

GAZDASÁG, TÖRTÉNELEM
ÉS POLITIKA
A SELYEMÚT MENTÉN

Szerkesztette: Kósa Gábor

Budapest: ELTE BTK Kínai Tanszék

2024

A KÖTET MEGJELENÉSÉT A MAGYAR NEMZETI BANK TÁMOGATTA



A borítón: Marco Polo karavánja az 1375-ös *Katalán Atlaszban* (fől. 5.)

Borítóterv: Steigler Anett

Műszaki szerkesztés: Terjék Edina

© A Szerzők

ISBN 978-963-489-752-1

Szerkesztette: Kósa Gábor

TARTALOMJEGYZÉK

A Szerkesztő előszava.....	5
HORVÁTH LEVENTE: A világgazdaság fejlődése a Selyemút mentén.....	7
HOPPÁL KRISZTINA: Az ókori Selyemút és a globális gazdaság eszméje, avagy a Római Birodalom és Kína kapcsolata a tények tükrében	35
FELFÖLDI SZABOLCS: Selyemkereskedelem a régi Selyemúton – Makro- és mikrotörténelmi léptékek –.....	65
ZIMONYI ISTVÁN: A kereskedelmi utak átrendeződésének hatása Kelet-Európa etnikai és politikai alakulatainak formálódására – A Selyemút északi ágának kiépülése	101
POLGÁR SZABOLCS: A Keletrómai (Bizánci) Birodalom, a steppe és a Selyemút: kereskedelmi kapcsolatok a 6–9. században	139
SÁRKÖZY MIKLÓS: Pénzgazdálkodás, kereskedelem, urbanizáció a középkori iszlám világ keleti felében – Hürāsān virágkora az iráni Selyemúton a 7–12. században	173
KÓSA GÁBOR: Szogd kereskedők a középkori Kínában.....	217
PARTI GÁBOR: A Fűszer-szigetek a tengeri Selyemúton: A szegfűszeg és a szerecsendió korai kereskedelme.....	269
PÉTI MÁRTON, MOZGA GÁBOR ÉS VARA BÁLINT: Tényező-e az Új Selyemút? – Az Új Selyemút gazdasági kezdeményezés néhány óvilági kis állam fejlesztési és biztonsági politikájának tükrében	329
VASA LÁSZLÓ: Kína szerepe Közép-Ázsia gazdasági integrációs folyamataiban.....	385
Angol absztraktok	421
Index	427

A FŰSZER-SZIGETEK A TENGERI SELYEMÚTON: A SZEGFŰSZEG ÉS A SZERECSENDIÓ KORAI KERESKEDELME

PARTI GÁBOR¹

The Hong Kong Polytechnic University

1. Bevezetés

Jelen tanulmány a szegfűszeg, a szerecsendió és a szerecsendió-virág premodern kereskedelmét igyekszik bemutatni, elhelyezve azt a tengeri Selyemút történeti kontextusában. A három anyag kereskedelmét terjedésük útján vizsgálom, elsősorban a gazdaságukban érintett felek írott anyagaira támaszkodva. A fűszerek esetében releváns szövegek többek között orvosi és farmakognóziái munkák, földrajzi és gazdaságföldrajzi írások, valamint utazók és kereskedők feljegyzései. Munkám során európai, valamint klaszszikus arab és kínai forrásokra koncentrálok. A fűszerek kultúrtörténetének feldolgozásakor különös tekintettel leszek a legkorábbi írásos említésekre, azok kontextusaira, és azokra a középkori forrásokra is, amelyek a tengeri Selyemút fejlődése tekintetében kritikus időszakokban születtek.

A fűszerekről szóló korabeli ismereteken kívül neveiket is megvizsgálom, mivel a különböző nyelvekben meglévő szavak és az azok mögött meghúzódó etimológiai információk az anyagok terjedésének útjára és mikéntjére is rávilágíthatnak. Szótörténeti szempontból részletesen a magyar, angol, arab és kínai neveket igyekszem megmagyarázni, kitérve egyéb kapcsolódó vagy különösen érdekes esetekre is. Végül, a két fűszer neveinek mai kiterjedését áttekintve, megpróbálom térképre vinni korai szétterjedésüket. Röviden tehát, a botanikai és földrajzi realitásokat szem előtt tartva, a történelmi eseményeket értelmezve és a nyelvi bizonyítékokat áttekintve szeretném e fűszerek hosszú útját bemutatni.

¹ Email: gabor.parti@connect.polyu.hk.

Manapság mind a szegfűszeg, mind a szerecsendió globálisan ismert fűszer és bár mindkettő terjedése az ókorig visszakövethető, különösen említésre méltó az a tény, hogy egészen a 18. század második feléig mindkét fűszer csak az indonéz szigetvilág egy távoli szegletében termett. A többi fűszernövény elérhetőségéhez képest ez a két növényi anyag volt a korai fűszerkereskedelem logisztikailag legtávolabbi árucikke, ennek ellenére mind a szegfűszeg, mind a szerecsendió és „virága” felkapott árucikk volt – főleg a késő középkorban – és Európától Ázsiáig máig népszerű aromatikum.

A szegfűszeg és a szerecsendió kezdetben a helyi ausztronéz kereskedelmi útvonalak évezredes árucikke volt, majd a regionális kereskedelem áramlatain fokozatosan terjedve lett ismert. Különleges illata és aromája, valamint vélt és valós gyógyhatásai révén a két fűszer hamar a Fűszer-szigetek (Maluku-szigetek) legkeresettebb természeti kincsévé vált, és beszerzésére az Óvilág különböző civilizációi fektettek energiát. Ezenfelül, a fűszerkereskedelem a premodern gazdaság egyik jól jövedelmező motorja is volt, és a bőséges anyagi haszon reményében az érdekelt közösségek és államok közül többen is bizonyos áruk, s kimondottan e két földrajzilag kezdetől izolált árucikk kontrolljára, monopóliumára tettek kísérleteket. A szegfűszeg és a szerecsendió utáni vágy miatt Arábiától Kínáig hajók sora indult útnak, hogy az indiai és délkelet-ázsiai kikötők fűszerpiacait felkeressék, és tengerjáró hajóik raktereit megtöltsék. Végül az eredetileg főleg borsért és fahéjért Keletre induló európai felfedezőutak is a Fűszer-szigetekért folyó versenyben érték el tetőpontjukat. Az európai tengeri hatalmak közt itt javában zajló rivalizálás alapjaiban rengette meg a régió történelmét. Az európai „fűszer-verseny” a globális gazdaságtörténet egyik meghatározó korszaka (kb. késő 15–17. sz.); szorosan ide kapcsolódik az első nyílt részvénytársaságok megalapítása,² az első értéktőzsde megnyitása,³ és a kelet-indiai társaságokból kialakuló gyarmatbirodalmak kiépülése is.

A továbbiakban rövid áttekintést nyújtok a tengeri Selyemútról (2), majd rátérek a fűszerek és a fűszerkereskedelem témájára (3), végül részletesen bemutatom a szegfűszeget (4) és a szerecsendőt és szerecsendió-virágot (5): a rövid fitogeográfiai (növényföldrajzi) ismertető után mindkét esetben megvizsgálom az adott növény kultúrtörténetét és elnevezéseit.

Az idegen szavak tudományos átírásakor a szakirodalomban általánosan használt konvenciókat követem: arab, perzsa, héber: Brill; kínai: *pinyin*;

² A Holland Kelet-indiai Társaság (Vereenigde Oostindische Compagnie, VOC) hivatalosan 1602-ben lett megalapítva és több rivalizáló németalföldi társaságot egyesített; a vállalatra ma a történelem egyik első részvénytársaságként tekintünk (Ferguson 2008: 128–136).

³ A Holland Kelet-indiai Társaság részvényeinek adás-vételére 1611-ben Amszterdamban nyílt az első értéktőzsde, történetét egy közgazdász-történész tollából lásd: Petram 2014.

szanszkrit: IAST; egyéb nyelveknél a forrásban használt alakokat adom meg. Kivételt képeznek a magyarban jól ismert tulajdonnevek, például Ramszesz, Kairó, Sziám. Az etimológiai értekezéseknél a szavakat dőlttel szedem, tehát például bors, amikor a fűszerről írok, de *bors*, amikor a 'bors' jelentésben álló magyar szóról van szó. Néhány helyen a kínai szavak írásjegyeinek szó szerinti jelentéseit is megadom, ezeket szögletes zárójelbe teszem: pl. *hújiāo* 胡椒 [barbár-bors] 'bors'.

2. A tengeri Selyemút

2.1. Kutatási megközelítések

Történettudományi szempontból a tengeri Selyemút kifejezés alapvetően a premodern indiai-óceáni és csendes-óceáni világot összekapcsoló kereskedelmi útvonalak és kulturális kölcsönhatások rendszereire utal, ideértve az Arábiát, Kelet-Afrikát és Indiát összekötő indiai-óceáni kereskedelmi hálót, valamint a dél-kínai partokat Délkelet-Ázsiával összekötő hálózatokat is. Tágabb értelemben a fogalom a Kelet és Nyugat közötti történelmi – főként tengereken zajló – gazdasági és kulturális kapcsolatok egész kérdéskörére utal, beleértve a Mediterráneum térségét és azt az Indiai-óceánnal összekötő közel-keleti régiót is.

A szárazföldi Selyemúttal egyetemben,⁴ ez az óriási, kelet-nyugati irányú tengeri kereskedelmi és kulturális komplexum nemcsak különféle civilizációk egymással való kölcsönhatásainak, egymásra ható befolyásainak volt a színtere, de egyben az egész globalizált világ kialakulásának egyik fontos helyszíne is volt.⁵ Ebből kifolyólag vizsgálhatunk globális folyamatokat (pl. a buddhizmus vagy az iszlám terjedése), regionális csomópontokat (pl. kínai kikötők szerepe a dél-kínai-tengeri kereskedelemben), vagy éppen lokális helyszíneket is (pl. egy hajóroncs rakományának a vizsgálata); ez a tagolás jól észrevehető a tengeri Selyemutat tárgyaló frissebb publikációkban is.⁶

A nagy térbeli kiterjedés voltán a témában érdekeltek általában egy vagy két adott régióhoz, nyelvhez, kultúrához, valláshoz, esetleg tárgyi emlékekhez kapcsolódóan, korszakonként vizsgálják a tengereken áthidaló emberi aktivitást. Ily módon, viszonylag jól körülhatárolható kutatási területek ala-

⁴ A Selyemutak rövid összefoglalásához lásd Felföldi 2009.

⁵ Az indiai-óceáni világ átfogó történetét Philippe Beaujard dolgozta fel egy monumentális műben, lásd Beaujard 2019.

