golyó alakú cukorkával, vagy 2 cm-es csikokból formázott spirállal! Így már az első alkalommal kitapasztalhatjuk a massa viselkedését, ami alapján egyre bonyolultabb alakzatokkal is bátran kísérletezhetünk.

Juhász Katalin