



SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA

SOROZAT –
VÉGY EGY RÉGI RECEPTEK!

A PÓKA

Paprika, paradicsom, krumpli, kukorica. Nem nehéz kitalálni, mi a közös bennük: az eredet. Ám az Újvilág nem csak növényeket adott nekünk...

♦ A paprika és a paradicsom széles körű termesztését csak a 19. században kezdték el, a krumpli és a kukorica pedig egyaránt *Simai Kristóf* piarista szerzetes 1795-es receptgyűjteményében bukkan fel először, de itt is még ritkaságnak számít. Bár ma már el sem tudjuk képzelni a magyar konyhát nélkülük, sokáig kellett várnunk rájuk. A pulykára viszont sokkal hamarabb rászoktunk.

PULYKA A KERTBEN ÉS A FÁN

Az állat Mexikó felfedezésével vált ismertté az európaiak számára, tenyésztésével jezsuita szerzetesek kezdtek foglalkozni. Magyar nyelvű adatokat viszonylag korán, már az 1500-as évekből találhatunk rá. *Póka*, *pulka* és *indiai páva* néven is emlegették egykor – ezek közül az első lehet a leginkább ismert, hiszen *Balassi* is megénekelte. Persze a népszerűséghez idő kellett, a 17. századi Dunántúlon és Erdélyben még csak a főúri vadaskertekben tartották. Paraszti gazdaságokban a tanyásgazdálkodás kialakulása után tenyésztették hizlalásra és eladásra. A fiatal pulykák néhány hetes korukig gondos ápolást igényeltek, de később már az állatok csapatban járva a pusztai legelőkön, tarlókon, réteken, rovarokkal és gyommaggal táplálkozva, szinte félvadon éltek, a tanyaudvarokon álló fákon éjszakáztak. A parlagi magyar pulyka fekete és fehér színváltozatban létezett, és főleg a Duna–Tisza közén terjedt el. Az ún. *rézpulyka* tenyésztése Boszniában és Dél-Magyarországon volt jellemző.

INDIAI TYÚK A TÁNYÉRON

Ami a régi pulykaételeket illeti, egy német szakácskönyv 1680-ra elkészült fordítása, amelyet az erdélyi fejedelemlének, *Bornemisza Annának* ajánlottak, már húsz pulykából készült ételt ismert. Sajnos ezek leírása igen szűkszavú, inkább felsorolások, mintsem pontos receptek. Eszerint készítették belőle pástétomot (ez ekkoriban tésztával takart, inkább a húsos pitéhez hasonló étel), főzték fekete lével (vagyis olyan mártással, amelyet az állat vérével sűrítettek), és rostélyon is sütöttek egyes részeit. A töltött húst marhahúsból készült alaplében, petrezselyemmel, szerecsendióval és más „jószagú zöld füvekkel” főzték meg. Szárnyát májjal, borssal, sáfránnyal, petrezselyemmel és pirított kenyérdarabokkal tették

ízesebbé. Az ekkor még indiai tyúkként emlegetett pulyka sültjét narancslével leöntve tálalták – erről az ételről gondolnánk tán a legkevésbé, hogy már évszázadokkal ezelőtt is szerették.

FÚSZERES PÓKA

Egy évszázaddal később *Simai Kristóf* azt is leírta, hogyan készítsük elő a húst: „*Ha fejét vetted a pulykának, lábánál fogva azontúl függeszd fel a szegre, hogy ne henteregvén a földön, öszve ne verje magát és a hús kék ne legyen. Hagyd, függjön legalább egy éjszakán, másnap kopaszd meg szárazon*” – hangzik az utasítás. *Simai* töltött pulykája igazi íz bomba lehetett: majoranna, bazsalikom, kakukkfű, petrezselyem és citromlé került a májhoz, amelyet tojással és zsemelével kevert össze, majd a szalonnával betekert mellbe töltött. A sült höz izgalmas mártást ajánl: tört mandulát keverjünk össze tejjel, reszelt tormával, sóval, borssal, majd keverjük vajás rántáshoz, és forraljuk össze!

19. SZÁZADI PRAKTIKÁK

A szegedi piaristák szakácsnéja, *Rézi néni* azt is elárulja 1876-ban kiadott könyvében, hogy a pulykát októbertől februárig érdemes vásárolni, ilyenkor legjobb a húsa. *Kugler Gézána* és *Zilahy Ágnes*nél is ott találjuk az októberre összeállított étrendben a pulykát. *Kugler* póréahagymaleves után ajánlja sültjét, *Zilahy* pedig azt is megmondja, milyen köretet adjunk mellé: „*pulykasült vöröskáposzta-salátával, tört burgonyával, kovászos uborkával*” – szól a menüajánlat 1892-ből. *Kugler* szakácskönyvében emellett olyan érdekességeket is találunk, mint a zeller mártással vagy a zsázsával készített pulyka. Az állat máját, zúzóját és szívét póréahagymával, szerecsendióval, zsemelével és tojással készítette el tölteleknek, szárnyát szárnyasból készült alaplében főzte. Érdekes még a „pulykahús tekercsben” nevű receptje is. A főtt rizst curryvel fűszerezte (a szakácskönyvben azt is megtalálhatjuk, hogyan készítsük el házilag a fűszerkeveréket), majd maradék főtt pulykával és tejjel keverte össze – ehhez szintén lehet még egy kis curryt tenni. Rövid melegítés után kis gombócokat formált belőle, zsemlemorzsában meghempergette, majd forró zsírban kisütötte.

Kép - Profimedia - Red Dot



HÁZIAS ÍZEK

Móra Ferencné 1928-ban kiadott szakácskönyvében már ismerősebb ízeket láthatunk viszont: van itt pörkölt, szalonnába spékelt sült, rántott mell és persze gesztenyével töltött pulyka. Utóbbi említi a karácsonyi ételek közt az 1930-as évek legendás ínyesmestere, *Magyar Elek* is. Innen tudjuk, hogy az ünnepre szánt pulykát már december elején kiválasztották, és a kukorica

mellett dión is hizlalták, mások kukorica közé kevert korianderrel, ánizsmaggal, kakukkfűvel etették, hogy húsa később ízletesebb legyen. A töltött pulykát aszalt szilvával vagy fűszerezett borban eltett mandulás szilvával kínálták, pecsenyéje mellé pedig Magyar ajánlása szerint szalmakrumplit, ribizlit, párolt káposztát, ecetes uborkát adhatunk. ♦

hirdetés



21
MAGYAR VENDÉGLŐ
HUNGARIAN KITCHEN

MAGYAR KONYHA

21. SZÁZADI MÓDON

1014 BUDAPEST FORTUNA UTCA 21. • TELEFON: +36 1 202 2113
WWW.21RESTAURANT.HU • INFO@21RESTAURANT.HU



