



Újabb adatok a paprika hazai elterjedésére és a paprikás pálinka használatára

Fejes Anita*

* független kutató

Kulcsszavak

paprika
"Ubalduš"
Bredetzky
szegedi ferencesek
népi gyógyászat

paprika
"Ubalduš"
Bredetzky
Szeged Franciscan monks
folk medicine

Absztrakt

A fűszerpaprika korai történetével számos kutató foglalkozott az elmúlt mintegy 150 évben, s közös panaszuk az adatok és források szegényes, töredékes mivolta. Igyekeztek minél több információmorzsát összecsipegetni, ami mára komoly mennyiségűre duzzadt. Ezt próbálom szétszálalni, rendszerbe foglalni, amiben nagy segítségemre van egy texasi kutató csilitörténeti munkája. A paprika útja a világ körül és érkezése Magyarországra a 16. században igazán izgalmas téma, mert rávilágít arra, hogy egy-egy növény milyen sokféleképpen hasznosítható: dísz-, fűszer-, gyógy- és étkezési növényként. Ezeket a felhasználási területeket szinte azonnal felfedezi magának az emberi közösség. A szegedi ferencesek elsősorban gyógynövényként, a dunántúli főnemesség kertjeik díszeként, a sárközi települések lakói borspótló fűszerként használják már a 16-17. századtól. De mérgező mivoltáról is máig keringenek információk.

A paprika és a csili identitásképző és -jelölő növény világszerte, nálunk hungarikum, nemzeti szimbólum. Termesztése a népi (később a tudományos) nemesítés egyik mintapéldája. A fűszerpaprikával való első találkozás és döbbenet megőrkítésének egyik legkorábbi és igen tanulságos példája "Ubalduš" kapucinus szerzetes leírása a 17. sz. végéről. Egy évszázaddal később ugyanitt, Tolna megyében egy felvidéki értelmiségi, Unger Károly írja le a paprikás halászlé kóstolását, ami számára is sokkoló élmény. A két leírás összehasonlítása sok tanulsággal szolgál a kutatástörténet szempontjából. A szegedi paprikás pálinka a népi gyógyászat innovatív erejének szép példája. Májig ívelő karrierje megmozgatja a gyógyszerkutatók fantáziáját is. A paprika mint népi fűszer és mint népi gyógyszer a történetek és a néprajzosok közös kutatási témájaként is érdeklődésre tarthat számot.

A paprika magyarországi meghonosodásának és termesztésének korai története régóta foglalkoztatja a kutatókat és 150 éve állandó panasz a források, utalások, adatok szűkössége. De az utóbbi években új források bevonásával például Kőszegi László adott remek összefoglalást (Kőszegi 2012) a paprika 16-18. századi közép-európai történetéről, felhasználva többek között Jean Andrews 1995-ös tanulmányát a paprika világméretű hódító útjáról. Ennek számomra egyik legfőbb tanulsága, hogy a korai magyar adatok tökéletesen beilleszthetők az európai folyamatokba, terjedési útirányok és felhasználási sajátosságok- dísz-, gyógy- és fűszernövény- tekintetében egyaránt (Andrews 1999: 27-31). Kőszegi a korabeli szótárak, vámrendeletek, botanikai munkák elemzése után arra a következtetésre jut, hogy a paprika szó magyarországi használatát legalább 40 évvel korábbra lehet datálni, mint ahogy Bálint Sándor feltételezte (Bálint 1962: 12), tehát a 18. század közepe helyett a század elejére (Kőszegi 2012: 257). Az ő paprikatermesztéssel és kereskedelemmel kapcsolatos következtetéseit erősíti meg néhány másik – kevésbé ismert – adat, ezeket veszem sorra, de nem időrendben.

Az első adat egy bizonyos bécsi „Capucinus Pater Ubalduš”-tól származik, aki Arany Dénes szerint 1696 táján bukkan föl Decsen (Arany 1990: 9).¹ Arany Dénes csak a latin nyelvű Decs-leírást és ennek magyar fordítását közli, azt sem lehet tudni, hogy ő fordította-e a szöveget, vagy átvette valakitől, illetve azt sem tudhatjuk, hogy ő milyen forrásból dolgozott. Az Ubalduš-szöveg Arany Dénestől független másik magyar fordítása (a latin szöveg megegyezik) és teljes értelmezéshagyománya Tolnai Vilmostól ered (Tolnai 1903), aki a paprika szó eredetét kutatva jut el id. Cholnoky Imre Ubalduš idézetéhez (Tolnai 1903: 422). Tolnait idézi Kovách Aladár (Kovách 1903), majd Csalog Zsolt (Csalog 1939: 40) és Andrásfalvy Bertalan (Andrásfalvy 1975: 118).²

A derék kapucinus barát faluleírását Tolnai Vilmos szerint id. Cholnoky Imre ügyvéd idézi 1882-ben a decsiek úrbéri perében, de ennek a szekszárdi levéltárban őrzött periratok tüzetes átvizsgálásakor nyomát nem találtam. Tolnai azt írja (Tolnai 1903: 421), hogy Baksay Sándortól kapta a perirat 1882-ben nyomtatott szövegét. Ezt a különnyomatot nem sikerült fellelnem. Tolnai az 1903-as cikkében részletesen idézi Cholnokyt, aki viszont „hagyományra” hivatkozik az Ubaldus-szöveg kapcsán, ami valószínűleg írásbeli hagyomány, de itt a lánc megszakad, lehetséges, hogy sosem találjuk meg a szöveg eredetijét – a magyar kapucinus levéltárakban nincs nyoma. Cholnoky Ubaldus működését a 18. század végére teszi („a múlt század végén”, ami 1882-ből visszatekintve értendő) és ezt Tolnai, a nyomában Kovách Aladár (Kovách 1903), majd Andrásfalvy Bertalan (Andrásfalvy 1975: 118) is átveszi. Arany Dénes és a Tolnai-féle kutatói vonal között 100 év eltérés van. Mint oly sokan az elmúlt több, mint 100 évben, én is idézem a teljes szöveget, mert maga az Ubaldus-szöveg segíti a döntést a datálás látens vitájában.

