



ardenn  
piepr koreninová papryka  
pimentó pimentó  
fettol poivre  
biber papper piment  
pepper spansk peber  
marka pippuri

# Paprika füzet



# Tartalomjegyzék

|  |    |
|--|----|
| I. Egy kis botanika: a Paprika családfája . . . . .                                      | 1  |
| I. 1. A Capsicum annum, más néven évelő paprika családja . . . . .                       | 2  |
| I. 2. A Capsicum pubescens, más néven szőrös paprika családja . . . . .                  | 3  |
| I. 3. A Capsicum frutescens, más néven cserjés paprika családja. . . . .                 | 4  |
| I. 4. A Capsicum chinense családja . . . . .   | 5  |
| I. 5. A Capsicum baccatum, más néven bogyós paprika családja. . . . .                    | 6  |
| II. Paprikamagok a csomagban, avagy az új jövevény európai<br>karriertörténete . . . . . | 7  |
| III. Az új „állampolgár” magyarországi megtelepedésének története. . . . .               | 10 |
| IV. A paprika ország-világ hódító útja. . . . .  | 13 |
| V. A paprikatermesztés és feldolgozás hagyományos lépései . . . . .                      | 18 |
| VI. A paprika, mint a magyar konyha nélkülözhetetlen fűszere . . . . .                   | 22 |
| VII. A paprika, mint gyógynövény . . . . .   | 24 |
| VIII. A paprika a magyar díszítőművészetben: írás, varrás, pingálás . . . . .            | 27 |



## Bevezető

A Magyar Fűszerpaprika Múzeum „A paprika története Magyarországon” című állandó kiállítása a Magyar Mezőgazdasági Múzeum Kalocsán és környékén gyűjtött tárgyi anyagának segítségével mutatja be a paprika termesztésének, feldolgozásának történetét, a hagyományos munkafolyamatokat, a legfontosabb eszközöket. Ismeretterjesztő kiadványunk a kiállításhoz kapcsolódóan, de annak földrajzi keretein túlnyúlva egészíti ki az ott kapott információkat. Megismerteti az olvasót a paprika családfájával, főbb csoportjaival, gyógyhatásaival, elkalauzolja a gasztronómia és a népművészet világába is.

### I. Egy kis botanika: a Paprika családfája

A paprika (*Capsicum*) a csucsorfélék, más néven a burgonyafélék (*Solanaceae*) családjába tartozó, víz és melegigényes konyhakerti fűszer- és gyógynövény. A paprika latin elnevezése, a „capsicum” a görög „kaptó” szóból származik, aminek jelentése: csípni, harapni. Nem véletlen, hogy ezt a nevet kapta a paprika, ugyanis fajtáinak nagy része, leszámítva a nemesített édes paprikafajtákat, változó mértékben ugyan, de alapvetően mindig csípősek. A különböző paprikafajták között mindenki kedvére válogathat és találhatja meg kedvenc formájú, színű és méretű paprikáját. Ismerünk parányi,



*Chilli piac Új-Mexikóban*

roppant erős borspaprikákat, de nagy, húsos, csemege paprikákat is. Nincs az a színárnyalat, amellyel nem találkozhatunk a paprikák világában.

Napjainkban mintegy 200 chilifajtát ismerünk. A chilipaprika meghatározás tulajdonképpen egy gyűjtőfogalom, ezen a néven a különböző trópusi és szubtrópusi égövön termesztett csípős paprikafajokat értjük. Az érett chili vásárolható szárított, tört, darabolt vagy darált, őrölt formában, ezek a fűszerek alkotják a legtöbb chiliszós és -paszta alapját. A borssal, a gyömbérrel és a sárga gyömbérrel együtt a paprika ma a világon a legnagyobb mennyiségben termesztett fűszerek közé tartozik. A paprikafajták öt nagy csoportba sorolhatók be.



*Paprikaszárítás Argentínában*

### **I. 1. A *Capsicum annuum*, más néven élő paprika családja**

Európában a mexikói vadpaprika házasított fajtái terjedtek el. Ennek két fő változata a csemegepaprika és a fűszerpaprika, illetve alakja miatt külön csoportot alkot a cseresznyepaprika.



*Az évelő paprika virága és termése*

## **I. 2. A *Capsicum pubescens*, más néven szőrös paprika családja**

Ebbe a családba a legrégebben házasított, már több mint 8000 éve termesztett paprikafajták tartoznak, amelyeknek ma már nincsenek vadon élő rokonai. A hagyományosan a magas hegyvidékeken termesztett fajták napjainkban megtalálhatóak Közép- és Dél-Amerikában. A paprikanövény szőreivel a hideg ellen védekezik. Kisebb hidegeket átvészél, de a kemény fagyokat azért így sem éli túl. Egyedül ennek a paprikacsaládnak a virágai lila színűek. Dél-



*A szőrös paprika virága és termése*

Amerikában „rocoto”-nak, Mexikóban ‘chile manzano’-nak vagy „chile perón”-nak hívják, ami alma- ill. „körtepaprikát” jelent, utalva a paprika alakjára. Ez a paprikacsalád semmiféle rokonságban nem áll a Magyarországon ismert almapiaprikával, melynél lényegesen

csípősebb. Ezekben a fajtákban ugyanis a más paprikafajták csípőségét okozó kapszaicin speciális változata található. Nem véletlen mondják róla Amerikában, hogy „csípősebb a csípősnél”.

