

L 61
1333 1/2

Inv 56-39.870

par 17/5. 29.16

0309061847

Ungarijas paprika.

J. Maizīte.

Katrā aptiekā mēs sastapsim turku piparus, Fructus Capsici, un no tiem pagatavotus preparātus: Tinctura Capsici, Linimentum Capsici compositum un citus. Ka sie preparāti tiek diezgan plaši pielietoti arī pie mums Latvijā, to redzam no tā, ka pirmos divus ir nolemts uzņemt mūsu pirmā farmakopejā, bet jauktais turku piparu liniments ir jau uzņemts manualā. Ari tautas ārstniecībā turku pipariem ir laba slava.

Viss tas daudzums turku piparu, ko lieto ārstniecībā, ir tomēr niecīgs, salīdzinot ar to, cik daudz šī augļa patērē dažās zemēs kā garšas vielas. Latvijā šis turku piparu pielietošanas veids ir maz pazīstams, bet jo lielā mērā turku piparus kā garšas vielas lieto bulgāri, grieķi, rumāņi, serbi, itālieši, spāņieši un par visām lietām ungāri.

Jūs nesastapsiet Ungarijā nevienu māju, nerunājot jau nemaz par viesnīcām un restorācijām, kur nebūtu uz galda atrodams sarkanais paprikas pulveris vai arī turku pipari zaļā veidā. Šeit jāpiezīmē, ka no dažādiem turku piparu nosaukumiem Ungarijā patlaban lieto tikai nosaukumu „paprika“, apzīmējot ar to tiklab pašu stādu, kā arī šādā vai tādā veidā apstrādātos augļus.

Par otrās starptautiskās Eiropas ārstniecības augu interesentu konferences laiku no 10. līdz 14. septembrim 1925. g. Budapestē¹⁾ konferences dalībniekiem bija izdevība tuvāki iepazīties ar šās Ungarijas, varētu teikt, nacionālās garšas vielas ražošanu, pārstrādāšanu, tirgošanu un, gribot vai negribot, ar pielietošanu, jo grūti ir Ungarijā kādas dienas nodzīvot, neiebaudot, pašam varbūt arī nemaz nemanot, šīs tur tā iemīlotās paprikas. Gribu šeit īsumā redzēto un dzirdēto par papriku Ungarijā atstāstīt, bet lai papriekš seko daži botaniski un vēsturiski dāti.

Papriku un arī aptiekas Fructus Capsici iegūst galvenā kārtā no Capsicum annum, kas savā laikā ir laikam ticis ievests no Amerikas. Eiropā pilnīgi dabiski tas vispirms visplašākā mērā ticis kultivēts Spānijā; par to vēl līdz šim liecina nosaukums Piper hispanicum. No Spānijas šo augu būs pārnesuši tālāk uz austrumiem laikam grieķi, kuri agrāk veda jo plašu tirdzniecību. Ar to pa daļai varētu arī izskaidrot, kā Capsicum dažādas sugas, pasugas un variācijas ir sastopamas visā Melnās jūras piekrastē, kur ir sastopamas arī grieķu kolonijas. No grieķiem

¹⁾ Latvijas farmaceitu žurnāls 7 (1929.), 12.

būs laikam mācījušies šo augu pazīt slāvi, it īpaši bulgari un serbi, un, varbūt, arī turki. Pēc Dr. Augustina²⁾ pētījumiem paprika top pazistama Ungarijā tikai XVII. gadu simtena beigās, kad turki tika padzīti no Ungarijas un pusizpostītā un maz apdzīvotā zemē sāka ieplūst citu tautu kolonisti, to starpā arī bulgari. Šī tauta pat līdz šim dienām it sevišķi plaši nodarbojas Ungarijā ar paprikas kultivēšanu un tirgošanu. Ari pats nosaukums „paprika“ tiek atvasināts no dienvidus slāvu „piperka“ un „peprika“. Tagad Ungarijā lieto gandrīz tikai nosaukumu „paprika“, kamēr agrāk tikuši lietoti arī citi nosaukumi, it sevišķi, „turku pipari“ un „dārza pipari“; literatūrā ir sastopams arī apzīmējums „Piper indicum“.

Aug paprika Ungarijā visur tur labi, kur labi padodās vīnogas, bet it sevišķi plašos apmēros ap Szegedas un Kalocsas pilsētām Ungarijas līdzenuma dienvidus daļā.



Zīm. 1.

Parikas lauks ziedos.
Paprikapflanzung während der Blüte.