„Sequitur locus seque in Saarkuz, et vocant Teutsch. Incolae, hydrogloditae inquam ac homines, hunno-tataricae originis, apprime naturam hungaricam exprimunt, omnes enim, et confessione sua, quamdicunt Matjarhid, refractarii, pestilentissimaeque haeresi adhaerent. Mares pellibus, foeminae canabinis, diversis jabolicis coloribus inbutis, incedunt. Aedes ignorant, sed squallent in habitaculis margoneluteo-cricetis, vocantque es Haas. Animalcula habent equis simillima, sed velociter currunt sicuti jabolus. Bondes ponunt ex virgultis, et vocant Hit. Vescuntur piscibus sole aridis, et unguento crudo. Condimentum ciborum est una rubra bestia, vocant Bobriga (=paprika!), sed mordet sicuti jabolus. Vinum tamen habent utcunque generosum!”

„Következik egy helység, szintén a Sárközben, neve Decs. Húntatár eredetű lakosai, kiket vízlakóknak nevezhetnék, kiválóan mutatják a magyar természetet, s valamennyien vallásukra nézve is, melyet Magyar hitnek neveznek, hitehagyottak, s a legkárhózasabb eretnység követői. A férfiak állatbőrökbe, az asszonyok tarka, pokoli színű kenderszövetekbe öltözve járnak. Épületet nem ösmernek, hanem agyagsárból és nádból készült piszkos kalyibákban fetrengenek, s ezt háznak híják. Lóhoz igen hasonló állatkáik vannak, de ezek gyorsan futnak, mint az ördög. Rőzséből raknak átjárókat, s ezt hídnak mondják. Napon szárított hallal élnek és nyers zsírral (=szalonna). Ételük fűszere valami vörös bestia, s úgy híják, hogy paprika, hanem csíp, mint az ördög. Boruk azonban mindenképen jó fajtájú van” (Tolnai 1903: 422).

Arany Dénes fordítása:

„A következő hely a Sárközben, amelyet Tecsnek hívnak. Lakosai inkább vízi állatok, mint emberek. Hun-tatár eredetűek, a magyar természetet kitűnően ábrázolják ki, mert valamennyien, már vallásuknál fogva is, melyet matjarhidnek neveznek, a legdögletesebb eretnységhez ragaszkodnak. Férfiaik állatbőrökből ruházkodnak, a nők viszont különféle, ördögi színekben tarkálló vászonban járnak. Épületeket nem ismernek, hanem sárral tapasztott lakásokban piszkoskodnak és ezeket úgy hívják, hogy „haaz”. Állataik vannak. Lóhoz hasonló, de sebesen futnak, akár az ördög. Hidakat vesszőből készítenek, s úgy nevezik őket: „hit”. Napon szárított hallal élnek és nyers szalonnával. Ételeik egyetlen fűszere az a vörös bestia, aminek „bobriga” a neve. De ez mar, mint az ördög. De a boruk, az kitűnő” (Arany 1990: 6).

A derék szerzetes pontosan fogalmaz: ételük „egyetlen fűszere... a bobriga”. Magyarul nem tud, de igyekszik pontosan leírni a hallott kifejezéseket, szavakat. Következétesen cseréli fel a zöngés-zöngétlen hangokat, tehát bátran állíthatjuk, hogy poprikát, vagy paprikát – ma már eldönthetetlen – emlegettek honfitársaink. A szín és a csípősség sem hagy kétséget a fűszer mibenléte felől. Sárközi falusiak (nem alföldi pásztorok) fűszerezik ételüket (tehát nem gyógynövény) – sajnos az nem derül ki, hogy törött vagy csöves paprikát látott-kóstolt-e a

barát. Nem tartom valószínűnek, hogy nem kóstolta meg, a bort is megízlelte, alapos megfigyeléseket végzett, és igen tömören összefoglalta: mindössze kilenc mondat, de kilenc életterületet érint (vallás, származás, öltözködés, lakás, állattartás, táplálkozás, halászat, közlekedés, bortermelés).³ Figyelemre méltó teljesítmény, még akkor is, ha feltételezhetjük, hogy előre megadott kérdéssorra válaszolt, hiszen számára teljesen idegen terepen mozgott. Sajnálhatjuk, hogy a többi sárközi település leírása nem maradt ránk.⁴ A paprikát nem ismerte, valószínűleg patikaszerként sem, hisz csak a legfeltűnőbb tulajdonságát, a csípősségét említi, mint később Unger Károly (Bredetzky 1805: 196) vagy Hoffmannsegg gróf (1794; idézi Bálint 1976: 174), sem a latin, sem német nevét nem használja, csak körülírást: vörös bestia. Nem csodálkozhatunk, hogy mindent „ördöginek” fest le, mindenhol az ördög mesterkedéseinek nyomát látja, mert a barokk ellenreformáció világszemlélete hatja át. Rekatolizáló szándékkal küldték⁵ egy frissen visszafoglalt országrészbe, ahol pusztulást, nyomort tapasztal – egybehangzóan a helyiek erről szóló panaszaival (többek közt Balázs Kovács 2015: 246).⁶ Katolikus, szerzetesi neveltetése szerint a legnagyobb bűn, eretnekség a református hit, amit évtizedek óta tűzzel-vassal próbálnak visszaszorítani a katolikus uralkodók és az egyház (Szántó 1985: 287). A Habsburgok erőszakosan térítenek, a kapucinus rendet az 1670-es évek óta terjeszkedésre, kolostor- és templomépítésre buzdítják. De a kapucinusok idegenek, a 18. században betelepülő németység papjai maradnak, nem magyarosodnak el.⁷ A szegedi ferencesek a középkor óta a magyarság megtartói, istápolói, orvosai, a folytonosság őrei (Bálint 1983: 29).