⁶ Lásd pl.: Billé *et al.* 2022.

kultak ki a rendelkezésre álló írott források és régészeti leletek nyomán. Gazdaságtörténeti szempontból ilyen többek között az ókori római-indiai kereskedelem,⁷ a középkori arab/muszlim hajózás az Indiai-óceánon,⁸ az ókori és középkori dél-indiai birodalmak befolyása Délkelet-Ázsiára, különösen a Cōla⁹ expedíciók,¹⁰ a Maláj-félsziget közvetítő szerepe a tengeri Selyemút mentén,¹¹ az európai gyarmatosítás előtti indonéz szigetvilág kereskedelmi körei,¹² a császárkori Kína hűbér-kereskedelmi rendszere, különösen a Sòng-
 宋 (960–1279) és Yuán-dinasztiák 元 (1271–1368) alatt,¹³ és még sorolhatnánk. Mindegyik említett témakör terjedelmes szakirodalommal rendelkezik és a bölcsészettudományok szinten minden ága hozzásegített minket az itt működő tengeri kereskedelem alapos megismeréséhez és megértéséhez, legyen az a történetírás, régészet, nyelvészet, vallástudomány, művészettörténet vagy néprajz.

A fentiek közül kiemelendő két témakör mint a manapság vitathatatlanul legnépszerűbb területek. Az egyik az ókori indiai-óceáni kereskedelem vizsgálata Rómával a fókuszban klasszikus latin és görög források mentén, a másik pedig a keleti térség Kína-centrikus vizsgálata, amely a kínai kikötővárosok és az adott időszaknak megfelelő hatalmi háttér szerepét elemzi a regionális, kelet- és délkelet-ázsiai tengeri kereskedelemben, elsősorban kínai forrásokra támaszkodva. E második témakör kezdetei a modern történetírásban részben Wang Gungwu 1958-as tanulmányában keresendők, és a tanulmány címe után sokszor a „*Nanhai* kereskedelem”¹⁴ kifejezés is megjelenik. A két témakör valamelyest a Selyemutak klasszikus korszakának két „végpontját” is reprezentálja.

Véleményem szerint a fentiekből kitűnik, hogy a témakör két nagy részre osztható: az Arábia környékét, Kelet-Afrikát, a perzsa partokat és Indiát érintő nyugati kereskedelmi körre, valamint az Indiát, Délkelet-Ázsiát és Kínát

⁷ Legújabbban: Sidebotham 2011; McLaughlin 2014; Mathew 2017; De Romanis 2020.

⁸ Hourani 1975; Agius 2005.

⁹ Ejtisd: Csóla, az angol szakirodalomban általában Chola, i. sz. 9–13. századi dél-indiai dinasztia és birodalom, különösen erős befolyással a Bengáli-öböl menti területekre és Szumátrára.

¹⁰ Coedès 1975; Hall 1985; Kulke, Kesavapany & Sakhuja 2009.

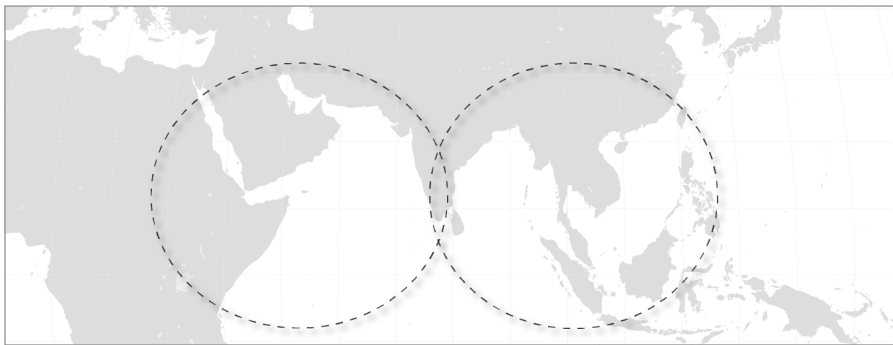
¹¹ Wheatley 1961; Jacq-Hergoualc’h 2002.

¹² Wolters 1967; Donkin 2003; Hoogervorst 2013.

¹³ Wang 2003; Kang 2012; Antony & Schottenhammer 2017.

¹⁴ Az angol szakirodalomban *Nanhai trade*, a Dél-kínai-tenger kínai neve (*Nánhǎi* 南海 ‘Déli-tenger’) után. Wang Gungwu (2003: vii) így ír: „A Dél-kínai-tenger az ázsiai, kelet-nyugati irányú árukereskedelemnek és eszmék terjedésének volt a fő útvonala. Ez volt a második selyemút. Vizei és szorosai olyanok voltak, mint Közép-Ázsia homokos hágói, kikötői a karavánszerájok voltak. A [tenger] a dél-kínaiak számára az lett, ami az észak-kínaiaknak a Jáde Kapun túli vidék.”

összekötő „háromszög” mentén kialakult keleti körre. A választóvonal tehát India, amely nemcsak a tengeri Selyemút keleti-nyugati irányultságú tengelyének közepén helyezkedik el földrajzilag, de a korai periódusokban mindkét oldal végpontja is volt: Dél-India kezdetben egyfajta átrakodóhelyként működve kötötte össze a nyugati és keleti tengeri szakaszokat, és ennek következtében az egymásról szóló híradások csomópontjaként is funkcionált. Megemlítendő még, hogy a szakirodalomban az itt fentebb definiált nyugati körre sokszor az „indiai-óceáni világ”, „indiai-óceáni kereskedelem” kifejezések használatosak, útvonalaira utalva pedig hagyományosan a Fűszerút kifejezéssel élünk. A tengeri Selyemút kifejezés inkább a keleti körre vonatkozik, vagy tovább pontosítva, az elnevezés a keleti kört – és Kínát – mindig magában foglalja (vö. 1. kép).



1. kép A tengeri Selyemút nyugati és keleti köre

A fenti felosztás természetesen inkább egy elméleti absztrakció, mintsem tényleges földrajzi tagolás, és amolyan kapaszkodóként szolgál a régi tengeri Selyemút koncepciójának mentális térképünkben való elhelyezéséhez. Mint minden történelmi, politikai és gazdasági szempontok mentén vett térbeli rendezés, ez is csupán egy leegyszerűsített képzet, de úgy gondolom, hogy jó kiindulópont a továbbiakhoz. A földrajzi realitásokat egy következő szakaszban tárgyalom.

Meg kell jegyeznünk, hogy a két fent említett területhez képest Délkelet-Ázsia kissé elhanyagolt. Ennek egyik oka, hogy a trópusi klíma miatt az írásos emlékek itt sokkal kisebb mértékben maradtak fenn, a szerves anyagok, mint a fa vagy a papír egyszerűen nem viselik jól a hosszú évszázadokat. A legtartósabb ázsiai médium a pálmalevél (jávai *lontar*), amely Nepáltól Baliig minden hindu és buddhista hagyományban használatos és bár folyamatos másolást igényel, megfelelő kezelés mellett évtizedekig olvasható. Ennek ellenére a trópusokon a páratartalom és a papírnyűvő kártevők nem teszik lehetővé az olyan régi felfedezéseket, mint a kairói *geniza*

gyűjtemény,¹⁵ vagy a dūnhuāngi 敦煌 kéziratok,¹⁶ amelyeknek a sivatag és a szárazság megkegyelmezett. A filológiai szempontból igen korlátozott számú pálmalevél kéziratok mellett¹⁷ az ókori és középkori tengeri Délkelet-Ázsia az epigráfokból (köfeliratokból) és a térséggel érintkező idegenek írott anyagaiból ismerhető meg. Az európaiak érkezése előttről elsősorban arab és kínai forrásaink vannak; helyi, maláj nyelvű krónikák például csak kb. a 16. századtól kezdve érhetőek el.

Összefoglalva, kutatási szempontból számos nagyobb részre osztható a téma és mivel a témakör tüzetes vizsgálata mély tudományos előképzettséget, széles történelmi ismereteket és sokféle nyelvi készséget kíván, így viszonylag kevesen foglalkoznak átfogóan az „egész” régi tengeri Selyemút történelmével.¹⁸

2.1.1. Terminológia

A „tengeri Selyemút” a közismertebb szárazföldi Selyemút tengeri párja, ugyanakkor önálló földrajzi, kereskedelmi és történelmi entitásként viszonylag új fogalom a modern regionális és világtörténetírásban. Maga az elnevezés több szempontból is problémás, de a szárazföldi Selyemúttal való párhuzamba állítás kétségtelenül az utóbbi kultúrtörténeti és gazdasági jelentőségét is szeretné megidézni. A kifejezés gyakorlatilag egy újabb, Ázsia-központú és legújabbban sinocentrikus elnevezés, amely az indiai-óceáni tengeri kereskedelmet tárgyalja, ám elsősorban keleti szemszögből.

Az első említés Emmanuel-Édouard Chavannes (1865–1918) francia sinológus tollából származik, aki 1903-ban hivatkozott egy bizonyos tengeri útvonalra („la voie de mer”), amelyen kínai selyem érkezett Európába dél-ázsiai kikötőkön keresztül.¹⁹ Ettől függetlenül, az elnevezést az 1970-es, ’80-as évektől kezdve japán és kínai szerzők kezdték el használni, először Misugi Takatoshi 三杉隆敏 (1929–), aki kerámiák távolsági kereskedelmével foglalkozott és 1968-ban publikálta tanulmányát – *Umi no Shiruku Rōdo*

¹⁵ A kairói Ben Ezra zsinagógából származó *geniza* („rejtekhely”) az i. sz. 6–19. század között készült kb. négyszázezer héber, arab, és arámi nyelvű kéziratból álló gyűjtemény.

¹⁶ A dūnhuāngi 敦煌 Mōgāo-barlangok (*Mōgāoku* 莫高窟) kb. 4–11. századi kéziratait Stein Aurél „fedezte fel” 1907-ben.

¹⁷ Ilyen fennmaradt kézirat például az ójávai nyelven írt elbeszélő verses próza, a *Nagarakrtāgama* (1365), ami a Majapahit Birodalomról (1292–1527) való ismereteink egyik fő forrása.

¹⁸ A legfrissebb nagy átfogó, *longue durée* történetszemléletű kiadvány a tengeri Selyemútról Gunn 2021.

