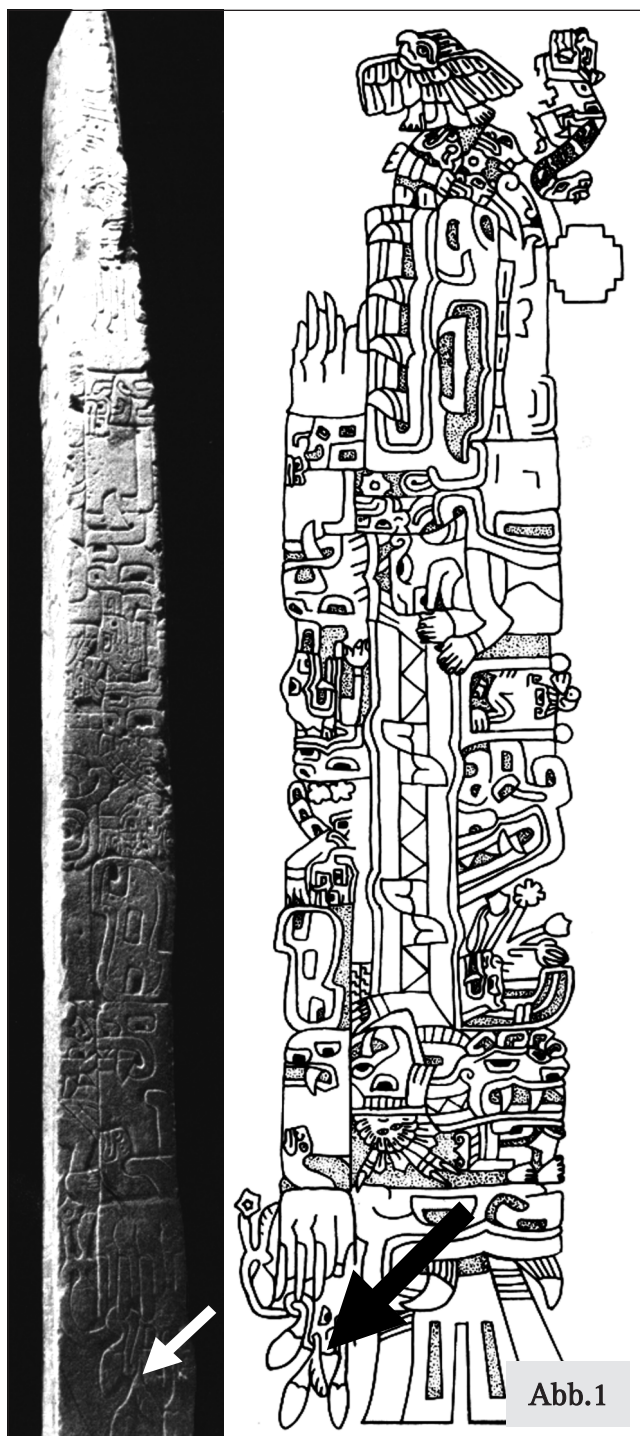


würze, währung & magie

- zur vorkolumbianischen Nutzung von Paprika -

Schon Jahrtausende bevor KOLUMBUS die Neue Welt "entdeckte" wurde Paprika von den Bewohnern Mittel- und Südamerikas kultiviert und vielfältig genutzt. Sie schätzten die scharfen Früchte als Medizin und Gewürz, sprachen ihnen aber auch magische Kräfte zu. Schon die ersten europäischen Besucher erkannten den Wert des "Roten Pfeffers".



Auf dem Tello Obelisk aus den peruanischen Anden (ca. 800-100 v. Chr.) ist ein mythisches Wesen in Form eines schwarzen Kaimans abgebildet. In seinen Klauen hält er u.a. Blüten, Blätter und Früchte einer *Capsicum*-Art. Dies ist vermutlich eine der frühesten Abbildungen von *Capsicum* (Paprika).