Ubaldu a 17. század és nem a 18. század végének gyermeke, ahogy Cholnoky gondolta. A 18. század végén más szelek fújnak, már nem tekintik a vad hunok állatias leszármazottjainak a magyarokat,⁸ az ország nagyrészt kiheverte a török okozta pusztítást, benépesült, soknemzetiségű országgá vált. A felvilágosult abszolutizmus éli virágkorát Mária Terézia és II. József idején. Bredetzky Sámuel és barátja, Unger Károly ízig-vérig felvilágosult 18. századi polgárok, értelmiségiek, akik országismertető szándékkal írnak és Magyarország felemelkedését kívánják szolgálni.⁹ Bredetzky topográfiájának a Tolnáról szóló fejezetét Unger írja, saját élményei alapján. 1800-ban egy tolnai (a város, nem a megye) vizahalászat estéjén kóstolja a Duna partján a német halászok (vagy a magukkal vitt szakács?) pontyhalászlevét, mellyel kapcsolatban neki is a csípősség a legfőbb élménye. Ő felvidéki német létére tud magyarul, ismeri a paprika nevet, a bécsiek számára (ld.: előszó) németül íródó szövegben a türkischer Pfeffer és a Pfeffersuppe kifejezést használja (Bredetzky 1805: 196).¹⁰

Sem a felvidéki Zipserek, sem a bécsi páter nem ismeri a paprikát. Hova tűnt a 16. században Clusius szerint még Brünnben is termesztett és Közép-Európa-szerte ismert paprika (Kőszegi 2012: 255)? Valószínűleg győzött a józan megfontolás, hogy a paprika nem termesztendő ott, ahol nincs elég meleg és napfény. De ha már 1523-ban I. Ferdinánd vámrendeletében szerepel (Kőszegi 2012: 267), majd pedig 1604-ben és 1644-ben is megjelenik, hogy történhetett meg, hogy művelt, világlátott emberek nem találkoztak vele? Lehet, hogy a szórványos adatok szórványos felhasználást és ismertséget jeleznek?

E kis kitérő után visszakanyarodva Ubalduhoz, adódik még egy teljesen egyszerű kérdés: ki ez az Ubaldu? Tolnai Vilmos már 1903-ban kéri az olvasói segítségét a témában (Tolnai 1903: 422), a szakirodalom alapján nem tudunk róla semmi konkrétumot. A bécsi kapucinus levéltárban nem szerepel ilyen nevű páter – egy 12. századi itáliai szenten kívül senkit nem találtam.¹¹ De ha feltételezzük, hogy nem is Ubaldu a neve, hanem Wilibaldus – kéziratban könnyű összetéveszteni az u-t és a w-t-, az -us végződés pedig latinizáló humanista hagyomány, ami a 17. sz. végén még él –, akkor máris találunk egy Wilibaldus nevű „bécsi kapucinus pátert” Móron, aki 1694-96 között a rendház alapításában vett részt¹² (Seidel 2005: 8). A bécsi kapucinusok levéltára 1758-as *Syllabus*ában szerepel egy P.(ater) Willibaldus Siles(iensis) aki 1717. június 10-én hunyt el.¹³ További

kutatást igényel, hogy vannak-e fellelhető feljegyzései, iratai, művei.

Ha a Sárközben már a 17. század végén „bobriga” a paraszti fűszer, nehéz elképzelni, hogy az akkori léptékkal is közel fekvő, török által szintén uralt szegedi tájon ugyanekkor ne ismernék a paprikát. Adatok hiányában nehéz a pontos datálás, Bálint Sándor sem próbálkozik vele (Bálint 1983: 37). Akár szerb, bunyevác közvetítéssel, akár közvetlenül a törököktől érkezik a törökbors (Bálint 1962: 13), mindenképpen logikus, bár adatok hiányában egyelőre nem bizonyítható, hogy a Duna és a Tisza vidékének egymáshoz nagyon közel fekvő, hasonló természeti viszonyok (öntéstalaj, sok napsütés) között élő lakosai életében mindkét kistájon nagyjából egyidőben tűnjön fel a paprika, ahogy a – török által preferált– dohányjal és a kukoricával is történt.¹⁴ A 16. században, az újvilági növények magyarországi megjelenése idején még kiterjedtnek, egészen élénknek, szinte békésnek mondható a hódoltsági török-magyar kereskedelem, a javak és kulturális értékek cseréje – a helyzet a 15 éves háború után romlik látványosan és tartósan (Hofer 1993: 15-36). Az alsóvárosi ferences barátok kertje virágzott és bőven termett már a 16. században is, gyógyítottak is – így nincs okunk feltételezni, hogy az adatok hiánya a paprika hiányával egyenlő.