¹⁹ Chavannes 1903: 233; Sen 2023: 1064.

o motomete: Tōzai yakimono kōshō-shi 海のシルクロードを求めて: 東西やきもの交渉史 [A tengeri selyemút nyomában: Kelet-nyugati kerámia-kapcsolatok története] – ahol a Selyemutat egy angolból átvett kifejezés (*Shiruku Rōdo* シルクロード) jelöli.²⁰

Fontos tudni, hogy az újabb keletű angol nyelvű szakirodalomban a *Maritime Silk Road* terminus túlnyomó részben a „21. századi tengeri Selyemút” (*21st Century Maritime Silk Road*) projektre utal, amely egy kínai gazdaságstratégiai kezdeményezés, az Egy Övezet Egy Út (*One Belt One Road; OBOR*) program, vagy újabb nevén Út és Övezet Kezdeményezés (*Belt and Road Initiative; BRI*) keretein belül (ahol a *road* szó jelöli a tengeri beruházásokat). A programot 2013-ban Xi Jinping 习近平, a Kínai Kommunista Párt (KKP) főtitkára jelentette be, és azóta is a kínai nemzetstratégia kulcsfontosságú fókuszát képezi. Az elnevezés történetét, az elnevezés mögött meghúzódó mai kínai állampárt által diktált politikai-gazdasági célokat, az ennek némiképp alárendelt akadémiai erőfeszítéseket és az ezekből eredő ellentmondásokat Tansen Sen tárgyalja részletesen.²¹

Magyarul a tengeri Selyemút terminus első szavát kisbetűvel szokás írni, utalva arra, hogy a fogalom a Selyemút tengeri ágára, szakaszaira vonatkozik és ily módon része a Selyemút fogalomnak. Ezzel szemben számos olyan publikáció létezik, melyeknek címében a Selyemút kifejezés szerepel, de egyáltalán nem taglalják a Selyemút tengeri részét, vagy csak érintőlegesen utalnak rá.²² Jelen írásban a tengeri Selyemút mint kereskedelmi rendszerek és kulturális kölcsönhatások összessége, a szárazföldi Selyemútnak nem annyira részét, hanem inkább párját képezi.

2.2. Történelmi, gazdasági, és kulturális jelentősége

A tengeri Selyemút, mint az Óvilág egyik legfontosabb útvonalhálózata, egymástól távoli civilizációkat kötött össze hosszú évszázadokon át, így teret adva különböző kereskedelmi, nyelvi és kulturális kölcsönhatásoknak. Kikötőiben nem csupán nyersanyagok és kész árucikkek – selyem, porcelán, drágakövek, illatszerek – cseréltek gazdát, hanem személyek és közösségek vándorlásának, vallások és eszmék terjedésének, valamint tudományos ismeretek és technológiai újítások áramlásának is fontos színtere volt. Bár jelen írás csak a tengeri útvonalakra koncentrál, nem szabad elfelejteni, hogy

²⁰ Sen 2023: 1064.

²¹ Lásd Sen 2023.

²² Lásd például néhány frissebb kiadványban: Hansen 2012; Frankopan 2012; Xia 2024.

a szárazföldi Selyemúttal egybefonódva a két hálózat egymást kiegészítve egy dinamikusan változó, organikus rendszert alkotott.²³

Az egyik lényeges különbség a két kapcsolatrendszer között, hogy szállítmányozás szempontjából kereskedelem nagyja a tengereken zajlott. Az ókortól kezdődően a hajózás fejlődésével fokozatosan egyre egyszerűbb és könnyebb lett tetemes árumennyiségeket vízen mozgatni (a teherszállítás nagy része a 21. században is az óceánokon zajlik), és a nem romlandó áruk nagy része – pl. porcelán vagy a fűszerek – hajók rakterében utaztak. Az Indiai-óceán nyugati partjai mentén először az arab és perzsa hajózás dominált, keleten pedig a szigetvilágban otthonos malájok és egyéb ausztronéz népek hódították meg először a hullámokat; ők lettek a tengeri átjárók első kormányosai, fuvarozói és kereskedői.

A 16. század elején, az európaiak megjelenésével rövidesen az Újvilág áruai is megjelentek, és bizonyos új növények azonnal nagy népszerűsége tettek szert (pl. csilipaprika, földimogyoró).²⁴ Az Amerika és az Óvilág között lezajlott „kolumbuszi csere”²⁵ analógiáján akár úgy is hivatkozhatunk a fent említett folyamatokra, mint „indiai-óceáni csere”. Így került bors a rómaiakhoz, így utaztak muszlim kereskedők Guǎngzhōu-ba 廣州 (Kanton) és így jutott el a hinduizmus Jávára és Balira. Így történhetett meg az is, hogy a kínai császár udvarába – egy Bengálban állomásozó malindi küldöttség jóvoltából – egy élő zsiráf került az 1400-as évek elején (2. kép).²⁶

A tengeri Selyemút történelmi jelentősége abban áll, hogy a kereskedelmi kapcsolatok mellett nyelvi, etnikai és vallási kölcsönhatásokról is beszélhetünk, amelyek maradandó nyomokat hagytak az óceánok peremén tevékenykedő és vándorló közösségeken. Ennek eredménye például a maláj-polinéz nyelvű népeség Madagaszkáron, a kevert kínai-maláj eredetű *peranakan*²⁷ lakosság Szingapúrban, vagy éppen a muszlim indonézok szerte a szigetvilágban.

²³ A Selyemút szakirodalma igen terjedelmes, de kiemelném a fennmaradt szövegtöredékek alapján a Selyemutak hétköznapijait tárgyaló Valrie Hansen munkáját (2012) és Peter Frankopan (2012) populárisabb, ismeretterjesztő jellegű könyvét.

²⁴ A csilipaprika a 15. században körülbelül 50 év alatt meghódította az Óvilágot, először a portugáloknak köszönhetően, majd a már évszázadok óta működő indiai fűszerpiacokról szétterjedve. Magyarországra oszmán közvetítéssel került, vö. a *törökbors* 'piros paprika' szavunk. A csili különleges abból a szempontból, hogy szinte bárhol meghonosodik és megterem, így sosem lett drága egzotikus fűszer. A csili kultúrtörténetéről Kínában lásd Dott 2020.

²⁵ Az újonnan felfedezett Amerika, Európa és Afrika közötti háromszögű folyamat: áruk, nyersanyagok, rabszolgák, növények, állatok és betegségek rohamos terjedése; az angol szakirodalomban *Columbian exchange*.

²⁶ A zsiráf történetéről lásd Church 2004.

²⁷ *Peranakan*, malájul kb. 'leszármazott; utód', a dél-kínai ősökre utalva.



2. kép Shěn Dù 沈度 (1357–1434) *Ruìyìng qílín tú* 瑞應麒麟圖 („Szerencsét jelző egyszarvú”) (angol címe: „Ajándék zsiráf kísérvével”) (részlet). Philadelphia Museum of Art https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Tribute_Giraffe_with_Attendant.jpg

A kulturális kölcsönhatások a közösségek rituális és tárgyi kultúrájára is hatással voltak, és így nemcsak a rómaiak által oly kedvelt indiai feketeborsról vagy a kínai selyemről beszélhetünk mint távoli luxuscikkről, de egyéb – néhol meglepő – összefüggéseket is találhatunk. Ilyenek például az indiaiak, kínaiak és portugálok által is áhított timori szantálfa sikertörténete,²⁸ a perzsa kerámiákat idéző, tömeggyártott kínai porcelánnal megrakott, majd a Jáva-tengeren elsüllyedt arab kereskedőhajók,²⁹ vagy a Zhèng Hé 鄭和 (1371–1433) kínai admirálisnak állított szentélyek és nevét viselő mecsetek szerte a maláj/indonéz szigetvilágban.

²⁸ Részletesen lásd Gunn 2006.

²⁹ A Belitung hajóroncs egy 9. században elsüllyedt arab kereskedőhajó, rakománya sokat elárult a korabeli világ gazdasági mechanizmusairól, ma a szingapúri *Asian Civilisations Museum* állandó kiállításának ékköve. A hajó rakterében talált nagyszámú Chángshā 長沙 porcelán a híres kék-fehér Míng vázáknak egy korai elődje, ezeket aztán a hollandok másolták le a delfti porcelán formájában.

A tengeri Selyemút és az indiai-óceáni kereskedelem emlékei a hétköznapi nyelvhasználatban is fellelhetőek. A magyar nyelvben ezek mind viszonylag késői vándorszavak: éghajlati és társadalmi jelenségek, valamint navigálással kapcsolatos szavak mellett – pl. monszun,³⁰ kuli,³¹ zenit³² – főleg áru- és anyagnevekre kell gondolni, pl. ámbra,³³ tea,³⁴ szatén,³⁵ mokka.³⁶

2.2.1. Vándorszavak

A vándorszavak olyan jövevényszavak, amelyek elsősorban „régebbi korokban, szóbeli átvétel útján” kerültek egyik nyelvből több másikba, földrajz-

³⁰ Monszun (1801): 'a tenger és a szárazföld között évszakonként változó irányú szél'; Európában a portugálból terjedt el, forrása az arab *mawsim* 'kedvező időjárás, kedvező évszak' (Zaicz *et al.* 2006: sv. monszun). Eredetileg valamilyen periodikusan visszatérő alkalomra, szezonális ünnepre utalt (Lane 1863: VII/3054). Ma gyakorlatilag 'évszak' jelentéssel bír.

³¹ Kuli (1852): 'kelet-ázsiai (teherhordó) napszámos'; Európában a portugálból és angolból terjedt el, eredete valószínűleg egy újind nyelvű szó, vö. bengáli *kuli*. Bővebben: Zaicz *et al.* 2006: sv. kuli. A kuli (angol *coolie*) a gyarmati Ázsia talán egyik legérdekesebb vándorszava, a hindusztáni *qulī* 'napszámos' és tamil *kūli* 'napszámos' mellett találjuk a kínai *kūli* 苦力 'kemény munka' kifejezést is, ami minden bizonnyal egy nagyszerű hang- és jelentésbeli illesztés (*phono-semantic matching*) eredménye. Kapcsolódó tanulmány: Chang 2015.

³² Zenit (?): csillagászati terminus, átvitt értelemben 'tetőpont, csúcspont, delelő'; magyarba az olaszon át a németből került, eredeti alakja az arab *samt ar-ra š* 'a fej irányá'. Bővebben: Tótfalusi 2008: sv. zenit.

³³ Ámbra (1577 k.): 'egy cetfajta váladékából nyert illatanyag'; vándorszó, vö. német *Ambra*, olasz *ambra*, horvát-szerb *ambra*: 'ámbra', ezek a középkori latin *ambar*, *ambra* alakokból származnak, és végső forrásuk az arab *anbar* 'ugyanaz'. A magyar nyelvbe a németből érkezett. Lásd Zaicz *et al.* 2006: s.v. ámbra, Lane 1863: V/2168.

³⁴ Tea (1664): Az egyik leghíresebb nemzetközi vándorszó, vö. angol *tea*, holland *thee*, francia *thé*, orvosi latin *thea*: 'tea (növény, ital)'. Forrása a hokkien *té* 茶 'tea' (vö. mandarin kínai *chá* 茶 'tea'). A szót nyugat felé a maláj (*teh*) közvetítette, Európában a hollandok által terjedt el (Zaicz *et al.* 2006: s.v. tea). A tea szó nyelvészeti genealógiájához lásd Mair & Hoh 2009: 262–268. A tea érdekessége, hogy az egész világon szinte csak két néven ismeretes, ezek a kínai *te* és *chá* változatokból erednek, és neveik megoszlása a szárazföldi és tengeri útvonalakat rajzolja ki.

³⁵ Szatén (1785): európai vándorszó, vö. angol *satín*, olasz *satín*; magyarba német jövevényszóként (*Satín*) érkezett a franciából (vö. ófrancia *zatin*), végső forrása az arab *zaytūn* 'zaytūni selyemanyag', ami Quánzhōu kikötőváros arab nevéből ered (Zaicz *et al.* 2006: s.v. szatén). A Zaytūn név, szó szerint 'olajfák', valószínűleg a város korábbi kínai nevének torzulásából származik, ami a kikötőjét díszítő korallfákra utalt (*citōng* 刺桐 'korallfa [*Erythrina abyssinica*]').

