



A zalai cukorperec
A zalai cukorperec

Tartalomjegyzék

Kedves Olvasó!	3
Zalai ünnepi édesség	5
Kényes kisasszony	5
A közösségi konyhában	5
Elég jó az idő?	7
Türelem és kitartás	7
Lakodalmi édesség	8
Csöpögjön az eresz	8
Nincs pontos recept!	10
A sütés csodakémiája	11
Mi az a sepregetés?	11
Hófehér öltözet	11
Munkafolyamat	14
Visszatérő szokás	14
Hungarikum	15
Zalavölgye Nyitott Porták	16
Mézespatkó Alkotóműhely	16
Egy zalai lakodalmas finomság: a cukorperec	19
Sütőpor	24
Szalalkáli	29
Mi a glutén?	30
A pálinka	35
Zalai lakodalmas cukorperec	37
Lakodalmas perec	41
A cukorperec karrierje	41
Felhasznált irodalom	47

Kedves Olvasó!



CSISZÁR
TIBORNÉ
ZSUZSA

Szeretettel ajánlom figyelmébe a cukorperecről szóló nem mindennapi olvasmányt, minthogy a perec maga is páratlan különlegesség. Nagy családból jövök, édesanyám hetedmagára főzött, sültöt. Előnyben voltak nálunk az egyszerű, olcsó, aránylag gyorsan elkészíthető tésztaféleségek.

Ünnepek táján édesanyám is elővette a nagyanyjától örökölt süteményes könyvét és örömmel lapozgatta, így készült az ünnepi sütésre. Emlékek sokasága tódul ilyenkor az ember lelkébe. Kívánom, hogy ez a kis kiadvány is okozzon sok örömet olvasójának. Olyan süteményt sütni, amiről tudjuk, hogy ősink is sültették, nem mindennapi feladat. Már a gondolat is ünnepélyesebbé teszi a pillanatot, az egész munkafolyamatot. Lelki szemeinkkel látjuk, ők milyen módon készíthették, méghozzá bármilyen segédeszköz nélkül. Kézzel dagasztottak, lesték a sültöt, vagy zseblámpával világítottak be, hogy ellenőrizték, hogy hol tart a sülés. Próbáljunk arra törekedni, hogy a süteményeink szépek, formásak is legyenek, ne csak finomak. Igaz, hogy tésztánk az anyagok összetételénél fogva eléggé öntörvényű, minden esetben követi a megformált alakzatot, így sütés után a legkisebb hiba is észrevehető. Ez azonban egyáltalán nem baj, ettől kézműves és egyedi minden darab.

Tésztánk finomsága talán a legfontosabb, semmihez nem hasonlítható, kellemes illatú, porhanyós, zamatos ízű sütemény. Mint azt olvashatják, a cukorperec régen kizárólag lakodalmakhoz fűződő különlegesség volt, ma már gyakrabban fordul elő asztalainkon egyszerű hétköznapi napokon is. Mindenki saját egyéniségét, pillanatnyi lelkiállapotát fekteti bele a munkájába, ami aztán hűen tükröződik vissza a végeredményben. Minden örömmel azon vagyok, hogy másokat tanítva, általuk én is tovább éltessem ősink hagyatékát.

FOGADJÁK SZERETETTEL E KÖNYVET ÉS HASZNÁLJÁK ÖRÖMMEL, HA KEDVÜK TÁMAD SÜTÖGETNI.



Zalai ünnepi édesség

A CUKORPEREC RENESZÁNSZÁT ÉLI

A következő történetünknek két főszereplője van. Zsuzsi és a cukorperce.

Csiszár Tiborné Zsuzsa és a csöppet sem hétköznapi édesség létezése, reneszánsza az elmúlt évek során szinte teljesen összefonódott a Zalaszentgróton és környékbeli falvakban élők számára. Most pedig már olyan nagyot gondolt a csak ezen a tájon ünnepi, lakodalmi étékként meghonosodott sütemény, hogy elindult a hungarikummá válás útján, legalábbis legavatottabb készítője mindent megtesz e cím elnyeréséért.

Kényes kisasszony

Kényes kisasszony a cukorperce. Nemcsak a fogyasztására választott alkalom, a szükséges alapanyagok, a készítés egyedisége, de még az időjárás, a páratartalom, és a sütőasszony kedve is befolyásolja a sikert. Épp ezért érdemes a figyelemre, s arra, hogy felkerüljön arra a képzeletbeli asztalra, mely a magyar konyha kuriózumaitól roskadozik.

A közösségi konyhában

A verőfényre nem volt panasz, amikor 2023 októberében összegyűltünk a zalaszentgróti közösségi konyhában, a Mézespatkó Alkotóműhelyben, hogy megismerkedjünk a cukorperce titkaival. Hogy mégsem teljesen ismeretlen a története és feléledése, az annak köszönhető, hogy Csiszárné Zsuzsi Gyanó Szilvia néprajzkutató muzeológussal és a Zala Megyei Népművészeti Egyesülettel mint támogatóval már másfél évtizede elhivatott szószólója. Így épp az ő jóvoltából már találunk a világhálón is leírást a csipkézett, koszorú formájú, légies mégis robusztus-rusztikus megjelenésű süteményről, amelyet a néprajzi gasztronómiai kutatások szerint az 1800-as években Zala és a szomszédos Vas megyében már készítettek ünnepi alkalmakra, főleg

lakodalmakra. A Zalai Nemzeti Értéktárba 2019-ben jegyezték be. Ma úgy tudjuk, hogy elvileg a Kis-Balaton környéki falvakból származik, de nem lehet egy településhez kötni. Ezért kicsit mindenki magáénak tarthatja. Az okokat a nagy területen termelt cukorrépa jelenlétében keresendő.

- Még Jugoszlávia volt a déli szomszédos ország, amikor már oda is vittek tőlünk cukorperecet. Előfordult, hogy a hét végén vitték volna, de nekem még előző szerdán nem volt perecem, mert nem sikerült. Még vezetékes telefonunk sem volt, szaladtam Böbi nénihez, segítsen, mi lehet a baj. De hát már én tanulok tőled, lányom, szabadkozott. Nézted a tojást, a pálinkát, a lisztet? Rá kellett jönnünk, hogy se a túl friss, se a túl régi liszt nem alkalmas – mesélte Zsuzsi, mielőtt hozzáfogott a nagy precizitást, odafigyelést igénylő műveletre. – Ezzel természetesen nem akarom kedvét szegni senkinek, bátran lehet próbálkozni, minél többször készíti az ember lánya, annál tökéletesebb lesz.

”
Ugye, hogy milyen kifinomultan válogatós a mi
zalai paraszti konyháinkban született hófehéren
elegáns jószág?!

Amíg első lépésként a 24 tojást (aznap két adag készült) felütötte a kellő mélységű fémüstbe, addig jópár vidám történettel és háttérrel is gazdagabbak lettünk. Például arról, hogy a legalább 50 százalékos pálinkát sajnálták-e a család férfitagjai, nem érezték-e úgy, hogy elpazarolják az asszonyok a sütibe.

Pálinka

A pálinka számos főzési és sütési receptben szerepel, mivel javítja, fokozza az ízezt azzal, hogy kötődik az aromákat hordozó zsírmolekulákhoz és folyadékokhoz. A mi sütnapunkon zalaszentgróti barackpálinkát használt Zsuzsa.

Elég jó az idő?

Arról is szólt Zsuzsa, mennyire izgalmas vagy inkább izgulós kérdés lehet a helyiség páratartalma, de még az aznapi széljárás is.

– Manapság is megesik, hogy a férjem csak rám néz, és szelíden megjegyzi, ugye, nem jó ma az idő a perechez? Amikor a pára miatt például picit lyukacsossá válik a cukormáz, újat csinállok, mert nem adok ki a kezemből olyat, ami nem tökéletes. Ilyenkor kell a ventilátor, vagy a sütő bekapcsolása. Hogy a régiek milyen fortélyt alkalmaztak? Talán a levegő is más volt...