Man nācās sastapt papriku divos veidos. Uz tirgus, veikalos un restorānos pilsētā un gandrīz katrā saimniecībā uz zemēm var sastapt samērā lielus iezalģanus, mikstus augļus ar ne visai asu garšu, kurus ēd neapstrādātā veidā ar sāli un maizi, vai arī dažādāki preparētus (p. p. etiķi). Tos kultivē un ar tiem tirgojās it sevišķi plaši bulgari (arī Ungarijā), bet ar dažai labai nama mātei ir mājas dārziņos savas iemīlotas pasugas. Pulverī šī zaļā paprika netiek pārstrādāta, bet gan nogatavojušies sarkanā ap Szegedu un Kalocsu. Visvairāk paprikas tiek kultivētas ap Szegedu un šo pilsētu un tās apkārtni mēs vienā konferences dienā arī apmeklējām.

²⁾ Paprika. 1907. g., 15.

Ap Szegedu tiek kultivēts gandrīz tikai *Capsicum longum*. Ar to nodarbojas pa lielākai daļai mazas saimniecības $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$, lielākais 1—2, hektaru platībā. Tas izskaidrojās ar to, ka paprikas kultivēšana prasa daudz pūlīpus uz lauka un ne mazāk pārstrādājot pusfabrikatā, ja to grib izdarīt pats kultivators.

Paprikas audzināšana norisinājas šādā kārtībā. Vispirms marta beigās sēklas iesēj lecektēs. No turienes maija vidū jaunus stādījumus pārnes dobēs, dēstot tā, kā katram stādījumam ir apmēram 1 kvadrātpēdas laukuma. Kultura vislabāki izdodas uz tā sauktiem melniem smilšu laukiem ar 60%—70% smilšu un 30%—40% mālu saturu.

Paprikas labai augšanai ir vajadzīga, kā jau teikts, laba kopšana un silts klimats, it īpaši tad, kad pirmie augļi sāk nogatavoties, t. i. augusta beigās. Ap šo laiku vidējā temperatūra Szegedā ir ap $+39^{\circ}\text{C}$.



Zim. II.

Paprikas augļu ievākšana.
Die Ernte.

Augi sāk ziedēt jūnija beigās, bet ziedēšanas periods velkās līdz oktobra sākumam. Sakarā ar to arī augļi nogatavojas dažādā laikā, sākot no augusta beigām līdz oktobra vidum.

Uzpēmumā (I.) ir redzams paprikas lauks ziedos.^{*)} Tas atgādina drusku mūsu kartupeļu dēstījumus, tikai šeit nereti pa vidu ir sastopami arbuzi un melones, kas labi izdodas.

Nākošā uzpēmumā (II.) ir redzama paprikas ievākšana, kas, skatoties pēc augļu nogatavošanās, notiek vairāk reizes. Pirmā raža skaitās par vislabāko kvalitātes ziņā.

^{*)} Šai rakstā pievestie uzpēmumi ir veselas serijas daži paraugi par paprikas ražošanu un pārstrādāšanu Ungarijā. Uzpēmumus ir izgatavojusi Ungārijas augu apgrozības biroja Szegedas nodaļa.

Ievāktos, spilgti sarkanos augļus aizved mājās. Šeit izdur caur kātu caurumu un tos savel apmēram 6 metri garās šnorēs, pēc kam špores galus sasiem kopā. Tā pagatavotos paprikas vainagus uzkar māju paspārnē vai arī uz sētām, kā tas ir redzams uzņēmumā (III.), lai augļi vismaz pa daļai izžūtu. Šī operācija man atgādināja sīpolu ražas ievākšanu un uzglabāšanu vismaz vienā Vidzemes daļā. Ja nu par šo laiku gadās braukt Szegedas apkārtnē, tad ar violeti sarkaniem augļiem apkārtām mājām un sētām ir diezgan skaists gleznains izskats. Tā žāvētie augļu vainagi ir arī tirgošanās vienība pilsētā.

Tur dzirnavās paprikas augļus pa daļai sagriež un tad uz krāsnēm vai sevišķās kamerās galīgi izžāvē. Tad tie tiek samalti smalkā pulverī ko izdara pa lielākai daļai vairākos paņēmienos, tā iegūstot smalku sarkanu pulveri.



Zīm. III.

Paprikas augļu žāvēšana gaisā.

Lufttrocknen der Paprikakränze an den Hausseiten auf Gestellen und in Hütten.

Skatoties pēc kvalitātes, iegūst vislabāko, tā saukto „rožu papriku I-a“, ar asāku garšu ir „rožu paprika II“. Bez tam vēl eksistē III. šķirne, parastā tirdzniecības paprika. Bez šām 3 šķirnēm, kuŗas pagatavo no visa augļa, ir vēl divas, un pie tam tās vērtīgākās, kuŗas pagatavojot augļus iepriekš apstrādā, lai nodalītu lielākā vai mazākā mērā kapsaicīnu, kam piemīt, kā zināms, paprikas asā garša.

