

A fűszerek története



A fűszernövényeket az emberiség ősidők óta ismeri és használja, először leginkább az orvoslásban alkalmazták, de készítették belőlük szent olajokat, keneteket is, amiknek mágikus és vallási rituálékon volt szerepük.

A kínaiaktól, az egyiptomiaktól és a görögöktől

ránk maradt fűvészkönyvek bizonyítják, hogy számos fűszer gyógyító hatását ismerték. Többek között Hippokratész és Galenus, ókori orvos is ír a fűszerek gyógyhatásáról és használatukról a különböző betegségek gyógyításában.

Nem tudjuk pontosan, mikor kezdte az ember ételeit fűszerekkel ízesíteni. Hérodotosznál már az i. e. 5. században találunk ilyen utalásokat, vagy gondoljunk Lucullus római hadvezér híres lakomáira az i. e. 1. században, amihez az ugyancsak híres kertjében termesztették a titkos fűszereket.

Tény, hogy kezdetben csak a leggazdagabbak engedhették meg maguknak a fűszerek használatát. A fűszer hosszú évszázadokon át a drágakövekkel azonos értéket képviselt. Fűszert ajándékozni a legnagyobb tisztelet jele volt.



A Föld északi részein kevesebb, a mediterrán vidékeken több fűszert termesztettek és használtak. A fűszerek nagy része azonban a forró égöv területéről származik. Indonéziát ma is gyakran Fűszer-szigetek néven emlegetik. Európában kezdetben a kolostorok kertjeiben termesztették a fűszereket, a távol-keleti egzotikus fűszerek pedig sokszor drámai harcok után, régi birodalmak bukása és újak születése árán jutottak el

az európai uralkodók konyháiba, illetve válhattak gyógyszerre, illatosítóra. Európában lassanként arra is rájöttek, hogy bizonyos fűszerek megvédik az ételeket az oxidáció okozta avasodástól vagy egyéb romlástól. Ekkortól kezdték használni a fűszereket tartósításra.

Hazánk fűszertörténetéből Mátyás király korát és Erdélyt kell kiemelni. Az ősi magyar fűszerek mellett itt már használták a borsot, a gyömbért, a sáfrányt, a szegfűborsot és a fahéjat.

Korunkban a fűszerek felhasználása rendkívül széles körű. A hétköznapi és az ünnepek ételkészítése mellett az élelmiszeriparban, a bor- és likőrkészítésben, a kozmetikai iparban és a gyógyászatban egyaránt nélkülözhetetlenek.

