

Zay Orsolya

**„Gerlicét főzni uradnak szája íze szerint”
Avagy a sült galamb tényleg létezik,
még ha nem is repül csak úgy a szánkba!**

76

Sosem könnyű a *Határtalan Régészet* tematikáihoz receptekkel igazodni, mert ugyan remek, de a kulinária szempontjából gyakorta nehéz témák kerülnek sorra. A mostani feladatom is kifejezetten komoly kihívás volt. Első tanácsstalanságom okán nagyon lelkesen ajánlgattak témákat a családtagok, barátok és kollégák, hogy mit is lehetne a légi régészet témaköréhez választani. Nos, elárulom, végül a kiválasztott recept nem a madártej lett, pedig kiugróan magas számban fordult elő ez az édesség az ajánlások között.

Végül is megtetszett a „madártávtat” a témaválasztásnál, de most szó szerint értettem a kifejezést: igen gyakran készítek ugyanis szárnyas jószágokból történeti ételt, ezért úgy döntöttem, hogy ideje egy kicsit elmélyülnünk abban is, hogy mikor is kerültek először étlapra a madarak az emberiség történetében, és milyen sokféle elkészítési lehetőség közül válogathattak elődeink.

A madaraknak az emberiség történetében igen fontos szerep jutott és jut jelenleg is. Táplálék, vadásztárs, sőt szórakoztató hobbiallat is lehet(ett). A különféle madarak jelképeként is kísérik az emberiséget, így különféle (emberi) tulajdonságokkal is felruháztuk/felruházzuk őket, úgy mint a szelídség vagy épp a bátorság, a ravaszság vagy épp a fenyegetés.

Azt biztosan tudjuk a régészeti adatokból, hogy amint megjelentek a vadászat eszközei, madarak is kerültek az „étlapra”. A vadászat során a különféle madarak elejtésére speciális módszerek alakultak ki. Nem csak lelőni lehetett a madarakat

(íjjal és nyíllal vagy épp parittyával, később lőfegyverekkel), ami valljuk be, bravúros teljesítmény volt, hanem csapdát állítani, azaz „megfogni” is lehetett őket. Ez utóbbi tevékenységhez különféle csalogató eszközök, csalik és foglyul ejtő eszközök alakultak ki: sípok, ketrecek, hálók stb.

A 21. században egyébként már sokkal kevesebb madárfélét fogyasztunk, mint a korábbi évezredekben, így a ragadozó madarak vagy a legtöbb vízi madár már nem tartozik az általánosan elfogadott „ehető madárfélék” közé. Így Bornemissza Anna 1686-os szakácskönyvében, mely 16. századi német előzményekre megy vissza, bizony találunk sasból, gémből, daruból, az alapvetően díszként (státuszszimbólumként) tartott pávából, de még énekesmadarakból, így rigóból és pacsirtából készülő fogásokat is.

A vadmadarak mellett természetesen a háziított madarak is szép számmal képviseltetik magukat a történeti szakácskönyvek oldalain. A házi tyúkot (*Gallus gallus domesticus*) feltehetően 4–6 ezer éve háziították Délkelet-Ázsiában és Óceánia területén a bankivatyúkból (*Gallus gallus*), nagyjából egy időben a házigalambbal és a lúddal. A Kárpát-medencébe a kelták közvetítésével került. De létezik magyar változata is, az úgynevezett magyar tyúk (*Gallus gallus domesticus pannonicus*). Ez a középkor és a kora újkor egyik legnépszerűbb húsféléje volt, hiszen a tyúkfőből vagy tikkből készült ételek gyakran jelennek meg az első magyar recepteskönyvek lapjain, de népszerűségét a régészeti adatok is alátámasztják: a korabeli állatcsontmaradványok között a tyúkok csontjait igen gyakran találjuk meg.

