

# A VÖRÖS TÖRÖKBORS

A „paprikás étel színe a legjobb csalogató, illata, aromája pedig valóságos étvágygerjesztő” – írja Csáky Sándor 1929-ben megjelent *A huszadik század szakácsművészete* című monumentális munkájában. Gulyás, csirke- és harcsapaprikás, halászlé – csupa olyan étel, ami nélkül nem tudnánk elképzelni a magyar konyhát és csupa olyan étel, amelynek a lelke a pirospaprika.

Szöveg - Bogos Zsuzsanna / VÉGY EGY RÉGI RECEPTET!

◆ Dísznövényként került az országba a főnemesek családjához. Az 1570-es években például Széchy Margit Trencsén környéki kertjét, illetve Batthyány Balázs németújvári birtokát ékesítette. Ekkor még ritkaságnak számított, egy-egy ügyes botanikusnak volt köszönhető, hogy eljutott hazánkba. Később török-délszláv közvetítéssel került paprika Magyarországra – egykori neve, a *törökbors* is erre utal –, de még mindig csak kevesekhez jutott el. A növényt az emberek testi-lelki gyógyításával is foglalkozó szerzetesek ismertették meg a szélesebb tömegekkel. A szegedi ferencesek reuma, hideg-élés és megfázás kezelésére használták a paprikát, az 1830-as években a kolera megelőző szereként volt ismert. Ezen jótékony tulajdonságainak köszönhetően hamar megszerette az alföldi lakosság, használni kezdte, s így nemsokára étel-ízesítőként is elindult hódító útjára.

## GYÓGYSZERBŐL FÜSZER

Ennek kiindulópontja Szeged-Alsóváros lett, ahol önellátásra és eladásra egyaránt termesztették. Az eladáshoz fel is kellett dolgozni. Az augusztus végén, szeptember elején leszedett növényt speciális fűzőtűvel a vastag csutkán átvezetett madzagra fűzték, és előbb napsütésre kített állványon, majd a padláson, eresz alatt vagy a tornácon szárították. A hideg időszakban a kemencében folytatódtott ez a művelet, végül apró darabokra taposták és megőrölték. Mivel a fűszer nagyon keresett termék lett, a vasútnak köszönhetően pedig az egész országba, még

a horvát területekre is szállították, egyre többen kapcsolódtak be a termesztésbe. Először csak a Szeged környéki településeken, majd Kalocsán és annak vidékén kezdtek el foglalkozni fűszerpaprikával. Idővel átalakult a termesztés és a feldolgozási technika: az őrlés már külön paprikamalomban történt, és szabályozni kezdték az erősséget – őrléskor utólag adagolhatták a magokat, attól függően, hogy milyen csípős őrleményt akartak készíteni. A töretlen fejlődésnek az I. világháború vetett véget. Ekkor az ország feldarabolásával elvesztek a hagyományos piacok, ráadásul a spanyol paprikával a magyar termék olcsóbb, jobban színező, viszont kevésbé csípős vetélytársat kapott.

## AMITŐL AZ ÉTEL MAGYAR LESZ

Legkedvesebb fűszerünkről ekkor már nem tudtunk lemondani. Néhány évtized alatt a Kárpát-medence magyarlakta területein (Horgos, Érmellék, Érsekújvár és Naszvad környéke) új fűszerpaprika-termesztő körzetek alakultak ki. Az 1930-as évekre pedig Szeged is magára talált: olyannyira, hogy az Egyesült Államokba és egyes nyugat-európai, afrikai, ázsiai országokba exportáltak. A szocializmus alatt végletesen leegyszerűsödött a magyar konyha, kevesebb alapanyagból dolgoztak. A paprika ezzel is nyerni tudott, a korábbi zöld-fűszerek helyett szinte kizárólagos ízesítővé vált minden vidéken, ezek ma is a legnépszerűbb hazai specialitások. Ha egy étel nevében szerepel a magyar szó, szinte biztosra vehetjük, hogy a paprika ott lesz a hozzávalók között.

Kép - Profimedia - Red Dot



## HAGYOMÁNYOS ÉS IZGALMAS

Az 1920-ban kiadott *Ragyogó szakácskönyv*ben találjuk „magyaros paprikás burgonya” receptjét, amely jól ötvözi a mai és a régi magyar konyhát. A elkészítés a klasszikus módon történik, zsíron hagymát pirítunk, majd szegedi paprikát szórunk bele, hozzáadjuk a vastag szeletekre vágott burgonyát, sózzuk, majd felöntjük vízzel és puhára főzzük. A végén viszont ott van a meglepetés: „citromos kolbászt teszünk rá, ha betálaljuk”. (A citromos kolbász olyannyira elterjedt volt egykor hazánkban, hogy Németh Zsuzsána 1858-as, háziasszonyoknak szóló szakácskönyvében is olvasható a receptje. Beck Viktor, a szepességi Késmárk hentese egyébként az 1920-as években nemcsak citrommal,

kardamommal is készített kolbászt.) Izgalmas a „magyar meleg bor” receptje is a *Magyar Gazdasszonyból*, ebben ugyanis az egri bikavért cukorral, citromhéjjal, fahéjjal, szegfűszeggel, borssal és paprikával kell felforralni. A régi receptben ott van a jól megszokott paprika, mégis újszerű és izgalmas a végeredmény. Akárcsak Móra Ferencné étele 1928-ból: „A felsált vékony szeletekre kiverjük, besózzuk, borsozzuk. Egy lábasba tegyünk zsírt, tegyünk rá egy sor húst, besózzuk finom szeletekre vágott vöröshagymával, törött paprikával, néhány szem borssal, kaporral és ismét hússal borítsuk be. Öntsünk rá két rész vizet, egy rész bort, fél kanál borecetet. Fedő alatt puhára pároljuk, és ha szükséges öntünk rá kevés vizet. Mustáros tejfölös lével pároljuk.” ◆

hirdetés

21  
MAGYAR VENDÉGLŐ  
HUNGARIAN KITCHEN

MAGYAR KONYHA  
21. SZÁZADI MÓDON

1014 BUDAPEST FORTUNA UTCA 21. • TELEFON: +36 1 202 2113  
WWW.21RESTAURANT.HU • INFO@21RESTAURANT.HU

