



Szellem a fazékból - Vörös bestia

2011 szeptember 25. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ha Magyarországon kívül nincs élet ("Extra Hungariam non est vita"), akkor paprika nélkül nincs Magyarország. A fűszerpaprikáról és paprikás étkeinkről ismer minket a világ, s a XVIII-XIX. század fordulóján nincs valamirevaló úti beszámoló, amely a "magyarborsról" meg ne emlékezne.

Peregrinus Ubaldus (kapucinus páter) például a paprikát (magyar) büntetésnek tekinti: "Ételeik egyetlen fűszere

valami vörös bestia, úgy hívják bobriga, hanem az úgy csíp, mint a sátán." "Ördögi paprikáról" beszél August Ellrich német utazó is: "A spanyolborsot paprikának nevezik, és a magyaroknak legkedveltebb fűszerszáma. Hihetetlen, milyen mennyiséget tesznek nemzeti ételeikbe, amilyen a gulyáshús. Az erre nem szokott ínyre ez úgy hat, mint az izzó parázs." Hasonlóan vélekedik Johann Georg Kohl brémai geográfus is. Szerinte a magyarok mindent megpaprikáznak, "épp csak kenyeret nem sütnék belőle". (Azóta sütünk paprikás kalácsot is.)

Nem volt ez mindig így. A magyarok nemhogy mindent megpaprikáztak, ellenkezőleg, kétszáz évig semmibe sem tették paprikát. Akár Kolumbusz orvosa, Diego Chanca hozta magával a paprikát 1494-ben Dél-Amerikából (ahogy a többség gondolja), akár Indiából került hozzánk perzsa és török közvetítéssel (ez Gundel Károly véleménye), arra csak bizonytalan válaszokat kapunk, miért nem használtuk a XIX. századig.

Az egyik lehetséges ok: a növényt sokáig mérgezőnek hitték. "A magyar bors annyira csípős, hogy a szemhez érintve megfoszthat annak világtól" - írta még 1736-ban is a tudós Bél Mátyás *Notitia Hungariae* című művében. Hogy ezt ravasz kereskedők híresztelték-e el (akik látták, hogy a drága indiai bors konkurenciája lehet), vagy a legendásan csípős habanerótól ijedtek meg, mert amikor beleharaptak, visszaharapott, azt ma már nehéz eldönteni. Tény, hogy a paprikát a XVI. században Európában dísznövényként termesztették. Ritkaságként ("vörös törökbors" álnéven) bukkant fel 1569-ben Széchy Margit Trencsén környéki díszkertjében is, és kuriózumként termesztette Batthyány Balázs is, aki a híres bécsi botanikustól, Clusius mestertől kért paprikamagot.

A magyar elnevezés feltehetően a bors délszláv nevéből, a paparból származik, de ismerték tatárkabors, spanyolbors, pogánybors néven is. Közben a fűurak egzotikus növényként tisztelték, a pórnép hamar felfedezte gyógyító erejét. Ami nem öl, az erősít - tartja a mondás. A XVII. század végén már árulták a *tinctura capsici* nevű "bedörzsölős" csodaport reumatikus fájdalmakra. De a néphit szerint néhány kávéskanálnyi őrölt paprika (nem is szólva a paprikás, azaz ágyas pálinkáról) kitűnő szer hideglelés, váltóláz, sőt a cukorbetegség ellen. S mivel elsőként szegedi ferencesek kezdték - immár praktikus célból - termesztetni, s (ártalmatlanságát bizonyítandó) megenni, természetes, hogy kóstolgatás közben megeredt a könnyük. Így alakulhatott ki a paprikátó, azaz a paprika szó.

A XVI-XVIII. században a paprika tehát dísznövény volt és gyógyszer. Ezért szerepel minden füveskönyvben, kertészeti munkában, s ezért nincs egyetlen szakácskönyvben sem. Pedig ekkor már javában fűszereztek vele a paraszti és a polgári konyhákban. Bizonyíték erre Csapó József könyve is, az 1775-ben megjelent Új füves és virágos magyar kert is. A debreceni orvosdoktor (aki írta le elsőként könyvben a "paprika" szót) tényként kezeli, hogy a parasztemberek a paprikát "kertekben termesztik és piros, hosszú gyümölteit porrá törlik, és eledeleiket azzal borsozzák".



Szakácskönyveink azonban a főúri konyhák ízeit követik. Annak felismerésére, hogy a paprika nemzeti főszerünk (piros a termése, fehér a virága, zöld a levele), a reformkorig kell várni. Czifray István Magyar nemzeti szakácskönyvének 1830. évi kiadásában tűnik fel az első paprikás recept. Ez azonban a magyar gasztronómia legmegrázóbb pillanata. Minden, amit a világban magyar konyhának tartanak, ekkor születik. A zsír, a hagyma és a piros paprika egymásra találása. A magyar gyomor diadala. Szakácsaink innentől kezdve úsznak a piros paprikában. Mindegy, hogy csípős, édesnemes vagy rózsás: a magyar étel vörös, mint a magyar ember ábrázata. Az általános ovációt egyedül Széchenyi István hangja töri meg: "Sokan azt tartják igazán Mester szakácsnak, ki mindent rendkívül paprikáz, 's azt ugyancsak Magyar embernek, ki azt szereti is" - írja a Hítel előszavában. De lehet-e próféta valaki saját hazájában?

Vinkó József, hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD

A trianoni győzatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