### I. 3. A *Capsicum frutescens*, más néven cserjés paprika családja

A *Capsicum frutescens* őshazája szintén Dél- és Közép-Amerika. A világ trópusi tájain leggyakrabban termesztett paprikafajták tartoznak ide. Nagy mennyiségben termesztik Indiában, Japánban, Kínában, Mexikóban, Törökországban.

Egyik vadon élő változata, a malagueta, máig feltételezett eredeti termőhelyén, az Amazonas medencéjében él. Az indiánok



*Malagueta paprika*

számos ma is ismert fajtáját házasították. Legismertebb változata a tabasco paprika, amit az 1840-es évek elején nemesítettek Mexikóban, innen került Louisianába, ahonnan a híres tabasco-szószt elterjedt. A tabasco-szószt a Bloody Mary koktél elengedhetetlen összetevőjévé vált. Ebbe a családba tartozik a thai paprika

is, és a Naga Jolokia, ami a *Capsicum frutescens* és *Capsicum chinense*



*Tabasco-szósztok*



*Bloody Mary koktél*

fajták hibridje, s 2007-ben igazi világrekorder lett, ekkor ugyanis elnyerte a világ legcsípősebb paprikája címet.



*Naga Jolokia*

#### I. 4. A *Capsicum chinense* családja

Ez a paprikacsalád tévesen kapta a „kínai paprika” elnevezést, hiszen nem Ázsiában őshonos fajtákról van itt szó, hanem Közép- és Dél-Amerikából, valamint a Karibi térségből származó paprikákról. A kínai paprikákra nagyon jellemző egyfajta trópusi gyümölcsre, sárgabarackra emlékeztető íz.

Ehhez a nagy paprikacsaládhoz számos fajta tartozik, melyek nagy változatosságot mutatnak mind méretben, színben, mind ízben és csípősségben. A világ legcsípősebb paprikái között számon tartott „habanero” (magyarul havannai) fajták is ennek a családnak a tagjai. Kr. e.: 2000-1000 körül az indiánok kezdték el házasítani az



*Red Savina*

Amazonas medencéjében. Innen terjedt aztán el a karibi térségben, majd a Yucatan-félszigeten. 2007-ig, a „Naga Jolokia” megjelenéséig, egy habanero-fajta, a „Red Savina” volt a világ legerősebb paprikája.

### I. 5. A *Capsicum baccatum*, más néven bogycs paprika családja

A bogycs paprikák indián elnevezése „ají”, ami egyszerűen chilipaprikát jelent. Az ide tartozó paprikafajtákat Dél-Amerikán kívül kevéssé ismerik. Sokféle ízű, formájú és méretű változatuk ismeretes, közös tulajdonságuk a csípősség és egyfajta gyümölcsös íz. Virágai fehér színűek sárga foltokkal.



*Ají Margarita virága és termése*

A Cayenne-i bors készítéséhez bogycs paprikaváltozatot is felhasználnak.



*Cayenne-i bors*



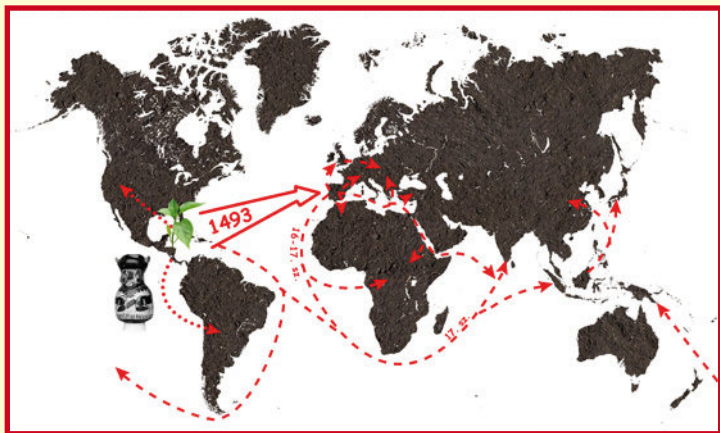
*Ají Amarillo*



A perui konyha egyik legkedveltebb ízesítője a Peruból és Mexikóból származó bogyós erős paprika. A leggyakrabban használt és szinte csak Peruban termesztett fajtája az ají amarillo.

## II. Paprikamagok a csomagban, avagy az új jövevény európai karriertörténete

A paprika története egyes vélemények szerint Közép-Amerikában, Mexikó és Guatemala területén kezdődött, ahol már több ezer esztendő óta, jóval a spanyol hódítás előtt termesztették az ajít (a paprika ősi, indián elnevezése) az indiánok. Más kutatók a paprika őshazáját a dél-amerikai Peruba és a nyugat-indiai szigetekre teszik.



