



A pirospaprika hazánkban 1570 tájékán jelent meg először: feljegyzések szerint Zrínyi Miklós nevelőanyja, Széchy Margit – kora legismertebb növényritkaság gyűjtője – 1569-ben többek közt türkisch roth pfeffer-t is rendelt, vélhetőleg Trencsén környékén lévő kertjébe.

Első említése 1590-ből való, Szikszai Fabricius Balázs sárospataki tanár latin-magyar szójegyzékében, a Nomenclatura-ban szerepel. Ebben olvasható a siliquastrum, aminek az indiai borsot adja meg magyar megfelelőjeként. Ez pedig az Óvilágba nemrég érkezett növény, a paprika (*Capsaicum annuum*) egyik elnevezése volt. A török bors nyomtatva Szenczi Molnár Albert latin-magyar szótárában (Nürnberg) 1604 található. Lippay János is ezen a néven említi Posoni kert című művének második kötetében (1664). 1793-94-ben nálunk utazgatott Johann Centurius von Hoffmannsegg német természetbúvár, akinek naplójából sok

érdekes részlet kiderül. Baranyaváron – ma: Barnjin, Horvátországban, Mohács alatt, néhány kilométerre a magyar határtól – ismerkedett meg a fűszerrel. „Eme török borsot, mit itten paprikának neveznek, legközelebb kóstoltam meg először, és pedig káposzta tölteléke volt vele fűszerezve. Borzasztóan csíp, de nem sokáig, s a gyomrot igen melegíti. Úgy hiszem, hogy az ilyen csípős holmik az ily rest vidéken igen hasznosak, mert ellenállnak a hideglelésnek.” Szabadkai tapasztalatairól pedig ezt írja: „Itt mindig a legkellemesebb volt előttem egy magyar nemzeti étel, hús paprikával, mely igen pompásan ízlett. (...) Ha már megérett, felfűzik és felakasztják, azután a sütőkemencén megszáritják, és összetörik.” Itt olvasható először – lám, egy idegen tollából! –, hogy a paprikás (hús) magyar nemzeti étel.

A paprika szó nyomtatásban Jambressich András jezsuita nyelvész *Lexicon latinum interpretatione Illyrica, Germanica et Hungarica* című szótárában (Zágráb 1742) szerepel először, így: *Paprika-pyperis*

Tudományos igénnyel először Csapó József *Új füves és virágos kert* (Pozsony, 1775) című

munkájában olvashatjuk. A szócikk élén még a törökbors áll, de már ott olvasható mögötte a paprika és a kerti bors elnevezés is. További fontos ismertetéseket is közöl:

„Ezt kertekben termesztik és a piros, hosszú gyümölcsseit a paraszt emberek porrá törlik, és eledeleiket avval borsozzák.” Kicsit később a korabeli utazó, August Ellrich 1831-ben így ír Die Ungarn Wie sie sind című útleírásában: „A spanyol borsot Magyarországon paprikának nevezik és a magyaroknak legkedvesebb fűszerszáma. Hihetetlen, milyen mennyiséget tesznek nemzeti ételleikbe, amilyen a gulyáshús, (apróra vágott marhahús paprikás lével). Az erre nem szokott ínyre az a gulyáshús úgy hat, mint az izzó parázs, vagy még rosszabbul.”

A paprika megjelenése szakácskönyveinkben

Simai Kristóf - született Sima Márton (1742-1833) - 1795-ös kéziratos szakácskönyvében (Némelly Étkek Készítése módgya) találhatunk egy „Télre uborkát hordóba bé-tsinálni” című receptet, melyben az uborkát zöldpaprikával együtt tartósítja. A műben ez az egyetlen eset, amikor a paprikát (zöldség) használja, de fűszerként még nem ismeri. Fűszerként feltehetően Czifray István szakácskönyvében jelent meg először, amit 1826-ban Kassán adtak ki, de megjelent a kor másik nagyon híres szakácskönyvében, Zelena Ferenc 1846-os, Pesten kiadott szakácskönyvében:

„Gulyás-hús Tisztíts-meg a' hártájától egy nem igen sovány darab tehénhúst az oldal-bordájából; vagdald-el apró darabokra, adj hozzá szegy' kövérét egy casseroléba vereshagymával együtt, és tedd hozzá a' húst és tulajdon levében főzd-sózd és paprikázd-meg; utoljára hintsd-be liszttel, hogy a' leve sűrűbb legyen, és tovább ne főzd.”

S ha már a gulyásnál tartunk, nézzük Gundel Károlyt, aki így igazít el a gulyás - pörkölt - paprikás ételek útvesztőjében:

„A gulyás bőséges lével, hagymával és paprikával készített leveses étel, kockára vágott burgonyával és csipetkével.

A pörkölt ugyancsak paprikával készült, itt azonban az apróra vágott hagyma nagyobb szerepet játszik, leve sűrű, mártásszerű, maga az étel raguhoz hasonlítható.

A paprikás lényegében abban különbözik a pörkölttől, hogy csak fehér húsu állatokból, tejföllel, vagy tejföllel elkevert tejszínnel készül, némileg kevesebb hagymával és paprikával. Úgy is mondhatnánk, hogy ez a pörköltnek finomabb, szalonképesebb változata.

A tokány az előző kettőhöz hasonló, de ennél a húst nem kockára, hanem többnyire kisujjni csíkokra vágjuk. Néhány tokánynál a paprika csak aláfestő szerepet játszik, esetleg el is marad, viszont előtérbe kerülnek egyéb fűszerek és segédanyagok, például a bors, a majoránna, illetve a paradicsom, füstölt szalonna, kolbász, gomba, zöldborsó stb.”