

Baromfitartás a tanyavilágban

Aligha lehet olyan paraszti gazdaságot, főleg tanyaudvart elképzelni, ahol ne tartottak volna háziszárnyasokat már ősidők óta. A néphagyományban, a közösségi alkalmakkor, családi ünnepnapokon, vagy az esztendő jeles napjain mindig felbukkan a baromfi, mint fontos alapanyaga a belőle készült ételeknek. A tojás pedig nemcsak mint alapélelmiszer, de mint szimbolikus jelentőségű, mágikus erejű tárgy fontos szerephez jutott eleink életében. Gazdag szókincs áll rendelkezésre a baromfifélék megnevezésére, mint pl.: aprómarha, majorság, aprólék. A baromfiakkal való foglalkozást kizárólag a női munkák között tartották számon. A tojás, a toll és az élő vagy vágott állat eladásából származó pénzbevétel is az asszonyokat, lányokat illette meg. Az alföldi tanyagazdaságokban általánosan tartottak tyúkféléket, ludakat, kacsákat, gyöngytyúkokat is. Sok helyen pedig az udvaron emelt galambdúcokban költő galambok is kiegészítették a baromfiudvart.



A **házi tyúk** (*Gallus domesticus*) őse az Ázsiában őshonos bankivai tyúk, melynek háziasítása az időszámításunk előtti harmadik évezredre tehető. Az alföldi tanyákra jellemző **magyar parlagi tyúk** kialakulásában szerepe volt a keletről, több hullámban hozzánk érkező fajták keveredésének a balkáni és kis-ázsiai fajtákkal. A ma ismert fajták az 1800-as évek végére alakultak ki. Nálunk a tanyaudvarokat a nemesítés során kialakított színváltozatok, a fehér, a kendermagos, a sárga és a fogolyszínű magyar tyúkok népesítették be. A finom csontozatú magyar tyúk legfőbb értéke a finom rostú, ízletes húsa és az értékes tojása.



A **magyar lúd** (*Anser anser domestica*) – parasztliba vagy mezei lúd – az ősi parlagi változat (melynek őse a nyári lúd volt) és a külföldi fajták keveredésének eredményeképpen alakult ki. Leggyakrabban fehér színben fordul elő, de szürke, tarka tollszínből és fodros változatban is ismert. Gyorsan növekedő, edzett, igénytelen fajta, amelynek húsa és mája kiváló minőségű. Tollát évente akár 3-4 alkalommal is téphették, amelyből dunnát és párnát töltöttek régebben az asszonyok. Az 1800-as évek elején jelent meg a fodros tollú változat, melyet talán mutáció okozott. Ma már a **fodros tollú magyar lúd** is védett fajunk. Így írnak róla: „...éppoly különlegessége hazánknak, mint az **erdélyi kopasznyakú tyúk**. Sehol máshol elő nem fordul, csak nálunk.”



A **magyar parlagi kacs**a (*Anas platyrhynchos domestica*) a Kárpát-medencében kialakult őshonos magyar fajta, melynek őse a tőkés réce volt. A kacs a vizes, mocsaras területek egyik legfontosabb baromfiféléje volt. Sajnos mára a községi tavak jó részével együtt a tradicionális kacs- és libatartás is eltűnt. A magyar kacs legelterjedtebb változata a fehér és a tarka vagy vadas

színű volt, ritkábban barna, fekete és szürke színben is előfordult. A mostoha körülményeket rendkívül jól bírja, ellenálló, igénytelen, jó élelemkereső, szapora fajta. Húsa finom rostú, lédús és igen ízletes.



A **házi galamb** (*Columba livia domestica*) az ázsiai hegyekben honos szirti galamb házasított változata. A galamb házasítása 5-10 ezer évre tehető, amikor még elsősorban húsának fogyasztása volt a cél. Később, felismerve rendkívüli tájékozódási képességüket, üzenetek célba juttatására hasznosították őket a középkorban, de még a világháborúk idején is. A paraszti világban a galambból készült húsleves a betegek diétás, erősítő étele volt, ezért a galamb fontos része volt a tanyák állatvilágának. Az magyar galambfajták közül az **alföldi buga** volt a tanyavilágban leginkább tartott, jellegzetes fajta.