Das vorkolumbianische Verbreitungsgebiet von Paprika (*Capsicum*) erstreckte sich von der südlichsten Grenze der USA bis zur warm temperierten Zone des südlichen Südamerika. Paprika-Arten wurden mindestens dreimal unabhängig voneinander domestiziert. Sie zählen zu den ältesten Kulturpflanzen der westlichen Hemisphäre.

Neben bis zu 9000 Jahre alten archäobotanischen Belegen zeugen auch andere Funde von der frühen Nutzung der Paprika.

Darstellungen von Früchten finden sich auf Tongefäßen und Kleidung aus Gräbern in Peru. Ein Obelisk aus einer Tempelruine in den Anden Perus deutet auf die magische Bedeutung des Paprika in der frühen Chavín-Kultur hin (Abb. 1). Inka, Maya und Azteken mieden Paprika zwar während der Fastenzeiten, setzten ihn aber bei religiösen Zeremonien ein und sprachen ihm besondere Kräfte zu.

Schon die frühesten schriftlichen europäischen Quellen über das neu entdeckte Amerika erwähnen die große Formenfülle sowie die häufige und vielfältige Nutzung der kultivierten Paprika. In seiner Tagebuch-Aufzeichnung vom 15. Jänner 1493 berichtet KOLUMBUS, dass Paprika von der Bevölkerung wie Pfeffer verwendet würde und schärfer als dieser sei. Der Jesuitenpater COBO, der im 17. Jh. weite Teile Lateinamerikas bereiste, berichtet von mehr als 40 verschiedenen kultivierten Paprika-Sorten. Er hält Paprika für die nach Mais am weitesten verbreitete und beliebteste Kulturpflanze der Ureinwohner Amerikas. Vom Mönch SAHAGÚN erfahren wir, dass die Azteken Paprika in sechs Kategorien einteilten, die durch Grad und Art der Schärfe bestimmt waren. Nach seinen Anga-

ben wurde jede Speise mit einer bestimmten Sorte gewürzt.

Paprika wurde jedoch nicht nur als Gewürz, sondern auch für medizinische Zwecke genutzt. Die Maya verwendeten die scharfen Früchte bei Asthma, Husten und Halsentzündung. Eine Mischung aus Paprika und Maismehl verabreichten Maya und Azteken bei Erkältungen. Ein bis zwei Tropfen vom Saft der scharfen Früchte half den Azteken bei Zahnschmerzen.

Der "Mendocino Kodex", ein reich bebildertes Manuskript, zeugt davon, dass Paprika bei den Azteken auch zur Bestrafung eingesetzt wurde. Abbildungen zeigen Eltern, die ihre Kinder dazu zwingen, den Rauch von brennenden getrockneten Früchten einzuatmen (Abb. 2).

Die Früchte waren auch als Zahlungsmittel bedeutsam. Bei den Inka und Azteken war Paprika schon in vorkolumbianischen Zeiten eines der gebräuchlichsten Steuermittel, das später von den spanischen Eroberern übernommen wurde.

Die frühe Einführung des Paprika in die Alte Welt (1493) zeigt, dass dessen scharfe Früchte auch von den Europäern rasch geschätzt wurden.

QUELLEN: ANDREWS, J., 1984, Peppers. The Domesticated Capsicums. Austin: University of Texas Press. BOSLAND P. W., 1999, Chiles. A Gift from a Fiery God. In: Hort. Science 34 (5): 809-811. MCLEOD M. J. et al. 1982, Early Evolution of Chili Peppers (*Capsicum*). In: Economic Botany 36(4): 361-368. PURSEGLOVE J. W., 1981, Spices. London, New York: Longman. SOMOS, A., 1984, The Paprika. Budapest: Akadémia Kiadó.

BILDQUELLEN: ANDREWS, J., 1984, Peppers. The Domesticated Capsicums. Austin: University of Texas Press, S. 13 u. 81.



Der Rauch getrockneter, brennender Chili-Früchte wurde im vorkolumbianischen Mexiko u.a. zur Bestrafung von Kindern verwendet.