³⁶ Mokka (1796): 'erős feketekávé'; német jövevényszó az angolból, végső forrása egy jemeni kikötőváros arab neve, al-Mukhā, ami az Oszmán Birodalom alatt volt jelentős kávékereskedelmi központ. Bővebben lásd Zaicz *et al.* 2006: s.v. mokka.

zilag viszonylag nagy területen elterjedve, gyakran kereskedelem és új anyagok, eszközök, vagy gyakorlatok átvétele eredményeként.³⁷ Az angol szakirodalom a vándorszavakra a német *terminus technicist* – *Wanderwort*, tbsz. *Wanderwörter* – használja,³⁸ a németben a *Kulturwort* szó is használatos. Zaicz hozzáteszi, hogy a „vándorszavak voltaképpen a nemzetközi műveltségzavak régebbi rétegét alkotják”. A többszöri „kölcsonzés” során a szavak alakja (és jelentése) általában erősen módosul, a szavak idegen volta idővel elhomályosul. Ezt a folyamatot a történeti nyelvészet nyelvi akkulturizációnak hívja.³⁹ Tipikusan anyagnevek, fémek, ételek, növények és állatok neveire jellemző ez a nyelvészeti érdekesség. A magyar nyelvben ismert vándorszavak például a következők: *betyár*, *cukor*, *narancs*, *paradicsom*, *szappan* és *teve*, vagy az újvilági *barbecue*, *csili*, *csokoládé*, *tobacco* ’dohány’ stb. Vannak olyan (általában késői) vándorszavak, melyek terjedésének a történetét pontosan ismerjük, például a *kenguru* szó James Cook útja nyomán lett ismert, és sok más vándorszó is létezik, amelyek eredete a múlt homályába vész, ilyen például a szinte az egész világot körbeéró *gyömbér*.

Tény továbbá, hogy minél korábbra nyúlunk vissza, annál nehezebb megállapítani, hogy egy vándorszó melyik nyelvből vagy nyelvcsaládból származik, és melyikbe kölcsonózték; bizonyos időbeli mélység után pedig szinte lehetetlen pontosan levezetni az etimológiákat.

2.3. Földrajzi kiterjedés és helyszínek

Földrajzilag tehát egy hatalmas területről van szó, amely legszűkebben véve is a Perzsa-öböltől a Fűszer-szigetekig (mai Indonézia) húzódik, de távolabbi végpontokat keresve akár éppen Velencétől Oszakáig is behatárolható.⁴⁰ Mint azt az előző mondat is mutatja, a Selyemutak bemutatásakor általában

³⁷ Zaicz *et al.* 2006, Trask 2000: 366.

³⁸ „Wanderwort” (*Merriam-Webster*, n.d.; online elérhetőség: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/Wanderwort>; utolsó megtekintés: 2024. augusztus 12.).

³⁹ Campbell & Mixco 2007: 105–106.

⁴⁰ 1990. október 13. és 1991 március 9. között az UNESCO Selyemút Projekt keretein belül egy tengeri expedíció indult Velencéből azzal a kimondott céllal, hogy a Selyemút tengeri útvonalának hosszát lekövezzék és az UNESCO Selyemút Projektnek (1988–1997) médiafigyelmet keltsenek. (Négy másik expedíció is indult a Selyemút többi ágán.) Az expedícióra Qābūs ománi szultán adott kölcsön egy *Fulk as-Salāma* nevű hajót, ami 54 napot töltött a tengeren, 16 ország 21 kikötőjében kötött ki, és végül 27 000 km-t tett meg Oszakáig. A legénység mellett 34 országból közel 100 kutató és 45 újságíró vett részt egy-egy szakaszon vagy az út teljes egészén, emellett a regionális és nemzeti hatóságok 19 nemzetközi konferenciát szerveztek, ahol szakértők több száz előadást tartottak a témában: UNESCO 2002.

előkerül a kiindulópontok/végpontok kérdése, amely diakronikus történelemszemlélet során problematikus lehet, hiszen e központok jelentősége állandóan változott a városok folytonos felemelkedésével és hanyatlásával, így csak a hálózat szinkronikus, pillanatképszerű vizsgálatakor nyer értelmet ez a fajta lehatárolás.⁴¹

Továbbá, csakúgy, mint a képzeletünkben elevenen élő, szárazföldi karavánok esetében, a kereskedőhajók nagy része is csak kisebb szakaszokon, bizonyos kikötőket frekvenciálva adta-vette a portékákat szezonálisan, a tengeri útvonalak „teljes hosszát” csak ritkán tette meg egy-egy küldöttség. Ez végül a 16. században változott meg az európaiak érkezésével, akiknek kimondott céljuk volt a közvetítők megkerülése és a termékek forrásainak felkutatása.

A kiindulópontok és végpontok definiálása emellett egy eurocentrikus vagy sinocentrikus álláspontba helyezhet minket, attól függően, hogy honnan közelítjük meg az „utak” taglalását. Fontos azonban szem előtt tartani, hogy maguk az utak kétirányúak, és csak bizonyos anyagok és jelenségek terjedése fog „egyértelmű” irányokat mutatni. Például, a Selyemút ókori nyugati végpontjának Rómát tartjuk, nem utolsósorban mint a kínai selyem-export nagy felvevőpiaca, keleti végpontnak pedig Cháng’ānt 長安 szokás tekinteni, amely több kínai dinasztia fővárosa volt a Táng-dinasztiával 唐 (618–907) bezárólag. S bár a selyem keletről terjedt nyugatra, egyéb anyagok, pl. az Indiában őshonos bors viszont (kínai szemszögből) nyugati irányból terjedt keletre.⁴²

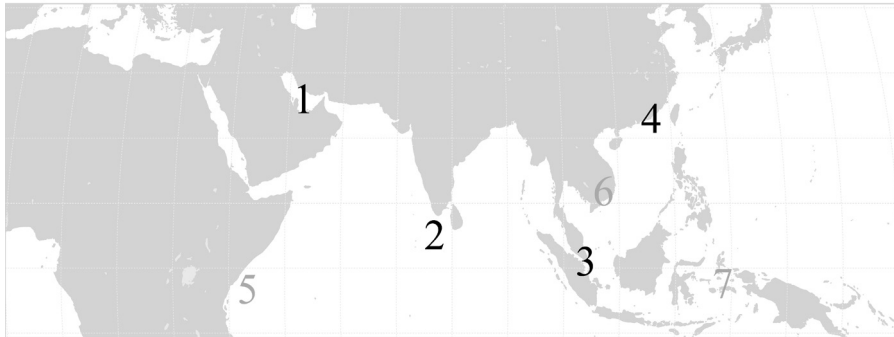
A kiindulópontok és végpontok helyett mérvadóbb talán a főbb csomópontok kérdése. Ez alatt azokra a kereskedelmi központokra kell gondolni, amelyek földrajzi elhelyezkedésük miatt a tengeri útvonalak megkerülhetetlen állomásai lettek, ilyen például Bereniké, Áden és Muziris az ókorban, Sírāf, Kollam és Guǎngzhōu a középkorban, vagy és Kozhikode (Kálikut), Melaka, Bantam és Quǎnzhōu 泉州 a felfedezések korában.⁴³

A tengeri útvonalak kapcsán a nyolcvanas években kezdődő UNESCO világörökségi helyszínek gyűjtése felé irányuló kínai buzgalom és a legújabb vízalatti régészeti eredmények nyomán az egyik legismertebb helyszín ma

⁴¹ A kérdésről Felföldi Szabolcs (2009) is elmélkedett.

⁴² A bors nyugatról kelet felé történő terjedését a feketebors kínai neve jól mutatja: *hújiāo* 胡椒 [barbár-bors] ’bors’, ahol a *hú* 胡 írásjegy a közép-ázsiai, nem *hán* kínai, steppei népcsoportokra utal.

⁴³ Az Ázsia kikötőit különböző korokban összefoglaló térképekhez ajánlom: Chaffee 2018.



3. kép A tengeri Selyemút főbb régiói

Quánzhōu,⁴⁴ amely az i. sz. 10–14. századok között (Sòng és Yuán-dinasztia) volt jelentős kiktető.⁴⁵

A csomópontokat vizsgálva kirajzolódik minimum négy fontos halmaz (3. kép), amelyeket a következőképp foghatunk meg: (1) Arábia és környéke, azaz a Vörös-tenger és a Perzsa-öböl kikötői; (2) India és környéke, különösképpen Dél-India, a Malabár-part (nyugat) és a Koromandel-part (kelet), valamint Ceylon (mai Srí Lanka) kikötővárosai; (3) a tengeri Délkelet-Ázsia, kiváltképpen a Maláj-félsziget és Szumátra közti Malaka-szoros, valamint Jáva; és (4) Kína déli, délkeleti partja, főképp Guǎngzhōu, Quánzhōu, Hángzhōu 杭州 és Yángzhōu 揚州 kikötői.

A kelet-afrikai (5) szuahéli part (Malindi, Kilwa, Zanzibár) folyamatos kereskedelmi és politikai kapcsolatban állt Arábiával (és közvetetten az Indiai-szubkontinenssel), aminek a kulturális lenyomatai a mai napig fellelhetők,⁴⁶ de alapvetően a tengeri Selyemút perifériájának tekinthető, mivel nem annak fő ütőerén helyezkedett el. A (6) szárazföldi Délkelet-Ázsia (földrajzi néven Indokínai-félsziget) pedig, bár nem peremterület, de évszázadokon át az indiai, kínai és délkelet-ázsiai érdekszférák közé ékelődve volt a tengeri útvonalakhoz bekötve, és csak korlátozottan volt képes önálló gazdasági erőt demonstrálni a régióban. Holott itt az ókorban és később is találunk jelentős piacokat (pl. Óc Eo a Mekong-deltánál vagy a Champa⁴⁷ főváros, Indrapura, a mai Dél-Vietnám keleti partvidékén), jelen ismereteink

⁴⁴ Lásd pl.: „Did you know?: Quanzhou – The Heart of the Maritime Silk Roads” *UNESCO Silk Roads Programme*, n.d.; online elérhetőség: <https://en.unesco.org/silkroad/content/did-you-know-Quánzhōu-heart-maritime-silk-roads>; utolsó megtekintés: 2024. július 24.

⁴⁵ Quánzhōu-ról mint a késő középkori tengeri Selyemút egyik legfontosabb kikötőjéről szóló tanulmányokért lásd a következő monográfiát: Schottenhammer 2001.

⁴⁶ Az indiai-óceáni kulturális egység kérdéséről izgalmat képest fest Nile Green (2016), egy rövid, közel-keleti szemszögből megírt esszéjében.