Türelem és kitartás

A percc egyetlen hivatásos zalai készítője azt mondja, ő maga valójában rituálénak fogja fel a lépéseket: mindig ugyanazt kell csinálni, megtartani az arányokat, ámde odafigyelni a körülményekre, az alapanyagok minőségére. Tehát mégsem lehet rutinból dolgozni. Világos, a jó eredmény a hibátlan együttállásból jön ki: a liszt minősége, a tojás nagysága, a pálinka erőssége, a sütő melege. A mai rohanó világ a cukorperecen keresztül is megértheti, a jó munka szinte mindig apró dolgokon múlik.

Amíg a tojás, a liszt, a sütőpor, a szalalkáli, az édesítőszer, a pálinka, az étolaj teszi a dolgát, visszautazunk az időben.

Zsuzsa első konyhai élménye a levestészta készítés, amit a 7 éves kislány magabiztosságával, saját maga, egyedül szeretett volna megoldani. Nagy családból jön, öten voltak testvérek, az édesanyja naponta főzött. Aznap nem voltak otthon a szülei, ő pedig segíteni szeretett volna. Láta, hogy az anyukája sütőport szokott tenni a sütemény tésztákba, hát ő is tett. Ettől azonban elszürkült, miközben ő a tojás szép sárgájának a viszközönésére számított volna. Ilyen a tanulási folyamat. A cukorperecet is ismerte már gyerekkorában, a lakodalmi menet nem múlt nélkül, a gyerekek pedig mindig kaptak a csemegéből. Otthon azonban nem volt idő az elkészítésére.

Lakodalmi édesség

Miért tartjuk lakodalmi, kivételes, ritka alkalomra készített édességnek? A XXI. század embere, 2023-ban talán joggal gondolhatja, hogy egyfelől az alapanyagok mennyisége miatt. Sok tojás, sok cukor, nagyon értékes pálinka: eleve feltételezi, hogy ritkán kerülhetett sor a cukorperecre. Az esküvő azonban lehetett az a pillanat a családok életében, amikor szerették az ifjú pár közös életét e módon is megalapozni. Ugyanis a megjelenése, a formája is szimbolikus. A koszorúforma a végtelenséget, az örök szerelmet, az egybefonódást jelképezi, a csipkézett koronaforma széle pedig az ünnepi hangulatot adja vissza. A külsejére kerülő sűrű fehér máz fehérsége a szűzies tisztaságot, a menyegző kivételes pillanatát, a fátyol selymességét, légiességét adja vissza. A lelki mögöttes? Az is tetten érhető. Az óvatos mozdulatok, a lágy tészta két végének egymásba hajtása a szelídséget, a bizalmas kapcsolódást idézheti fel. Tehát a fehér koszorúkat formáló perecekkel díszítették a lakodalmi asztalokat, sőt, például a zalaszentgróti Tekenyén a bőség szimbólumaként ma is egymásra halmozzák.

Az esküvő elején, a falun végigjáró hagyományos menetben a borosüveg nyakára vagy a kikérő vesszőre akasztották a vőfélyek, így ment a násznép a lakodalom helyszínére. Az utcán is összetörték néhányat, a gyerekek nagy örömére. Éjfélkor pedig földhöz vágták, és annyi boldog esztendőt kívántak az ifjú párnak, ahány darabra tört az édes perec. Zsuzsi lakodalmán természetesen volt cukorperec, a vindornyai lakodalmi sütő asszony, Jakab Margit sütötte, akinek a nevét most ez a könyvecske jegyzi fel a maradandó hírek falára. Akkoriban minden falunak megvolt a maga avatott kezű, tudású sütőasszonya. Manapság a lagzivendégek errefelé nem süteménycsomagot kapnak távozáskor, hanem cukorperecet. A mai cukrásztermékek és a házi édességek jól hatnak egymásra, a lagzikban azonban a régi bevált házi sütiket szeretik jobban, hiszen abban saját tojás, saját lekvár lesz. Zsuzsa több mint 90-féle repertoárral rendelkezik.

Csöpögjön az eresz

– Talán 32 évvel ezelőtt kértek meg először, hogy egy lagzihoz segítsen peracet sütni, noha akkor még nem ápolt bensőséges viszonyt a hercegkisasszonnyal. Zalacsányból érkezett a felkérés, hogy legalább a cukormáz felkenését. A férjem keresztanyja, Csiszár Juliska néni lett az egyik mesterem. Mindjárt elsőként 110 darabot kellett készítenie, és bizony akkor még nem dagasztógéppel dolgoztak, hanem kézzel. Erre a helyzetre mondják Zalában, akkor jó a tészta, a csöpög az eresz, azaz, ha folyik az asszonyok homlokáról a veríték. A tésztadagasztás mellé nem kellett fitneszprogram.



– Az első tésztából vagy a sütőpor vagy a szalalkáli kimaradt, nem jött fel olyan szépen, ahogy kell. Eközben letelt a kelés ideje, megtette a hatását a sütőpor, a szalalkáli, amit Zsuzsa az elődei szóhasználatára alapján „fújátónak” nevez.

– Meg lehet tanulni, de nagyon kell szeretni – Zsuzsa a mozdulataival bizonyította, amit mondott. – Lehet, hogy nem is a tojás száma, hanem a nagysága számít, inkább egy kanál a jó használati eszköz, mert az egy-séges mérésű mennyiségre nagyon kell figyelni. A pálinka legyen minél erősebb, a sütőpor és a szalalkáli legyen nagyon friss, ha kell szagoljunk meg mindent. A tojások felverésével kezdjük, megy bele a porrá tört édesítő, az étolaj, a pálinka, a sütőpor és a szalalkáli, végül a liszt. Minden lépésnél keverünk, főleg a fújátók bekerülése után. A dagasztás az összes fázissal együtt 15 percet vesz igénybe a gépi megoldással.

Ha az alapanyagokkal megvagyunk, akkor jön a munkafolyamatok mozdulatainak a művészete.

Nincs pontos recept!

– Sok perecnapot tartok, de mindig hangsúlyozom, mindenki maga tudja kialakítani a saját technológiáját. Ezért nincs pontos recept, elvégre egy „művészi folyamathoz” hogyan is lehetne. Továbbá szempont az is, hogy a munka egy részét lehet gépesíteni, de a nagyját csakis kézzel lehet. A készítés a dagasztással, formázással, sütéssel, sepregetéssel, mázazással, szárítással írható le. Minden lépésnek megvan különlegessége. A dagasztásnál a tészta szálasságára kell ügyelni, a formázásnál a gyöngéd mozdulatokra, a sepregetésnél pedig arra, nehogy összetörjön a kezünkben a még mázatlan perec, végül a mázazás legyen jól fedő, hófehér, csikmentes. Nyugalom, a pálinka közben rég elillant.

– A keverőedényből egyben kiemelt tésztából csíkokat vágunk, azokat kézzel, nagyon finoman hosszú téglalap formára alakítjuk, a szélét kis késsel becsipkézzük, majd hosszában félbe hajtjuk, látod? – A csevegés közben már túljutottunk a dagasztáson, a tészta a gyúródeszkán bőséges lisztágyon forgolódik, alakul a mester keze alatt. – Sok lisztet használunk, megszórkjuk, hogy ne ragadjon sehova, és a sütőben is a liszt védi meg a tésztát. Ezt a sütés után ecsettel lesepregetjük, mert különben nem jól fed a máz.