*A paprika őshazája és elterjedése*

A Peruban végzett régészeti ásatások során (Ancón, Huaca Prieta és Chavín de Huantar) előkerült, Kr. e. 2500-2000 körüli időszakból származó leletek, úgy mint a paprika termésének megtalált



*Paprika formájú és paprika motívumokkal díszített indián kerámiák*

maradványai, paprika motívummal díszített textilek és kerámiák, valamint a termés tárolására szolgáló edények, mind-mind a paprika ősi ismeretéről tanúskodnak. A feltárt paprika maradványok nem vadon élő fajták voltak már. Több jel is arra utal, hogy ezeket az indiánok már korábban házasították, és rendszeresen termesztették. Michele de Cuneo, Kolumbusz gyermekkori jó barátja és úti társa, második útjuk során 1495-ben így emlékezett meg a paprikáról:



*Kolumbusz Kristóf (1451-1506)*



*Michele de Cuneo (1448-1503)*

“Vannak ezeken a szigeteken rózsabokorra emlékeztető cserjék, amelyeken a fahéj hosszúságú hüvelyek tele vannak parányi, bors erősségű magokkal. A karib-szigetiek és az indiánok úgy eszik ezt a termést, mint mi az almát.” S hogy miért csodálkozott ennyire Michele de Cuneo? Ezek a paprikafajták még kivétel nélkül mind méregerősek voltak. Hosszú időnek kellett eltelnie ahhoz, hogy az első, nem csípős paprikafajták megszülethessenek.

Amerika felfedezése után Kolombusz úti társa, Alvarez Diego Chanca doktor (Kolombusz hajójának orvosa) poggyászában több más egzotikus növényekkel együtt megérkeztek az első paprikamagok is Spanyolországba, ahol a paprika rövid időn belül fontos szerepet kapott az étkezési kultúrában. Az emberek a már jól ismert és előszeretettel használt borshoz hasonlították az új növényt, ami hamarosan a spanyol konyha kedvelt fűszerévé vált. Mivel akkor még úgy hitték, hogy Indiában jártak a hódítók, indiai borsként



*John Parkinson (1567-1650)*



*John Parkinson Theatrum Botanicum, London, 1640*

(latinul piper indicum) emlegették. John Parkinson 17. századi híres botanikuskönyvében már arról tudósított, hogy Spanyolországban és Olaszországban szokás szerint a házak ablaklécein chili füzérek lógnak.

Európa nyugati részébe is spanyol közvetítéssel jutott el. Eredetére utal spanyol bors (német spanische Pfeffer) elnevezése. A Balkánra és a Török Birodalomba görög kereskedők révén került a paprika.

### III. Az új „állampolgár” magyarországi megtelepedésének története

A paprika magyarországi térhódítása több lépésben történt. Először dísznövényként jelent meg a főúri, főpapi kertekben, erre utal kerti bors megjelölése. 1570-ben Széchy Margit kertjében vörös törökbors néven találkozunk vele. 1579-ben Batthyány



*Batthyány Boldizsár*  
(1535-1590)



*Charles de l'Ecluse*  
(1526-1609)



melyeket morbus hungaricus néven emlegettek, megelőzésként és orvosságként, rendszeresen fogyasztottak paprikát. Az alföldi lakosság körében a török hódoltság idején gyorsan elterjedt a paprikának, mint gyógyszernek a használata. Származására utalnak a korabeli elnevezések: pogánybors, törökbors, tatárkabors.



Bél Mátyás (1684-1749)

A 18. században a paprika megjelent a paraszti konyhákban, mint a drága borsot helyettesítő fűszer. Bél Mátyás történetíró Magyarországot leíró, többkötetes, latin nyelvű művében az alföldi területekkel kapcsolatban már a 18. elején ezt írta: „Magyar bors. Egyes helyeken a bors egy fajtáját termelik, de csak sík vidéken. Ennek magvai tokban teremnek, aminőket a paszulynál ismerünk. A hosszú borstól, amelyet Plinius ír le, alig különbözik, bár megérve vörhenyes a



Csapó József: Új füves és virágos magyar kert

magja és piros a tokja. Ez a magyar bors olyan csípős, hogy a szembe szórva, annak világát elpusztíthatja. Ezért sokan nem élnek vele, de használata mindamellett igen elterjedt. Senki több borsos ételt nem fogyaszt, mint a magyarok.”

A paprika elnevezéssel Csapó József debreceni főorvos 1775-ben kiadott *Új füves és virágos magyar kert* című fűvészkönyvében, mint a bors délszláv nevének (papar) kicsinyítő képzős alakjával találkozhatunk először. A paprika szó a magyar használat által vált egyetemes, nemzetközi szóvá.

Így kezdődött hazánkban a paprika karrierje. Az eredetileg messze földről érkezett növényből majd kétszáz év alatt nemzeti fűszer, igazi Hungaricum lett.

#### **IV. A paprika ország-világ hódító útja**

A paprika termesztése nagyjából egy időben, az 1700-as évek környékén kezdődött Kalocsa és Szeged környékén. A paprikát kezdetben jellemzően a paraszti háztartásokban inkább csak önellátására termesztették és dolgozták fel.