A második adat: 1739-ben egy Paprika Ábrahám nevű zsidó kereskedő sószállító hajójának rakományát elkobozzák a Duna tolnai szakaszán. Akár ő, akár a felmenői kapták a nevet, ez mindenképp arra utal, hogy a paprikakereskedelem a 18. század első felében már jellegzetes, jelentős (Szilágyi 1968: 64). Érsekcsanádon 1703-ban Paprika István nevű jobbágyot írnak össze,¹⁵ Balla Antal 1776-os Szeged térképén pedig már „Paprika utza” is szerepel (Csongor 1969: 269).

A harmadik adat: 1818-ban Arad megyében, Kerüllősön a kertekben kukoricát, dohányt és „Ungarischer Pfeffer”-t, azaz paprikát termesztettek. Sajnos közelebbi adatokat nem ismerünk, ez azonban egy újabb kisebb pont a paprika elterjedésének térképén.¹⁶

A negyedik adat, amit ritkán idéznek a paprika kapcsán: Nagyváthy János 1791-ben keletkezett, de csak 1820-ban kiadott *Magyar házi gazdasszony* című munkája a mezőgazdaságtörténet és néprajz valóságos kincsesbányája. A kerti és házi munkákat januártól decemberig a teendőik sorrendjében tárgyalja, a Szent György-havi feladatok között felsorolja a paprika vetését is (Nagyváthy 1830: 16). További munkákról vele kapcsolatban nem ír, csak később felsorolja a dinnyével, uborkával, eperrel együtt, majd visszatér rá, hogy „a harmadik gyümöltstermő zöldség a paprika” (Nagyváthy 1830: 272). Az uborka savanyítása kapcsán is említi, mint összetevőt (Nagyváthy 1830: 207). Még egy különleges felhasználási módot szintén lejegyez: a szobák tisztításának egy módja a paprikafüstölés, erről így ír: „A Paprika füstis halalos mindenféle házi férgeknek, és kivált a Rák füstj; de ezen szerekekkel nem a szobában kell a' nyoszolyákat füstölni, vagy ilyenkor nem kell bent lenni” (Nagyváthy 1830: 256).

Az ötödik adat 1650-ből származik: II. Rákóczy György gyulafehérvári patikájának leltárában szerepel egy gyógyszeres edény „Corticis capsici” felirattal (Sz. Tóth 2013: 120). Azt sajnos nem tudjuk, hogy mióta lehetett a patikában paprikahéjat (azaz magát a csöves paprikát) kapni. A patika létrehozásában valószínűleg segített Váradi Lencsés György (1530-1593), akinek *Ars medica*-ja az első rendszeres orvosi-gyógyszerészeti szakkönyv magyar nyelven. 1577 körül keletkezett, de csak 1943-ban jelent meg Varjas Béla gondozásában. Lencsés György Sylvester János humanista köréhez tartozott (Szabó T. 2013: 83), ahová Batthyány Boldizsár is, akinek kertjében paprika díszelgett ekkoriban (Bálint Sándor 1962: 12), valamint Batthyány lelkésze, Beythe István, aki Clusius művéhez írt kiegészítő latin-magyar növényjegyzéket (Beythe 1584). Ebben a paprika még nem, de a „török búza” (kukorica) már szerepel.

Az *Ars medica*¹⁷ nem említi a paprikát semmilyen formában, viszont külön fejezetben, hosszasan ír (Lencsés 1577: 484-523) a különböző „hideglelésekről”, az egyszerű láztól a pestisig (harmadnapos: Lencsés 1577: 500-503),¹⁸ s ezeknek számos – akkoriban a legmagasabb orvosi, patikusi tudományos színvonalat képviselő, valamint az olcsóbb és könnyebben hozzáférhető népi gyógyszereket; gyűjthető és termesztett gyógynövényeket, fűszereket és zöldségfélét egyaránt felvonultató – gyógymódja között szerepel a bors, amelynek gyógyhatásai hasonlóak a paprikáéhoz, valamint egyszer az égettbor, amiben furcsa módon tikmonyt (tyúktojást) sütni rendel reggelire (Lencsés 1577: 501-503). Egyébként lázas állapotban kifejezetten tiltja a borfogyasztást, csak gyógyszerként elkészítve (bele főzött gyógynövényekkel) engedi, mint oly sokan a későbbi orvostudósok közül is, Pápai Páriztól Csapón (Csapó 1791: 231) át Mátyusig, aki kis mennyiséget gyógyszerként engedélyez, de gyermekeknek nem ajánlja (Mátyus 1762: 289). A 18. században Mátyus a Székelyföldön, Csapó pedig Debrecenben hallottak ugyan a paprikáról, de mit sem tudtak annak gyógyhatásáról (Csapó Fűvészkönyvét idézik gyakran, nem az Orvosló könyvecskét). Mátyus a korabeli német szakirodalom alapján ír le egy „Európaiak előtt még nem igen esméretes” amerikai csilit, a Malaguettát¹⁹ (Mátyus 1762: 250). A szintén debreceni Diószegi Sámuel *Orvosi fűvészkönyve* 1813-ban az első, ami leírja a paprika – azóta tudományosan is igazolt – gyógyhatását: „A paprikás eledelt javasolják a gyenge gyomrúaknak, a megrekedt náthában és fuladozás-ban lévőknek. Némely helyeken a Paprika Theáját, házi orvosságnak tartják minden rázó hideglelések ellen” (Diószegi 1813: 176). Csorba József enged fogyasztani némi langyos bort láz esetén (Csorba 1829: 215), valószínűleg a létező népi gyógyászati gyakorlatnak megfelelően, de inkább a „herbatét” javallja „megszűnő láz” (váltóláz) esetén, pálinkát nem említ, de napi 3-4-szer négy szem egész fekete borsot rendel annak, aki meg bírja enni (Csorba 1829: 217).