⁴⁷ Ejtsd Csampa, ókori állam az Indokínai-félsziget dél-keleti partján, kb. mai Dél-Vietnám.

alapján mégsem tekintjük a térséget tengeri Selyemút kikerülhetetlen, kritikus állomásának. A (7) Fűszer-szigetek és a délkelet-ázsiai szigetvilág egyéb keleti területei a 13. századig főként a jávai és szumátrai bázisú tengeri hatalmak keze alatt voltak összeköttetésben, s termékeiket a külvilág számára főleg ottani piacokon adták tovább. A Fűszer-szigetek és a szigetvilág egyéb távoli területeivel az arabok, kínaiak és az európaiak csak ezután építenek ki közvetlen gazdasági kapcsolatokat.

A tengeri Selyemút földrajzi korlátait meteorológiai megközelítésből is vizsgálhatjuk, miszerint azokat a területeket tekinthetjük a tengeri Selyemút alá tartozó övezeteknek, ahol az évszakokkal változó monszunszelek operálnak. Az Indiai-óceánon a nyári monszunszelek (kb. áprilistól szeptemberig) észak-keletre, a Himalája felé fújnak, a téli monszunszelek (kb. októbertől márciusig) pedig dél-nyugati irányba az óceán felé fújnak.⁴⁸ A monszun a szigetvilágban is hasonlóan van jelen, az év egyik felében a kontinens felé fúj, a másikban attól el. Ez a periodikus és kiszámítható éghajlati jelenség egy rendszeres, ciklikus ütemet adott a hajózásnak. A szakirodalom erre a megközelítésre a Monszun Ázsia (*Monsoon Asia*) kifejezést használja, amely – véleményem szerint – egy kiváló megoldás a számos partmenti földrajzi régió vagy beltengerek felsorolása helyett a térbeli kiterjedésre való utaláskor.

2.4. Időbeli keretek

Időbeli keretek tekintetében sincs könnyű dolgunk a tengeri Selyemút meghatározásakor, hiszen értelmezéstől függően akár az őstörténetig visszamenő első partmenti/szigetek közötti kereskedelmi útvonalak kialakulásáig is vissza lehetne nyúlni és – mint azt a regnáló kínai gazdaságpolitikai irány is mutatja – a legújabb tengeri kereskedelmi stratégiákra is lehet tengeri Selyemútként hivatkozni.⁴⁹

A nyugati történetírás szempontjából mindenképpen vízválasztó esemény a monszunszelek „felfedezése”, amely kb. az i. e. 2. századra tehető. Az i. sz. 2. évszázadtól kezdődően a tengeri kereskedők elsajátították a szezonális monszunszelekkel való vitorlázást mind az Indiai-óceán, mind pedig a maláj-indonéz szigetvilág térségében, ezzel lehetővé téve nemcsak a partmenti, de

⁴⁸ „Monsoon” (*National Geographic Education*, n.d; online elérhetőség: <https://education.nationalgeographic.org/resource/monsoon/>; utolsó megtekintés: 2024. augusztus 24.).

⁴⁹ Sen 2023. Tansen Sen cikke a tengeri Selyemút kifejezés eredetét, problematikáját és jelenkori politizálódását is bemutatja.

a tengereket átszelő hajózást is.⁵⁰ Ide kapcsolódik Poseidónios története a „félíg vízbefült” indiai tengerészről, amely Strabón (kb. i. e. 63–i. sz. 23 után) *Geógraphikájában* maradt ránk.⁵¹ A történet szerint VIII. Ptolemaios (i. e. 182–116) uralkodása alatt egy félholt, hajótörött indiai tengerészre találtak a Vörös-tenger partján, aki – miután gyorsan megtanult görögül – felajánlotta, hogy elvezeti a görögöket Indiába. A király egy bizonyos küzikoszi Eudoxost (fl. kb. i. e. 130) bízott meg a küldetéssel, így ő lett az első görög, akiről tudjuk, hogy a monszunszelekkel i. e. 118-ban Indiába hajózott. A megforduló monszonnal, drágakövekkel és illatszerekkel megpakolva tért vissza, majd 116-ban – immár vezető nélkül – másodszer is eljutott oda.⁵² Maga Strabón szkeptikusan állt a történethez, amely mai szemmel nem tűnik olyan hihetőnek. Ennek ellenére az is lehet, hogy a történet csak konfabuláció; hiszen görög hajósok rendszeresen találkoztak indiai kereskedőkkel különböző arabiai kikötőkben, például Ádenben,⁵³ akiktől eltanulhatták a szezonális szelekkel, közvetlenül Indiába vitorlázást. A görögök szempontjából ennek azért volt nagy jelentősége, mert így kikerülhették a hosszadalmas partmenti hajózást, és a magas felárakat számoló arabiai közvetítőket is. Hourani azt írja, hogy i. sz. 50 körül jelentősen megemelkedett a közvetlenül a vörös-tengeri kikötőkből Indiába hajózó görög és római hajók száma.⁵⁴

A tengeri útvonalak hajóforgalma ettől kezdve fokozatosan nőtt, és a szárazföldi hálózatokkal párhuzamosan fejlődött. Rendszerszintű változás majd csak a középkor végén következik be, mikoris a 14. században a *Pax Mongolica*⁵⁵ végével elkezdődött a szárazföldi Selyemút hanyatlása, és az iráni és közép-ázsiai útvonalak veszélyessé válása serkentően hatott a tengeri forgalom növekedésére. Mindazonáltal ennek a fordítottjára is találunk egy híres esetet: Marco Polo (kb. 1254–1324) és utazótársai eleinte tengeren szerttek volna Hormuzból Cambalucba⁵⁶ jutni, de a Perzsa-öböl hajóit rozogának és a tengert veszélyesnek ítélve inkább a hosszú, szárazföldi megoldást választották.⁵⁷

Időbeli végpontot talán egy fokkal nehezebb találni és bár a 15. század végén kezdődő földrajzi felfedezések kora szokott felmerülni mint a „vég

⁵⁰ Gunn 2021: 1.

⁵¹ Strabón: *Geógraphika* II.3.4. (Jones 1997: 377).

⁵² Hourani 1959: 24.

⁵³ Ógörögül Eudaimón.

⁵⁴ Hourani 1959: 26–28.

⁵⁵ A *Pax Mongolica*, latinul „mongol béke”, a 13. és 14. században a Mongol Birodalom alatti viszonylagos stabilitás időszakát takarja Euráziában.

⁵⁶ Azaz Khanbalik, a mongol Yuán-dinasztia fővárosa, Kubiláj kán (1215–1294) új székhelye kínaiul *Dàdū* 大都, ma Peking.

⁵⁷ Yule & Cordier 2004.

kezdeté”, az európaiak érkezése valójában nem rombolta szét azonnal az évszázadokon át működő helyi kereskedelmi rendszereket.⁵⁸ A termékek nyugatra áramlásának, főképp a fűszerkereskedelemnek pedig ez a korszak az egyik jelentős momentum. A helyi kereskedelmi körök bizonyos mértékű hanyatlása majd az európai törekvések második hullámával, a keleti-indiai társaságok felemelkedésével és a holland gyarmati ambíciókkal jön el.

A régi tengeri Selyemút vonatkozásában abszolút végpontnak a gőzhajók elterjedését kell tekintenünk (kb. 1800 körül), ez az a korszak, amikor lassan megszűnik a monszunszelekre való hagyatkozás, amely az egész premodern tengeri Selyemút jelenségének a mozgatórugója volt.

2.5. Utazók, forrásközlők

A leghíresebb utazók közül többen is megjárták az Indiai-óceánt, ilyen volt például Yijing 義淨 (635–713) kínai szerzetes, Marco Polo (kb. 1254–1324), vagy a világutazó Ibn Battūta (1304–1368/9), hogy rövidebb hosszabb-szakaszokat a tengeren megtéve végül hazaérjenek, küldetésüket teljesítsék, vagy tudásszomjukat csillapítsák. Írásaik rendkívül fontos lenyomatai a múltnak és sok esetben ők az első forrásközlők egy adott térségről és a korabeli viszonyokról.

Itt meg kell még említenünk Zhèng Hé (1371–1433) admirálist, aki manapság a Míng-kori 明 Kína (1368–1644) egyik legünnepeltebb figurája.⁵⁹ Zhèng Hé 1405 és 1433 között hét expedíciót vezetett az Indiai-óceánon Yǒnglè 永樂 (ur. 1402–1424) császár utasítása és pártfogása alatt, és óriási „kincses-flottájával” egészen Kelet-Afrikáig jutott.⁶⁰ A hatalmas hajóhad pénzügyileg fenntarthatatlan volt, emellett a Yǒnglè császárnak egyéb kihívásokkal is szembe kellett néznie a birodalom más szegleteiben, így már 1421-ben megparancsolta a tengeri expedíciók felfüggesztését (ennek ellenére ezalatt a hatodik út gond nélkül lezajlott). Végül a következő Míng császár, a befelé forduló Hóngxī 洪熙 (ur. 1424–1425) vetett véget végleg a küldetéseknek és állítólag trónra kerülésének első napján elrendelte a flotta elégetését. Hóngxī más határmenti kereskedelmi tevékenységeket is megszakított, köztük az úgynevezett Tea Ló Út (*chámādào* 茶馬道) forgalmát, szembement mindennel, amit apja, a ma nyitottnak és progresszívnek szá-

⁵⁸ Gunn 2021: 196.

⁵⁹ Az expedíciókat az indiai-óceáni kapcsolatok tekintetében a kiváló Tansen Sen (2016, 2019) is feldolgozta.

⁶⁰ A hét expedíció útvonalának interaktív térképeihez lásd Lo 2024.

mító Yönglè képviselt.⁶¹ Azon csak ábrázolhatunk, hogy mi lett volna, ha a Míng tengeri nyitás hirtelen nem marad abba és a küldetések folytatódnak; minden bizonnyal az egész térség története, és az európai „felfedezések korának” kimenetele is máshogy alakult volna.

Nem hagyhatjuk említés nélkül az ausztronéz expanzió névtelen navigátorait sem, akik az elmúlt évezredek alatt nemcsak a délkelet-ázsiai szigetvilágot és a csendes-óceáni szigetcsoportokat népesítették be (Mikronézia, Melanézia, Polinézia), de vendéghajós (*outrigger*) csónakjaikkal Borneóról Madagaszkárig is eljutottak, ahol – nyelvészeti tények, DNS-vizsgálatok és botanikai megfigyelések alapján – k.b. i. sz. 600-zal bezárólag le is telepedtek.⁶² Ezzel minden bizonnyal ők az első közösség, akik az Indiai-óceánt átszelték és a monszunszeleket kiismerték.

