

2. Egy kis fűszertörténelem

(Az alábbi kiadvány alapján készült: Romváry Vilmos 1981. *Fűszerek könyve*. Mezőgazdasági Kiadó. Budapest.)

A fűszerek használatát egészen az emberiség legtávolabbi múltjáig lehet visszavezetni. Valószínűleg már az ősember is felfedezte az ételízesítőket, amikor táplálkozásra alkalmas növények után kutatott. A kezdetben véletlenül szerzett tapasztalatok – újabb és újabb ismeretekkel gyarapodva – egyik nemzedékről a másikra szálltak.

A piramisok falára vésett feljegyzések és a régi írások tanúsága szerint az egyiptomiak már ismerték a majoránát, a mentát, a fahéjat és a kassziát (kevésbé erőteljes aromájú, gyengébb minőségű kínai fahéj). Az ókori iratokból azt is tudjuk, hogy a piramisépítők fokhagymával igyekeztek megőrizni egészségüket.

Babilonban használták a fahéjat, a szegfűszeget, a gyömbért és a szerecsendiót.

A fűszerek nagy mennyiségben történő termesztésével először a rómaiak próbálkoztak.

Cato (i. e. 234–149) *De agricultura* című könyvében már leírta az ánizs, a koriander, valamint a kakukkfű termesztésével kapcsolatos teendőket. Lucullusnak (i. e. 111–57), a fényűző életmódjáról híres hadvezérnek a kertjében világhírű fűszernövények is pompáztak. A klasszikus görög-római kultúra tudós nagyjai közül Galenus (i. u. 131–201), a híres orvos a drogokon kívül már a fűszerek gyakori hamisításával is foglalkozott művében.

A középkor egyik jelentős fűszertörténelmi eseménye, hogy Nagy Károly francia király és római császár (768–814) elrendelte a fűszer- és gyógynövények termesztését. Kezdetben ezzel főleg szerzetesek és apácák foglalkoztak a kolostorkertekben. Az egyik leghíresebb fűszer- és gyógynövénytermesztő a szentgalleni kolostor volt.

1100-tól a fűszerkereskedelemben Velence és Genova városa töltött be vezető szerepet. Marco Polo (1254–1323) a középkor legjelentősebb utazója – aki elsőként utazott végig Ázsián – naplójában leírta, hogy Kínában sok más növényen kívül megismerte a gyömbért és a rizst. Az 1300-as években a fűszerárak az egeket verték, például $\frac{1}{2}$ kg sáfrány = 1 ló; $\frac{1}{2}$ kg gyömbér = 1 bárány; $\frac{1}{2}$ kg szerecsendió = 7 db hizott ökör.

Magellánról, a világhírű portugál utazóról szóló könyvekből tudjuk, hogy V. Károly német-római császár óriási összeget áldozott a híres fűszersziget, Molukki elfoglalására, mivel a sziget birtoklása – éppen a fűszerek miatt – végtelen gazdagságot ígért. Ez időben a legértékesebb fűszernek a bors számított, aranymérlegen mérték, és Európa patikáiban méregdrágán árulták. Magellán hajójátja – a történelemnek ez a rendkívül drága és veszélyes vállalkozása – elhozta az emberiségnek a világ leggazdagabb aromájú fűszerkincseit. Magellán öt hajó és 230 főnyi személyzet parancsnoka volt. 1522-ben egy hajóval, 25 emberrel és 25 tonna fűszerrel tért vissza hazájába. Ezzel a tettével hatalmas elismerést vívott ki magának. Nyomában hamarosan holland, angol és portugál gyarmatosítók indultak Indonéziába, keletre.

1755-ben már olyan könyvek is megjelentek Európában, amelyek a fűszerek használatára tanították az embereket.

Az 1800-as években felosztották a fűszerpiacot, így négy ország gazdagodott meg jelentősen a fűszereken: Anglia, Hollandia, az Egyesült Államok és Franciaország. Megalakult a Kelet-Indiai Társaság. Ettől kezdve a fűszerek világkereskedelméről beszélhetünk.