

PULYKA ISKOLAPÉLDÁJA

A MODERN ÁLLATTENYÉSZTÉSNEK ...

„... mert az állattenyésztés történetében nincs még egy állatfaj, amelyben olyan mélyreható és az egész ágazati tevékenységet befolyásoló előrehaladást lehetett volna elérni szelekcióval, mint a pulykával.”

(Horn Péter akadémikus)

A pulyka több mint 400 éve ismert Magyarországon

A vadpulyka Észak és Közép-Amerikában őshonos. Kolumbusz történelmi utazásának egyik következménye, hogy megtette az első lépést az amerikai kontinensről származó **pulyka** világméretű elterjedésének útján. A spanyol hódítók által különleges *hegyi pávának* tartott madár gyorsan ismertté vált Európában, és száz év sem kellett ahhoz, hogy *indiai tyúk* néven Magyarországra is eljusson.

Kezdetben az új szárnyas elnevezésére a nyugat-magyarországi nyelvjárásokban a <póka> kifejezést használták. E szavunk először BALASSI BÁLINT egy 1589 és 1591 között született költeményében fordul elő. 1597-ben már szakszöveg környezetben találjuk ugyanezt a kifejezést, ami bizonyosságul szolgál arra, hogy az 1500-as évek utolsó évtizedében már volt **pulyka** Magyarországon.

"A magyar baromfi hozzátartozik a magyar házhoz. Vidéki úriház udvarát, tanyai, pusztai házcsoportot baromfi nélkül elképzelni is nehéz ... A magyar gazdaasszony nemcsak főztjére és kézimunkájára volt büszke minden időben, hanem büszke volt virágoskertjére és baromfiudvarára is. ..." A fennmaradt korabeli dokumentumok ritkábban írnak a "közönséges" tyúkról, viszont gyakran emlegetik a hízott **pulykát**, pávát, gyöngytyúkot és kappant, amiket még a királyi udvarba is küldözgettek.

Léva 1617. évi összeírása számos egyéb baromfi mellett "indiai tyúkokat" (más néven **pulykát**) is említ. A pulyka táplálkozási értékét, tartásának előnyeit I. RÁKÓCZI GYÖRGY fejedelem is felismerte, aki 1634-ben gyulafehérvári tiszttartóját arra utasította, hogy ne csak "lábos marha", juh és sertés, hanem minél több tyúk, lúd, réce és indiai (azaz **pulyka**) is legyen a majorban.

1680-ból való BORNEMISZA ANNA szakácskönyve, amely 20 féle, pulykából készíthető ételt sorol fel.

1691-ben MISKOLCZY GÁSPÁR az első magyar nyelven íródott állattani munka szerzője írta: "Az *indiai páva*, a ki ma immár közöttünk is közönséges és magyarul *indiai tyúknak* avagy **pulykának** hívjuk, ...".

Egy 1770-ből származó urbárium szerint, a jobbágyok egyebek között két **pulykát** is kötelesek voltak a földesúri konyhára beadni.

A pulykaexport kezdetéről tudjuk, hogy az 1870-ben Kecskeméten létesült élelmiszer-kiviteli vállalat, hűtőház és jéggyár tulajdonosa, BENEDEK JÓZSEF "...egy alkalommal Angliába utazott télvíz idején. Magával vitt egy kosár pulykát mintaképpen. Üzletfeleket szerzett, s ezzel kezdődött el az angliai export." Akkoriban pulykát exportálni csak télen lehetett, az árut kosárba rakták és minden jegelés nélkül szállították Calaisig vonaton, onnan pedig Doverig hajóval. 1902-ben csak a Benedek cég több mint 200.000 pulykát exportált. Így vált a magyar baromfitenyésztés egyik legrégebbi exportcikkévé a vágott pulyka. A XX. század első felében a magyar pulyka hagyományos piaca Anglia volt.

Napjainkban Magyarország a világ pulykahús termelésének a 2%-át állítja elő, míg a világ pulykahús exportjából mintegy 4-5%-kal részesedik. A partnerek döntően európai uniós országok, de az elmúlt években szállítottunk Svájcba, Oroszországba és Hongkongba is. Egy főre jutó fogyasztásunk – ami volt 7 kg is – most 5-5,5 kg évente. Európában mintegy 200-300 olyan élelmiszeripari termék van forgalomban, amit pulykahúsból készítenek.

A mai korszerű hibridek vágósúlya több mint háromszorosa a hagyományos bronzpulykéának, ugyanakkor 5-6-szor akkora szín mellhús tömeget produkálnak. A mai hibridek 1 kg csont és bőr nélküli mellhús előállításához 60%-kal kevesebb takarmányt, és ugyanennyivel kevesebb ivóvizet használnak fel, ami a genetikai munka kivételes előre haladásának következménye.