A nyugati történetírás több fordulópontja is a tengeri útvonalak megnyitásához, „felfedezéséhez” köthető, például Kolumbusz Kristóf (1451–1506) 1492-es expedíciója, Vasco da Gama (1469–1524) 1498-as indiai partraszállása, vagy Ferdinánd Magellán (1480–1521) 1519-es (majdnem) földkörüli útja. Ezek ma is a köztudatban élnek és alapjaiban változtatták meg a korabeli világról alkotott képünket. Az utazások egyik célja az információgyűjtés volt, és mind a nyugati, mind a keleti próbálkozásokról maradtak fenn írások. A délkelet-ázsiai szigetvilágról például Antonio Pigafetta (kb. 1491–1531), Magellán írnoka közül felbecsülhetetlen információkat.

Ami sokszor kimondatlan marad, az a felfedezések oka. A valóságban az európaiak nem csupán kíváncsiságból vagy vallási buzgalomból indultak útnak, elsődleges céljuk az anyagi haszonszerzés volt, és a fűszerek forrásának megkaparintása (mind közül leginkább a bors) érdekelte őket és a finanszírozóikat. A fent említett három esemény nem különböző kalandokat illusztrál, hanem – sok másik próbálkozással együtt – ugyanannak a folyamatnak a különböző állomásait. A cél: eljutni a Fűszer-szigetekhez.

3. A fűszerkereskedelem és a fűszerek

A fűszerkereskedelem jól illeszkedik a tengeri Selyemút témakörébe, hiszen a tengerjáró hajók egyik legfontosabb, tehát legjelentősebb volumenű és legjövödelmezőbb rakományai a fűszerek voltak. Ezen kívül úgymond rendelkezésre is álltak, hiszen néhányat kivéve minden fontos fűszer – bors, csillagánizs, fahéj, gyömbér, kardamom, kurkuma, szegfűszeg, szerecsendió

⁶¹ Dreyer 2007: 137.

⁶² Wade & Li 2012: 106–107; Adelaar 1989.

stb. – az ázsiai trópusokról származik. Az eurázsiai mérsékelt öv és a mediterrán éghajlat a sáfrány mellett korianderrel, köménnyel és társaikkal látott el minket, míg a paprikát, a szegfűborsot és a vaníliát az amerikai kontinens adta.⁶³ Bár sok fűszernövény a mai napig is csak bizonyos földrajzi korlátok között (pl. szecsuaáni bors), speciális éghajlati és/vagy ökológiai viszonyok alatt (pl. vanília) terem, esetleg óriási munkaigényű (pl. sáfrány), egy kis utánajárással a világ szinte minden pontján vásárolhatunk belőlük.

A fűszerek és illatszerek földkörüli útja a legkorábbi időkre megy vissza. A távolsági kereskedelem egyik legkeresettebb áruféléi közé tartoztak és a Selyemutakra ma terjedésük kulcsfontosságú ösvényeiként tekintünk.⁶⁴ A fűszerek útját Ázsiából Európáig lekövető kereskedelmi útvonalakra szokás Fűszerútként is hivatkozni, ám – ahogy azt Felföldi Szabolcs is írja – ez a kifejezés egyre inkább eltűnni látszik a szakirodalomból, a „Selyemút fogalma lényegében »bekebelezte« azt”.⁶⁵ Bizonyos kiadványokban a tengeri útvonalakra egyszerűen Fűszerútként hivatkoznak, míg a szárazföldi útvonalak a klasszikus Selyemút néven futnak.⁶⁶ Ilyen értelemben a tengeri Selyemút elnevezés, úgy tűnik, szép lassan a Fűszerút nevet váltja. A Fűszerutat megelőző ókori kereskedelmi útvonalakra a Tömjénút kifejezés volt használatos.

A fűszerek globális terjedésének „titka” kettős. Először is, a fűszerek mint szárított növényi részek – más portékákkal szemben – pehelysúlyú, könnyen szállítható, sokáig elálló anyagok és ez a korai kereskedelem ideális árucikkeivé tette őket. Másodsor, a fűszerek távoli, egzotikus és misztikus mivoltuknak köszönhetően rendkívül vonzóak voltak és – főleg Európában – óriási kereslet alakult ki irántuk. Gyógyító, szakrális és élvezeti luxuscikkekként a végfelhasználók nemcsak szinte bármekkora felárat szívesen kifizettek értük, de az érdekeltek a tetemes profittal kecsegtető fűszerüzlet megszerzésére is roppant erőfeszítéseket tettek.⁶⁷

A fűszerek csáberejének lankadását végül látszólag az iparosodás korabeli újdonságok, a cukor, tea, csokoládé és dohány hozták el, de a folyamatban közrejátszott az európai gyarmatbirodalmak stabilizálódása, a fűszermonopóliumok széthullása és az orvostudomány fejlődése is.

⁶³ A fűszerek katalogizálását egy botanikus szemüvegén keresztül lásd van Wyk 2014.

⁶⁴ A fűszerek történetét a Selyemutak tekintetében lásd Nabhan 2014.

⁶⁵ Felföldi 2023: 50.

⁶⁶ Lásd pl. Gantzer & Gantzer 2014: 16–17, vagy Lawton *et al.* 2004.

⁶⁷ A fűszerek vonzerejéről európai kontextusban lásd Freedman 2015; Halikowski Smith 2001b.

3.1. Fűszerek történelmi szemszögből

A fűszereket több megközelítésből is lehet vizsgálni – botanika, gasztronómia, történelem – és a különböző definíciók néha összemosódnak. Legtöbünknek a konyhai megközelítés ismerős, amely az anyagok modern kori funkcióját helyezi előtérbe: kulináris szemszögből a fűszerek aromás, szárított növényi részek – virág, bibe, termés, mag, kéreg, gyökértörzs, gyanta stb. – amelyeket ízük, illatuk, erejük és színük miatt használunk. A szárított levelekre magyarul a zöldfűszer szót használjuk, a frissen felhasznált lágy, zöld részek miatt kedvelt növények pedig nagyrészt a gyógynövény kategóriába esnek.

Növénytanilag egyébként nincs különösebb definíciónk, a legkülönfélébb fákból és lágyszárúakból is lehet fűszereket kinyerni. Az ízek és illatok mögött meghúzódó biokémiai mechanizmusok evolúciós magyarázata a rovarok és kártevők elleni természetes vegyi védelem, magyarul az erőspaprika ereje – ironikusan – egy védekezési mechanizmus.⁶⁸ Bár a fűszerek legnagyobb részben növények, de adott esetben gombák (pl. szarvasgomba), állati eredetű anyagok (pl. ámbra, pézsmá) és ásványok (pl. só, cinóber) is fűszernek tekinthetők.

Jelen tanulmány szempontjából a történész definíciója a mérvadó, hiszen a fűszer, illatszer és orvosság fogalmak elkülönülése a múltban más vonalak mentén zajlott, mint most. Hippokratésnál (i. e. 460–377) a bors orvosság, Nero császár (i. sz. 54–68) felesége temetésén tömérdek mennyiségű fahéjat égetett el,⁶⁹ a kurkuma pedig már a polinéz őstörténet alatt sárga festékként szolgált⁷⁰ (a hindu kultúrkörben betöltött rituális szerepéről nem is beszélve). Továbbá, ahogy az angol *spice* szónak a latinra visszavezethető etimológiájából is sejthető,⁷¹ a szó az ókori kereskedelembe eredetileg valami különleges, *speciális* árucikkekre utalt, ami a szokásos árukhoz képest kis mennyiségben és drágán érkezett, ebből kifolyólag bármilyen ritka és egzotikus portéka ebbe a kategóriába eshetett.⁷² A rómaiak három jelzővel különböztették meg a *species* fajtáit: *pharmacia*, *aromata*, *gastronomia*,⁷³ aminek öröksége a későbbi Európában is megfigyelhető. A reneszánsz alatt a fűsze-

⁶⁸ Arra a kérdésre, hogy miért vagy miért nem szeretjük a csípőset, biológusok és pszichológusok is keresik a válaszokat. Az erős íz preferencia evolúciós hasznáról lásd Billing & Sherman 1998; Sherman & Billing 1999.

⁶⁹ Czarra 2009: 27.

⁷⁰ A kurkuma ausztrónéz őstörténetéről lásd Kikusawa & Reid 2007.

⁷¹ Angol *spice* < ófrancia *espice* < késői latin *speciēs* 'fűszerek, javak, árucikkek' < latin *speciō* 'féle, fajta'. OED n.d.: s.v. spice, Harper n.d.: s.v. spice; Glare 2012: 1983–1934.

⁷² Turner 2004: 95.

⁷³ Halikowski Smith 2001b: 130.

rek négy fő osztályba tartoztak: *pharmacia*, *aromata*, *pigmenta*, *condimenta*, azaz orvosság, illatszert, festék, ízesítőszer.⁷⁴ Klasszikus értelemben tehát bármilyen aromás, ízes egzotikum a pályája elején ún. „fűszer” volt, ilyenek például a füstölő tömjén, az illatos rózsavíz vagy az innivaló csokoládé. Ezekre gondolva élek az *aromatikum* kifejezéssel.

A fűszerkereskedelem kulcsfontosságú volt Arábia és Mekka korabeli gazdaságában is és két máig fontos illatszert, a mirha és a tömjén forgalmazásával kezdődött.⁷⁵ Az arab fűszerkereskedelem tekintetében is a fűszerek klasszikus, tágabb definícióját kell alkalmaznunk és akárcsak a görög *aromatikos* vagy az angol *spice* esetében, funkciótól függetlenül, bármilyen illatos – növényi, állati, vagy ásványi eredetű – szer a fűszer fogalma alá tartozott.⁷⁶ Az arab irodalmi hagyományban az aromatikumok (*afwāh*, tbsz. *afāwīh*), az illatszerek (*tīb*; *itr*, tbsz. *attār*) és az orvosságok (*aqqār*, tbsz. *aqāqīr*) között nem húzódik éles határ és kimondottan fűszerekről szóló monográfia sem ismeretes. A különböző anyagokról növénytani, farmakognóziái, gazdaságföldrajzi munkák ejtenek szót.⁷⁷ Fűszerlistákat – kimondottan importált egzotikus anyagokról – földrajzi szerzők külföldi árucikkek felsorolásainál olvashatunk. Például, al-Mas‘ūdī (kb. 896–956) a 10. században 25 főleg keleti fűszert, illatszert és orvosságot sorol fel.⁷⁸ A modern arab nyelvben az étkezési fűszerekre a *tābil*, *abzār* és *bahār*⁷⁹ szavak használatosak.

Kínában a délről importált, tengerentúli aromatikum növényi anyagok már korán a figyelem középpontjába kerültek, az első szubtrópusi foglalkozó botanikai munkának titulált, általában az i. sz. 4. századra datált *Nánfāng cǎomù zhuàng* 南方草木狀 [Déli régiók növényvilága]⁸⁰ az egzotikus gyümölcsöket és fűszereket bemutató első munka: a borsot, a kardamomot, a banánt és a citrusféléket is taglalja. A Táng-dinasztia a nyitott és kozmopolita társadalmi berendezkedéséről volt híres, a Selyemúton keresztül nyugatról érkező luxuscikkeknek és egzotikumoknak Edward Schafer szentelt egy kiváló könyvet, *The Golden Peaches of Samarkand* címmel.⁸¹

⁷⁴ Halikowski Smith 2001a.