Szintén 1829-ből való Egyed Antal összeírása Tolna megyéből, amely 22 kérdésből álló kérdőívre adott – 8 mezőváros és 54 falu jegyzője által visszaküldött – válasz egyedülállóan hatalmas forrásanyag a korszak népeletéről. A táplálkozással és orvoslással kapcsolatos válaszok a paprikás halat, húst és a paprikás pálinkát, mint a hideglelés ellenszerét összesen kilencszer említik (Cserna-Kaczián 1986: 31-254).

Később Wertner doktor egész sor népgyógyászati adatot és „babonát” gyűjt össze a láz kezelésére orvoslástörténeti munkájában 1883-ban, de sajnos nem tudhatjuk, hogy a felsorolt gyógymódokat mióta alkalmazzák. Árulkodó, hogy a paprikát teszi az első helyre: „Lázelleni szerek: paprika, kámfor, alöe, fehér ürömfű, virágos földpefű, mindezek jó pálinkában vagy borban főzve; azonkívül még törötrákszemmel kevert fehérborsmag is jó, ha éhgyomorra vétetik. A láz gyógykezelése nagyon mozdittatik elő, ha a beteg szobajtajára valamely varázs mondat iratik, mely különböző tájékbán, különböző alakú s tartalmú. Különben a lázt csak tavaszkor lehet biztosan s gyökeresen gyógyítani, ha t. i. a fák bimbókat hajtának” (Wertner 1883 68-9). Amuletumokról és ráolvasásokról Csorba doktor is tud (Csorba 1829: 218). Mire Hollaender doktor összefoglalja a malária ellenszereit 1907-ben (Hollaender 1907 476), a népi gyógyászatban már országosan teljesen általános a bor, pálinka, bors és paprika használata, gyógyító és megelőző céllal egyaránt. Mondja ezt el nekünk maga Hollaender doktor, aki az 1902-1904 között zajló országos felmérés összesen 2000 orvos által beküldött kérdőívét dolgozta fel (Hollaender 1907: 427): „A tulajdonképpeni értelemben vett házi szerek között azonban az első helyet foglalja el a bor és a pálinka. Hidegen és forrón, tisztán vagy vegyítve, édesen, keserűen, csípősen, fűszeresen, savanyúan, sósán és szagosán: ez az orvosság faji és felekezeti különbség nélkül hazánk minden vidékén élő lakosság körében el van fogadva, apraja és nagyja között egyaránt. Hogy mi-mindenféle hatóanyagot használnak a boros-oldatok, -főzetek, -macerátumok és a pálinkás-tinkturák készítéséhez, azt felsorolni is bajos...” „E szerek és módok közül nem egynek az orvosok között is nagy a tekintélye; így különösen a *paprikás pálinkának* jó hatását legjobb nevű

orvosaink is elismerik” (Hollaender 1907: 476).

A paprikás pálinka elterjedésében vezető szerepük van a szegedi ferences barátoknak, akik hatalmas kertjükben gondozott gyümölcsfáik és gyógynövényeik legjavát állítják a gyógyítás szolgálatába. Sikerük pedig kétséget nem hagy, remek ellenszert találtak tífusz (ez a hagymázás hideglelés, a morbus hungaricus, ld. Pápai Páriz 1747: 307; illetve Győry 1900: 156),²⁰ kolera (1831-ben sok helyen javallják, ld. Bálint 1976: 175) és malária ellen. A ferences gyógyításról jó összefoglalót ad Balázs Géza.²¹

A paprikás pálinka széles körű használatát dokumentálja az Alföldön a 20. században Bálint Sándor (Bálint 1976: 174-175; 187). A paprikás pálinka 21. századi újraéledésének és a szegedi ferencesek tevékenységének dicséretét hirdeti a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum vándorkiállítása, a „Szerzetesek asztalánál”, melyhez azonos című könyv is társul (Saly 2017: 55). A 2000-es évek elejétől felújították a pálinkaszentelés hagyományát és a paprikás pálinka is újra készül a szegedi Alsóvároson, a gyógyszerre allergiások és migrénesek nagy megkönnyebbülésére. Bálint Sándor szerint a szegedi nép örölt paprikát tesz a törkölypálinkába (Bálint 1976: 188), a manapság kapható Macskatekerőben²² túvel megszurkált egész csöves (közelebbről meg nem nevezett) „csilipaprika” ázik az szőlőpálinkában (címkéje szerint). A kapszaicin alkoholban és zsírban oldódik. A magyar konyha és a magyar népi gyógyászat egyaránt tudja ezt és élvezi hasznát évszázadok óta. Az orvostörténeti anyag – korántsem teljes – átvizsgálása megerősíti azt a gasztronómiatörténeti tény, hogy a napóleoni kontinentális zárlat felértékelte a paprikát mint borspótló fűszert és gyógynövényt.

