

## A móri németek étkezési szokásai A kvircedli nyomában

A németek mai táplálkozási szokásai kissé eltérnek a betelepítési időszak szokásaitól. A generációkon keresztül megőrzött szokások kiegészültek az itt élő magyaroktól átvett szokásokkal. Ez kölcsönös volt, a magyarok is megismerték, és átvették bizonyos ételek, sütemények elkészítési módját a németektől.

Idősebbek visszaemlékezései arról tanúskodnak, hogy a németek ételei a 19. század fordulóján még egyhangúak voltak, takarékoság, egyszerűség jellemezte őket. Főzéshez saját maguk megtermelte nyersanyagokat használtak, leggyakrabban babot, káposztát, burgonyát, lisztet. A hét egyes napjain általában ugyanazokat az ételeket főzték, és erről nevezték el a napokat. Hetente kétszer-háromszor került tészta étel az asztalra, elsősorban főtt tészták, nokedli és a gombócok különféle változatai. A leves nem hiányozhatott az étrendjükből. Hétköznap bab-, burgonya-, rántott-, és savanyú levest, ünnepeken húslevest, ill. paprikás levest főztek. Húst általában csak vasárnap és ünnepeken készítettek, sült vagy rántott formában. Ünnepi süteménynek számított a kelt mákos, diós, vagy fahéjas kalács. Fánkot gyakran sütöttek hétköznap is. Az 1920-as évek körül egyre változatosabb süteményeket kezdtek sütni, a kelt tészták mellett megjelentek az aprósütemények.

A Bornap különleges ünnep volt a móriak életében régen is. Sokak megélhetését a szőlőtermelés adta. 1934-ben szervezték első alkalommal. Sok vendég érkezett ilyenkor a településre. A borsátrak mellett lacikonyhákat is állítottak fel. A családok ünnepi ételeket készítettek. A kalács mellett elmaradhatatlan volt a kvircedli.

Eredjünk a nyomába, derítsük fel milyen alkalmakra, mióta és hogyan készítették ezt a jellegzetes sváb süteményt!

A kvircedli (Kwiezetl) kifejezetten ünnepi alkalmakra készített sütemény, melyet karácsonykor, szilveszterkor, farsangkor, Márton napkor és lakodalmakra is sütöttek. Németország és Ausztria több részén is ismert. Valószínű, hogy a 18. század elején Móra betelepülő német lakosság hozta magával a kvircedli receptjét, és generációkon keresztül átörökítette. Akkoriban még nem jegyezték le az ételek és sütemények elkészítési módját, hanem az idősebbek megtanították a fiatalokat, így örökítették szájról-szájra. A készítéséhez használt forma téglalap alakú, fából készült. Négy oldalába különböző mintákat véstek: rózsa, rozmaring, hal, nyúl, virág, babaformát, vagy olykor a család monogramját. Az én megörökölt nyomóformámat oroszán és virág díszíti.

Amikor a kvircedli receptje után kutattam, több változatra is leltem. Ezek közül három változatot teszek közzé:

Az **egyik** egy nagyon régi **recept**, Lukács László gyűjtése nyomán, Brumbauernétől származik. E szerint tojásonként 3 evőkanál cukrot veszünk, tehát pl. 7 tojáshoz 21 kanál cukrot, melyet legalább egy óra hosszat keverünk fakanállal, majd hozzáadunk egy csipetnyi szalakálit és annyi lisztet, hogy ne legyen kemény a tészta, mert akkor a sütemény is kemény, tömör lesz. Lisztezett deszkán félujjnyi vastagra sodorjuk, majd a lisztbe mártott kvircedli formát, (módlit) szoroson egymás mellé a tésztára nyomjuk. Ez adja meg a sütemény mintáját. Ezután késsel eldaraboljuk a minták mentén, majd egyenként, keshátára téve a magasra vetett ágyra terített fehér aszalterítőre rakva egy éjszakán át szárítjuk. Másnap reggel sütjük közepes hőfokon.