A kalocsai paprika megnevezés alatt mindig is több, Kalocsa környéki és a szomszédos dunántúli területen fekvő, összesen mintegy hatvan település paprika termését értették. A paprika története Kalocsán és környékén az érsekség birtokain kezdődött. Első nyomairól a Kalocsai Főegyházmegyei Levéltár dokumentumai tanúskodnak. A Paprika családnév már az 1703-as adóösszeírásokban előfordul, ami arról tanúskodik, hogy a paprika már igen korán „bevett” fűszerré és gyógyszerré vált ezen a területen. A kalocsai érsekség területén fekvő Csanád első ismert névsorában szerepel egy Paprika István nevű jobbágy. Az 1748-as bátyai Canonica Visitatio (Egyházlátogatási jegyzőkönyv) szerint Molnár János jegyző és kántor természetbeni juttatásként paprikaföldet is kapott. A paprikafűzér apródézsmaaként először az 1766-os érseki dézsmaalajstromban szerepel. Szeremléről 15 paprika fűzért szolgáltattak be.



*Szegedi alsóvárosi ferences templom és rendház*

Szegeden 1748-ból találjuk az első feljegyzést a paprikáról az Alsóvárosi Ferencesek számadáskönyvében.

A két termelői központ kialakulásában és felfutásában fontos szerepet játszottak a kedvező természeti adottságok mellett gazdasági tényezők is, pl. a 19. század elején, a napóleoni kontinentális zárlat idején megnövekedett borsot helyettesíteni tudó paprika iránti érdeklődés és kereslet. A 19. század első felében a paprika tért hódított a nemesi konyhákban is. A 19. század közepére pedig keresett belföldi árucikké vált. A Szeged környéki termesztés felfutásának másik fontos kiváltó tényezője volt, hogy a korábbi időkben itt virágzó dohánytermesztés a 19. század közepére gyakorlatilag megszűnt, ugyanis az osztrák kormány 1851-ben állami monopóliumot vezetett be a dohány értékesítésére, aminek következtében csökkent a termelés jövedelmezősége. Az addigi dohánykertészetek az egyre keresettebbé váló paprika termesztésével kezdtek el foglalkozni. A kalocsai Sárköz népeinél a kertészkedés új ágaként lépett be a vörös- és fokhagyma termesztése mellé a paprika.



A kereslet növekedésének hatására, a 19. század derekán Kalocsa és Szeged környékén a paprikát egyre nagyobb területeken kezdték termesztani. Az 1880-as években a szegedi paprika a külföldi piacon is megjelent. Először a Habsburg birodalom fővárosát, Bécsset hódította meg. A szegedi Kotányi János Bécsben paprikamalmot működtetett, ahol a Szegeden előkészített paprikát szegedi molnárok őrölték meg. A paprika egyik legfontosabb felvevő piacát az Osztrák–

Magyar Monarchia országai jelentették. A 19. század utolsó éveiben pedig már az Amerikai Egyesült Államokban is érdeklődtek a paprika iránt. Az egyre jelentősebbé vált tengerentúli forgalom lebonyolítására Szegeden, 1933-ban megalakult a Magyar Paprika Kiviteli Kft.

A kereslet növekedése hatással volt a termelési és feldolgozási technika fejlődésére is. Több „munkafolyamat” is megjelent, amivel a paprikaőrlemény csípősségét próbálták meg csökkenteni. Az első nem csípős paprikafajok hazánkban ugyanis csak az 1930-as években jelentek meg. A csípősség csökkentését szolgálta az 1850-es években meghonosodott „csipedés”



*Kotányi János szegedi paprikát népszerűsítő szakácskönyve*

művelete, amikor is a paprikacsőről lecsippentették a csutáját és ezzel együtt a magház egy részét is. Korábban a paprikahüvelyeket a csutájukkal együtt törték porrá. A másik csípősségcsökkentő munkafázis a hasítás volt, amelynek elterjesztése a szegedi Pálffy János és Balázs nevéhez fűződik. A hasítást az ún. hasítólanysok végezték, akik a paprikahüvelyből kézzel kivágták a magházat és az eresztet. A paprikabört aztán felfűzték és megszáritották. A magot külön kezelték (áztatták, taposták, szárították és tárolták), és később



*A paprika csipedése*



*A paprika hasítása*

tetszés szerint adagolták őrlekor a szárított paprikahüvelyhez. Az 1930-as évek elején jelent meg Elekes János találmányaként az ún. paprikamagmosó gép. Segítségével csökkenteni lehetett a paprika csípősségét okozó kapszaicin koncentrációját és így az őrlemény csípősségét is. A magmosó működése a centrifugához hasonlított.