A kapszaicinnal kapcsolatos gyógyszerészeti kutatások virágkorukat élik világszerte, Magyarországon is, gondoljunk csak Szolcsányi professzorra. Világszinten az egyik leghíresebb kutató Amit Krishna,²³ aki magyar tudósok munkáira is támaszkodott, mikor a kapszaicin kutatásának összefoglalását készítette.²⁴

A paprika nálunk hungarikum, a nemzeti identitás fontos összetevője, de nincs ez másképp a paprika- és csilitermelő és -fogyasztó Spanyolország, Portugália, India és Mexikó esetében, valamint Dél-Amerika országaiban sem. Esther Katz a mexikói és európai, köztük a magyar (Katz 2009 213-232), Somogyi Norbert – a helyszínen, saját tapasztalatokat szerevezve megfigyelt – dél-európai paprikakultusz jelentőségét méltatja és elemzi, amelyben a termelési és fogyasztási hagyományok és a kiváló minőség feletti öröm, büszkeség ugyanúgy járja át a paprikatermelőket és fogyasztókat, mint Magyarországon – de ez már egy másik dolgozat tárgya lehet (Somogyi 2006: 144). A magyar paprika közel 450 éves története a paprika és csili világtörténetének szerves része (Andrews 1999: 22; 27-33).

IRODALOM

- Allaria, A. (1912): St. Ubaldus. In: The Catholic Encyclopedia. New York: Robert Appleton Company. Elérhető: <http://www.newadvent.org/cathen/15114b.htm> Letöltés időpontja: 2019. július 12.
- Andrásfalvy Bertalan (1975): *Duna mente népének ártéri gazdálkodása Tolna és Baranya megyében az ármentesítés befejezéséig.* Szekszárd: Tolna megyei Levéltár.
- Andrews, Jean (1999): *The Pepper Trail- History and Recipes from Around the World.* Texas, USA: University of Texas Press. Forrás: scribd.com.
- Arany Dénes (1990): *A decsi református egyház története.* Decs: Decsi Református Egyházközség.
- Balázs Géza (2011): Kolostorpálinkák. Szerzetesek, kolostorok pálinkakultúrája. In: *Vasi Szemle*, 2011/ 5-6., 622-632. p. Elérhető: <http://www.vasiszemle.hu/2011/05/balazs.htm> Letöltés időpontja: 2019. július 12.
- Balázs Kovács Sándor - Kovács János (2009): A Sárköz népi táplálkozása. In: Gaál Attila (szerk.): *A Wosinszky Mór Múzeum Évkönyve* 31. Szekszárd: Wosinszky Mór Múzeum, 177-268. p.
- Balázs Kovács Sándor (2009): Korcsmák, csárdák, vendégfogadók. A vendéglátás története Tolna megyében. In: Gaál Attila (szerk.): *A Wosinszky Mór Múzeum Évkönyve* 31. Szekszárd: Wosinszky Mór Múzeum, 93-176. p.
- Balázs Kovács Sándor (2015): A régi Sárköz. In: Gaál Zsuzsanna - K. Németh András (szerk.): *A Wosinszky Mór Múzeum évkönyve* 36. Szekszárd: Wosinszky Mór Múzeum, 217-298. p.
- Bálint Sándor (1962): *A szegedi paprika.* Budapest: Akadémiai kiadó.
- Bálint Sándor (1976): *A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete I. A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve.* Szeged: Móra Ferenc Múzeum.
- Bálint Sándor (1977): *A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete II. A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve.* Szeged: Móra Ferenc Múzeum.
- Bálint Sándor (1983): *Szeged-Alsóváros.* Budapest: Szent István Társulat.
- Bredetzky Sámuel (1805): *Beyträge zur Topographie des Königreichs Ungern.* Wien: Camesina. Elérhető: https://reader.digitale-sammlungen.de/fs1/object/display/bsb10009138_00204.html Letöltés időpontja: 2019. július 12.
- Bredetzky Sámuel (1807): *Digitale -Sammlungen. de.* Forrás: Digitale-Sammlungen.de BSBD (Bayerische Staatsbibliothek Digital). Elérhető: https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10009138_00204.html Letöltés időpontja: 2017. november 04.
- Csapó József (1791): *Orvosló könyvetske, melly betegeskedő szegény sorsu ember számára és hasznára készült.* Pozsony-Pest: Fűskuti Landerer Mihály.
- Cserna Anna - Kaczián János (1986): *Egyed Antal összeírása és korrajz Tolna vármegyéről.* Szekszárd: Tolna Megyei Levéltár.
- Csongor Győző (1969): Balla Antal XVIII. századi szegedi kéziratós térképe II. Alsóváros. In: *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve*, 1969/1., 269-286. p.
- Csorba József (1829): *Hygiastika vagy is orvosi oktatás, mit kell tenni az egészség fenn-tartására, és a' betegség gyógyítására addig is, míg orvos érkezik.* Pest: Paczkó Josepha.
- Diószegi Sámuel (1813): *Orvosi fűvészkönyv, mint a' magyar fűvész könyv praktika része.* Debreczen: Csáthy György.

