

Pippurinhimo aiheutti löytöretket!

Julkaistu 06.02.2015 12:00. Päivitetty 09.06.2016 12:49. YLE

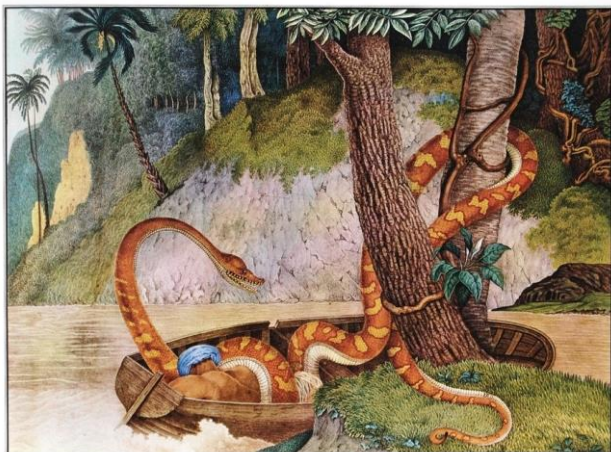


Kuva: Wikimedia / Miansari66

[Kaisa Pulakka Raili Tuikka](#)

Lähimarketin maustehyllystä löytyy mustapippuria, valkopippuria, viherpippuria, rosepippuria, maustepippuria, kardemummaa, neilikkaa, kanelia, inkivääriä, jeeraa, chimchurria, piripiriä... Mausteet ovat nykyään käden ulottuvilla ja jokaisen saatavilla. On vaikea kuvitella, kuinka suuri vaikutus niillä on ollut historian kulkuun.

Keskiajan eurooppalaiset rakastivat mausteita! Keskiajan resepteissä ruoka-aineet lähes hukutetaan pippuriin, sahramiin, kaneliin, inkivääriin, neilikkaan ja muskottipähkinään. Mausteet kulkivat Eurooppaan arabikauppiaiden matkassa. Läpikulkupaikkana toimi Venetsia, jonka loisto perustui maustekaupan mukanaan tuomiin rikkauksiin.



Kuva: Wikimedia / Aloys Zötl

Karmeita tarinoita

Arabit eivät halunneet eurooppalaisten sotkeutuvan maustekauppaan Kaukoidässä. He sepittivät mausteiden alkuperästä uskomattomia ja eksoottisia tarinoita, joiden tarkoituksena oli pelotella eurooppalaisia. Lisäksi tarinoiden avulla saatiin mausteiden hinta pysymään pilvissä.

Pippurin kallista!

Pippuri oli mausteista yleisin, mutta silti se oli erittäin kallista. Sitä käytettiin maksuvälineenä ja esimerkiksi Englantiin, Ranskaan ja Saksaan perustettiin erityisiä pippurikiltoja. Hollannissa käytetään edelleen sanontaa pepprduur, pippurin kallista, kun taas Saksassa rikkaita kutsuttiin pippurisäkeiksi.

Mausteet olivat pitkään keskiajan jälkeenkin helppo keino osoittaa varallisuutensa vieraille. Tästä kertovat myös toinen toistaan upeammat pippurisirottimet. Pippuri tarjottiin ruokapöydässä kullan ja jalokivien peittämistä astioista, jotka olivat kuin pienoisseistoksia.

Niin pitkälle kuin pippuri kasvaa

1400-luvun loppupuolelle tultaessa arabien ja venetsialaisten valta-asema maustekauppiaina alkoi kyllästyttää eurooppalaisia hallitsijoita. Oli ikävää katsoa sivusta, kun rikkaudet virtasivat muiden taskuihin. Hallitsijat halusivat löytää omat ja uudet reitit mausteiden kuljettamiseen Intiasta. Ensimmäisenä matkaan lähti portugalilainen [Bartholomeu Dias](#).

Dias löysi meritien Afrikan *Hyväntoivonniemen* kautta Intian valtamerelle asti. Nyt eurooppalaiset uskoivat meritien johtavan Intiaan saakka ja maustekaupan herruus alkoi tuntua yhä mahdollisemmalta tavoitteelta.



Kuva: Wikimedia / BRAUN AND HOGENBERG

Ei sujunut kuin Stömsössä...

Vuonna 1491 [Kristoffer Kolumbus](#) sai viimein vakuutettua Portugalin hallitsijat siitä, että lyhin reitti Intian mausteiden luo löytyy purjehtimalla länteen. Kolumbuksen suunnitelmat eivät sujuneetkaan ihan kuin **Stömsössä**. Länteen purjehtimalla ei löytynyt uutta reittiä Aasian mausteiden luo, mutta uudet mantereet tarjosivat uusia makuja. Maustehyllyä rikastamaan saatiin esimerkiksi chili ja kaakao.

Mausteiden ja Kristuksen tähden!

Intiaan päästiin meriteitse viimein portugalilaisen [Vasco da Gaman](#) johdolla vuonna 1501. Ensin portugalilaiset valloittivat kanelin kotimaan *Ceylonin* (nykyinen Sri Lanka) ja etenivät sieltä Itä-Intian saaristoon saakka. Sieltä löytyivät kuuluisat maustesaaret *Molukit*, josta ovat kotoisin mm. muskottipähkinä ja neilikka.

Kun Vasco da Gama saapui Intiaan **Calicutin** kaupunkiin, kysyivät espanjantaitoiset arabikauppiat, minkä takia hän oli lähtenyt matkaan. Vasco da Gama huudahti: ”Mausteiden ja Kristuksen tähden!”

Uusi keittiömuoti vähentää mausteiden käyttöä



Kuva: Wikimedia: Francisco Manuel Blanco (O.S.A.)

Löytöretkien jälkeen maustekauppa alkoi siirtyä arabeilta eurooppalaisten omiin käsiin. Pippurin hinta halpeni ja mausteet arkipäiväistyivät. 1651 oli ilmestynyt [Francois Pierre de la Varennen](#) kirja *La Cuisiner Francois*, joka uudisti käsityksen ruuanlaitosta. Ruokia ei enää upotettu voimakkaisiin mausteisiin, vaan mausteet korvattiin paikallisilla yrteillä. Syntyi käsite ”*Ranskalainen keittiö*”, jota alettiin ihailla muuallakin Euroopassa, etenkin 1800-luvulla.

Keskiajan eurooppalaiselle yläluokalle tutut mausteet neilikka, kaneli, inkivääri ovat muuttuneet eksoottisiksi makumatkoiksi Aasian keittiöihin. Pippuri on kuitenkin säilyttänyt suosionsa. Suolan kanssa se lienee mauste, joka löytyy melkein jokaisesta keittiöstä!

Kerro artikkelista vähintään viisi mieleesi jäänyttä asiaa omin sanoin.

Kerro omista lempimausteistasi.

Nimi: