



Neve a latin *mustum ardens* kifejezésből származik, ami égő mustot jelent, mert az őrölt magvakat hajdan szőlőmusttal keverték. A mustár átható ízét egy illóolajnak köszönheti, amely csak akkor képződik, ha az összezúzott magot vízzel keverjük.

Valamennyi mustár egyéves, és kis, sárga virágokat hoz. A fehér mustár erőteljes, mintegy 80 centi magasra nő, és a nehéz, homokos agyagot kedveli. A fekete mustár magasabbra nő, és a tápanyagban gazdag talajokon érzi magát a legjobban. A barna mustár szoros rokonságban van vele, de virágai kisebbek és világosabb sárgák. A mustár becőhüvelyét, amiben a magok vannak, éretten, de még mielőtt kipattogna betakarítják. A barna mustár íze kesernyés, csípős és aromás, a fehér mustár magja édeskés, meleg, a fekete mustár magjainak erős, csípős ízük van. A többi fűszertől eltérően szinte nincs is illatuk.

Fajtái

fehér mustár: a magok valójában inkább homokszínűek, és nagyobbak, mint a többi fajta. Régen meghonosították Európában és Észak-Amerikában. A legtöbb mérsékelt égövi országban termesztik.

barna mustár: a nagybani termelésben a barna kiszorította a feketét. A barnák kevésbé csípősek, mint a feketék. Őshazája: India.

keleti mustár: a barna mustár egyik változata, ami színre inkább a fehérhez hasonlít, amit a japán konyha használ ízesítőként.

fekete mustár: nagyon csípős, és csak kevés helyen termesztik. Dél-Európában és a mérsékelt égövi Nyugat-Ázsiában őshonos.

Története

Apicius feljegyzéseiből tudjuk, hogy a mai asztali mustárunkhoz hasonló ízesítőt már az ősi rómaiak is gyakran használtak. Ellentétben azonban a ma használatos fehér mustár

magjaival, a fekete mustárt kedvelték. A középkori Európában a mustár azon kevés fűszerek egyike volt, amit a közemberek is megengedhettek maguknak, egyhangú ételeiket ízesítendő. A XV. század végén a portugál tengerész, Vasco da Gama mustárt is vitt magával keleti útjára. Mikor egzotikus fűszerekkel tért vissza, és azok Európában lassan széles körben hozzáférhetővé váltak, csökkent a mustár népszerűsége. Hazánkban a XV. század második felétől mustohárként, muskotérmagként és mustovármagként említik az írások. Az idők folyamán szinte minden országban megpróbálkoztak a fajták termesztésével, különböző ízesítésekkel és eljárásokkal. Kezdetben a mustárt házilag készítették, mozsárban összetörték, ecettel, mézzel, fűszerekkel keverték. A középkorban külön mártás-és ecetkészítő iparosok készítették a mustárféléket. A XIV. században, Dijonban alakult ki a mustárkészítés központja, amit Burgundia ínyenc hercege erősen támogatótt. A kis mustárkészítő műhelyekben a fekete vagy barna magvakat óriási kerek kövek között zúzták össze. Szőlőlével összekeverve kenőcsszerű anyagot kaptak belőle. A XVII. században Bornibus francia mustárkészítő mester fölfedezte, hogyan lehet a mustárt tablettává préselni. Ezt Dijonban gyártották. Az 1720-as években kifejlesztették a mustár finom porrá őrlésének módszerét, ami gyorsan elterjedt, mert így korlátlan ideig volt tárolható. A XIX. század elején Jeremiah Colman kezdte gyártani a kiváló minőségű mustárport, amely Angliában még ma is népszerű. A mustár nélkülözhetetlen fűszer, de a népi orvoslás is sokra értékelte. Hippokratész például gyomorbántalmak ellen javallotta. A római birodalomban is igen kedvelt volt, krónikák szerint élénk kereskedés folyt mustármaggal és a belőle őrölt liszttel. Plinius római író már mintegy negyvenféle mustáralapú gyógyszert sorolt fel. Az idők folyamán használták hánytatóként, vizelethajtóként, epe- és májbántalmak esetén. Ma is ismert a mustárfürdő és a mustártapasz. Előbbihez a meleg fürdővízbe mustárliszttel teli vászonzacskót lógatnak, többször megnyomkodva tíz percig áztatják, majd kiemelik. Ezt a fürdőkúrát influenza, hörghurut és vérellátási bajok ellen ajánlották. A tapaszhoz a mustárlisztet egy kevés meleg vízzel kell összekeverni és a fájó testrésze borítani; ízületi gyulladás, valamint reuma ellen hatásos. Legújabb kutatások szerint a mustárban lévő linol- és linolénsav segíti a zsírok lebontását.

A kész mustárról

Két nagy csoportja van a kész mustároknak, a teljesen sima, és az, amelyik egész magvakat is tartalmaz. Ízesítésük alapján további két nagy csoportjukat különböztetjük meg, van az enyhe és a csípős.

Íme néhány híres fajta:

Angol mustár: a mustárport hideg vízzel keverik, 10 percig állni hagyják, ezalatt kialakul az íze.

Amerikai mustár: a hot-dog és a hamburger alapvető kísérője, fehér mustármagból készül.

Bordeaux-i mustár: A Dijon-i mellett a második alapvető mustárféle Franciaországban, sötétebb színű, édeskés, gyakran ízesítik gyógyfüvekkel, például tárkonyúrómmel. Enyhébb az íze, mint a Dijon-inak.

Dijon-i mustár: 1937-ben védjegyezték, így szerte a világon ugyanúgy kell készülnie: a márkanév világos színű, sima, tiszta, barnamustár magvakkal, vízzel, fehérborral, sóval, fűszerekkel kevert ízesítőt jelent. A mustár fővárosa ma is Dijon, az ország mustár felhasználásának 80 %-át itt állítják elő.

Német mustár: édeskés, gyakran gyógynövényekkel és fűszerekkel ízesített mustár, amely remekül illik a virslihez. Németország fő mustárgyártó városa Düsseldorf.

Champsac mustár: édesköménnyel ízesített, aromás, sima, sötétbarna mustár

Beaujolais mustár: zúzott őrölt mustármagvakkal és új vörösborral kevert, a fekete áfonyára emlékeztető színű mustár.

Szemes mustár: egészben hagyott mustármagvak adják ennek a csípős angol mustárnak a ropogós, darabos állagát.

Vörös mustár: egész mustármagvából és csiliből készült mustár

Mézes mustár: zúzott, őrölt mustármagvából, mézzel, finomítatlan cukorral, ecettel és fűszerekkel készült édes ízű mustár.

Gorcsíca mustár: kifejezetten csípős orosz mustár, olyasmi érzés enni, mintha hagymapucolás közben tormát rágcálnánk.