Magyar találmány volt a fűszerpaprika porrá őrlése, amelyről először Csapó József debreceni főorvos fentebb már említett 1775-ben kiadott fűvészkönyvében olvashatunk. Kezdetben mozsarakban



*Küli. Paprika Múzeum, Kalocsa*



*A Fajsz mellett működő egykori hajómalom makettje. Paprika Múzeum, Kalocsa*

vagy lábbal hajtott külükben törték porrá a paprikát. Később az őrletést szélmalomokban, szárazmalomokban illetve vízimalmokban végezték. 1859-ben Szegeden megépült Magyarország első paprikaőrítő gőzmalma is Pálfy János és Balázs szabadalmaként. Az őrlésre speciális finom eljárásokat alakítottak ki, melyek azonban csak a századfordulóra kerültek túlsúlyba a hagyományos módszerekkel szemben.

A Kalocsa-vidéki paprikatermesztés sokáig megőrizte háziipari jellegét, a termesztés és feldolgozás elsősorban családi keretek között történt. 1891-ben Kalocsán is létesült paprikaőrítő gőzmalom. A város azonban csak az első világháború után kapcsolódott be a hazai paprikaüzletbe. 1917-ben a világon elsőként Kalocsán létesítettek paprikakísérleti kutatóintézetet, „Paprika és Vegykísérleti Állomás” néven, ahol az intézet kutatójának, Horváth Ferencnek az 1930-as években sikerült az első csípősségmentes paprikafajtákat nemesítenie.



Vitéz Horváth Ferenc (1854-1972)

**Kérje követelje mindenütt a Kalocsavidéki csípősségmentes paprikát**

amely a M. Kir. Mezőgazdasági Vegykísérleti és Paprikakísérleti Állomás kalocsai telepének vezetője vitéz Horváth Ferenc kir. fővegyész által lett nemesítve és kitermelve.

Ezen **csípősségmentes paprika** vitamintartalma igen magas, 1 gr. friss őrölt paprika A-vitamintartalma 20 vitaminegység. A **csípősségmentes paprika** 1 gr. súlyú termékében a vizsgálatok szerint 3 mgr. C-vitamin foglaltatik. Ezenfelül az egészségre nézve igen hasznos és a betegnek által is fogyasztható fűszert sikerült előállítani.

**Csípősségmentes paprika megrendelhető:**

|   |       |                  |
|---|-------|------------------|
| Árva Ferenc paprikatermelője                    | ..... | Bátya            |
| Ball János                                      | ..... | Foktő            |
| Gombóczy B. Mihály                              | ..... | Fajsz            |
| Guzaván Ferenc                                  | ..... | Bátya            |
| Hegedűs P. József                               | ..... | Bátya            |
| Illés F. József                                 | ..... | Bátya            |
| János L. Mihály                                 | ..... | Fajsz            |
| Uj. János Ferenc                                | ..... | Fajsz            |
| Kellemen Pál                                    | ..... | Bátya            |
| Nagy Károly                                     | ..... | Fajsz            |
| Németh János                                    | ..... | de máson L. .... |
| Perity István                                   | ..... | Bátya            |
| Rakics Ferenc                                   | ..... | Bátya            |
| Rakics Péter ügyvéd                             | ..... | Bátya            |
| Rockenstein Andor kereskedő és paprikatermelője | ..... | Bátya            |
| Szűrtás András paprikatermelője                 | ..... | Miske            |
| Szavvas G. János                                | ..... | Bátya            |
| Varga B. József                                 | ..... | Fajsz            |

**Ha a kalocsavidéki csípősségmentes paprikát megismeri, Mindig ezt a minőséget fogja venni.**

Hogy a **csípősségmentes fűszerpaprikát** minél többben megismerhesse, ezért a szállítást igen olcsó árban eszközöljük.

Felelős kiadó: Szegedi P. József. — Kiadó: Budaörsi P. József.

Csípősségmentes paprika reklámja

Már a 20. század elején megjelent a nemzetközi piacon az olcsóbb spanyol paprika, ami komoly versenytársat jelentett a hazai paprikakereskedők számára. Az I. világháború idején a háborús kereskedelmi zárlatok kedveztek a paprika értékesítésének. A világháborút követően az Osztrák-Magyar Monarchia felbomlásával a paprika hagyományos piaci lehetőségei megszűntek. Az 1930-as években lendült fel újra a paprikaexport. Ekkor elsősorban az Egyesült Államokba, ill. Nyugat-Európa néhány országába, valamint egyes afrikai és ázsiai államokba szállítottak paprikát. 1934-ben az állam a paprikás termékek védelme és a túltermelés megakadályozása érdekében létrehozta a szegedi és a kalocsai úgynevezett zárt paprikakörzetet, megakadályozva ezzel a rosszabb minőségű, más területekről származó paprika értékesítését.

A paprikaipart 1949-ben államosították, s a kisüzemek, malmok összevonásával az 50-es évek elején megalakították a Szegedi és a Kalocsai Paprikafeldolgozó Vállalatokat. Mindkét nagyüzem konzervipari profillal is bővült a hatvanas években. A privatizációt követően a termelést a Szegedi Paprika ZRt. - 1998-tól a Pickcsoport tagja -, illetve a korábbi Kalocsakörnyéki Agráripari Rt-ből 1999-ben létrehozott Kalocsai Fűszerpaprika ZRt. folytatta.

