

Kabai „Török” Kápia



Mint már több írásomban említettem, kapok különféle magokat, jellemzően paprika és paradicsom fajtákból kipróbálásra. Önzetlenül, szívesen adják, érződik a büszkeség a növényük iránt és végre megmutathatják, milyen „kincsük” is van.

Ez a paprikafajta pont nem így került hozzám, hanem kollégám szeretett volna magának ebből palántát és nálam neveltünk belőle, valamint – ha már itt volt – én is kipróbáltam. Majd egy év múlva mondja, hogy úgy kapta a magot, hogy ez a fajta, „már a török idők óta” itt van Kabán!

Micsoda?? ...hát persze, persze!

Ezek voltak az első gondolataim, de azon vettem észre magam, hogy bogarat ültetett a fülembé. Végig ezen gondolkodtam, míg estére gép elé kerültem és próbáltam hiányos tudásomat kompenzálni, utána járni néhány bennem kavargó kérdésnek.

Úgy „jött” a mag, hogy Kápia paprika. Semmi extra, talán nincs olyan vetőmagos cég, aki ne kínálna Kápia paprikát, mi ebben a különös? Bevallom, eddig azt sem tudtam, hogy a Kápia „valódi” fajta, vagy hibrid?

Eredetét megvizsgálva, ez egy nagyon ősi fajta! Európában alapvetően két tájegység tekinti sajátjának: Olaszország déli területei és Dél-Kelet Európa, beleértve Törökországot is.

Kezdjük az előbbivel.

Az olaszok szerint ez saját paprika fajtájuk. Hívják Kapia, vagy Capia paprikának, esetleg Pepper Belcantonak, de nagyon elterjedt a Corno di Toro Chili, azaz “bikaszarv” paprika elnevezés is.

Valami lehet az olasz eredetben, hiszen az Egyesült Államokban egyszerűen olasz édes paprika, olasz sütőpaprika vagy piros sütőpaprika, azaz Red Roaster, esetleg Bull’s Horn néven ismert. Etimológiai „ökölszabály”, hogy az első, legrégebbi neve valaminek, a származási helyére utal. Itt eléggé összecsengenek a nevek, azt hiszem.

1550-re - egyes olasz források szerint a portugál, más források szerint a spanyol kereskedők - terjesztették el Európa ezen részein az Újvilágból érkezett paprikát, de az első olasz receptemlítés 1800-ból való.



A török vonal.

Az első, amit találunk: „feltételezhető, hogy keletről, egész pontosan a törököktől érkezett először paprika az ország területére, innen eredhetnek olyan korai elnevezései, mint például a törökbors vagy a tatárkabors.” thehungarianpaprika.hu

A paprika az oszmán és a hagyományos török konyha egyik nélkülözhetetlen terméke, a paradicsommal, padlizsánnal stb. egyetemben.

Minket elsősorban a Kápia paprika érdekel, nézzük, hogyan állnak velük a keletiek.

Törökül a Kapya Biber - Kápia paprikát, és a Kirmizi Biber - Piros paprikát jelent. Ez azért fontos, mert „a török kultúrában a piros paprika alatt, gyakorlatilag Kapia paprikát értenek.” *tarlasera.com*

Az, hogy mennyire fontos zöldség ez náluk, mi sem mutatja jobban, minthogy „a Kapia paprika Törökország teljes paprikatermelésének mintegy 40 százalékát teszi ki” *tarlasera.com*

Körülbelül, mint nálunk a TV paprika. Közkedvelt, mondhatni mindennapos zöldség.

„Hazánkba legnagyobb valószínűség szerint török közvetítéssel került a XVI. század elején. Elnevezése a „török bors” is ezt igazolhatja! ahol a paprikát „vörös török bors” néven említik. A paprika hazai elterjedése majd termesztése a XVIII. században, a török hódoltság elől ide menekülő bolgárkertészek tevékenysége által honosodott meg. MÓD és SZALVA, az ide vonatkozó kutatásaikban leírják, hogy a Szentés és környékére letelepedett bolgárok beilleszkedve a magyar hagyományokba, később együtt hozták létre egy új zöldségkertészeti rendszert, az ún. bolgárkertészetet, melynek legnagyobb eredménye a hazai étkezési paprika nemesítése és termesztése lett”. *A paprikafajok eredete: Dr. Lantos Ferenc*



A bolgár rendszerű kertészeti telep elrendezése az öntözőcsatornákkal (Czibulya, 1987.)