Šo operāciju izdara pa lielākai daļai ne uz laukiem, un arī ne dzirnavās, bet pilsētas nomalē atsevišķos pagalmos, atverot augļus un ar nazi izņemot placentu, visu vai pa daļai, kopā ar sēklām, kā tas ir redzams uzņēmumā (IV.). Placentā, kā zināms, atrodās kapsaicijs un jo vairāk mēs to atdalīsim, jo mazāk asa un vairāk „salda“ būs paprika.

Tomēr malt augļa apvalku vienu vien, izrādās, nav izdevīgi, jo tad paprikas pulveris neiznāk ar tik skaisti sarkanu krāsu, nekā maļot visu augli kopā. Tas izskaidrojās ar to, ka sēklas satur starp citu tauku eļļu un tanī šķīst labi abas paprikas krāsvielas: karotins un (galvenais) kapsantins. Tā kā sēklas nav visai viegli nodalīt pilnīgi no placentas, tad lūko nodalīt kapsaicīnu no placentas ar sēklām, kas izdodās, mērcējot tās tekošā ūdenī; pēdējais izšķīdina diezgan labi kapsaicīnu. Pēc tam izmazgātās sēklas žāvē un samal kopā ar augļu apvalku. Šī produkta malšanu parasti izdara citās telpās, nekā „rožu papriku“ un citas agrāk minētās šķirnes no veselīgiem augļiem, jo nav vajadzīgs tik cieši noslēgt malšanas aparatus, kā maļot augļus, no kuriem nav izvilkti kapsaicīns, kas, kā zināms, stipri kairina deguna gļotādu. Jāatzīst, ka nepieradu-



Zīm. IV.

Paprikas augļu apstrādāšana „dižsaldai“ paprikai.
Das Entadern der Paprikaschoten (Herrichtung für Edelsüssbereitung).

šam nav liela prieka ilgāku laiku uzturēties kā vienā, tā otrā dzirnavu nodalā. Dzirnavu strādnieki tomēr jūtās ļoti labi un Dr. Obermayers savā referatā par Ungārijas papriku, ko viņš nolasīja sakarā ar šo ekskursiju Szegedā,⁴⁾ pat apgalvoja, ka paprikas ieelpošana esot ļoti veselīga krūtīm, jo no paprikas dzirnavu strādniekiem neviens neslimojot ar plaušu slimībām. Negribu apstrīdēt šo apgalvojumu, bet cik patīkami paprikas ieelpošana nepieradušam, to jau var katris aptiekā izmēģināt.

Samalot augļa apvalku kopā ar ūdeni izvilktām sēklām, iegūst vislabāko un arī visdārgāko „dižsaldo papriku“ (parasti izšķir vēl I. un II. šķirni) un lētāko „pussaldo“ vai „gulyaspapriku“, kas atkarājas no tā,

⁴⁾ Bericht über die II. internationale Tagung europäischer Arzneipflanzenintressenten. 1928, 26.

cik lielā mērā bija nodalīts kapsaicīns un kāda kvalitāte bija apstrādātiem augļiem.

Kapsaicīna saturs „dižsaldā paprikā” svārstās no 0,015% līdz 0,025%, „pussaldā gulyaspaprikā” no 0,03% līdz 0,05%; tirgus precēs kapsaicīna saturs sniedzas līdz 0,085%.^{a)}

Agrāk paprikas sasmalcināšanu ir izdarījuši piestās vai tam līdzīgās ietaisēs; tagad tas notiek galvenā kārtā tvaika, retāki ūdens dzirnavās. Tādas tvaika dzirnavas iekšējais izskats ir redzams uzņēmumā (V.). Man gadijās būt tikai divās dzirnavās, bet to esot ap Szegedu 20 un tikpat daudz arī ap Kalocsu, tikai Szegedas dzirnavas ir plašāki ierīkotas un tanis pārstrādā vairāk paprikas nekā Kalocsā.



Zīm. V.

Paprikas dzirnavu iekšienē.
Inneres der Paprikamühle im Betrieb.

Priekš kara paprikas ražošana un tirgošanās Ungarijā nav bijusi noorganizēta. Nereti gadījies, ka izsūtīta mazvērtīgāka prece, nekā piedāvātais paraugs. Ir nācis priekšā, ka ievesti no citurienes, p. p. no Spānijas, turku pipari Ungarijā, samaisīti ar vietējiem un zem Ungarijas paprikas nosaukuma izvesti. Tas viss ir skādējis Ungarijas paprikas labai slavai. Tagad tas viss ir tapis citādi, kā mēr paprikas ražošanu un tirdzniecību kontrolē valdība.