A **másik receptet** a 77 éves Gróf Ignácné, Julcsi nénitől hallottam, aki számtalan esküvőre sütötte a finomabbnál-finomabb móri süteményeket, köztük a kvircedlit. A sütés tudományát keresztanyjától, Streng Istvánné, Julcsi nénitől tanulta, aki Mór nagyon ismert szakácsnője volt. Nem volt talán olyan esküvő, amelyre ne ő sütött volna. Nem voltak lejegyzett receptjei, minden a fejében volt. Nem mérickskelt mérlegen, másfajta mértékegységeket használt. Emlékszem, én is kértem tőle recepteket, amikor látogatóban jártunk nála, ugyanis anyai nagymamám sógornője volt. „Marikám, vegyél hozzá két marék lisztet, egy marék cukrot...” – valahogy így kezdődött a recept, és itt már el is akadtam. E kis kitérő után következnek a két Julcsi néni receptje.

Három egész tojást és négy tojás sárgáját (ez öt darab tojást tesz ki), 15 evőkanál kristálycukorral 25 percig géppel habosra keverünk. Régen, amikor még nem voltak gépi habverők, egy óra hosszat keverték fakanállal. Ha kevés az időnk, vehetünk hozzá porcukrot, mert azzal hamarabb válik habossá. Azután adunk hozzá 2 dkg szalakálit, és tovább keverjük, míg sűrű lesz. Teszünk hozzá annyi lisztet, amennyit felvesz, kb. 70-75 dkg-ot. A tészta ne legyen se túl kemény, se lágy. Egyszerre csak a felét sodorjuk ki, alul-felül lisztezzük. Felső részére porcukrot is hintünk, hogy ne ragadjon bele a formába. Kvircedliformával nyomjuk rá a mintát, majd vágjuk és szárítjuk. Julcsi néni elmondta, ha asztalon szárítjuk, tegyük az aszalterítő alá egy plédet is. A süteményeket kb. 1 cm távolságra helyezzük, hogy jól ki tudjanak száradni. Másnap zsírozott, lisztezett tepsibe közvetlenül egymás mellé tegyük, hogy magasak legyenek. Közepes tűznél világosra sütjük, nem szabad színesedniük. Sütés után egyben kiborítjuk, majd visszafordítjuk, hogy a minta legyen felül, s kihűtjük. Hűlés után késsel, óvatosan fűrészelve vágjuk az összenőtt süteményeket. Régen a tepsiben vágják.

A **harmadik változat** a 84 éves Kaiser Józsefné, Teri nénitől, Mór ugyancsak neves sütőasszonyától származik, aki mai napig vállal sütést, kissé már visszafogottabban.

A kvircedlit ő a következőképp készíti:

12 tojás sárgáját, 6 tojás fehérjét fél kg porcukorral 15 percig, fakanállal erősen kikeverünk. Ezután adunk hozzá 1 dkg szalakálit, majd további 10 percig géppel keverjük. Belereszeljük egy citrom héját és kb. 1 kg lisztet (tojás nagyságától függően). Fakanállal jól elkeverjük. 1 cm vastagságúra kinyújtjuk, a sütőformát átforgatva egymás mellé mintát nyomunk a tésztára. Késsel elvágjuk és egy éjszakán át szárítjuk úgy, hogy a deszkára plédet, vastag terítőt rakunk. Ha párás az idő tovább tart a szárítás. Próbasütést végzünk: ha elfolyik a tészta, tovább kell szárítani. Középfokozaton sütjük, 10 percig, szép világosra (lassú sütésnél a tészta elfolyik). Jó fajta móri borba, borlevesbe mártogatva fogyasztjuk. Lakodalomban ez volt a záró étel vacsora után.

Kedves olvasóink, próbálják ki a recepteket és kóstolgassák borba, borlevesbe mártva, de óvatosan, mert hamar megárt! No, nem a sütemény, hanem a finom, tüzes móri bor.

**Vargáné Kocsis Mária**

(A cikk a Hordó független móri közéleti havilapban jelent meg.)