## **V. A paprikatermesztés és feldolgozás hagyományos lépései**

A paprika termesztése két fő részből áll: a magról vetésből vagy a ház körüli palántanevelésből, majd a szántóföldi művelésből. A munkafolyamatok jelentős részét mind a mai napig kézi erővel végzik, úgy ahogy azt száz évvel ezelőtt is tették.

A paprikamagot már március vége és április 20. közötti időszakban elvetik a kinti szántóföldbe. A vetést locsolás és trágyázás követi.



### *Paprikamag és paprikapalánta*

A paprika termesztésének másik módszere, amikor védettebb körülmények között palántákat nevelnek, és aztán ezeket ültetik ki a szántóföldre. A fóliasátrakban a paprikamagot a március 15–30. közötti időszakban 24 órás vízben való áztatás után vetik el. Ha a föld nagyon száraz, magvetés előtt meglocsolják. A palánta 7-8 hét alatt fejlődik ki.

A paprika melegigényes növény, ezért a fagyosszentek ünnepe után, május 12-15-e után ültetik ki a palántákat.

A kiültetett palánták odafigyelést, megfelelő ápolást igényelnek. A



*A palántázás eszközei. Paprika Múzeum,  
Kalocsa*



*Kézi kapák. Paprika  
Múzeum, Kalocsa*

palántákat az ültetést követő két héten belül kapálják meg először, majd a paprika éréséig legalább még két-három alkalommal kerül sor a kézi gazoló kapálásra.



*Fonott kosár paprikával.  
Paprika Múzeum, Kalocsa*

piros paprikahüvelyeket szedik le, a pirosas-barnás, füstösnek nevezett termést, amelyek még beérhetnek, csak a másod- vagy harmadszedés idején szüretelik le.

A szedés során zsákokban gyűjtik össze a paprikát. Korábban otthon az eresz alatt, vagy az udvaron szétterítve szárították a paprikát, mielőtt a fűzésre sor került volna. Mára az ún. „szütyőzés” váltotta fel ezt az időigényes műveletet, amikor hosszú vékony légáteresztő zsákokba, ún. szütyőkbe töltik a termést. A zsákokat jól szellőző napos helyre teszik, a házak, gazdasági épületek eresze alá akasztják és időjárástól függően 25-40 napig utóérlelik. Az utóérlelés nélkülözhetetlen. Ugyanis hiába olyan magas Kalocsa és környékén a napsütéses órák száma, a fűszerpaprika itt mégsem



*Paprikaszütyők*

A paprikaszüret augusztus második felében, szeptember elején kezdődik. A szedés időpontját a pirosra érett termések aránya határozza meg. A kézi szedés a fűszerpaprika termesztés legmunkaigényesebb fázisa. Az érett termések mennyiségétől függően a fűszerpaprikát 2-3 alkalommal lehet szedni. Az első szedés során csak szép egyenletesen

tud úgy beérni, mint a sok napfényt élvező országokban: szedéskor mindig marad cukortartalma. Ez a cukortartalom és a paprikatermés fehérjetartalma az utóérlelés során kémiai reakcióba lép egymással. Ez a kémiai folyamat valamint a cukortartalom szárítás és őrlés alatti karamellizációja, és a magból származó növényi olaj alakítja ki a csak a „Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény”-re jellemző mély pirosas, vöröses színt, valamint az édes és gazdag ízvilágot.



*Dobkályha. Régen dobkályhát használtak a szárítóhelyiségben*

amik csak rontanák az őrlemény minőségét. A darálóra csak a teljesen egészséges részek kerülnek.

Az őrlés során kiválogatott paprikát porrá darálják. A darálást többször megismétlik, hogy minél finomabb őrleményt kapjanak. A magyar fűszerpaprika-őrleményeket kémiai és fizikai tulajdonságaik alapján négy csoportba sorolják:

- különleges
- csemege
- édesnemes
- rózsza

elnevezésű őrlemény-típusokba.



*Paprikaőrlemény*

## VI. A paprika, mint a magyar konyha nélkülözhetetlen fűszere

Az eleinte inkább gyógyszerként használt paprika a 18. sz. derekától fokozatosan a magyar paraszti konyha nélkülözhetetlen fűszere lett és jelentős ízlésbeli változást hozott (paprikás ételek megjelenése). Nem hiába született az a népi mondás, hogy „Kinnek sója, paprikája van, minden fűszerszáma megvan”. A paprikával a messzi földről érkező, drága borsot tudták helyettesíteni. Ugyanis az 1930-as évekig csak csípős fajtáit ismerték. Jól tanúsítják ezt különböző borsra utaló, magyar elnevezései. Csapó József debreceni főorvos 1775-ös fentebb már említett könyvében így ír róla: *„Hasznára nézve egyebet nem irhatok felöle, hanem hogy igen erős eszköz ez, és ember vérét igen meg-hevitti.”*

