
Tudod-e, mióta használunk paprikát?

Hangos ismeretterjesztő cikk

(A hanganyag itt található:
https://varazsbetu.hu/mesetar/tudod-e_miota_hasznalunk_paprikat)

Ha magyar fűszerről beszélünk, akkor valószínűleg mindenkinek a paprika juteszébe először.
De nem volt ez mindig így, hiszen a paprika őshazája Dél-Amerika. Mátyás király például még hírből sem ismerte ezt a növényt. Négy évvel azelőtt meghalt, hogy Kolumbusz orvosa, Diego Alvarez Chanca 1494-ben behozta Európába.
Brazília, a tőle északra elterülő dél-amerikai államok és az Antillák. Európába az akkori növények a mai díszpaprikákra hasonlítottak, aprók voltak, és kevés termést hozta.



A paprika az Óvilágban Spanyolországból terjedt szét. Kezdetben csak dísznövényként termesztették. Mivel mérgezőnek hitték, fűszerként csak lassan hódított teret.

Az áttörés 1806-ban következett be. Amikor a Napóleon által elrendelt blokád lehetetlenné tette az indiai bors behozatalát, a fűszerpaprika vette át a helyét, és emellett különböző betegségek ellen még gyógyszerként is bevált, például a skorbut megelőzésére, vagy az immunrendszer erősítésére.

Bár a paprika „vörös törökbors” néven már 1579-ben megtalálható volt a növényritkaságokat gyűjtő Széchy Margit kertjében, az első magyarországi irodalmi adatot Szenczi Molnár Albertnek köszönhetjük, aki latin-magyar szótárában 1604-ben ír a növényről.

A többi Amerikából származó növényhez viszonyítva a paprika magyarországi megjelenése nagyon korai. Valószínűleg török–délszláv közvetítéssel érkezett a Balkán felől. Erre utalhatnak a „törökbors”, „tatárkabors” elnevezések is. A másik nézet szerint éppen azért került Magyarországra, mert a törökök lezárták kereskedelmi útvonalainkat kelet felé, ahonnan a borsot importáltuk, és így a portugálok közvetítésével jutottunk hozzá. Más országokhoz hasonlóan nálunk is először mint érdekesség jelent meg a főúri kertek ritkaságai között.

Az anekdota szerint a papok, akik akkoriban tanítók és orvosok is voltak, kezdték el terjeszteni és meghonosítani kertjeikben a paprika növényt. Hogy hasznosságát, jó ízét bizonyítsák, megpróbálták megenni is. Mivel azonban a paprika erős volt, aki elfogyasztotta, annak bizony elkezdett folyni a könnye, mint aki sír-rí bánatában. Így alakulhatott ki a "pap-ríkató" szóból a paprika.

A humoros anekdotának ellentmondva a paprika neve csak a 18. században bukkant fel először írásos emlékeinkben.

A paprikatermesztés hazánkban ott a legrégibb, ahol a török hódoltság után bolgárok telepedtek meg. Az 1831. évi kolerajárvány idején a paprikapálinkát nagy mennyiségben használták gyógyszerként. Ettől kezdve lett a fűszerpaprika kereskedelmi árucikké.

A paprika azért vált magyar nemzeti fűszerré, mert porrá törése magyar találmány. Sehol másutt por alakban, tisztán, egyéb fűszer nélkül nem használják, csakis nálunk. A Duna-Száva vonalától délre csövesen főzik bele az ételbe, de porrá nem törik, nyugaton pedig csak más fűszeres porokkal keverve élnek vele.

A paprika csípős erejét a benne található kapszaicin nevű vegyület okozza, mely a bőr hőérző idegvégződéseire hat. A növény erejét az úgynevezett Scoville-skálán mérik, melynek lényege, hogy a paprikából készült oldatot addig hígítják, amíg már nem érezhető a csípőssége. Minél jobban kell az oldatot hígítani, annál magasabb pontszámot kap a fajta.

Míg az enyhén csípős magyar paprikák 500 és 1000 pont közötti értéket értek el, addig a csípősebb magyar fajták 2000 pont körül teljesítettek. A híres chillei Habaneró paprika ennél 50-szer, a világ legerősebb paprikája, a Dorset Naga pedig 500-szor erősebb. Ez utóbbi növény majdnem olyan csípős, mint az önvédelmi célokra szolgáló, paprikakivonatot tartalmazó könnygázspray-k hatóanyaga.

(A hanganyag itt található:
https://varazsbetu.hu/mesetar/tudod-e_miota_hasznalunk_paprikat)