Paprika: Uma memória picante da Hungria

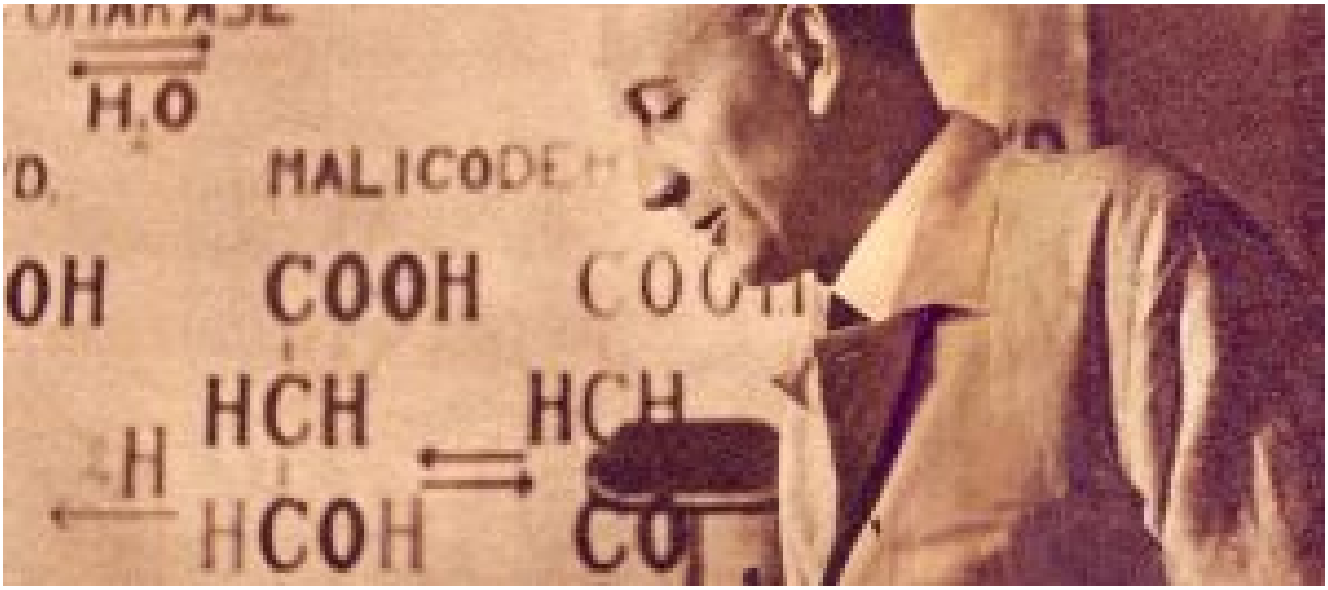
> *É notório e unanimemente aceite que a identidade gastronómica dos húngaros se dá, por meio da paprika, um condimento que foi elevado a símbolo nacional. Na Hungria existem, dois museus dedicados à paprika, estampam-se selos com variedades da paprika, e há, inclusive, um canal de televisão chamado TVPaprika, dedicado a especialidades gastronómicas.*

A paprika (pimento vermelho) é o condimento chave da cozinha húngara, sem a qual não existiria o seu prato mais conhecido, o gulyás (goulash), com o qual a gastronomia magiar é identificada em todo o mundo.

Este tempero também desempenha um papel importante na quadra natalícia, pois acrescenta sabor e cor a dois outros pratos tradicionais da ementa de Natal na Hungria: sopa de peixe e repolho recheado.

A paprika (pimento) existe em muitos países europeus e sob as mais variadas denominações, e muitos deles também produzem paprika, mas em nenhum país existem tantas variedades como na Hungria, nem com tão boa qualidade.

O pimento – que em húngaro se define pela paprika – teve até um papel importante na medicina, quando em 1932 o médico húngaro e vencedor do Prémio Nobel Albert Szent-Györgyi identificou a vitamina C pela primeira vez, extraindo-a de um pimento vermelho.



A paprika é fonte de vitamina C, carotenóides e de capsaicina, o princípio picante da especiaria. A paprika tem assim, propriedades anti-inflamatórias, sendo usada no tratamento de artrites proporcionando o alívio da dor, auxilia no retardo do envelhecimento celular pelas suas propriedades antioxidantes, melhora a circulação sanguínea e traz benefícios cardiovasculares. A capsaicina tem capacidade de aumentar a termogénese do corpo, ou seja, facilita o aumento do consumo energético do corpo e reduz a acumulação de gordura. Pessoas que têm problemas estomacais como gastrite e úlceras não devem abusar da especiaria.

