

Andrej Ivanuša

POPOPRANO

Kaj je pognalo globalno trgovino?

Revija Denar, maj 2015 – rubrika: ZANIMIVOSTI

V srednjem veku so bile začimbe zelo pomembno blago. Vendar ne zato, ker bi jih potrebovali za konzerviranje mesa ali za medicinske namene. Začimbe so bile predvsem luksuzno blago, ki so jih kupovali najbolj premožni sloji takratne družbe. V tistem času so bile začimbe to, kar so danes športni avtomobili, jahte in podobno. Povpraševanje po njih je postalo gonilo globalne trgovine, odpiralo je prostor novim kolonialnim velesilam in utrla pot prvemu resničnemu globalnemu imperiju.

MITI, MEDICINA IN NOVI OKUSI

V srednjem veku je znanje gradnje ladij toliko napredovalo, da se je bilo mogoče odtisniti na daljša potovanja. Prve morjeplovce je gnala na morje čista radovednost, pa tudi miti in legende o daljnih, čudežnih deželah. Seveda je bilo s tem povezano povpraševanje po zlatu, srebru in drugih dragocenih kovinah. Vendar so kaj hitro postali najbolj iskani izdelki, ki so jih prenašali v stekleničkah, škatlicah in vrečicah – začimbe. Med njimi je vodilno mesto prevzela že dolgo znana, čutna, ostra začimba – poper. Prav ta je postal osnova nove globalne trgovine.

Začimbe so iz Azije v Evropo prihajale po svilnati poti že od rimskih časov naprej. V zgodnjem srednjem veku, ko so se vzpostavila mlada kraljestva, je znova oživila, vendar trgovina nikakor ni dosegala potreb evropskega trga luksuznih izdelkov. Po tej poti so prihajale tudi zgodbe, miti in legende o daljnih krajih. Le redki avanturisti so se odločili, da jih dosežejo. Najbolj znan je vsekakor Marco Polo, ki je z daljnih dežel prinesel nova znanja, kuharske recepte in nenavadne začimbe.

Iskanje novih poti do virov dragocenih začimb je neločljivo povezano s srednjeveškimi pomorskimi odkritji sveta na oni strani Atlantskega oceana in še naprej okoli in okoli zemeljske oble. Visoke cene, omejena dobava in skrivnostne dežele, od koder so začimbe prihajale, so bili razlogi, ki so poganjali novo, krhko svetovno trgovino.

Danes je za naše pojme ta potreba po čezmorskih začimbah dokaj nenavadna. Čemu so vlagali toliko naporov, denarja in težaškega dela, da so prišli do nenavadno dišečih plodov, cvetov ali lističev presenetljivih okusov? Zahteve trga so bile tako močne, da so vplivale na potovanja že zelo zgodaj in se jim nista mogla upreti ne Krištof Kolumb in ne De Vasco Da Gama (1460-1524).

Ta je konec maja 1498 prispel v Kalkuto v Indiji na svojem prvem potovanju. Ko so zagledali kopno, so njegovi možje vzklikali: »Za Kristusa in poper!« No, na Malabarski obali je že živel precej kristjanov, ki so prišli že pred stoletji iz Sirije. Prav tako so sledili vonju in ostremu okusu popra. Jasno je, da je tudi Vasco Da Gama odjadril nazaj v Evropo z zajetnim tovorom najboljšega popra. S tem je odprl prvo trgovsko, pomorsko pot okrog Afrike. Po njej so večinoma prevažali začimbe.

Ljudje na splošno menijo, da so v srednjem veku v obdobju od leta 1000 do leta 1500 začimbe potrebovali predvsem zato, da so izboljšali okus pokvarjenega mesa. A to ne bo držalo, saj je bila cena začimb nekajkrat višja od še tako dragega kosa mesa. Ob tem so meso solili, pokadili ali posušili in ga tako ohranili za daljše obdobje. Začimbe so v tistem času uporabljali tudi v medicinske namene, vendar so raje uporabljali evropske rastline, ki so bile priročneje in bolj poznane.

Pravi odgovor se skriva v kuhinjah takratnih gradov in v hišah bogatih meščanov, ki so želeli jesti drugače od navadnih meščanov, tlačanov in beračev. Veljalo je tudi, da je večina začimb ostrih in suhih ter s tem predstavljajo pravilno ravnotežje z mastnimi in vlažnimi jedi iz mesa in rib. To je mogoče razbrati iz lekarniških in zdravniških receptov tistega časa, kjer so predpisovali začimbe kot zdravilo za prenajedanje.