A sütés csodakémiája

Hatosával kerültek a sütőlapra, aztán az előmelegített 250 fokos sütőbe az ekkor még laposka nyers koronácskák, mi pedig átszellemülten figyeltük, ahogyan percek alatt felemelkedtek, összezártak, szétnyíltak, magas, büszke koszorúkká sülték a barátaink, akikért bizony együtt izgultunk. A folyamat felgyorsult, a két adag darabjai hamar követelték maguknak a hőt, hogy törekenyen is keményre sülhessenek. A pálinka természetesen közben elillant.

– Most már könnyű szemmel tartani őket az üvegablakos sütőkben, régen elemlámpával lestük, mert a sütőajtót nem szabad nyitogatni, nehogy összeessenek.

Mi az a sepregetés?

A koszorúk készítésekor tetemes mennyiségű lisztet használ a sütőasszony, a nyújtás, formázás folyamata lisztágyban történik, így kerül be a sütőbe a perec. Valójában a liszt védi az égéstől. Azonban a lisztkéreg nem maradhat rajta, ecsettel még langyosan lesepregetik róluk. Higgadt, könnyű mozdulatokkal, inkább tartva, nem fogva a törekeny perecet. Aminek ilyenkor még semleges íze van, a rá jellemző édes ízt a máztól nyeri.

Hófehér öltözet

Az utolsó lépés a közben elkészült máz felvitele. Az elég sokáig vert tojásfehérje és porcukor elegyet szintén ecsettel viszik fel a rusztikus felületre, minden kis szegletbe, hajlatba, ívbe, csipkére. Ha párás a levegő, citromlével segíthető kívánt a sűrűség elérése. Rácsokra kell tennünk a pereceket, hiszen mindenhol mázaztuk. Kényes pont lehet a máz felvitele utáni szárítás. Ismét a páratartalom a kulcskérdés. Lehet, hogy ablakot kell nyitni, meleg levegőt biztosítani, hogy ne legyen mázgás, nyúlós, lehúzó, maradjon roppanó a felvitt felület. A végeredmény könnyed várkastélysziluettre emlékeztet, feledtetve a belefektetett odaadó munkát és figyelmet. Ha a mázazás közben mégis el-eltörik egy, az a készítő jutalma, néhány falat mégiscsak jár.




Alapanyagok

Egy adaghoz

- 12 tojás
- 18 db édesítőszer
- 8 evőkanál étolaj
- 12 evőkanál legalább 50 százalékos pálinka
- 1 kg liszt
- egy zacskó sütőpor, egy zacskó szalalkáli, meg még egy leheletnyi.

A mázhoz

- 6 tojásfehérje
- fél kiló porcukor.

Két adaghoz

- 24 tojás,
- 36 darab édesítőszer
- 16 evőkanál étolaj,
- 24 kanál 50 százalékos pálinka
- két jó marék liszttel hozzáadott egy zacskó sütőpor és egy zacskó szalalkáli, plusz még egy szórásnyi sütőpor.

A mázhoz

- 12 tojás fehérje
- 1 kg porcukor

Munkafolyamat

Minden összetevő után alapos összekeverés következik, majd úgy 1,5 kilogramm lisztet kell fokozatosan hozzáadagolni, aztán 15 perc gépi dagasztás következik. *(Kézzel akár fél órára is szükség lehet.)* Ha már szálát húz a tészta, vagy fényesedik, egy darabban a gyúródeszkára kerül a cipó. Hosszúkás, 20-25 centis szeletekre vágjuk, kissé kinyújtjuk, a szélessége legyen 5-6 centi. Kis késsel fél centi mélyen 6-7 vágást ejtünk széleken, így csipkézzük a koszorúkat, hosszában kettéhajtjuk, a széleket összeillesztjük, kört formálunk. Nem szabad ránehezedni. 250 fokban néhány perc alatt megsütjük. Nincs két egyforma, a sütés során, a meleg hatására megformázza saját magát, ettől lesz egyedi minden cukorperec.

A kiszáradt, kész pereceket selyempapírba csomagolva, papírdobozban és vászonkendőben tároljuk, így hónapokig is eláll. De erre nem lesz ideje, hiszen a lakodalmas násznép elfogyasztja.

– Én is kísérleteztem új formákkal, de az elnyílt, be kellett látni az optimális, klasszikus forma a saját igazi megjelenése. Ahogy a régi asszonyok kitalálták.

A mázhoz két adag esetén 12 tojásfehérje és 1 kilogramm porcukor kell, szükség szerint fél deciliter citromlé. Ekkor lesz fényes, ragyogó.

Visszatérő szokás

Harminckét év alatt Zsuzsa számos helyen mutatta be a cukorperec készítés művészetét, járt vele a fővárosban a Kézműves Remekek kiállításán, külföldön, a Magyar Termék Napján, az OMÉK-on, elkészült az Országos Értéktár számára is a dokumentáció. Korábban könyvelői főállása mellett sütötte a cukorperecet, de évek óta ez a misszió tölti be az életét. Két mestere, Balatoni Böbi és Csiszár Juliska nevét többször is hangsúlyozta. Zsuzsa népművészként, mézeskalács készítőként, perecsütőként a zalai gasztronómiai hagyományok nagykövete. Bizakodó, örül, hogy bekerül az országos értéktába, de a siker a cukorperec hungarikummá válás lenne számára.

– Nem tudom nem csinálni, három hetet nem tudok kihagyni. Ha ötvenet kérnek, százat sütök. Így vagyok összhangban magammal. A családnak kevesebbet készítek, de nagyon támogatnak, a férjem kovács kézműves, ha kell, ő sepregeti a perecet, Mióta nyugdíjas vagyok, könnyebb is. Mindenkit biztatok, próbálja ki, nagy sikerélménye lesz, ígérem.

Hungarikum

HUNGARIKUM

A „hungarikum” a magyarság csúcsteljesítményét jelölő gyűjtőfogalom, amely olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelez, amely a magyarságra jellemző tulajdonság, egyediség, különlegesség és minőség.

A kétezres évek elején többirányú összefogás eredményeként szerveződő, a magyarság értékeit összegezni, rendszerezni kívánó mozgalom indult útjára. Széleskörű társadalmi és szak-

mai egyeztetések eredményeként született meg végül a magyar nemzeti értékekről szóló 2012. évi XXX. törvény, amelyet az Országgyűlés 2012. április 2-án fogadott el egyhangú döntéssel. Célja, hogy megfelelő jogi keretet adjon a magyarság egésze számára fontos értékek azonosításához, dokumentálásához, hozzájárulva ezzel az összegyűjtött értékek szélesebb körben való megismertetéséhez.



Karácsony után, farsang előtt az úgynevezett fehér heteken, januárban-februárban perccel zajlanak a zalaszentgróti kuckóban, sokszor egy héttig folyamatosan sütnék, tehát mindenki talál magának időpontot a műhelyben. A Nyitott Porták az Alkotóházak, a hagyományörzők honlapjain, a közösségi médián és Zsuzsa saját oldalán is megtalálhatók a sütőnapok. Zsuzsa szeretné, ha hamarosan azok tanítanák a cukorperccel sütését.

Ahogy ezúttal tettük a Zalakanyar Hagyományörző Egyesület jóvoltából.

Zalavölgye Nyitott Porták

A Zala-völgye gazdái, helyi termék előállítói, agroturisztikai szolgáltatói 2018-ban partnerségre léptek egymással és létrehozták a Nyitott Porta rövid élelmiszerlánc csoportot. Az együttműködő tagok célul tűzték ki, hogy minőségi, helyben előállított termékekkel, színvonalas szolgáltatásokkal lássák el a környékbeli lakosokat, az ide látogató vendégeket. Az együttműködő gazdák legfontosabb vállalása, hogy rendszeresen hirdetnek meg nyitott napokat és eseményeket az érdeklődők, vásárlók számára. A meghirdetett időpontokról a www.nyitottportak.hu oldalon érhető el aktuális információ.