A ma is kedvelt, de ritkábban fogyasztott madarak közé tartozik a gerle és a galamb. A középkor és a kora újkor folyamán igen kedvelt fogások ezek, de más célokból is tartják őket (pl. röptetés, hírközlés stb.). Angliától Hollandián át a Magyar Királyságig egyaránt találunk galambrecepteket a korabeli szakácskönyvekben. Így a 17. században gerlicét és vadgalambot is ajánlott a Zrínyi-uradalom szakácsa, ahol a család kedvenc ételei között találjuk ezeket, de

több galamb- és vadgalambreceptet jegyzett föl Carolus Battus holland orvos 1593-ban, az egyik első, nagyközönségnek szánt szakácskönyvében is. Bornemissza Anna udvari szakácsa galambból 20 féle, gerlicéből 8 féle étket sorolt föl. Ebből is jól láthatjuk,



hogya a zsenge húsu kismadarakat előszeretettel fogyasztották a török korban. Leggyakoribb elkészítési módjuk a nyárson sütés, illetve spékélés, vagyis a bőrbe, húsba szurkált (irdalt) ízesítők használata volt, mely lehetett vöröshagyma, szalonna, de akár fahéj és citrom is. Az egyik legkedveltebb étel a korszakban a pástétom, amit ma inkább pitének mondanánk: egész Európában elterjedt volt a tésztabundában, tésztakarimában való sütés. Ezt kifejezetten ajánlották akkoriban galamb- és tyúkhúshoz is.

A kísérleti régészeti főzések során mi is gyakran használunk szárnyasokat, mint a kacsza, a liba, a tyúk és persze a fent említett galamb. Ez utóbbin általában meg szoktak lepódnia a látogatók, de a könnyű, nem zsíros hús kedvelt fogás szokott lenni, és első kóstolás után bárki könnyen fogja újra ezt választani az étlapról.

Az alábbi a receptet Misztótfalusi Kis Miklós ajánlotta a *Szakáts mesterségnek könyvecskéje* című kiadványában, melyet Kolozsváron adtak ki 1695-ben. Misztótfalusi receptjei azonban korábbi magyar nyelvű szakácskönyvekben is felbukkannak, tehát Németalföldön tanult nyomdászunk a 17. század végi kiadványában a korszak régóta kedvelt receptjeit gyűjtötte össze, mint amilyen a galamb töltve.

Recept

Galambot tölteni

„A tyúkot vagy galambot megkopasztván, tisztogatván csak úgy nyersen töltsd egészen ilyenképpen meg: szalonnát, vereshagymát, keményen főtt tojást, petrezselyemlevéllel, borssal, gyömbérrel öszve kell jó aprón vágni, és ezzel töltsd meg belől is, és a bőr alatt is, e meglévén párold meg, és megtisztogatván tedd fel vízben, sózd meg, azonban szépen hasogatott petrezselyemgyökeret tégy melléje, metélt vereshagymát, főzd meg jól, bors, gyömbér, szerecsendió-virág belé, és tálald fel.”



Hozzávalók (4 fő részére)

- 4 db tisztított galamb
- 20 dkg húsos szalonna
- 2 db közepes vöröshagyma
- 4 db tojás (lehet helyettesíteni 10 db fürjtojással is, ha szeretjük a különlegesebb fogásokat)
- 3 db zsömlé
- (2 db csirkemáj, ízlés szerint)
- 1 csokor petrezselyem (a gyökeret felkockázva a lébe tehetjük)

fűszerek: só, bors, gyömbér, szerecsendió-virág

A recept többféleképpen maradt fenn, így én egy köztes változatot írok le: a tisztított galambokat előpároljuk forró vízben, illetve a felsorolt fűszerekkel ízesítjük, ezzel párhuzamosan 3 db tojást megfőzünk. Közben a zsemlet apró darabokra vágjuk, majd felöntjük vízzel, amennyit felvesz (ha szárazak a zsömléink, akkor tehetünk hozzá kicsit több vizet és hagyjuk szikkadni egy ideig). A masszához hozzáadunk egy darab nyers tojást, az apróra vágott vöröshagymát, kis kockákra vágott szalonnát, sót, borsot, a szerecsendió-virágot és a gyömbért. A megfőtt tojásokat kis darabokra vágjuk, és szintén hozzáadjuk a masszához. Ha szeretjük, apróra vágott csirkemájat is tehetünk hozzá, ha van otthon, akkor én mindenképpen szoktam beletenni, az íze kedvéért. Ezt a masszát beletöltjük a galambokba, valamint a combjainál a bőre alá is. A szalonnából hagyhatunk meg vékonyabb szeleteket, és a mellénél megtűzdelhetjük ezekkel a szeletekkel.