De Vasco Da Gama, grof iz Vidiguere, admiral arabskih, perzijskih, indijskih in vseh orientalnih morij pristaja v Kalkuti (slika Ernesto Casanova, 1880)

POPRARJI

Popper je znan več kot štiri tisočletja in ves čas velja za zelo priljubljeno začimbo. V Evropo so ga prvi pripeljali Rimljani iz Aleksandrije. Za prodajo popra so morali trgovci plačati licenco, imenovali pa so se »piperarii«. Zahodnogotski kralj Alarih (370-401), je ob obleganju Rima zahteval med drugim za odkupnino tudi 3000 liber (okrog 987 kg) popra. V srednjem veku so imeli monopol nad trgovino s poprom Turki in Arabci, kasneje pa Benečani in Genovežani. V poznem srednjem veku so primat prevzele nove pomorske velesile Portugalska, Španija, Nizozemska in Anglija.

Trgovski cehi, ki so trgovali z začimbami, so se delili na »apotekarje«, »začimbarje« in »poprarje«, saj je poper veljal za vrhunsko začimbo. Ob popru so bile najbolj iskane začimbe še cimet, ingver in žafran.

Florentinski trgovec Francesco Pegolotti je v začetku 14. stoletja napisal priročnik praktičnega trgovanja in v njem navedel 288 začimb, ki ne rastejo v Evropi in jih je potrebno uvažati. Takšen seznam je osupljiv, saj nam kaže na veliko povpraševanje po popolnoma eksotičnih stvareh. A večinoma je bilo povpraševanje največje po zelo ostrih, pekočih in močno aromatičnih začimbah, ki so bile vse po okusu in vonju blizu navadnemu popru.

Do danes se je ohranilo več kakor 100 srednjeveških kuharskih knjig, ki pričajo o bogati uporabi začimb v kuhinji. V kuharski knjigi *Libre del Coch* kuharskega mojstra Roberta na dvoru Neapeljskega kralja je zapisanih 200 receptov, 154 jih za izdelavo jedi zahteva sladkor, 125 cimet, 76 ingver in 54 žafran. Za poroko Georga, vojvode Bavarskega, in kraljice Jadvice iz Poljske leta 1475 so skuhali poročno pojedino in ob tem porabili 386 funtov popra, 286 funtov ingverja, 257 funtov žafrana, 205 funtov cimeta, en funt nageljnovih žbic in 85 funtov muškarnega oreščka. En funt (avoirdupois) je mera za težo, kar je nekako 453,6 gramov. Torej so skupaj porabili za 1220 funtov začimb ali po današnjih merah okrog 553 kilogramov.

INDIJA KOROMANDIJA

V domišljiji srednjeveških Evropejcev je bila Azija nekaj vznemirljivega in eksotičnega. Indija je na srednjeveških zemljevidih označena kot zemeljski raj, biblični Edenski vrt. Kar je prišlo od tam, je bilo nekaj nenavadnega. Prav tako so se širili miti o začimbah. Za poper je bilo splošno prepričanje, da raste na visokih drevesih, katerih debela ovijajo zelo strupene kače. Te ugriznejo vsakega, ki si drzne utrgati plodove. Poper lahko obereš le tako, da drevo zažgeš. Kače se pred ognjem skrijejo pod zemljo. Ogenj osmоди poper, da je črne barve. Vendar nikjer ni pojasnjeno, kako dobiš beli, zeleni ali rdeči poper. No, nekateri so se tudi vprašali, le kako lahko leto za letom obiraš poper, če pa si z ognjem požgal drevo.

Italijanski trgovec Nicolo de' Conti je bil eden redkih Evropejcev, ki je videl in opisal nabiranje popra na obali Malabarskega območja v Indiji. To je bilo na začetku 15. stoletja. Njegovo poročilo je bilo zelo suhoparno in nikjer ni bilo govora o strupenih kačah. Posledica tega je bila, da so cene popra v Italiji zelo padle. Sicer so bile cene odvisne od zelo različnih faktorjev: vremena v Indiji, politične situacije v krščanskih in muslimanskih deželah, gusarjev na morju, vraževerja in čenč.