Mézespatkó Alkotóműhely

A Mézespatkó Alkotóműhelybe (Zalaszentgrót Kisfaludy utca 17./A) ellátogatók, és a foglalkozások résztvevői megtanulhatnak mézeskalácsot sütni, díszíteni, tojást kácsolni, vagy éppen egy igazi különlegességet, a zalai lakodalmos cukorperccel készíteni.





A cukorpercec készítői a süteményekkel. Balatonmagyaród, 1963.
Fotó: Kerecsényi Edit
TGYM Néprajzi Adattári Fotótár 7004.

Gyanó Szilvia

Egy zalai lakodalmi finomság: a cukorpercec

Cukor és cukorpercec

A cukorpercec a 19. század folyamán létrejött édesség, melynek elterjedése összefügg az egyik legfontosabb összetevője, a cukor tömeges elterjedésével.

A Magyar Néprajz IV. Életmód kötete a cukrot a fűszerhasználattal együtt tárgyalja. Az európai kontinensen a cukor orvossággént jelent meg a 10. században, és csak a 14. század folyamán lett a fűszerekkel együtt kezelt élvezeti cikk. A kora újkorban ugyanis a cukrot, azaz az import nádcukrot (nádméz) a fűszerekkel együtt, borsos áron árusították. A cukornádültetvények több lépcsős kiterjedése és végül a répacukorgyártás elindulása ellenére a cukor luxuscikk maradt a 19-20 század fordulójáig. A 18. században a gyarmatokról érkező cukrot még csak a felső társadalmi rétegek fogyasztották.

A 18. század végétől Magyarországon jelentősen megnőtt a cukorfogyasztás, és már a szakácskönyvek, receptgyűjtemények is cukros süteményeket tartalmaznak. A hazai répacukorgyártás 1831-ben indult, majd egyre nagyobb mennyiséget produkált. Az 1860-as évektől exportcikké vált, mely a 20. század elejétől fontos bevételi forrása a magyar gazdaságnak. A gyártás és a fogyasztás növekedése az árakat is mérsékelte. A paraszti cukorfogyasztás eleinte csak az élelmiszerek cukrozását jelentette, majd megjelentek a cukorra alapozott édességek ünnepi alkalmakkor. Mint luxusélelmiszer, a lakodalmi grillázstortával együtt jelent meg a cukorpercec, mely nemcsak édességével, hanem esztétikájával is kedvelté, ünnepi alkalmak nélkülözhetetlen tartozékává vált.

A cukorperec hagyományos és újabb összetevői

A cukorperec koszorú formájú, fehér színű tésztaféleség, mely nagyon édes és tartós. Nevezik cukorfánknak, lakodalmas perecnek is. Bár száraz, mégsem kemény sütemény, sokan kifejezetten ízletesnek tartják. A tészta hagyományos összetevői eredetileg a répacukor, tojás, édesítő, zsír, házipálinka és liszt voltak. Újabban, a 21. század követelményeihez igazodva, zsír helyett étolajat használnak. Sütőpor, „szalagáré” is kerül bele. Nagyon fontos az hozzávalók pontossága, frissessége. A tésztát kézzel dagasztják, régen kemencében sütötték, ma sütőben. Az így készült édesség fontos szerepet kap a lakodalom folyamán, nemcsak táplálékként, hanem rituális (*termékenységvarázsló*) elemként is.

Cukorperec és lakodalom

Magyarország több tájegységén (*Somogy, Vas, Veszprém, Zala*) ismerik, ünnepi étkezések során fogyasztoták/fogyasztják a cukorperecet. Zalában azonban, különösen a Kis-Balaton környékén és a megye északi részén, a lakodalmak fontos, kötelező elemévé vált, és napjainkig előfordul hagyománykedvelő esküvőkön. E kitüntetett szerepét és megmaradását a lakodalmakban betöltött funkciójának köszönheti. A cukorperec a zalai menyegzők egyik elmaradhatatlan kelléke volt a 20. század folyamán, és egyes településeken most is az. A vendégek a lakodalomban fogyasztják, valamint egykor az odasereglett nézelődők is kaptak belőle. Ha elindult a násznép az esküvőre, a peracet koszorúslányok dobálták, vagy a vőfélyek borosüveggel együtt adták a „lesőknek”, a lakodalomba nem hivatalos bámeszkodóknak, akik megtisztelték jelenlétükkel és kíváncsiságukkal az ifjú párt. Előfordult, hogy hosszú botra fűzték fel, és arról osztogatták. Éjfélkor a násznagy a földhöz vágta, és ahány darabra tört, hitük szerint annyi évig élnek boldogan a fiatalok. (*Gondoskodtak róla, hogy jó apróra törjön az amúgy is porhanyós sütemény.*) Tálalása általában ma is a borosüveg nyakán történik, vagy a menyegzői asztalon, a süteményes tányéron, annak legfőbb díszeként.

Petánovics Katalin zalavári lakodalomról szóló leírásából megtudjuk, hogy az 1940-es évek végéig vasárnap rendezték a menyegzőt, később már szombaton. A sütemények készítése már a hét elején megkezdődött, csütörtöktől hozták a lakodalomhoz szükséges természetbeni hozzájárulásokat: tejet, vaját, lisztet, cukrot, túrót, szombat délelőtt a baromfit. A templomba vonuló násznép elején haladt a menyasszony násznagya és „nyuszolóasszonya” (*nászasszony*), mögöttük a vőlegény násznagya és „nyuszolóasszonya”, azután a menyasszony az első vőfélyel, utánuk a vőlegény az első koszorúslánnyal, végül a többi vőfély és koszorúslány meg a rokonok, majd a muzsikások. Esküvő után ugyanez volt a sorrend, azzal a különbséggel, hogy az ifjú

pár már együtt ment haza. A nászmenetnek mindig rengeteg nézője volt, a koszorúslányok kendőkbe kötött süteményt dobáltak nekik, a vőfélyek a borosüveg nyakára cukorperecet húztak, és annak adták, akit először kínáltak meg az üvegből. Lakodalmi kóstolóként régen is, most is találkozhatunk a cukorperccel Zalában, amikor például a munkahelyi kollektívának hoz belőle a gyerekek esküvőjéről visszatérő örömanya.

A cukorperec készítése „*macerás*” feladat. Régen sem tudta mindenki elkészíteni, így minden faluban nagy megbecsülés övezte a perecsütéshez értő asszonyokat. A cukorperec Zalaszentgróti hivatásos készítője, Csiszár Tiborné Zsuzsi perecsütő, mézeskalács készítő, aki szorgalmasan kutatja a régi recepteket. Elmondásából kiderül, hogy a cukorperec készítése egyfajta bonyolult szertartás, mely során nagyon körültekintően kell eljárni. Grammra pontos mennyiségi adatokat nem tud megadni, „*gondolóformán*” adagolja az alapanyagokat, melyek aktuális minőségétől függ, hogy mennyi kell belőlük. Csiszár Tiborné – a legújabb elvárásoknak megfelelően – igyekszik kiküszöbölni a mesterséges adalékanyagokat, így saját, édesítőszer nélküli recepttel is rendelkezik, melyet rendszeresen tanít és népszerűsít a műhelyében vagy a különféle megyei vagy országos bemutatókon. A tésztába nem tesz édesítőt, hanem egy kis sót, így talán még az „*eredeti*” receptnél is finomabb Zsuzsi cukorperece.

A 20. század utolsó harmadában a társadalmi változások nem tették lehetővé a lakodalom előtti egyhetes sütés-főzést. (*Elég csak arra gondolni, hogy az asszonyok nem otthon, hanem a munkahelyükön voltak.*) Így szükség van olyan specialistákra, akik kielégítik a lakodalmak perec-igényét és ezzel fenntartják a régi zalai lakodalmi hagyományokat.