⁷⁵ Crone 1987: 12–13.

⁷⁶ Nabhan 2014: 23–24.

⁷⁷ Dietrich 2004.

⁷⁸ Dietrich 2004.

⁷⁹ Arab *bahār* 'fűszer, ízesítőszer', több nyelvbe is átkerült klasszikus perzsa jövevényszó, eredetileg 'tavasz, virágzás évszaka; levélzet' jelentéssel (vö. angol *season* és *seasoning*). Lásd még a szegfűbors későbbi, oszmán kori regionális terjedésével (17–18. sz.) létrejött török *yenibahar* [új-fűszer] 'szegfűbors', bolgár *bahar* 'szegfűbors', görög *bachári* 'szegfűbors' (stb.) szavakat.

⁸⁰ Angol fordításban lásd Li 1979.

⁸¹ Schafer 1985.

Kínában a tengerentúli kereskedelem felé elsőként igazán nyitó Sòng-dinasztia alatt két fő kategória létezett az import árucikkekre: *cūse* 粗色 'durva' (pl. ruhaanyagok) és *xise* 細色 'finom' (pl. drágakövek). A fűszerek és az illatszerkegy harmadik, *xiāngyào* 香藥 'aromatikumok és orvosságok' alkategóriába tartoztak és hol a durva, hol a finom áruk alá estek.⁸² A *xiāng* 香 'illatos, aromás; illat, aroma (ételé); illatszere, parfüm', írásjegye ma elsősorban a füstölőre, illatszerkekre vonatkozik, az étkezési fűszereket a *xiāngliào* 香料 névvel illetik.

3.2. A fűszerek mint orvosságok

A fűszerek iránti kereslet magyarázatakor nem szabad alábecsülni vélt, valós és híresztelt gyógyhatásaikat. Ezek az anyagok a premodern orvostudomány elsődleges eszközei voltak különféle bajok és betegségek kezelésében és a korai gyógyszerkönyvek e növényi anyagok felhasználásának fontos forrásai.⁸³ Itt gondolhatunk Dioskoridés (kb. i. sz. 40–90) *De Materia Medica* (Περὶ ὕλης ἰατρικῆς) címen ismert munkájára, amely az ókor egyik leghíresebb *materia medicája* (gyógyhatású anyagokat összegyűjtő mű), valamint a középkori *pharmacopoeia* (gyógyszerkészítés) irodalomra, aminek Ibn Sīnā (latinosan: Avicenna, 980–1037) volt jeles képviselője. 1025-ös könyve, az *al-Qānūn fī l-ṭibb* [Az orvoslás kánonja], több mint hét évszázadon át volt praktikus kézikönyv.

A felfedezések korából két kiemelkedő európai munka közül az egyik egy Goán élő portugál orvos és herbalista, Garcia da Orta (1501–1568) tollából származó, párbeszédes formában megírt *Colóquios dos simples e drogas da India* (1563), amely az ókori munkákra is hivatkozik és az arab orvosláshagyományt is ismeri. A másik Tomé Pires (kb. 1468–1524/1540), a portugál gyarmati Melaka patikusa és hivatalnok, az ő *Suma Orientalja* (*Suma Oriental que trata do Mar Roxo até aos Chins*) méröldö volt. Ebben a műben a teljes ázsiai tengeri világot részletesen feldolgozta, különös tekintettel a gyógynövények és fűszerek kereskedelmére. A gyógyhatású anyagokat felsoroló gyűjteményeket a kínai hagyomány a *běncǎo* 本草 szóval illeti, ezek közül kiemelendő a legkorábbi mitikus uralkodónak, Shénnóngnak 神農 tulajdonított *Shénnóng běncǎojīng* 神農本草經 [Shennong gyógynövénykönyve] (kb. i. sz. 1–2. sz.), legfontosabb pedig a korábbi írásokat is fel-

⁸² Ptak 1993: 5.

⁸³ A fűszerek és gyógynövények alkalmazásának forrásairól a korai orvoslásban röviden lásd Petrovska 2012.

dolgozó *Běncáo gāngmù* 本草綱目 [A gyógynövények részletes áttekintése] (1578), Lǐ Shízhēn 李時珍 (1518–1593) ecsetjéből.⁸⁴

3.3. Fűszerek irodalma, másodlagos források

A fűszerek kultúrtörténetéről már sokan írtak, a 20. század legtöbbet hivatkozott munkái között találjuk Parry fűszerek történetének szentelt kötetét, Millernek a Római Birodalom fűszerkereskedelméről szóló monográfiáját és Rosengarten népszerű, mindenre kiterjedő művét is.⁸⁵ Ők mind nyugati szemszögből vizsgálódtak. Itt megemlítendő még Welch, aki 1994-ben egy teljes bibliográfiakötetet állított össze a fűszerkereskedelemtől szóló publikációkról.⁸⁶ Ezredfordulós kiadványok tekintetében sem lehet panaszunk, sok érdekes – elsősorban ismeretterjesztő – munka látott napvilágot a fűszerek és a fűszerkereskedelem történetéről.⁸⁷ Ezek közül is kiemelendő Andrew Dalby *Dangerous Tastes: The Story of Spices* című könyve, amely egy történész, nyelvész és filológus szemüvegén át mutatja be a fűszerek lenyűgöző történetét.⁸⁸ A középkori arab orvoslás illatos anyagait Amar és Lev foglalta össze,⁸⁹ a perzsa világ aromatikumai iránt kínai források szemszögéből érdeklődőknek pedig Berthold Laufer mesteri *Sino-Iranicáját* ajánlom.⁹⁰

3.4. A fűszerek mint kulturális anyagok

A jelen tanulmány egyik alapfeltevése, hogy ezek a fűszerek nem csupán hétköznapi használati cikkek, hanem különleges jelentőséggel bíró kulturális anyagok is voltak, amelyek terjedésének a feltérképezése segít megérteni a különböző népcsoportok és civilizációk közötti kereskedelmi és kulturális kölcsönhatásokat. Bár apró szerves vegyületek lévén régészeti leletekről csak igen kis számban beszélhetünk,⁹¹ gazdaságban és gyógyításban betöltött szerepük révén írásos emlékeink rendkívül gazdagok. Ezen kívül, a fűszerek ter-

⁸⁴ A kínai farmakognóziái munkákról kicsit bővebben lásd Földi 2015.

⁸⁵ Parry (1953) 1969; Miller 1969; Rosengarten (1969) 1973.

⁸⁶ Welch 1994.

⁸⁷ Néhány említésre méltó munka a fűszerekről, fűszerkereskedelemtől: Corn 1998; Turner 2004; Keay 2006; Kronl 2007; Freedman 2008; Anderson 2023.

⁸⁸ Dalby 2000.

⁸⁹ Amar & Lev 2017.

⁹⁰ Laufer 1919.

⁹¹ A délkelet-ázsiai fűszerkereskedelemmel kapcsolatos legújabb archaeobotanikai eredményekért lásd Wang *et al.* 2023.

jedése sok esetben nyelvészeti nyomokat is hátrahagyott, a fűszerek neveinek a különböző nyelvekben fellelhető disztribúciója az anyagok feltételezhető útjának lenyomata. Mi több, a szavak és nevek megléte – régészeti és írásos emlékek híján – sokszor az átvétel vagy vándorlás egyetlen bizonyítéka, így nyelvészeti, történelmi és botanikai ismeretekkel prehisztorikus mozgások is rekonstruálhatók. A fűszerek témaköre kimondottan gazdag ősi vándorszavakban, amelyek a felvázolt folyamat vizsgálódásának fő tárgyai. Jelen tanulmányban két ismert fűszert választottam ki a Fűszer-szigetéről, és a továbbiakban ezt a két esettanulmányt fogom részletesebben megvizsgálni.

4. A szegfűszeg

A szegfűszeg elnevezés egy illatos trópusi fafaj, a mirtuszfélék (*Myrtaceae*) családjába tartozó *Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M.Perry,⁹² szárított, de még zárt, zsenge virágbimbóira utal (4. kép). Az egyik legkönnyebben felismerhető fűszer, nevét sok nyelvben jellegzetes szög alakú formája ihlette; például angol *clove*, spanyol *clavo*, francia *clou de girofle*, német *Nelke* stb. Mint a fűszerek nagy része, kezdetben inkább orvossággént és illatszerként volt használatos és csak később vált étkezési fűszerré. Ma pácok, sütemények, forralt bor és egyéb likőrök hozzávalója. Indonéziában dohányhoz keverve a *kretek* cigaretták adaléka, Indiában a pán (bétellevelekbe)⁹³



4. kép Szegfűszegfa (*Syzygium aromaticum*). Köhler 1887–1898: II/125.

⁹² Egyéb gyakran előforduló botanikai szinonimák: *Caryophyllus aromaticus* L., *Eugenia aromatica* (L.) Baill. A latinus *binomenek* (kettős nevek) után az adott *taxon* (rendsztani kategória) szerzője áll, pl. az „L.” Linnaeus-ra, azaz Carl von Linnére (1707–1778) utal, aki a modern tudományos rendszerezés és nevezéktan megalkotója. Az autoritás megadása segít a pontos azonosításban.

⁹³ *Piper betle* L., a borsfélék nemzetségébe tartozó futónövény, kissé éles, keserű levelekkel. A bétel szó a portugálon keresztül érkezett Európába, és egy malajálam (*verrila*) jövevényszó, eredeti jelentése kb. 'sima levél' (*veru* 'sima' + *ila* 'levél').

csavart vörös arékadió,⁹⁴ oltott mész, esetleg dohány és egyéb fűszerek keveréke) összetűzésére is használják.⁹⁵ Illóolaját a fogászatban érzéstelelítő és fertőtlenítő tulajdonságai miatt alkalmazzák. A szegfűszeg aromájáért felelős fő vegyület az eugenol, amely a fahéjban, szerecsendióban és a vele nem rokon szegfűborsban⁹⁶ is megtalálható.⁹⁷ A magyar *szegfűbors* szóra is ez a magyarázat.

A szegfűszeg kizárólag a mai Indonézia területén található Maluku-szigetek („Fűszer-szigetek”)⁹⁸ északi részén, egészen pontosan öt apró vulkanikus szigeten őshonos, de ma már más trópusi régiók is termesztik, például Zanzibár és Pemba szigete (Tanzánia), Madagaszkár, Comore-szigetek, Seychelle-szigetek, Dél-India, Nikobár-szigetek és Borneó; szüretelése a mai napig kézzel történik.

