



A magyarságnak nemcsak mesésen gazdag történelmi múltja, évezredek kultúrája, példamutató hősei vannak, hanem egyedülálló néprajzi és természeti kincsei is. Ilyenek ősi és őshonos állatfajtáink: a ló, a szürkemarha, a sertés, a tincses kecske, a parlagi lúd, számos apróállat, a rackajuh és a házigalamb. Sorozatunkban az utóbbi bemutatása következik.

Megszelidítve

A galambokról szinte mindenkinek van valamilyen kedves emléke, találkozhat velük parkokban, tereken, némelyiket akár a tenyeréből is etetheti. Már megjelenésükkel is rokonszenvet ébresztenek, a békesség és a hűség jelképei.

E kecses szárnyasok kemény tollazata több színben pompázhat. Kerekded fejük rövid nyakkal illeszkedik törzsükhöz. Szemük tiszta és élénk, csőrük rövid és gyenge, néha alul fogazott. Mellük telt és domború. Két lábuk rövid, négy ujjú. Karmaik rövidek, de erősek és kevésbé hajlítottak. Legtöbbjük hangja búgó, mély, szaggatott, de néha gyöngén rezgő, „turbékoló”. Általában gyorsröptűek, lélekben az ember is együtt szárnyalhat velük.

A házigalambot a szirti galambtól származtatják. A szirti galamb előszeretettel kereste föl az emberi építmények árnyékos és sötét zugait, mélyedéseit, ugyanúgy mint a sziklás hegyek hasadékait. Az ember gyorsan megkedvelte a szép madarakat, és mikor finom húsát is megkóstolta, igyekezett háza közelében tartani őket.

Már a negyedik egyiptomi dinasztia idejéből maradtak fenn írásos emlékek a galambbevésről: egy fáraó étlapján sült és főtt változatban is szerepelt galambétel.

Nálunk elég későn jelent meg a háziállatok között. Nagyobb tömegben csak a kelta és a római korban fordult elő. A magyar galambtartás hosszú évszázadokon keresztül külterjes volt. A szabadon járó és repülő galambokat galambdúcokban – esetenként padlásterekben – tartották, ahol csak költőhelyről gondoskodtak számukra. Táplálékukat maguk keresték a mezőkön, szántóföldeken és a gazdasági udvarokban. Ezek a galambok – például a magyar parlagi is – edzettek és gyorsröptűek voltak, még a gyakori ragadozó madár, a vércse sem tudta elfogni őket. Fészküket – a többi madárral ellentétben – soha nem rakták fák ágaira. A galambdúcoknak számos válfaja alakult ki. Kezdve az egyszerű galambkosártól és az eresz

alá erősített primitív ládikáktól, a díszes faragású udvari dúcokig és az erdélyi „galambbúgos nagykapukig”.

Bornemissza Anna, Apafi Mihály erdélyi fejedelem felesége már 1860-as szakácskönyvében több galambételt sorol föl: „Az galambbókbul húsképpen készíthetni: - az gerlicéből nyolcképpen.” Ezekből jó néhány recept kisebb változtatásokkal fönn is maradt. (Például a töltött galamb, a sült galambból készített vagdalt vagy a „galamb tehénhús-lével s petrezselyemmel”.)

Két évszázaddal később Czifray István is megemlíti könyvében néhány galambételt. Ezekben a főtt vagy a sült galambok különféle mártásokkal, főzelékekkel együtt szerepelnek. (Például galamb barna mártásban, galamb sóska- és lencsefőzeléssel.) A töltött galamb receptjében pedig már megjelenik a „pirított zsemlyemorzsa” is, amit aztán az apróra vágott zúzával, májjal és „tikmonnyal” (tyúktojással) dolgoznak össze.

A szárnyas gasztronómiai értékét fehérjében gazdag, finom rostú, ízletes húsa adja. A galambfiókák már négyhetes korukban vágásra érettek, ilyen gyorsan egyetlen szárnyas sem növekszik. (Az sem elhanyagolható szempont, hogy a galamb tenyészállomány öt évig tartható tenyésztésben - míg a baromfit 1,5-2 évenként cserélni kell.)

A fiókákból leggyakrabban manapság is leveseket főznek, különösen az Alföldön, ahol a galambtartásnak komoly hagyományai vannak. A zöldséges, gyenge galambfiók-levesnek különleges „erőt” tulajdonítanak. Várandós és gyermek- ágyas anyáknak, valamint a különféle gyomorbetegségekből felépülő idősebb embereknek még orvosilag is javallt éték.