Lakodalmi előkészületet segítők vidám csoportja cukorperccel teli kosarakkal. Csapi, 1964.
Fotó: Kerecsényi Edit
TGYM Néprajzi Adattári Fotótár 6149.

A perecsütés hagyományos folyamata

A nagykanizsai Thúry György Múzeumban Kerecsényi Edit néprajzos-igazgató 1963-ban fényképezte végig Balatonmagyaródon a lakodalmi cukorperec és a főtt perec készítésének folyamatát. Az alábbiakban a múzeum Néprajzi Adattári Fotótárának felvételeit és a hozzájuk készült leírásokat ismertetem (Iatsz. 6977-7004) E hagyományos néprajzi, népi táplálkozással kapcsolatos gyűjtés során készült fotók ritka és alapos dokumentumok a cukorperec előállításáról.

Napjainkban a megfelelő táplálkozáshoz kapcsolódó elvárások ösztönzik a mesterséges adalékanyagok használatának elkerülését – különösen, ha hagyományos ételek elkészítése a cél. Fontos azonban megjegyezni, hogy a fennmaradt régi receptekhez is használtak édesítőszeret. A fotók és leírásuk alapján egy pohár pálinkában feloldottak 20 szem édesítőt (*szaharint*). Másik fontos alapanyag tehát a pálinka, kifejezetten a házi pálinka, mert a tésztahoz a kereskedelemben nem kapható 50-52%-os szesz szükséges.

Kerecsényi Edit felvételei és más adatközlők elbeszélése alapján megállapítható, hogy a lakodalmi perecsütés nem feltétlenül magányos tevékenység. Jobb, ha legalább két ember van hozzá, aki egymás keze alá dolgozik. A múzeumi képeken is egy idősebb és egy fiatalabb asszony látott hozzá a tevékenységhez. „Vert perec”, azaz „cukorperec” és „főttperec” készült 1963-ban egy balatonmagyaródi lakodalomhoz. Tésztajuk receptje egyforma volt, de sütésükben-főzésükben és díszítésükben különböztek. A két nő láthatóan harmóniában dolgozott a konyhában, a konyhaasztal mellett. Munka közben az idősebb, feltehetően vezető szerepet betöltő asszonyt, „a szakácsnét” a fiatalabb borral és szódával (fröccsel) kínálja.

A faluban egy lakodalomra – a vendégek számától függően – 12-15 kemencére való perecet szoktak sütni. „Egy kemence” perechez 30-40 tojást „ütöttek le”. A tojások „leverése” volt az első lépés. Egyszerre csak az egy kemencéhez való 30-40 tojást törték fel. Külön edénybe tették a fehérjét és külön edénybe a sárgáját, a fehérjének nagyobb, a sárgájának kisebb tál (zománcozott vajling) kellett. A fehérjét habbá verték, a sárgáját jó habosra kikeverték. Mindehhez kézi habverőt és fakanalat használtak.

Miután a tojásfehérje kemény habbá alakult, a habhoz 10 tojásonként egy vizespohár (üvegpohár) pálinkát öntöttek és hozzáadták a kikevert tojássárgáját is. Egy pohár pálinkában feloldottak 20 szem szaharint. A habhoz vaját és zsírt keverték, 10 tojásonként 1-1 dkg-ot, melyet előzőleg gondosan kimértek. Miután a fölvert tojásba „bepakolták” a zsírt és a vajat, folytonos keverés mellett lisztet szitáltak bele. Annyi lisztet tettek hozzá, hogy közepes keménységű legyen a tészta. Jól meggyúrták, majd először az asztalra terített abroszon,

Sütőpor

A sütőpor kémiai kelesztő anyag, mely a késztermékben bolyhos textúrát alakít ki. A sütőpor alkalikus porból, savas sóból és semleges keményítőből áll, utóbbi általában kukorica vagy burgonyakeményítő, a nedvesség felszívódását és a por hatásának megtartását szolgálja tárolás közben

Hogyan működik?

A savak és a bázisok együtthatása gázt hoz létre a reakció melléktermékeként.

Ha sütőporhoz nedvességet adunk, széndioxid-gázt termel. Amint a gáz felszabadul a készülő tésztában, felfújja és bővíti a térfogatát, a művelet nagy része az összetevők összekeverésekor megy végbe. Ha a keverés és a sütés közt hosszabb idő telik el, a hatásfok gyengül. A sütőpor a hő hatására gázt fejleszt. A sütőporban alkalmazott savas só típusa meghatározza, hogy ez egy egyszeri vagy kettős hatású por. A kényelem és a megbízhatóság érdekében a legtöbb üzletekben értékesített sütőporok kettős hatásúak.

utána gyúródeszkán sodrófával jó erősen kiverték. Ezért hívták „*vertperecnek*” is ezt a fajta tésztaféleséget. Miután a tésztát jól kigyúrták, deszkán sodrófával kiverték, kisodorták, elnyújtva keskeny csíkokra vágták, majd „*koszorúba*” (kör alakúra) formázták. A koszorúkat tepsibe tették (5 perccel került egy tepsibe), és berakták a kemencébe.

Egyszerre kezdték meg a főtt- és cukorperec tésztájának gyártását, majd először a főttperecnek szánt, tenyerükben megsodort tésztákat tették – fakanálról csúsztatva – a lábosban forró vízbe megfőni, 4-5 percig főzték. Amikor megfőtt, megvárták, hogy kihűljön, majd késsel „*megmetélték*” (*bevagdalták*), hogy „*bodros*” legyen. A cukorperecet nem főzték, hanem egyből a sütőbe tették.

A tészta készítése közben előkészítették és elfűtötték a kemencét is, úgy, ahogy kenyérsütéshez szokták, alaposan kitisztították a sütőteret is. Mielőtt berakták a tepsit, egy marék lisztet szórtak alá, mert ha az megsül és kellemes tészta szaga van, mehet bele a perccel, ha megég, várni kell, mert még túlságosan forró a kemence. Ha már „*szépen feljött*”, tovább igazították a perccel, mert a kemencék általában nem egyenletesen sütöttek. A főttperccel „*főggén sült*”, azaz egyesével, sütőlapát segítségével, óvatosan tették a kemence fenekére. Amikor szépen megsült, kiszedték és egyenként, lúdtoll segítségével megtisztították, nehogy hamu maradjon az alján.

Sütés után minden tésztát hagyták kihűlni, majd következett a percek díszítése. Ehhez a részfeladathoz még két fiatal nő érkezett a balatonmagyaródi konyhába. Ők feltehetően fiatal, még nem házas lányok, mert a fotókon – idősebb két társuktól ellentétben – nincs konty és fejkendő a fejükön. Mint „*kukták*” segédkeztek az idősebb nőknek. Amikor már nem volt forró a cukorperec, bekenték – kenőtoll segítségével – tojásfehérje és vaníliás cukor keverékével. A főtt perccel tortadíszítővel „*cifrálták*”, majd visszatolták a hűlő kemencébe szárítani.

A munka végén a négy nő a verandán állt modellt Kerecsényi Editnek. Láthatóan büszkéek voltak alkotásaikra, kezükben tartva mutatták szépen sikerült műveiket a fényképezőgép felé. Ugyanígy tettek 1964-ben Csapiban a lakodalmi előkészületeket segítő férfiak és asszonyok, akik két nagy kosár cukorpereccel álltak a nagykanizsai néprajzkutató kamerája elé (*Ltsz. 6147-49*). A perccel hagyományos megjelenési módja is látható a képeken: a férfiak kezében tartott borosüveg nyakára húzták, hogy így kínálják borral egymást és a többi vendéget. (*Hasonló, kötetlenes-süteményes vidám csoportképek készültek a környék lakodalmaiban a grillázs-torták készítőivel is.*)



Esküvői menet. Garabonc, 1972. szeptember 16.
A vőfélyek kezében borosüveg, cukorperec és főttperec
Zalakomári Kincsesház gyűjteményéből

A cukorperec és más zalai hagyományok

A cukorperec fogyasztásának jellemző ideje a lakodalom, melyet azonban nem lehetett *(és most sem szokás)* bármikor megtartani. Nem illik például a böjtben, sem a húsvét előtti nagyböjtben sem az adventi időszakban. Régen figyelembe vették azt is, hogy mikor érnek rá a földművelésből élő emberek, így a legnagyobb nyári munkák idején sem házasodtak. Fontos szempont volt még a hűtőszekrény elterjedése előtt, hogy lehetőleg hideg időben legyen a lakodalom, amikor nem romlik meg a frissen vágott disznó húsa és a többi ételféleség. Ezért leginkább a farsangi időszak *(január 6-tól húshagyóig)* volt a lakodalmak és a perecsütés ideje, valamint az őszi kislefarsang, a Szent Mihálytól Katalinig tartó periódus *(szeptember 29. – november 25.)*.