Načeloma sicer velja, da so se cene začimbam zniževale, ko se je na tržišču pojavil presežek ponudbe nad povpraševanjem. Vendar je bila, na primer, cena popra med leti 1400 in 1500 zelo stabilna. Okrog leta 1500 je bila cena za 100 gramov popra v pristanišču v Amsterdamu okrog 2 grama srebra. Ko so poper pripeljali na Dunaj, so kupci zanj plačali 5 gramov srebra. Na Dunaju je v tem obdobju cehovski mojster prejel plačilo v sorazmerju 4 grame srebra na dan. Navaden delavec je zaslužil okrog 1,8 g srebra na dan. Torej je lahko mojstrova žena za moževo dnevno plačilo kupila okrog 80g črnega popra v zrnju. Za primerjavo: 100 kurjih jajc je stalo okrog 5 gramov srebra, 1 kg teletine 3 g srebra, 10 kg žita pa 8 g srebra. (Vir: Global Price and Income History Group and Datafiles of Historical Prices and Wages, University of California, Davis)

Kakšna je cena popra danes? Povprečna neto plača v letu 2014 je bila okrog 1000,00 evrov, torej nekako 45€ na dan. Cena 100g popra je okrog 1,70 evra. Danes bi tako lahko za dnevno plačo kupili 2,64 kg popra.

ČRNI POPER (PIPER NIGRUM)

Domovina popra je Indija, predvsem provinca Malabar. Danes so največje pridelovalke popra Vietnam, Indija, Brazilija, Indonezija in Malezija.

Poprova semena zrastejo v dolgih soplodnicah. Kakor zeleni »smrkli« visijo na koncu vejic poprovega grma. Poper je pravzaprav ovijalka, ki se vzpenja ob drevesih do 10 metrov visoko. Do 30. leta lahko z vsake rastline dvakrat letno nabirajo plodove. Poper vsebuje alkaloid piperin, ki mu da značilen oster okus.



Črni poper iz Trivandruma, Kerala, Indija

Obirajo nezrele, zelene plodove. Na kratko jih prekuhajo v vreli vodi. Toplota prodre skozi celične stene v poper in tako pospeši delovanje rjavih encimov med sušenjem. Zunanja zelena ovojnica se med nekaj dnevnim sušenjem skrči, potemni in naguba v tanko plast. Tako pripravljen poper imenujemo črni poper.

Zeleni poper se prav tako pripravi iz nezrelih semen. Takoj po nabiranju jih vložijo v slano vodo za tri dni in nato hitro posušijo na visoki temperaturi. Zato plodovi ohranijo originalno zeleno barvo.

Beli poper zahteva več dela. Nabirajo se zreli plodovi z rdečo zunanjo ovojnico. Nato jih teden dni namakajo v vodi. Ovojnica se zmehča in odpade. Z mešanjem odstranijo še zadnje dele in potem golo seme posušijo.

To je to. Rdeči poper, čili poper in sečuanski poper pridobivajo z rastlin, ki niso v nikakršnem sorodu s pravim poprom. Tudi njihov ostri okus ne izhaja iz piperina, temveč iz drugih alkaloidov.

DRAG KOT ŽAFRAN

Najdražja začimba je žafran. Njegova cena za 1 gram je okrog 7,00€. Za 100 gramov bi torej plačali 700 evrov. Kar je 412-krat več kot 100 g črnega popra v zrnju. Rastlina žafran (*Crocus sativus*) zraste do 20-30 cm in na njem zacvetijo do štirje cvetovi. Začimba žafran so posušeni cvetni prašniki in pestiči rastline. Za 100g začimbe žafran potrebujemo 15.400

cvetov. Če jih želimo nabrati in posušiti, je potrebno veliko ročnega dela in to je osnova za tako visoko ceno.

Žafran izvira iz Grčije, verjetno iz Krete. Ti so bili prvi, ki so ga gojili za uporabo v medicinske namene in kot barvilo za tkanine. Z njim so trgovali po vsem svetu in tako je po svilnati poti prešel še v Indijo in na Kitajsko. S propadom grške civilizacije je prvič izginil iz evropske zgodovine. V začetku našega štetja so ga indijski Moguli začeli uporabljati tudi kot dodatek k hrani. Do leta 960 so ga gojili Mavri v Španiji. Z njihovim izgonom iz Španije, je v Evropi še drugič utonil v pozabo. Ponovno se je na evropska tla vrnil po križarskih vojnah. Po letu 1420 so ga v nekaterih evropskih deželah tudi posebej obdavčili.

Torej je tudi jasno, da je zato prišel v pregovor »drag kot žafran«.



Cvet žafrana (Crocus sativus), družina perunikovke (Iridaceae).