- Frey Jácint (1945): *A kapucinusok Mórrott 1695-1945*. Budapest: Kapucinus Rendház.
- Győry Tibor (1900): *Morbus hungaricus*. Budapest: A Pesti Lloyd Társulat Könyvnyomdája.
- Hofer Tamás (1993): A török hódoltság hatása a magyar paraszti műveltségre. In: Szilágyi Miklós (szerk.): *Népi kultúra Magyarországon a 18. században (Népi kultúra-népi társadalom XVII.)*. Budapest: Akadémiai Kiadó, 15-36. p.
- Hollaender Hugo (1907): *A malaria elterjedése Magyarországon*. Budapest: Magyar Királyi Belügyminisztérium.
- Kapronczay Katalin (2007): *Orvosi művelődés és egészségügyi kultúra a XVIII. századi Magyarországon. A Semmelweis Orvostudományi Egyetem Levéltárának kiadványai 4*. Budapest: Semmelweis Orvostudományi Egyetem Levéltára.
- Katz, Esther (2009): Chili Pepper, from Mexico to Europe: Food, Imaginary and Cultural Identity. In: Medina, F.X. et al. (szerk.): *Food, imaginaries and cultural frontiers : essays in honour of Helen Macbeth*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara. Elérhető: <https://www.researchgate.net/publication/237504352> Letöltés időpontja: 2019. július 12.
- Khrisna, Amit (szerk.) (2003): *Capsicum. The genus Capsicum. Medicinal and Aromatic Plants — Industrial Profiles*. Elérhető: <http://medicinalplants.us/the-preservation-and-production-of-capsicum-in-hungary> Letöltés időpontja: 2019. július 12.
- Kovács Aladár (1903): *A sárköziek a XVIII. században*. Tolnavármegye. K.n.
- Kőszegi László (2012): A paprika útjai Közép-Európába- a kibővült kutatási lehetőségek tükrében. In: *Ethnographia*, 2012/3, 255-277.
- p.
- Lakatos Adél (é.n.): *Paprikafüzet*. Kalocsa: Kalocsai Érseki Kincstár. Elérhető: https://archivum.asztrik.hu/sites/default/files/letoltesek/paprika_fuzet-web.pdf Letöltés időpontja: 2019. július 12.
- Lencsés György (1577): *Ars medica*. K.n. Elérhető: <http://mek.oszk.hu/01100/01159/01159.pdf> Letöltés időpontja: 2019. július 12.
- Mátyus István (1762): *Diaetetica, az az: a jó életnek és egészség megtartásának módját fundamentumosan elő-adó könyv*. Kolozsvár: Páldi.
- Nagyváthy János (1830): *Magyar házi gazdasszony*. Pest: Trattner-Károlyi Nyomda.
- Pápai Páriz Ferenc (1747): *Pax Corporis*. Kolozsvár: k.n. Elérhető: <http://mek.oszk.hu/15200/15273/15273.pdf> Letöltés időpontja: 2019. július 12.
- Saly Noémi (2017): *Szerzetesek asztalánál*. Budapest: Magyar kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum.
- Schwartz Alajos (2002): *A móri némettség története és élete*. Mór: szerzői kiadás. Elérhető: http://vertesinfo.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=19244:mor-regmultjabol-willibaldus-pater-magyar-mor-nemet-mor-elhanyagolt-szlhegy&catid=105:barangolo&Itemid=25 Letöltés időpontja: 2019. július 12.
- Seidel Ignác (2005): *A csókakő–móri uradalom történéseinek és eseményeinek időrendi elbeszélése*. Fejér Megyei Levéltár közleményei 32. Mór-Székesfehérvár: Fejér Megyei Levéltár.
- Somogyi Norbert (2010): *Hibrid fűszerpaprika nemesítés és hajtatasos termesztéstechnológia*. Doktori disszertáció. Elérhető: http://konyvtar.uni-pannon.hu/doktori/2010/Somogyi_Norbert_dissertation.pdf Letöltés időpontja: 2019. július 12.

Sümegei József (2003): A népi vallásosság gyökerei és sajátos megnyilvánulási formái a bátaí katolikusoknál. In: Gaál Attila (szerk.): *A Wosinszky Mór Múzeum Évkönyve 25.* Szekszárd: Wosinszky Mór Múzeum.

Sz. Tóth, Magda (2013): *II. Rákóczy György gyulafehérvári patikájának gyógyszerei és felszerelése 1650-ben.* In: *gyogyszeresztortenet.hu*. Elérhető: <http://www.gyogyszeresztortenet.hu/wp-content/uploads/2013/09/II.-R%C3%A1k%C3%B3czy-Gy%C3%B6rgy-gyulafeh%C3%A9rv%C3%A1ri-patik%C3%A1j%C3%A1nak-gy%C3%B3gyszerei-%C3%A9s-felszerel%C3%A9se-1650-ben.pdf> Letöltés időpontja: 2017. október 12.

Szabó T. Attila (2013): Váradi Lencsés György (1530-1590) és a magyar orvosi-élettudományi szaknyelv a XVI. században. In: *Magyar Orvosi Nyelv*, 2013/2., 82-91. p.

Szántó Konrád (1985): *A katolikus egyház története I-III.* Budapest: Ecclesia.

Szilágyi Mihály (1968): A Tolna megyei kereskedelem története a törökök kiűzésétől 1848-ig. In: Puskás Attila (szerk.): *Tanulmányok Tolna megye történetéből 1.* Szekszárd: Tolna megyei Tanács Levéltára, 62-84. p.

Szilágyi Mihály (1983): Az újratelepülő Tolna megye 1710-1720. In: K. Balog János (szerk.): *Tanulmányok Tolna megye történetéből 10.* Szekszárd: Tolna megyei Tanács Levéltára, 33-168. p.

Tolnai Vilmos (1903): A paprika és a Paprika Jancsi. In: *Magyar Nyelvőr*, 1903/1., 420-423. p.

Varjas Béla (szerk.) (1943): *XVI. századi magyar orvosi könyv.* Kolozsvár: Erdélyi Tudományos Intézet. Elérhető: <http://mek.oszk.hu/01100/01159/01159.pdf> Letöltés időpontja: 2019. július 12.

Wertner Mór (1883): *Orvos-régészeti tanulmányok.* Budapest: Királyi Magyar Egyetemi Könyvnyomda.