Fent említettem, hogy a cukorperechez kell pálinka is, legalább 50 fokos, jó minőségű szesz, különben elrontja az egész végeredményt. A pálinkafőzés pedig Zalában a tiltások és szigorú büntetések ellenére a 20. század folyamán is kedvelt tevékenység volt. Faluhelyen többnyire a padláson, a pajtában, egyéb melléképületben vagy a rejtettebb szőlőhegyeken folyt a desztillálás. Kis mennyiségben, saját fogyasztásra és nagyban, eladásra is főztek. *(A 2010-es megengedő törvényi szabályozás előtt ez leginkább titkos zugfőzést jelentett.)* Ünnepi alkalmakhoz, a mindennapi reggeli rutinhoz és a disznóvágásokhoz szükséges is volt a jó minőségű gyümölcspárlat. A lakodalmakhoz ráadásul többször is kellett: az előkészületek végzőinek (pl. disznóvágás), a násznép kínálásához és a cukorperec tésztájához.

A Kis-Balaton környékén a cukorperec készítői idősebb és fiatalabb asszonyok voltak, akik jellegzetes népviseletüket hordták. Az 1960-70-es évekig öltözetük kötelező eleme volt a gyöngyös fejdísz, a gyöngyösnecc vagy gyöngyöskonty, melyet a külvilág elől fejkendőjük takart. Fejkendő nélkül nem léptek nyilvánosság elé, kivételt jelentettek a bálók és lakodalmak, amikor már a sütés-főzés alatt „*neccesen*”, azaz fejkendő nélkül mutatkoztak, és láthatóvá vált viseletük legszebb darabja, a gyöngyösnecc. Az archívumokban gyakran csak a lakodalmi felvételeken látszik, hogy egy-egy településen milyen fejdísz viseltek a főzőasszonyok vagy az egész násznép.

Szalalkáli

A sütőpor és a vaníliás cukor zacskói között még mindig megtalálható az üzletekben a szalalkáli, azaz ammónium-bikarbonát, NH_4HCO_3 .

Ugyanaz a tudománya, mint a sütőpornak, de a kémiai reakció során nem csak szén-dioxid szabadul fel, hanem ammónia is, ez adja a jellegzetes illatát vagy inkább szagát. Vékony, hosszan pihentetett tészták, például mézeskalács sütésére kiválóan alkalmas, főleg, ha nincs kéznél se szóda-bikarbona, se sütőpor.

A szalalkáli azokból az időkből származik, amikor a sütőpor még nem létezett (azt 1891-ben August Oetker találta fel) és szóda-bikarbona éppen nem volt kéznél. Lagzikban aprósütemények között mindig akad például szalalkális hatlapos krémes, ennek a receptje ott van a boltokban kapható tasakon is.

Mi a glutén?

Gyakran halljuk, hogy a liszt beltartalma határozza meg a késztermék minőségét, ahogy azt is, hogy korunk allergiái közt vezető helyen szerepel a gluténérzékenység.

A glutén és a sikér ugyanaz: egy természetben is előforduló, két fehérjéből álló összetett fehérje, amit a búza és ahhoz hasonló kalászos gabonafélék tartalmaznak. A két fehérje a gliadin és a glutenin, amik nagyjából a 80 százalékat teszik ki a búzaszemek fehérjetartalmának. Egymáshoz viszonyítva átlagosan 75% gliadint és 25% glutenint tartalmaz a szem. Valójában a gliadinnal szembeni túlérzékenységről van szó, ami a búzában, rozsban, árpában és a zabban is megtalálható.

A glutén, azaz a sikér meghatározza a búzaliszt feldolgozhatóságát és a liszt minőségét, minél nagyobb a sikértartalom, annál jobb minőségű a búza. Vízben nem oldódó, de vizet megkötő anyag, aminek hatására térhálós szerkezetű, rugalmas anyaggá válik, a jó minőségű lisztből készült tészta ezért lágy, rugalmas, formázható, nyújtható. A gliadin és glutenin egymáshoz viszonyított aránya határozza meg a tészta, kenyér és pékáruk állagát. Több gliadin esetén lágyabb, kevesebb esetén keményebb anyagot kapunk. A magas sikértartalom garantálja, hogy a tészta kelésekor a keletkező széndioxid bent ragadjon a térhálós szerkezetben, így lukacsos, laza tésztát kapunk. Az alacsony sikértartalmú liszt használatakor a széndioxid elillan, a tészta nem kel meg. (Forrás: Majomkenyér webshop)

Cukorperec a 21. században

A cukorperec, mint lakodalmi édesség, Zalában megérte a 21. századot. Napjainkban ismét fénykorát éli, már nem csak esküvőkre, más rendezvényekre is süttetik. Ajándéknak is kitűnő, is eláll. Ma is kedvelt, finom sütemény, mely kitűnően felhasználható gasztronómiai, hagyományörző, turisztikai rendezvényekhez. Cefelofánba csomagolva ajándéktárgyként is árusítható/ajándékozható. Annak ellenére, mennyire kedvelt édesség egyre kevesebben tudják elkészíteni, a néhány perecsütő asszonyt ma is megkeresik a házasulás előtt álló fiatalok, mert a cukorperec még most is szerepel az esküvőszervezés listáján. Manapság is fontos az összetevők pontossága, frissessége, a jól megválasztott alapanyagok minősége, és kis változtatásokkal ugyan, de mai körülmények között is tökéletesen elkészíthető. Édesítővel például légiesebb a tészta, zsír helyett lehet étolajat használni, kemence helyett a 250 °C-os sütőben is jól megsül (ha a sütő teljesen egyenletesen süt). Fogyókúrázóknak azért még most sem ajánlott ennek a hagyományos édességnek a fogyasztása.



Perecsütés. Balatonmagyaród, 1963.
A tojás felverése.
Fotó: Kerecsényi Edit
TGYM Néprajzi Adattári Fotótár 6978



Perecsütés. Balatonmagyaród, 1963.
A felvert tojásfehérjéhez hozzáöntik a kikevert tojássárgáját és a pálinkát.
Fotó: Kerecsényi Edit
TGYM Néprajzi Adattári Fotótár 6982



Perecsütés.
Balatonmagyaród, 1963.
A tészta gyúrása
Fotó: Kerecsényi Edit
TGYM Néprajzi Adattári
Fotótár 6985



A perec díszítése.
Balatonmagyaród, 1963.
A cukorperecet
kenőtollal bekenik to-
jásfehérje-vanília-cukor
keverékével, a főttpe-
recet tortadíszítói
„cifrálják”.
Fotó: Kerecsényi Edit
TGYM Néprajzi Adattári
Fotótár 7002



A megsült perec.
Balatonmagyaród, 1963.
Gyöngyösnecces fiatalas-
zony az elkészült finomsá-
gokkal.
A tepsiben a cukorperecet,
a gyúródeszkán a főttpercet
hozza.
Fotó: Kerecsényi Edit
TGYM Néprajzi Adattári
Fotótár 7003.