Ez könnyen előfordulhat, de azért 1541-1699-ig tartóan itt (Magyarországon) vendégeskedtek a Törökök, fűszerként hozták is magukkal a paprikát, valamint telepítettek is be lakosságot bőven: Ráczokat, Bosnyákokat, Szerbeket stb. Arról már nem is beszélve, hogy a ruméliai török sereg legénységét nagyrészt balkáni délszláv lakosság tette ki. Tehát én is szinte biztosra veszem, hogy ebből az irányból került hozzánk a paprika, szinte egyidőben az olasz vonallal.

Van még egy érdekesség, ami összecseng mindennel, egy amerikai kutatás. A Proceedings of the National Academy of Sciences (USA) ban jelent meg, 2021. augusztus 24-én. Címe: A paprika (*Capsicum* spp.) globális elterjedésének története.

Ami ebből engem megragadott és kapcsolódik a témához, hogy idézem: „genetikai sokféleség új központjait azonosítottak Kelet-Európában, Afrikában és Délkelet-Ázsiában, és

azonosították azokat a különböző kereskedelmi útvonalakat, amelyek lehetővé tették az édespaprika és a chili paprika elterjedését és diverzifikációját ezekben a régiókban.”

Még egy érdekességet engedjenek meg, ugyanebben a cikkben olvasható, hogy nem egyenletesen oszlanak el a régiók között a csípős-édes fajták, ami arra utal, hogy a kulturális tényezők fontos, elsődleges befolyást gyakoroltak a paprika változatok elterjedésére. Tehát nem véletlen, hogy Észak-Kelet Indiában, közelebbről, Asszám, Nágaföld, Manipur, Banglades környékén pedig a Bhut Jolokia és annak változatai alakultak és terjedtek el, nyilván kulturális különbségek miatt. Az a konyha, az extrém mennyiségű fűszerrel, mint gyógynövénnyel kompenzálhatott egyéb, pl. higiéniai és egészségügyi problémákat, míg felénk mint gasztronómiai alapanyag, az enyhébb változatok ragadtak meg.

Végezetül, a különféle forrásokat összevetve, nem zárható ki, hogy akár igaz is lehet az állítás, miszerint a „török idők” óta jelen van itt ez a fajta, de teljes bizonyossággal természetesen nem állítható. Talán nem hiábavaló arra rámutatni, hogy a kézen-közön hozzám került magok tulajdonosai nem történészek, agrármérnökök, néprajzkutatók, vagy „cybergyerek” voltak. Akkor honnan is tudhatnának arról, hogy amit állítanak, az nem is annyira lehetetlen?

Ha így történt, ha nem, a sztori mindenképpen jó!



Alaktani jellemzés
Kabai gyűjtött paprika III.
„Kabai Török Kápia”

Nemzettség: Capsicum

Faj: annuum

Fajta:

Változat: Piros

Termesztés helye:

4183 Kaba

Erősen kötött vályogtalaj

Északi szélesség: 47° 21'

Magasság a Balti felett: 88,70 m

Szaporítóanyag beszerzési hely: Hajdú-Bihar, Kaba

Mag



- felülete sima, lapított vese alakú,
- színe világossárga,
- mérete kb. 5 mm.

Csíranövény/palánta



-sziklevel nyélrefutó, lándzsás, hegyes, széle ép, tagolatlan, enyhén felfelé álló.

Hajtásrendszer

Determinált, felálló, fásodó szárú.

A szár színe zöld, a nóduszok környékén kissé lilás. Enyhén szőrözött.

Hengeres, vékony, hosszirányú bordával.