FORRÁSOK

Urbáriumok és összeírások. Magyar Nemzeti Levéltár. HU MNL OL E 156 - a. - Fasc. 180. - No. 001. Elérhető: https://archives.hungaricana.hu/hu/urbarium/hu_mnl_ol_e156_a_fasc180_no001/?list=eyJxdWVyeSI6ICJwYXByaWthIn0 Letöltés időpontja: 2019. július 12.

JEGYZETEK

- ¹ Arany Dénes 1940-es írásának csak kiegészített, 1990-es decsi kiadását leltem fel. Átdolgozta Csécsy István.
- ² Mások is idézik, például Töttös Gábor, de számunkra ez nem releváns az adott összefüggésben.
- ³ A szöveg tüzetes kultúranropológiai vizsgálata külön tanulmányt érdemel, ami messzire vinne az eredeti céltől.
- ⁴ További kutatást igényel a bécsi kapucinus levéltárban, lehetséges, hogy lappanganak még leírások.
- ⁵ Ld: Frey 1945: 6
- ⁶ További adalékok Sümegi József tanulmányában (Sümegi 2003).
- ⁷ A kapucinusok magyarországi története teljesen más irányt vesz, mint a ferencesek többi ágáé, főképp a késői megtelepedés és a Habsburg befolyás miatt.
- ⁸ A dehumanizáló leírás mintegy igazolása az alvilági, ördögi eretnokség elleni fellépésnek.
- ⁹ Bredetzky ezt hosszan fejtegeti a *Topográfia* előszavában.
- ¹⁰ Lásd: Bredetzky 1805
- ¹¹ Lásd: Allaria 1912
- ¹² Lásd: Schwartz 2002
- ¹³ Miriam Trojer levéltárosnak köszönöm az adatot, aki szerint a páter az osztrák-magyar rendtartományban működött. Egyebet nem talált róla.
- ¹⁴ A kukoricát 1688-ban említik először (Balázs Kovács 2009: 19)
- ¹⁵ Lásd: Lakatos é.n.
- ¹⁶ Lásd: Urbáriumok és összeírások, HU MNL OL E 156 - a. - Fasc. 180. - No. 001.
- ¹⁷ Lásd: Varjas 1943
- ¹⁸ Talán az egyik legfurcsább gyógyszer a szarvasagancs csontjának főzete.
- ¹⁹ Mi a tabasco alapanyagaként ismerhetjük.
- ²⁰ „Szilasi szerint ugyanis a hagymáz kettős szó, melynek előtagja a magyar „hagy“, a rokonyelvek tanúsága szerint betegség, sorvasztó, nehéz betegség; utótagja pedig német eredetű. Az a német szó pedig, melyből származhatott, a mase, ófelnémetben: mása; jelentései: 1. Wundmal, Fleck, cicatrix; 2. auch Mal am Leibe, das nicht von einer Verwundung herrührt, Fleck, Muttermal oder Krankheitszeichen. Az osztrák és bajor nyelvjárásokban ma is él a más vagy maus szó, mely részint a hagymáz „szeplőire“ illik, részint járványt, betegséget jelent. Maser, die Masern ismét más eredetű szó, bár Grimm megjegyzi róla, hogy: Verwandtschaft mit Mase wäre nicht unmöglich. Hangtanilag ezeknek teljesen megfelelhet a magyarban a máz, (a hagymáz utótagja).” (Gyóry 1900: 156)
- ²¹ Lásd: Balázs 2011
- ²² A macskatekerő a szegedi hajósok szakkifejezése: „A nagyméretű állóbárka vagy halászbárka, ritkább nevén tökösbárka a halpiac mellett volt vasmacskával kikötve. Annak a csigának, amellyel a vasmacska helyzetét szabályozták, Kovács János hallomása szerint macskatekerő volt a neve.” (Bálint 1976: 438)
- ²³ Az iránymutatást Csupor Dezső professzor úrnak köszönöm.
- ²⁴ Lásd: Krishna 2003

Newer data on the domestic spread of Paprika and on the usage of Paprika pálinka

Anita Fejes

The early history of paprika has been a subject of great interest among researchers in the past 150 years. Their shared grievance is the lack of useful sources and data. The bits and pieces gathered have become a substantial amount of raw information. My work aims to untangle and classify the data into a useful system; in which the findings of a Texan chili history researcher has been of immense aid. The paprika's journey around the globe and its arrival to Hungary in the 16th century is an exciting topic as it reveals the numerous uses of a single plant: as ornaments, medicine, spice and gastronomical ingredient. These values are almost instantly discovered by society. The Franciscan monks of Szeged utilized paprika mainly as a herb, while the nobility of Transdanubia enjoyed its beauty as the pride of their garden and the people of Sárköz substituted pepper with it. Its poisonous nature is also common knowledge even nowadays. Paprika, much like chili, creates and represents a joint identity in various cultures; in Hungary it is considered a national symbol, a "hungarikum". Growing it is a prime example of folk (and later scientific) breeding. One of the very first documented contact and surprise was a quite instructive portray written by "Ubalduš" Capuchin monk at the end of the 17th century. A hundred years later an intellectual highlander, Károly Unger described the shocking experience of tasting paprika fish soup in Tolna County. Comparing the two documents provides additional insights for history research. Szeged's paprika "pálinka" (a strong spirit of Hungary) is a wonderful example of the innovative nature of folk medicine. Its continuous success and enduring career as a medicine interest medical researchers as well. Paprika as a spice and medicine may become a shared research field for both historians and ethnographers.