Én általában előpárolom a húst, így nem teszem vissza a vízbe, ahogy a recept írja, hanem a kora újkorban szokásos módon megsütöm. A sütés előtti párolást általában abálásnak nevezik a korszakban, a jól átsült húst gyakran készítik elő ezzel az eljárással, így nem lesz annyira száraz, és hamarabb is megsül. Ha szeretnénk szép színt adni a húsnak, érdemes vajjal megkenni a bőrt a sütés előtt.

Figyeljünk a húsról a sütőben, mivel vékonyak a szárnyai és a combok végei, így érdemes 200 fokos sütőben először körülbelül 15–20 percig fólia alatt sütni. Ekkor a tepsibe még tehetünk a korábbi főzőléből, vagy tölthetünk alá fahérbort is. Ezután vegyük le az alufóliát, vagy ha jénaiban sütjük, akkor a tetejét, és hagyjuk, hogy megpiruljon a hús.

Jó étvágyat kívánok a sült galambhoz!

Előfizetve a magazin 1490 Ft helyett csak **1250 Ft-ba** kerül, ami évente mindössze 5.000 Ft!
Az éves előfizetés négy lapszámra vonatkozik, a befizetés banki átutalással lehetséges.
A 2023. február 13-ig beérkező megrendelések esetén az előfizetés a 2022. márciusi lapszámmal fog indulni.

Megrendeléskor, kérjük, tüntesse fel a nevét és a címét a közlemény rovatban vagy küldje el a lenti e-mail-címre!

(Cím hiányában nem áll módunkban elküldeni az újságot.)

Számlatulajdonos neve: Móra Ferenc Múzeum. Számlaszám: 12067008-01374152- 00100004
A közlemény rovatban, kérjük, tüntesse fel: Határtalan Régészetet, valamint nevét és címét.

Címünk: 6720 Szeged, Roosevelttér 1–3.

E-mail: hatartalanreg@gmail.com

Telefonszám: +36-62-549-040

Újra elérhető
a **HUNOK ARANYA**
a dimag.hu
felületein!



**MOST MÁR AKÁR ELEKTRONIKUS
FORMÁBAN IS OLVASHATJA
A HATÁRTALAN RÉGÉSZETET!**

Keresse a lap régi/új számait
a **DIMAG.HU** felületein!

Fizessen elő a digitális változatra
vagy akár olvassa újra a régi számokat!



**KÖVETKEZŐ SZÁMUNK:
HATÁRTALANUL – A VAJDASÁG RÉGÉSZETE**

A 2023-as év első lapszámában átlépünk a jelenlegi országhatáron, és a történelmi Magyarország egyik fontos és rendkívül izgalmas régiójába, a Vajdaságba látogatunk. Az utóbbi években számos új szenzációs régészeti lelet és leletegyüttes került itt napvilágra, melyek új fényt vetnek a térség régmúltjára. Az újkőkorszaktól egészen a késő középkorig terjedően igyekszünk áttekintő képet adni a Vajdaság aktuális régészeti problémáiról. Szerzőink között magyar és szerb régészek egyaránt helyet kapnak, bizonyítva, hogy a régészet valóban nemzetközi tudomány, és az egykori régészeti kultúrák,

vagy épp népek számára a 20. században meghúzott határok mit sem jelentenek. A határon túli magyarok területekre koncentráló számaink közül ez lesz az első. Később többek között Erdély, illetve a Felvidék régészeti emlékeivel is foglalkozni fogunk.

RENDELJE MEG EDDIG MEGJELENT LAPSZÁMAINKAT:

Érdeklődjön a hatartalanreg@gmail.com e-mail-címen.





Stílus és elegancia

AZ ALFÖLD SZÍVÉBEN

Élje át a 30-as évek
nemesi életének hangulatát

Kóstolja meg biztró
konyhánk ételremekeit

Tapasztalja meg a végtelen
nyugalmat a Körös partján



HERCEGASSZONY BIRTOK
WELLNESS & GARDEN

Veled lesz teljes...

5400 Mezőtúr, Hercegasszony útja 1.
Telefon: +36 56 200 166 info@hercegasszony.hu

WWW.HERCEGASSZONY.HU



MORAMUZEUM.HU



MORAMUZEUM

A magazin támogatója