O nome botânico dos pimentos vermelhos usadas para produzir a paprika é Capsicum annuum, uma planta nativa do México, cuja variedade é a mais conhecida e difundida no mundo. Ela deriva do grego kápsa, caixa, cápsula, numa referência ao formato das frutas. Teria sido introduzida na Europa após o regresso de Colombo das Américas, primeiramente na Espanha, sendo os espanhóis os primeiros a produzir paprika como um condimento em pó, a partir da secagem e da moagem da Capsicum.

Foi levada para a Hungria por comerciantes turcos no século XVI e inicialmente foi utilizada apenas para fins ornamentais.

Conta-se que uma dama da aristocracia húngara, chamada Margit Széchy, foi uma das primeiras a decorar o seu jardim com uma planta chamada “pimenta turca vermelha”.

Naquela época, o nome da planta foi designado a partir das suas origens presumidas, tendo sido também chamada de “pimenta indiana”, e de “pimenta pagã”.

O nome paprika, tal como o conhecemos hoje, surgiu no século XVII, como o diminutivo de “papar”, que quer dizer, justamente, “pimenta” nas línguas eslavas dos Balcãs.

A partir de então começou a ser cultivada pelos turcos em Buda, e os pastores que tinham mais contato com eles começaram a temperar as suas refeições com o pó do pimentão moído.

No século XIX ganhou aceitação e fama entre os paladares mais sofisticados da nobreza húngara, e passou a ser cultivada em larga escala e utilizada como ingrediente principal em guisados e pratos com molhos, sopas, em queijos e em peixes, dando-lhes cor, aroma e um sabor característico.

O clima e a distribuição geográfica da Hungria proporcionam condições ideais para o cultivo da paprika.

Os principais produtores estão no sul do país, nas regiões de Szeged e de Kalocsa, cujo clima ensolarado e húmido é bastante propício à produção dos pimentos. A colheita começa em fins de agosto ou no início de setembro e quando ela termina os pimentos são colocados para secar e amadurecer ainda mais.

Alguns produtores costumam adornar as suas casas e as suas lojas com as “pencas” de pimentos, para posteriormente serem processadas. Hoje, grande parte do processo de secagem realiza-se em fornos, pois isso permite uma produção mais eficiente, usando-se também sacos de serapilheira de malha larga, que permitem a passagem de ar, e pendurados em celeiros. Quando ficam bem maduros, parte das sementes e dos talos é removida e os frutos são pulverizados para o fabrico do pó que conhecemos por paprika.

A paprika húngara varia do sabor doce levemente apimentado ao extremamente picante. Ela é feita de pimentos que são colhidos, classificados e misturados para criar diferentes variedades. A sua cor pode variar do laranja ao vermelho brilhante e até do vermelho pálido ao escuro.

O seu sabor e intensidade são determinados pela variedade utilizada e pela quantidade de sementes que são moídas junto, para se obter o produto final.

Existem oito tipos de paprika na Hungria:

Különleges (qualidade especial): vermelho vibrante, com excelente aroma.
Csípősmentes csemege: delicada e suave.
Csemegepaprika: delicada e suave, mas mais picante que a anterior.
Csípős csemege, Pikáns: é ainda mais pungente.

Édesnemes (delicado doce): varia de vermelho claro a escuro; trata-se de uma páprika suave com sabor elaborado.
Félédes (semi-doce): mistura de páprikas suaves e picantes, com pungência média.
Rózsa: possui cor vermelho pálido, com forte aroma, sendo suavemente picante.
Erős (muito picante): varia do vermelho claro ao laranja e é a mais picante das páprikas.

Sendo um símbolo nacional, a Hungria dedicou à páprika dois museus: um em Kalocsa, chamado Magyar Fűszerpaprika Múzeum, e outro em Szeged, denominado Szeged Paprika Múzeum.

A existência desses museus é explicada nessas cidades porque, como já foi referido anteriormente, trata-se das principais cidades da indústria de paprika há mais de um século.

O museu de Szeged compartilha o seu edifício com a indústria Pick Szalámi. Lá os visitantes podem provar variedades de salame e levar um pouco de paprika como recordação.

Além desses museus existe também uma fábrica chamada Paprika Molnár, na cidade de Roszke, que promove visitas guiadas às suas instalações. Lá, os visitantes, além de receberem uma amostra de páprika, podem provar “chips” de pimentão, que fazem enorme sucesso entre as crianças.

Entre os pratos húngaros que levam paprika como um de seus ingredientes, encontra-se o töltött paprika (pimento recheado), e a galuska com paprika (massa caseira com carne e molho de paprika).

Fontes:

Texto livremente escrito e adaptado com base em:

Palestra de Marilena Vincentim – curso de extensão de língua e cultura húngara do curso de extensão da USP

Marcelo Nagy: https://www.lavanguardia.com/ocio/20181225/453763418410/paprika-el-pimenton-que-da-sabor-a-la-gastronomia-hungara.html

Créditos de imagem:

https://www.thehungarianpaprika.hu/