Érdekességek a pulykáról

- **A hétfő az nem hétfő, hanem pulyka nap!** Az azték naptárban a hét 13 nappól állt, amit madarokról neveztek el (galamb, holló, bagoly, papagáj, stb.). A 9. nap a pulyka nap volt.
- **Hogy jutott el a pulyka Itáliába?** X. Leó pápa 1520 körül Alexander Geraldini püspöktől ajándékba kapott egy pár pulykát, a feljegyzések szerint a tojó fehér színű volt.
- **Kezdetben törvény írta elő, hogy ki fogyaszthat pulykahúst.** Amerika felfedezését követően még olyan kevés pulyka volt Európában, hogy 1541-ben, VIII. Henrik uralkodása idején Angliában, egy *Cranmor* nevű érsek elrendelte, hogy minden pulykából, hattyúból és daruból csak egyet szabad felszolgálni bármilyen vendéglátáskor, mert ezek olyan ritkaságszámba menő inycenségek. 1557-ben Velence Tanácsa a luxusfogyasztás megelőzése céljából kiadott egy rendeletet, ami törvénnyel szabályozta, hogy mikor és hol, milyen lakoma vagy ünnep alkalmával, kinek az asztalára szabad ünnepi ételként pulykahúst tálalni.
- **A pulykahús elkészítésének előbb volt szakirodalma, mint a madár tenyésztésnek.** Scoppi, V. Pius pápa szakácsa 1570-ben megjelent könyvében már hátrahagyott néhány receptet a sültpulyka elkészítéséről.
- **Majdnem a pulyka lett az USA címerállata.** A Kongresszus 1782-ben választotta a fehérfejű réti sast (*bald eagle*) az Egyesült Államok jelképévé. Amerika legkreatívabb embere, BENJAMIN FRANKLIN – aki erre a célra a pulykát javasolta – megdöbbenette a választás eredménye. „*Rossz morális karakter*” – írta lányának küldött levelében. „*Bárcsak ne a sast választották volna országunk jelképévé! A pulyka egy sokkal tiszteletre méltóbb madár és amellet igazán eredeti amerikai születésű.*”
- **Amerika történetében mikor és hol volt az első Hálaadás Napi vacsora?** Az első, három napig tartó Hálaadás Napi ünnepet 1621. novemberében tartották. Néhány szakértő úgy gondolja, hogy ennek helye a virginiai *Jamestown* volt, míg mások a Massachusetts államban lévő *Plymouthot* valószínűsítik. Mivel a területen gyakori volt a vadpulyka és a telepesek által meghívott indiánok hoztak magukkal néhányat, a pulyka lett az ünnepi asztal díszé.
- **Mikor van a Hálaadás Napja?** Az USA-ban a Hálaadás Napjának ideje többször változott. 1939. óta FRANKLIN ROOSVELT elnöki dekrétuma alapján az ünnep november negyedik csütörtöke. A dátum többszöri módosítása ellenére, a pulyka szoros kapcsolata az ünneppel soha nem változott.
- **Hálaadás Napján mit keres a pulyka a Fehér Ház kertjében?** Az Egyesült Államok Pulykaszövetsége az ünnep alkalmából minden évben megajándékozza az elnököt egy élő és két pucolt pulykával. 1947-ben HARRY TRUMAN elnök volt az első, aki ebben a megtiszteltetésben részesült. Az élő madár elnöki kegyelemben részesül, és korábban az volt a szokás, hogy egy történelmi farmon élheti le hátralévő éveit, míg az amerikaiak több millió darabot fogyasztanak el.
- **A nagy ünnepeken tradíció a pulykahús fogyasztása.** Az Egyesült Államok Pulykaszövetségének adatai alapján az ország összes pulykahús fogyasztásának közel egyharmada kötődik a hálaadási, valamint a karácsonyi és húsvéti ünnepekhez. Néhány évvel ez előtt a megkérdezett amerikaiak 91 %-a nyilatkozott úgy, hogy fogyaszt pulykahúst Hálaadás Napján.
- **Kik fogyasztanak a világon a legtöbb pulykahúst?** Egy lakosra vetítve évente a legtöbb pulykahúst (mintegy 13 kg-t) Izraelben fogyasztják. Ezt követi az USA, ahol 8-8,2 kg/fő/év.
- **Volt-e pulyka a Holdon?** 1969. július 20-án az első Hold expedíció alkalmával NEIL ARMSTRONG és EDWIN ALDRIN fóliázott élelmiszer csomagja sültpulykát és mindenféle köretet tartalmazott.
- 2012-ben a világ pulykahús termelése meghaladta az 5,498 millió tonnát, melynek 49%-át az Egyesült Államok, 37%-át pedig az Európai Unió állította elő. Az amerikai származású pulyka ma a világon mindenhol megtalálható, de az állományok zömét Amerikában és Európában tartják.