A paprika, mint borspótló fűszer iránti kereslet a 18. század végén a napóleoni háborúk idején növekedett meg jelentősen. „Felsőbb körökben”, a nemesi konyhákban a 19. század első felében, a reformkor idején terjedt el a „paprikázás” szokása. Erre utal Széchenyi István 1830-ban született Hitel című műve előszavának a következő mondata: *„... mint sokan azt tartják igazán mesterszakácsnak, ki mindent rendkívül paprikáz, s csak azt ugyancsak magyar embernek, ki azt szereti is.”* A paprikával ízesített ételek az alföldi pásztorok világából a napóleoni háborúk idején megjelentek a „hadsereg soraiban”. Egy a rajnai fronton táborozó magyar egység beszámolójában olvashatjuk, augusztus *„21-dikben, mikor éppen egy kis gulyás húst főznénk, akkor ütött ránk az ellenség”,* azaz a franciák. Ezekkel



Czigfay István: Magyar nemzeti szakácskönyv



az ételekkel aztán a tisztek is valószínűleg megismerkedtek. Az előkelő rétegek utazásaik során egy-egy vendégfogadóba betérve vagy vadászatokon is megkóstolhatták ezeket a paprikás ételeket. Az említett korszakban indult el számos, ma már hagyományosan a magyar konyhához tartozó étel karrierje, pl.: a gulyásé, a halászléé vagy a paprikás csirkéé. A *Paprikás Tsirke* receptje pl. először Czifray István *Magyar nemzeti szakácskönyv* című receptgyűjteményének negyedik kiadásában jelent meg, 1830-ban. Érdekesség, hogy ugyanezen szakácskönyv a gulyás és a pörkölt receptjét is közli, tehát a három ételfőzési eljárás között ekkor már különbséget tettek:

*Paprikás Tsirke (Tsibe, Pisellye). Végy két vagy több tsirkét 's vagdald darabokra. Izzasz rézlábasban egy darab vajat, vagy zsírt, vess bele paprikát, szegfűborsot, vöröshagymát 's fojtsd sárgásra - osztán az összevagdalt tsirkét vessd közibe, 's ismét addig fojtsd, míg meg nem puhul, - hintsd be egy kalán liszttel, önts reá egy kevés hús-*



*Jellegzetes magyar paprikás ételek: gulyásleves, halászlé, paprikás csirke és Kalocsa környékének specialitása, a paprikás kalács*

lévet, adj hozzá gondolatod szerint téjfelt, hogy a' mártása sűrű legyen - paprikázd meg 's add fel.

A kiegyezés után a polgári háztartások konyhájának nélkülözhetetlen fűszerévé vált a paprika. Hagyományos étелеinket ma már el sem tudnánk nélküle képzelni. Hiszen hogyan is nézne ki pl. a halászlé paprika nélkül.

## VII. A paprika, mint gyógynövény

A török hódoltság idején a paprikával először, mint gyógyszerrel találkoztak a magyarok. A malária gyógyításának fontos eszköze lett. Az 1831. évi kolerajárvány alatt, mint megelőző, immunerősítő gyógyszert használták.

A paprikát mint gyógyszert eleinte a hátipatikáriusoktól lehetett megvásárolni, akik árujukkal bejárták az egész országot. A 19. században a patikákban már sokféle formában kínálták a paprikatartalmú gyógyszereket. A porkészítményeken kívül tinktúra (festvény), linimentum (kenet), extraktum (kivonat), emplastrum (tapasz) és unguentum (kenőcs) formájában lehetett felhasználni a paprikát. A paprika pora kis adagokban étvágyjavító, vizelethajtó hatású. Reuma, valamint izomfájdalmak elleni bedörzsölőszerek alkotószerekeként használták. A népgyógyászat alkalmazta szépségápolásra is a paprikát, hajnövesztő szerként, vagy mézzel kevert őrleményét szeplő ellen.



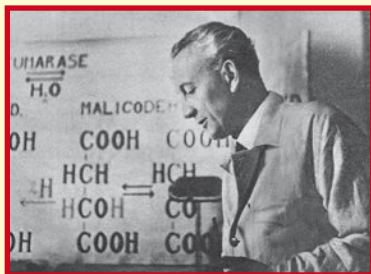
*A paprika virága, termése és levélzete*



### *Kapszaicint tartalmazó gyógyhatású termékek*

A paprika gyógyító hatása a benne rejlő kapszaicin csípős hatásán alapul. Élettani hatásának alapja, hogy az ereket bedörzsölés során kitágítja. Elősegíti a tejsav kiürülését, ezáltal fokozza az izomzat teljesítőképességét, javítja a vérellátást, fokozza az anyagcserét, valamint méregtelenítő és, lázcsillapító hatása van.

A paprika C-vitamin tartalmát Szent-Györgyi Albert fedezte fel. Kutatásaiért 1937-ben Nobel-díjat kapott. Szent-Györgyit a véletlen vezette a C-vitamin azonosításához. Az 1920-as években a mellékvese kéreg működését tanulmányozta, hogy kiderítse az ún. Addison-kór okát, s ellenszert találjon rá. A fokozódó barnulással járó betegséget a mellékvesekéreg általa felfedezett és hexuronsavnak nevezett anyagának hiánya okozta. Vizsgálatait a növények körében is folytatni kezdte. A barnuló és nem barnuló gyümölcsök esetében szintén kimutatta a hexuronsav hiányát és jelenlétét. Amerikai munkatársával megállapította, hogy ez a régóta keresett C-vitaminnal azonos.