Šī uzraudzība ir sākusies, tāpat kā pie ārstniecības augiem, pasaules kara laikā. Ap 1917. gadu Vidus-Eiropas valstīs ir sākušas pietrūkt vircas vielas. Tad piegrieza vērību vienīgai vircei, kas aug Vidus-Eiropā, paprikai. Visi zemes paprikas krājumi tika no valsts apkīlāti un paprika iedalīta, skatoties pēc kvalitātes, trīs, vēlāk 5 klasēs. Šo darbu

^{a)} Noteicot visos gadījumos pēc Fodora metodes.

izdarija abu paprikas centru (Szegedas un Kalocsas) izmēģinājumu stacijas. Tika ieviesta plombēšana.

Pēc kara beigšanās atkal tika atļauta brīva tirgošanās ar papriku, bet plombēšana ir palikusi pat vismazākiem ražojuma daudzumiem (sk. uzņēmumu VI.). No 1919. gada sākot plombēšanu sāka izdarīt dzirnavās.

Pārbaudišana notiek, saprotams, izmēģināšanas stacijās Szegedā un Kalocsā, bet proves tiek ņemtas no dzirnavām, kurp katru dienu Szegedā un divreiz nedēļā Kalocsā ierodas ierēdņi.

Patī pārbaudišana notiek vispirms farmakognostiski, makroskopiski un mikroskopiski, ņemot vērā varbūtējos piemaisījumus, tad uz garšu un nosakot vajadzības gadījumā arī kapsaicīnu.

Sakarā ar pārbaudišanas rezultātiem noteic kvalitātes marku, ko pārstrādātāji paši jau pēc izskata un garšas gandrīz vienmēr pareizi



Zim. VI.

Valsts kontrole paprikas pārbaudīšanā mazākos iesaiņojumos.
Staatliche Kontrolle bei der handelsgem. Umpackung.

uzdodot, reti kad kļūdoties par vienu, lielākais diviem numuriem. Dzirnavās aizplombēto maisu saturs tiek atkal vēlāk ierēdņu klātbūtnē sadalīts mazākos iesaiņojumos, kurus no jauna aizplombē.

It īpaši liela uzmanība tiek piegriezta eksporta precei. Pēc Dr. E. Obermayera datiem tiekot izvests apmēram 44% samaltā produkta uz ārzemēm. Tas līdzinoties 90 vagonu krāvai par 3 miljoniem pengő gadā.⁹⁾

Lielākais daudzums paprikas tomēr tiekot patērēts pašā Ungarijā, it sevišķi tādos apvidos, kur ir slikts ūdens, kā tas ir p. p. Ungārijas „pusztā”. Tur pat ūdeni bīstas dzert, bet bauda pēc iespējas vīnu. Papriku lieto vasarā zaļu vai arī pagatavo kautko omeletei līdzīgu no tās.

⁹⁾ Gandrīz tikpat daudz latos.

Zienai to preparē ar etiķi, bet visu cauru gadu un visur lieto sarkano paprikas pulveri.

Papriku Ungarijā pielieto arī tautas ārstniecībā gan kā izvilkumus ar spirtu iekšķīgi, gan arī arīgi kā dažu līdzekļu pret reimatismu sastāvdaļu. Lai radītu riebsumu pret degvīnu, ungarietes dodot saviem iereibušiem laulātiem draugiem labi stipru paprikas dzērienu. Ungarijas jaunavas mēdzot neuzticīgiem pielūdzējiem iesviest šķipsniņu paprikas acīs, kas tiešām nav patikama lieta. Mazos daudzumos ieelpoti paprikas putekli gan pat esot veselīgi. Paprika ļoti palīdzot dažu gaļas ēdienu sagremošanai; nav brīnums, ka melno piparu pielietošana Ungarijā ir stipri aprobežota.

Aptiekās Ungarijā gan paprika ir sastopama reti. Ari Ungarijas farmakopejā nav uzņemta ne paprika, ne arī kāds tās preparāts. To apstākli ungari izskaidro ar to, ka paprika ir tur tik plaši visur sastopama un tās pielietošana zināma, ka neatrod par vajadzīgu vēl par to runāt zāļu grāmatā, kā tas ir par piemēru pie mums Latvijā un daudzās citās zemēs, kurās pazīst papriku tikai vai vismaz galvenā kārtā kā ārstniecības līdzekli.



LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0309061847