A pálinka szerepe a süteményben

A dunántúli, észak-zalai cukorperec nem készülhet pálinka nélkül.

A pálinka alkohol poláros oldószer, hasonló a hatása a vízhez. Erősítheti az ízeket, azzal, hogy gyorsabban oldja ki az ízanyagokat, mint a víz tenné önmagában. Attól függően, hogy milyen jellegű alkoholos itallal főznek, hozzáadhatnak egy csomó plusz ízt, például a vörösbor édes-savanyú, a sör kesernyés, és így tovább. Húsok készítésekor lebontja a rostokat, erősebb ízt ad a különböző ételekhez, puhább, omlósabb lesz tőle például a hús.

Gyakran merül fel a kérdés, hogy vajon ezen ételek fogyasztása során alkoholt viszünk-e a szervezetünkbe.

Sokan úgy tudják, az alkohol a főzés során elpárolog.

De vajon ez tényleg így van? A helyzet az, hogy az állítás igaznak hangzik, ha azt vesszük alapul, hogy az alkohol 78,5 fokon kezd párologni. A sütés, főzés során ennél magasabb hőmérséklet éri az ételt: betesszük a 200+ fokos sütőbe, a főzéskor 100 fok fölött kezd el forrni.

Ez nem garancia arra, hogy valóban teljesen eltűnik az alkohol. Számítanak ugyanis például olyan tényezők, mint a főzési idő, a beleöntött alkoholos ital mennyisége, az egyéb hozzávalók, valamint az edény nagysága.



Csiszár Tiborné Zsuzsa • percec sütő, mézeskalácsos

Zalai lakodalmias cukorpercec

A cukorpercec a Kisbaltan környékéről – Zalakomár, Galambok – származik, szájhagyomány szerint a XIX. század elejétől jelenik meg. Kimondottan zalai, azonban a hallottak alapján zala megye somogyi határán, és a vasi oldalán is előfordult. Abban az időben szinte minden faluban volt legalább egy percec-sütő asszony. Ők még kemencében sütötték a lakodalmi finomságot, ma már többségében villansütőt használunk de mesterségbemutató alkalmával begyűjtjük a kemencét. Zalacsányban a Kiss Böbi nénitől tanultam a mesterséget és azt körülölelő történetét 30 évvel ezelőtt. Azóta folyamatosan sütöm és egyre többet. Nagyon szép, de nagyon munkás, pontosságot és nagy odafigyelést igényel. Sok év tapasztalata kell ahhoz, hogy ez a finom, semmihez nem hasonlítható, kellemes zamatú sütemény olyan legyen, mint ahogy azt nagyanyáink is készítették. Egy rituálé, mindig mindent ugyanúgy.

Volt egy időszak mikor kissé feledésbe merült, de aztán úgy tűnik újra nagy az érdeklődés iránta. Ez egy szép, általában falusi hagyomány, ajándék, örömszerzés a másik embernek. Elindul a násznép az esküvőre, és a percecet dobálják, vagy a borosüveggel együtt adják a lesőknek, ezzel köszönik meg, hogy meglesik a fiatalokat. A percecet a hagyomány szerint, koszorú formája, egymásba fonódása, fehér selymessége kapcsolja a mennyegzőhöz. Tálalása általában a borosüveg nyakán történik, vagy a mennyegzői asztalon a süteményes tányér megkoronázása.

Megyén belül is vannak ezzel kapcsolatos külön szokások. Éjfélkor a násznagy földhözvágja a percecet, és ahány darabra törik annyi évig lesznek boldogok. Ha nem tört jó apróra, gyorsan rálép valaki. Napjainkban már nem csak esküvőkre, más rendezvényekre is süttetnek. Ajándéknak is kitűnő gondolat, könnyen szállítható, 2-3 hetesen a legfinomabb, de 2 hónapig fogyasztható. Ez egy nagyon ízletes, száraz de nem kemény, kellemesen jóízű sütemény.

Összetétele

Tojás, édesítő – régen répacukrot használtak, de később az édesítővel helyettesítették, mivel a tészta ettől légiesebb – étolaj (*régen olvasztott zsírt használtak*), pálinka (50 fokos) – a pálinka biztosítja a tészta porhanyósságát –, sütőpor, szalakálé, liszt. Nagyon fontos az összetevők pontossága, frissessége. A cukorperecet hagyományosan kézzel dagasztjuk kb. 30 percig (az én mesterem azt mondta akkor lesz jó a tészta ha csöpög a padlás), formázzuk – a cipóból ujjnyi szeletet vágunk, kezünkkel óvatosan téglalappá lapítjuk, nem nyomkodva csak húzogatva. A felső szélét belülről kifelé bevagdaltjuk, félbehajtogatjuk és koszorú formára egymásba csúsztatjuk – és 250 °C-on előmelegített sütőben sütjük körülbelül 20 percig.

A tészta nem tartalmaz cukrot, így könnyedebb marad. Még langyosan leseperjük róla a lisztet, és egyenként tollkenőt vagy ecsetet használva, gőzön vert cukormázzal bekenjük – cukor és tojásfehérje –, és szabadlevegőn szárítjuk.

Csomagolása régebben kalapcsomagoló selyempapír, napjainkban pedig celofán.

Nagyon kevesen vagyunk, akik még verjük ezt a perecet, tudomásom szerint egyedül vagyok aki hivatásosan foglalkozik e mesterséggel. Folyamatosan tartok mesterség bemutatót, perecnapokat, tanítom az érdeklődőket, megpróbálom életben tartani ezt a szép hagyományt. Budapesten a Népi Iparművészeti Múzeumban tartott mesterségbemutatót is nagy érdeklődés kísérte. Lakodalmas perecemet bemutatták a Budavári Palotában, Magyar Termék napján, és más kiállításokon.

Több éves kutakodás, és adatgyűjtést követően 2019-ben felvette soraiba a Zala Megyei Értéktár, mint nemzeti értéket.

Turisztikai szempontból is kimagasló jelentőséggel bír, akár a mindennapokban, akár a Mesterségek Ünnepe. A lakosság szempontjából is a Helyi Termék Piacok kedvelt terméke.





Lakodalmas perenc

SÁRMELEKI RECEPT

A receptek térbeli elterjedése és sokfélesége mutatja, hogy mennyire élő, változó és aktuális jelenség a cukorperenc Zalában. A sármelléki lakodalmas perenc receptje például már a kenyérsütő gép használatát is feltételezi.

Hozzávalók:

8 tojás – 4 egész + 4 sárga (10 tojás esetén 5 egész tojásra és 5 tojássárgájára van szükség), 4 evőkanál étolaj, 16 db édeske megtörve, 4 evőkanál pálinka, egy fél csomag (teáskanál) szalagár, 1 teáskanál szalmiákszesz. Ezeket összerázzuk (a tuppervaréba¹).

Kimérünk kb. 40 dkg lisztet. A kenyérsütőbe először a tuppervaréból beleöntjük a folyadékot, ráöntjük a lisztet és dagasztjuk (rétestészta keménységűvé). Háromszor-négyszer újra kell indítani a dagasztót. Gyúróasztalra borítjuk, 15-20 cm szélesre nyújtjuk, 5-6 részre vágjuk (attól függ, mekkora perencet akarunk sütni). Előmelegített sütőbe tesszük (200 °C), alá vizet teszünk kis edénybe.

Hab: 1 tojásfehérjéhez 9 dkg cukor és 1 evőkanál 10 %-os ecet.

„Általában a lányos házaknál lévő kemencében süttették és vonták be cukormázzal. Száradás után a szublótfi-ókba rakták. Ha mindez máshol történt, akkor a fejkosár került elő, abban vitték. Néhány éve egy baráti találkozóra mi (SÖTYE) a perencet így vittük! Sikere volt!” Ferge Józsefné (A SÖTYE a Sármelléki Öreg Tyúkok Egyesületének rövidítése.)

