

Zabójcze pomidory!

5 listopada 2022

Chyba każdy zna kogoś kto nienawidzi pomidorów. Ale ten strach lub niechęć do pomidorów nie jest niczym nowym. Stosowany w pizzy, makaronach, a nawet gazpacho, wszechobecny pomidor kojarzy się z kuchnią włoską i śródziemnomorską. Ale kiedy pomidory po raz pierwszy pojawiły się w Europie w XVI wieku, wywołały strach i odrazę.



Pomidory powstały w południowoamerykańskich Andach, gdzie istniały jako mała dzika roślina. W tamtym czasie niewiele przypominały te, które znamy i kochamy dzisiaj: były bliższe pomidorom koktajlowym o żółtawym kolorze i o wiele mniej słodkim. Historycy nie wiedzą dokładnie, kiedy pomidory trafiły do Europy. Po splądrowaniu Ameryki Południowej hiszpańscy konkwistadorzy starannie odnotowali ilość złota i srebra, które dotarły do Sewilli, ale nie ma wzmianki o nasionach pomidorów.

Historycy uważają, że pojawiły się one w czasach Hermana Corteza. Angielska nazwa „tomato” pochodzi od azteckiego słowa „tomatl”, oznaczającego „okrągły owoc”. Kiedy pomidory pojawiły się po raz pierwszy w Europie, uważano je za egzotyczne rośliny ozdobne. Nazywano je również

śmiercionośnymi, częściowo dzięki włoskiemu zielarzowi Pietro Andrae Mattioli, który w 1544 r. nazwał je „złotym jabłkiem” w pierwszej pisemnej wzmiance. Dało to początek biblijnym skojarzeniom pomidora jako niebezpiecznego źródła pokusy, która utrzymywała się przez kilka dziesięcioleci.

Dopiero w XVII wieku Europejczycy zaczęli jeść pomidory, zwłaszcza w hiszpańskiej Andaluzji, gdzie gotowano je w stylu azteckim z masłem i chili. Włosi początkowo nie byli pod wrażeniem pomidorów. Nie wiedzieli, którą część pomidora zjeść i dlatego długo pozostały niepopularne i nie były spożywane we Włoszech.

W XVIII wieku pomidory zyskały reputację trujących owoców, do tego stopnia, że zaczęto je nazywać zatrutymi jabłkami. Zamożni Europejczycy mieli zwyczaj jedzenia z cyny wykonanej z dużą zawartością ołowiu. Ponieważ pomidory są bardzo kwaśne, po umieszczeniu ich na tych naczyniach owoce wypłukiwały ołów z talerza, co prowadziło do wielu zgonów w wyniku zatrucia ołowiem.

Kiedy po raz pierwszy jedzono je we Włoszech, robili to tylko najodważniejsi, a najwcześniejszy przepis na sos pomidorowy został opublikowany w 1694 roku. Pomidory były idealnym pożywieniem dla ubogich, ponieważ były łatwe do uprawy i przechowywania. W połowie XVIII wieku pomidory były szeroko stosowane jako żywność, a w XIX wieku dodawano je do makaronu i hiszpańskiego gazpacho, po czym podbiły resztę świata.

Zdjęcie: [Alexas_Fotos](#) (CC0)

Źródło: [InneMedium.pl](#)