Térállása alacsony, közép magas.

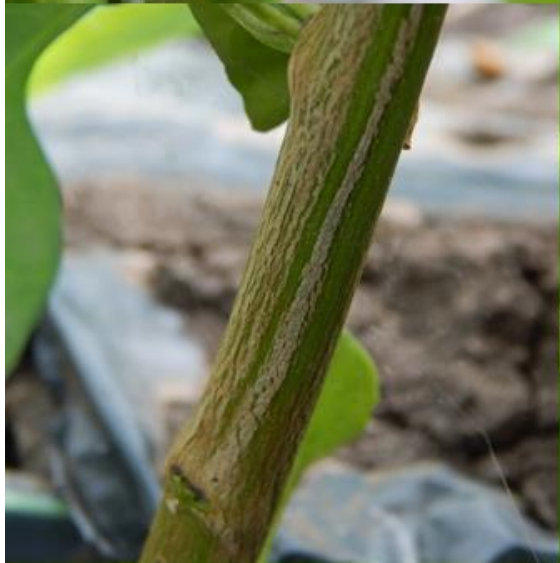
A vegetatív növekedés során hozott levélnóduszok száma: 11

A szár nóduszaiból hajtások törnek elő.

Ágrendszere legyezőszerű. Villás elágazású (dichotonikus), az elágazások egymáshoz viszonyított divergencia szöge 90° .

2x2 elágazásig egyenértékű tovább nőző ágak fejlődnek, majd a további elágazásokban egy egyenértékű, tovább nőző fő ág és egy korlátozottan, gyengébben továbbnövő és csökevényesedésre hajlamos ág fejlődik. A csökevényes ágvonalon a hajtás gyakran bogban végződik.

A tovább nőző ágakon bog spontán előfordulhat.



Virág

Kétivarú. Bókoló állású.

Virágok száma náduszonként 1 darab.

Csészelevelek száma öt-hat, melyek egymással összeforrtak.

Öt-hat szíromlevelei fehérek, tövénél összeforrtak, a vackon egyetlen kört alkotnak.

Elrendezésük sugaras, aktinomorf.

Porzók száma öt-hat, mely töben összeforrt a szíromlevéllel.

Porzósál hossza 6 mm.

Portok színe lila, mérete 4 mm x 1 mm.

A porzósálak tövénél mézfejtő található.

A termő három-, vagy négyosztatú, felső állású, mely bibeszálban és bibepárnában végződik.

A bibeszál hossza 5 mm.

Virágképlete:

***K₍₅₎ [C₍₅₎ A₅] G₍₃₎**

vagy

***K₍₆₎ [C₍₆₎ A₆] G₍₃₎**





Levél

Lomblevél. Levélalap függeléke nincs.

Levélnyél félhengeres, három, hosszanti félhengeres bordával a felső, nem hengeres oldalon.

Levéllemez tagolatlan, a levélszél ép.

A levéllemez válla aszimmetrikus, nyélbe keskenyedő.

A levéllemez kihegyezett, hegyes.

Keresztben átellenes, majd szórt, spirális levélállású

Levélfonáki fő ér környezete enyhén szőrözött.



Termés



Lefelé álló.

Szarv alakú, vagy háromszög alakú, felfűjt bogyótermés, kápiákra jellemző lapítottsággal.

Zöldből pirosra érik. Hossza 18-25 cm, átmérője 5-7 cm. Súlya 10-15 dkg, de előfordulhat ettől nagyobb termés is.

Jellemzően két osztatú, de előfordul három, esetenként négy osztat is.

A termésfal vastagsága 4-5 mm.

Rekeszfal kb. 1,5x5 mm-es, végigfutó, rajta szórtan magok találhatóak.

A központi oszlop kb. 20-30 mm magas, magokkal fedett.

Termésalap sima, a csésze zárt. Kocsánybemélyedése nagy, 8-10 mm.

Bogyó felülete fényes, sima.

Terméscsúcs hegyes, de előfordul a bibepontnál behúzott alak is.