Ferge Józsefné receptes füzetéből • Gyűjtő: Gyanó Szilvia, 2016

¹ Természetesen a népszerű műanyag edény nevének népies formájáról van szó. A szövegben azonban meghagytuk a helyi elnevezéseket, sajátos nyelvi fordulatokat.

ZALAMERENYEI RECEPT

LAKODALMAS PEREC (CUKORPEREC), LAKODALOM, PÁLINKAFŐZÉS

A tészta:

5 tojásfehérjét kemény habnak felferünk.

1 dl (51-52 fokos) pálinkába 20 szem édeskét jól elkeverünk. Hozzáadunk 10 tojás sárgáját, 7 evőkanál étolajat, 1 mokás kanál szalalkálit és jól kikeverjük. Hozzákeverjük a felfert tojásfehérjét, végül kb. 50 dkg lisztet, hogy egy keményebb rétestészta állagú legyen.

Hólyagosra jól kidolgozzuk (*robottal*).

Erősen lisztezett deszkán 1,5 cm vastagra nyújtjuk, olajjal megkeverjük és 10 szeletre vágjuk. A 10 egyenlő részre vágott tésztadarabot becsipkézzük, félbehajtjuk úgy, hogy az olajos fele legyen beül, majd tepsibe tesszük.

Légkeverésen 200 fokon 20 percig, majd 180 fokon 10 percig sütjük. Ha kisült, a lisztet leporoljuk.

A máz:

5 tojásfehérjét 15 evőkanál (kb. 35 dkg) porcukorral összekeverünk (még az elején, amikor szétválasztottuk a sárgájától).

Gőz felett nagyon keményre felferjük, ha levettük, 1 evőkanál vizet keverünk bele, hogy ne pattogjon le a máz. Bekenjük a pereceket és 100 °C-os sütőbe 5-10 percre betesszük. Kivéve száradni hagyjuk.

Régen, lakodalomban, amikor mentek a templomba, a „*vőfények*” üvegének a nyakára volt rátéve a perec. A „*tátogatók*” a kapuban álltak. A perecet a „*tátogatóknak*” adták, az üvegből meg a férfiakat kínálták. (*Zalamerenyén nem szokták összetörni a perecet, így a fiatal pár boldog éveit sem jósolták belőle.*)

A cukorperechez 50-51 fokos pálinka kell.

– Szoktak főzni Merenyén pálinkát?

– Eta: Régen nem lehetett, de akkor is főztek.

– Mikor főzték?

– Eta: Amikor esett a hó a hegyen, akkor nem jöttek a fináncok.

– Miből főzték?

– Eta: A tüskéskörte nem jó eltevésre. Frissen szokták enni, aszalni is szokták és pálinkának. Volt tüskéskörte a temetőben, a házaknál – aki szeret pálinkát főzni. Szilvából is főztek.

– Hivatalosan főz valaki a faluban?

– Eta: Nem. De ha most valaki azt mondja, hogy „Pista, adjál egy kis pálinkát, akkor tud adni pálinkát.”

Adatközlő aktív zalamerenyei hagyományörző. Nyugdíjas, mellette képviselő a településen. A helyi értéktár összeállításában is segített. Rendezvényeken népviseletbe öltözik, társaival együtt. Gyöngyösneccet is készít. Elsősorban a népviselet miatt mentem hozzá, de a lakodalmas perec receptjét is sikerült megszereznem, amihez házi pálinka kell. (A lakodalmas perecet máshol cukorperecnek is nevezik.)

Adatközlő: Polai Lászlóné Eta, a zalamerenyei Helyi Értéktár vezetője, (sz. 1949. Zalamerenye)

Gyűjtő: Gyanó Szilvia, 2023.

A cukorperec karrierje

A cukorperec mint zalai érték 2019-ben a Zala Megyei Népművészeti Egyesület javaslatára került a Megyei Értéktárba. 2022 őszén az Agrárminisztérium által kiírt HÍR pályázaton kapott elismerés alapján felvette soraiba a HÍR VÉDJEYESEK KLUBJA is.

Rendszeres, és folyamatos szakkörök egyik eredményeként Kántorné Kadlovics Bernadett is kiválóan sajátította el a perecsütés tudományát.

Csiszár Tiborné Zsuzsa tervei között szerepel a még látókörbe nem került, itt-ott sütögető asszonyok felkutatása, s további lehetőségek megteremtése a tanulni vágyóknak.

Minden fórumon

Csiszár Tiborné Zsuzsa tagja a Zala Megyei Népművészeti Egyesületnek, a Népi Alkotóházak Országos Egyesületének, a Zalakanyar Hagyományörző Egyesületnek, a HÍR VÉDJEYESEK KLUBJÁNAK, a Zala völgye Nyitott Portának, a Mézeskalácsosok Termékfejlesztő Csoportjának és az Agrárkamarának.



Zalai Érték Cukorperec

A Zala Megyei Értéktár részeként jogosult a ZALA MEGYEI ÉRÉK cím használatára
2019. szeptember 21.



Díszoklevél A Zalakanyar Hagyományörző Egyesület részére

Zalai Lakodalmas perec terméke elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók Védjegy használatának jogát
2022. december 8.



Felhasznált források

A Thúry György Múzeum Néprajzi Adattári Fotótárának felvételei és a képek leírókartonjai.

Ltsz. 6149., 6977-7004.

Saját gyűjtés

Felhasznált irodalom

GYANÓ Szilvia: Farsang, lakodalom, cukorpercec

<https://balatonimuzeum.hu/blog/farsang-lakodalom-cukorpercec/> (2019) • [letöltés ideje: 2023. 11. 10.]

GYANÓ Szilvia: Sármelléki értékek

<https://docplayer.hu/25098438-Sarmelleki-ertekek-gyano-szilvia-balaton-muzeum-sarmellek-julius-1.html> (2016) • [letöltés ideje: 2023. 11. 10.]

GYANÓ Szilvia: Sármelléki értékek. Sármellék, 2016.

KISBÁN Eszter: Táplálkozáskultúra In: Magyar Néprajz IV: Életmód.

(Balassa Iván főszerk.) Bp, 1997. 417-584.

PETÁNOVICS Katalin: Az ember útjának állomásai.

In: Száz magyar falu könyvesháza. Zalavár. (Bilkei Irén szerk.): Bp. 2002. 138-156.

A ZALAI HÍRLAP CIKKEI

Cukorpercec nélkül nem volt lagzi (2023. 03. 02.)

<https://www.zaol.hu/helyi-eletstilus/2023/03/cukorpercec-nelkul-nem-volt-lagzi>

• [letöltés ideje: 2023. 11. 10.]

Zalai lakodalmass cukorpercec – Hungarikummá válhat a kedvelt sütemény (2021. 02. 13.)

<https://www.zaol.hu/helyi-eletstilus/2021/02/zalai-lakodalmass-cukorpercec-hungarikumma-valhat-a-kedvelt-sutemeny> • [letöltés ideje: 2023. 11. 10.]



AGRÁRMINISZTERIUM



**A kiadvány a Zalakanyar Hagyományőrző Egyesület
„Cukorperec készítésének tudománya” című projekt
keretében készült az Agrárminisztérium támogatásával.**

Szerkesztette és a fényképeket készítette:

Sámel Zoltán

Írták:

Gyanó Szilvia, Arany Horváth Zsuzsa

Grafikai tervezés, nyomdai kivitelezés:

Sámel Zoltán

Kiadja:

Zalakanyar Hagyományőrző Egyesület

8790 Zalaszentgrót, Kisfaludy u. 17/A

Telefon: +36 30 825-8690

Felelős kiadó:

Csiszár Tiborné

2023. NOVEMBER