*Szentgyörgyi Albert (1893-1986)*



*Földi Zoltán*  
(1895-1987)

A C-vitamin, mint a skorbut ellenszere, óriási vívmánya a gyógyító tudománynak. Fontos szerepe van a szervezet ellenállóképességének fokozásában is. Ám ma sem tudjuk határozottan, mennyi a kívánatos adag belőle. Az 1930-as években ajánlott 75 mg helyett 200 - 500 mg a javasolt napi mennyiség. Túladagolása felgyorsíthatja az érleszesedés folyamatát. A C-vitamin szintetikus gyártásának eljárását Magyarországon a Chinoin-ban Földi Zoltán dolgozta ki. Szabadalma 1942-ben jelent meg.

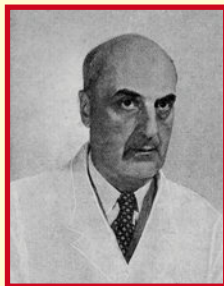
A magyar kutatók alaposan kivették részüket a paprika gyógyászati hatóanyagainak felfedezéséből. A kapszaicin vizsgálatával, összetételével, előállításával Széki Tibor foglalkozott, a kapszantin festékanyagot, amely a karotinhoz közel áll, Zechmeister László és Cholnoky László találták meg benne.



*Cholnoky László*  
(1899-1967)



*Széki Tibor*  
(1879-1950)



*Zechmeister László*  
(1889-1972)

Kutatások folynak a kapszaicin daganatellenes hatásának hasznosítására. Eredményesen alkalmazzák az urológiában és a bőrgyógyászatban is.

## VIII. A paprika a magyar díszítőművészetben: írás, varrás, pingálás

A paprika a magyarországi díszítő művészetben időben és térben egyaránt szűk területen található. Az 1920-as, 30-as évek előtt alkalmazásával nem találkozunk, s a Kalocsa környéki népművészetén kívül másutt nem terjedt el. A ma általánosan ismert színes kalocsai motívumok a közhiedelemmel ellentétben új keletűek. Ez a művészet a 18-19. században kialakult falvak: Homokmégy, Öregcsertő, Drágszél, Szakmár, Újtelek és a hozzájuk tartozó közel negyedszáz *szállás* hagyományos paraszti kultúrája. A szomszédos falvak lakói *potának* nevezik ezt a – népművészetével jól körülhatárolható – néprajzi csoportot.



*Kalocsa környéki szállások*



*Kalocsai hímzés*

A kalocsai népművészet fontos ága volt a hímzés. Hímezni (varrni) szinte mindenki tudott. A hímzés előtt a motívumok előrajzolását, „írását” azonban csak az ún. íróasszonyok végezték. Egy-egy íróasszony a többenél kedveltebbé vált, pl. Király Ilus, Pilisi Julis, Kővágó Maris,

a hímző lányok és asszonyok inkább őket keresték. A mintákat eleinte a hagyományok alapján rajzolták elő. Később, a 20. század elején már inkább saját, egyéni motívumok kialakítására törekedtek, melyek egyre nagyobbak és naturalisztikusabbak lettek.

A kalocsai népművészet színvilága nagymértékben kötött. A legtöbb motívum csak egyetlen, jól meghatározott színben jelenhet meg. A paprika pirosa csak rózsaszín mellé kerülhet, ez a magyarázata, hogy a viseleten nem teng túl a paprika motívum, hiszen a vörös rózsza mutatósabb a rózsaszínűnél. A 20. század eleji első színes hímzések virágainak színére a pingálás és bútorfestés mellett a gyári eredetű színes betétek gyakorolták a legnagyobb hatást.

A kalocsai népművészet sajátos ága volt a pingálás. A Kalocsakörnyéki asszonyok előrajzolás nélkül festettek tarka virágos frízeket a házaik homlokzatára, az eresz alá és az ablakok közé, a konyha és a szobák falára. A hímzésben is ismert motívumok egyszínű sárga, vörös vagy kék alapra kerültek többnyire.

A paprika, mint képzőművészeti alkotások témája, ugyancsak gyakran előfordul a magyar képzőművészetben, festők, grafikusok, naiv festők alkotásai között is.



*A kalocsai népművészet sajátos ága: a pingálás*

Paprikafüzet

Írta: Lakatos Adél

Kalocsai Főegyházmegyei Gyűjtemények kiadványai 9.

Lektorálta: Dr. Nagy Ágota

Tördelte: Horváth Zoltán

Kiadó: Kalocsai Érseki Kincstár

ISBN 978-963-88882-1-1

ISSN 1587-3730



Magyar Fűszerpaprika Múzeum

6300 Kalocsa, Hunyadi u. 2. (Katona István-Ház) Tel.: 30/5750-702

[infokincstar@gmail.com](mailto:infokincstar@gmail.com)

<http://paprika.asztrik.hu>

perec  
cserven piperi

paprika

piparka

spansk peber

cservená

peperone

papryka

poivre

felfel

ardein

pfeffer

poivre