Édes, kifejezetten jó ízű, cukortartalma 6%.



Alaktani jellemzők „DUS” táblázata

„Kabai Török Kápia”

	Jellemzők	Értékhatárok	Értékelés ¹	Értékelés ²
1.	A csíranövény hipokotil antocianid színezete	1 - 9	1	nincs
2.	Növekedése	1 - 3	1	fölfelé álló
3.	A szár hossza	3 - 7	3	rövid, 14-18 cm
4.	Bogok kialakulása a felső részen	1 - 9	5	jellemző
5.	Internóduszok száma az első virág és a bog között	1 - 3	3	több mint három
6.	Internóduszok hossza	1 - 9	5	közepes
7.	A nóduszok antocianinos elszíneződése	1 - 9	3	igen
8.	A nóduszok antocianinos elszíneződésének mértéke	1 - 9	3	gyengén
9.	A nóduszok szőrözöttsége	1 - 9	3	gyengén
10.	Növénymagasság	1 - 9	3-5	alacsony/közepes
11.	Levéllemez hossza	1 - 9	5	közepes (10 cm)
12.	Levéllemez szélessége	1 - 7	5	közepes (5-6 cm)
13.	Levél zöldesség	1 - 9	5	középzöld
14.	Levél forma	1 - 3	1	lándzsás
15.	Levélszél hullámosodása	1 - 7	2	nincs, vagy enyhe
16.	Levéllemez hólyagosodása	1 - 9	1	nem
17.	Levéllemez keresztmetszeti profilja	1 - 9	3	közepesen konkáv
18.	Levél fényesség	1 - 9	3	enyhén fényes
19.	Kocsány állása	1 - 3	1 – 2	felálló, közepesen felálló
20.	Portok antocianin színezettsége	1 - 9	9	igen
21.	A termés éretlen színe	1 - 4	3	zöld
22.	Színárnyalata	1 - 9	5	középzöld
23.	A termés antocianin elszíneződése	1 - 9	1	nem
24.	A termés állása	1 - 3	3	csüngő
25.	A termés hossza	1 - 9	7	hosszú (18-24 cm)
26.	A termés átmérője	1 - 9	5	közepes 5-7 cm
27.	A termés méret aránya hossz/átmérő	1 - 9	7	nagyon nagy (3,5-4)
28.	A termés hosszmetszete	1 - 9	9	szarv alakú
29.	A termés keresztmetszete a központi oszlopnál (placenta)	1 - 3	1-2	elliptikus - szögletes
30.	A termésváll gyűrődöttsége	1 - 9	1-3	nem, vagy enyhén
31.	A termés gyűrődöttsége, a váll nélkül	1 - 9	1	nem
32.	A termés felülete	1 - 3	1	sima

33.	A termés színe éretten	1 - 5	3	piros
34.	A termés színárnyalata éretten	3 - 7	7	sötétpiros
35.	A termés fényessége	1 - 9	5	közepesen
36.	Kocsánybemélyedés	1 - 9	9	igen
37.	Kocsány bemélyedés mértéke	1 - 9	7	mély, 8-10 mm
38.	A termés csúcs alakja	1 - 5	2	közepesen hegyes
39.	Hosszanti, rekeszfali barázdák	1 - 7	3	sekély
40.	Osztatok száma	1 - 5	2-4	2 vagy több osztatú
41.	A termés húsvastagsága	1 - 9	5	4-5 mm
42.	Kocsány hossza	1 - 9	5	hosszú, 40-45 mm
43.	Kocsány vastagsága	1 - 9	5	6-8 mm
44.	Csészelevelek	1 - 2	2	zárt
45.	Csípősség	1 - 9	1	nem csípős
46.	Virágzás koraisága	3 - 7	5	középkorai
47.	Termés koraisága	1 - 9	5	középkorai

A növény rezisztenciáját célzó kérdésekre vizsgálatok nélkül nem tudok válaszolni, a „termesztési tapasztalatok” részben érintem a betegségekkel szembeni észrevételeket.

Diczkó László Kaba, 2022 augusztus