

A hattyú

ÉS EGYÉB KÜLÖNLEGESSÉGEK

„ÉLETE MERŐ AZON JÁMBORSÁG S ÁRTATLANSÁG; A MINTHOGY
FEHÉR SZÍNE IS AZT MUTATJA. ÚGYHOGY HELYESEN MONDHATIK
Ő FELŐLE: A HATTYÚ JÓL SZÜLETIK, JÁMBORUL ÉL, ÉS VÉGZETRE
GYÖNYÖRŰSÉGESEN VÉNHEDEK ÉS DITSÉRETESEN HAL-IS MEG.”

(MISKOLCZI GÁSPÁR, 1691)

A mai szemmel meghökkentő szárnyasételek nem érnek itt véget: ritka alkalmakkor ugyan, de hattyút is ettek elődeink. Az állathoz gazdag szimbolikus jelentések kapcsolódnak, hosszú nyaka miatt a levegőhöz és a vízhez egyaránt kapcsolódik, ezért az élet madarának tekintették. A tündérek légies és vízi természetét is egyaránt kifejezi. Fehér színe a tisztaság, őszinteség és a fény jelentéséhez kapcsolja. A keresztény szimbolikában szeplőtlen fehérsége és kecsessége miatt Szűz Máriával azonosítják. Az európai kultúrában a tisztaság mellett a költészet és a költői halhatatlanság megtestesítője és jelképezheti a szerelmet is. Egy régi hiedelem szerint a hattyú élete végén gyönyörű dalra fakad. Innen ered a „hattyúdal” kifejezés.

Brehm még a 19. században is arról ír, hogy a hattyút vadásszák, húsát megeszik, és bizony korabeli magyar szakácskönyveinkben is találhatunk egy-két receptet. A hattyú többnyire azért mégiscsak ritka

étel volt, főleg nálunk. Külleme miatt az előkelőséget szimbolizálja, így luxuscikk lehetett volna, de mivel húsa, a páváéhoz hasonlóan, nem túl ízletes, nem meglepő, hogy Bornemisza Annánál csupán négy receptet olvashatunk ennél a szócikknél. Az utolsó étel leírásában arról is képet kaphatunk, hogy milyen mutatós tálalási módszerek voltak ekkor divatban:

„Tépd meg az torkát, s hadd meg az szárnyát, nyakát, fejét s farkát. Nyúzd meg, szárazd meg a bőrit, magát süsd meg. Csináld vasbúl a lábain által olyan eszközt, melynek lapos legyen a talpa, s ha megsült a hattyú, hadd büljön meg. Csináld egy szép tiszta deszkára. Szegezd reá a talpát, csináld reá az nyakát, szárnyát, farkát s fejét. Állasd egy tálba, s csináld ökörlábbul hideg étet alája: borral, ecettel, fabajjal s sáfrány-nyal. Igen-igen szépnek látszik.”

Teljes pompájában készíthettek sast is, mert egy oldallal korábban ezt olvashatjuk:

„Az sast mellyeszd [kopasz] meg mindenütt, hanem az fején az nyakán s az farkán hadd meg a tollát. Süsd meg egészen. Ültesd hideg étékbe: igen szép és díszes.”

Az előkelőséget reprezentálta az egészben sült daru is, amit ugyancsak tollakkal együtt tálaltak. Bornemisza Anna szakácskönyve nem áll meg itt, olyan különlegességek találhatóak meg benne ezeken kívül, mint a birsalmával, gesztenyével, körtével és tengeri szőlővel töltött gödény, de még a struccról is említést tesz. A kisebb madarak közül a szajkót és rigót vérből készített fekete lével készítették, a pacsirtát betegeknek főzték meg, a többi madarat pedig egressel, mandulával kínálták, esetleg citrommal főzték vagy szalonnával tűzdelve vajban sütötték.

Bár sokáig tartotta magát az a mondás, hogy a húsnak négy lába van, a magyar udvarokban elfogyasztott ételek között nem számított ritkaságnak a szárnyasból készült étel sem. Az előzőkben felsoroltak közül Thurzó Szaniszló például az 1603 januárjában tartott lakomáin a következőket fogyasztotta: kappan és lúd különböző módon elkészítve (lúdkása is szerepelt ezek közt), pulyka, sült aprómadár disznóhúsból készült pecsenyelével öntözve, főtt aprómadár, sült császármadár, császármadár borjúpecsenyével, sült kacsa, fogolymadár citrommal, galamb. De vajon milyen négy lábúból készült étel kerülhetett egy főúr asztalára ezek mellett?