4.1. A szegfűszeg története

A szegfűszeg távolsági kereskedelme évezredekre megy vissza, az első írásos emlékek szerint időszámításunk első évszázadaiban már eljutott Kínába, Indiába és Egyiptomon keresztül Rómába is.⁹⁹ A legkorábbi dokumentált régészeti leletek ennél is régebbiek. 1978-ben egy szíriai ásatáson i. e. 1700 körülre datált szegfűszeg-maradványok kerültek elő kis számban, a leletre ráadásul egy egyszerű, „középosztálybeli” házban bukkantak rá a régészek.¹⁰⁰ Ez mindenképpen nagy jelentőségű felfedezésnek tűnik, hiszen bizonyíték lehet a távolsági kereskedelem korai működésére, még ha csak kivételes, nem rendszeres és sok kézen átmenő árucseréről is volt szó. A terqai

⁹⁴ *Areca catechu* L., a növény arékapálma vagy bételpálma néven is ismert, magját sokszor a bételrágás két fő összetevőjének összekeverése miatt bételdiónak is hívják. Az aréka szó is portugálon át, egy malajálam szóból ered: *aṭaykka*. Az arékadióra utaló kínai szó is jövevényszó, *būnláng* 檳榔, egy mon-khmer vagy ausztronéz nyelvből; vö. maláj *pinang*. A szó már egy 7. századi, ómaláj nyelvű, pallava írásos kőfeliraton is feltűnik, amelyet az egyik Śrīvijaya király állíttatott egy park alapításakor (Coedès 1975: 84; Jákl 2021: 17).

⁹⁵ Prance & Nesbitt 2005: 161. A bételrágás kvázi-rituális gyakorlata – leheletfrissítőként, de inkább narkotikumként – az egész trópusi Ázsiában elterjedt, habár a fogakra, fogínyre és az utcaképre való kedvezőtlen hatása miatt a szokás egyre inkább leáldozóban van.

⁹⁶ *Pimenta dioica* (L.) Merr., a Karibi-térségben őshonos fűszer, Kolumbusz legénysége révén került Európába.

⁹⁷ van Wyk 2014: 266.

⁹⁸ Maluku (angol *Moluccas*) nem összekeverendő a Maláj-félszigeten található Melaka (angol *Malacca*) kikötővárossal, amiről a félsziget és Szumátra közti Malaka-szoros kapta a nevét. Megegyezik a gyarmatosítás korabeli Fűszer-szigetekkel. A Maluku névről részletesebben lásd még Donkin 2003: 87–89.

⁹⁹ Burkill 1966: I/976.

¹⁰⁰ Buccellati & Buccellati 1983: 54.

szegfűszeglelet valódiságát azóta azonban megkérdőjelezték,¹⁰¹ és csakúgy, mint a II. Ramszesz fáraó (ur. kb. i. e. 1279–1213) orrában talált borsszemek esetében,¹⁰² itt is a hibás azonosítás esete a valószínűbb. A legkorábbi, igazolt szegfűszeg leletek Srí Lankáról kerültek elő és az i. sz. 900–1100 környékéről valók.¹⁰³

A mediterrán térségbe a szegfűszeget minden bizonnyal arab kereskedők hozták Indiából, i. sz. 176-ban már elérhető volt Alexandriában,¹⁰⁴ de az i. sz. 1. századi *Periplus Maris Erythraei*¹⁰⁵ még nem említi. Az első és egyetlen ókori nyugati említést az idősebb Pliniusnál (i. sz. 23/24–79) találjuk, ő a szegfűszeget *caryophyllon*nak hívta és egy „Indiai lótszifán” termő nagyobb, törékenyebb borshoz hasonlította.¹⁰⁶ A fűszer 6. századi indiai-óceáni kereskedelméről Kosmas Indikopleustés (fl. i. sz. 6. sz.) alexandriai kereskedő számol be először részletesen *Keresztény Topográfájában*.¹⁰⁷ Burkill szerint a Földközi-tenger körül az i. sz. 4. században már jól ismert, és a 8. századra már egész Európában elterjedt.¹⁰⁸ A középkorban a szegfűszeget a 13. sz. végén író Marco Polo (kb. 1254–1324) is említi és azt írja, hogy Jáván terem. Bár az állítás maga nem igaz, talán elnézhető, hiszen a korabeli jávai piacok voltak a malukui szegfűszeg legfontosabb viszonteladói.¹⁰⁹ A borssal, gyöm-

¹⁰¹ Spriggs 1998: 59.

¹⁰² Egy sokat ismételt anekdota szerint II. Ramszesz fáraó múmiájának orrryukaiban borszemek vannak. Ez az állítás szinte minden feketebors történetéről szóló ismeretterjesztő írásban kritika nélkül előkerül, ám igencsak megkérdőjelezhető. A borsszemek valódiságának tisztázása rendkívül fontos, hiszen a következő említés a borsról majd’ ezer évvel későbbi, és a római korig nincsen említés egyiptomi borskeresedelemről. Néhány forrás az orvosságokat (sokszor varázslatokkal keverve) közlő Ebers papiuszra (kb. i. e. 1550) hivatkozva is megemlíti a borsot, de az nem tartalmaz efféle egzotikumokat – még a halál visszafordításához is elég a sör és a hagyma. A borsszemek rejtélyének felfedezése II. Ramszesz múmiájának 1976–77-es párizsi útján merült fel, mikoris francia egyiptológusok és orvosok a múmia rohamosan romló állapotán igyekeztek javítani. A restauráció során röntgenképek is készültek, és az egyik felvételen vélhetőleg borsszemeket láthatunk. Bár Turner utánajárása szerint a szakemberek kizárták az egyéb hasonló afrikai fűszereket, az igazság az, hogy a feketeborsra utaló nyilatkozatok mind egyetlenegy, hetvenes évek végi röntgenfelvételen alapulnak, a vizsgálatokat és beszámolókat később többen is erősen kritizálták, és azóta soha senki nem próbálta Ramszesz fáraó orrát ellenőrizni (Bucaille 1990: 206; Turner 2004: 168–169).

¹⁰³ Kingwell-Banham *et al.* 2018.

¹⁰⁴ Prance & Nesbitt 2005: 161.

¹⁰⁵ *Periplus Maris Erythraei* (kb. i. sz. 40–70), ókori görög-római hajózási kézikönyv görög nyelven, az Egyiptom, Kelet-Afrika, Arábia és India közötti tengeri kereskedelem elsődleges írott forrása. Angol fordítását lásd Casson 1989.

¹⁰⁶ Plinius: *Naturalis Historia* XII.15. (Rackham 1960: 22); Dalby 2000: 50.

¹⁰⁷ Amar & Lev 2017: 26.

¹⁰⁸ Burkill 1966: I/977.

¹⁰⁹ Yule & Cordier 2004: 440; Dalby 2000: 50.

bérrel vagy fahéjjal ellentétben a szegfűszeg – bár ismert volt – Európában csak a késő középkorban vált igazán népszerűvé.

A szegfűszegről muszlim földrajzi szerzők közül egy perzsa postaigazgató, Ibn Hurdābih (kb. 820–913; arabos olvasatban: Ibn Khurdāhbih) tesz említést 870 körül, *Kitāb al-masālik wa-l-mamālik* [*Utak és királyságok könyve*] c. adminisztratív földrajzában, *qaranful* néven. Az Indiából érkező fűszerek felsorolásában a feketebors, kubébabors, kardamom, kámfor, szerecsendió, szantálfa és elefántok is helyet kapnak,¹¹⁰ és a szegfűszeg Indonézia (Szumátra) termékei között is szerepel. 10. századi kereskedelmét Ibn al-Faqīh (fl. kb. 902) perzsa geográfus jegyzi fel a „Kínai-tengeren”,¹¹¹ és al-Mas‘ūdī (kb. 896–956) arab történetíró is megemlíti fűszerlistájában. A 9. századi polihisztor és filozófus, al-Kindī (latinosan Alkindus, kb. 801–873), orvosságoskönyvében a formulák gyakori összetevője,¹¹² Ibn Sīnā *Kánonjában* pedig a borivás okozta hasfájásra való gyógyír és emésztést segítő szerként szerepel.¹¹³ Ibn Juljul (latinosan Gilgil, kb. 944–994, orvos, gyógyszerész), Ibn Rushd (latinosan Averroes, 1126–1198, andalúziai polihisztor) és al-Idrīsī (latinosan Dreses, 1100–1165, andalúz szerző és térképész)¹¹⁴ kiemeli mint Dioskoridés és Galénos (i. sz. 129–216) által még nem ismert orvosságot.¹¹⁵ A 12. században alkotó al-Idrīsī egy kicsit részletesebben is beszámolt a szegfűszeg termesztéséről és kereskedelméről, forrását a Malaka-szoros környékére helyezte.¹¹⁶

A nem sokkal Marco Polo után utazó Ibn Baṭṭūta (1304–1377) is beszámolt a jávai szegfűszegről, és ügyesen összekeverte a fahéjfat, a szegfűszegfat és a szerecsendiófat: mindhárom fűszert ugyanannak a fafajnak tulajdonította. Leírásában a szegfűszegfa hatalmasra nő, fája a nyugatra exportált fahéj, termése a szerecsendió és a termésben nyíló virág pedig a szerecsendió-virág. Mindehhez hozzáteszi, hogy ennek ő személyesen volt a szemtanúja.¹¹⁷ Ibn Baṭṭūta mentségére szóljon, hogy a fahéj és szegfűszegfákat bizony nem lehetett nehéz átutazóként összetéveszteni, ugyanis a különböző helyi fahéjfák¹¹⁸ szegfűszeghez nagyon hasonló szárított virágbimbóit is fűszerként

¹¹⁰ Ahmad 1989: 7.

¹¹¹ Amar & Lev 2017: 13.

¹¹² Levey 1966.

¹¹³ Ibn Sīnā *Qānūn* 725. (Gruner 1973: 376).

¹¹⁴ Al-Idrīsī 1154-ben II. Rezső szicíliai királynak készített egy atlaszt, az ehhez tartozó a *Tabula Rogeriana* néven ismert térkép a középkor egyik legmeghatározóbb térképe.

¹¹⁵ Amar & Lev: 66.

¹¹⁶ Dalby 2000: 52.

¹¹⁷ Gibb & Beckingham 1994: 876, 882.

¹¹⁸ A ceyloni „igazi fahéjon” (*Cinnamomum verum* J.Presl) kívül minden más fahéjfélét kassziafahéjnak is hívunk, hagyományosan alacsonyabb minőségűnek számítanak. Ezek például: kasszia, kínai fahéj (*Cinnamomum aromaticum* Nees, Dél-Kína), Saigon fahéj,

adták-vették,¹¹⁹ hasonló hibát Marco Polo és kínai orvosi gyűjtemények is vétettek.

Kínában a szegfűszeg a régóta jelen van mint lehetfrissítő és orvosság és bár történelmileg sosem számított igazán fontosnak (viszonylag csak kis mennyiségben importáltak belőle),¹²⁰ ma a népszerű kínai „öt-fűszer” (*wúxiāngfěn* 五香粉 [öt-fűszer-por]) egyik stabil eleme. Az első kínai említés viszonylag korai, a Hân-dinasztia 漢 (i. e. 206–i. sz. 220) alatt a halitózis (rossz szájszag) ellenszereként használták a császári audienciákon. A *Hàn guānyí* 漢官儀 [A Hân hivatali rítusai] című etikettútmutató szerint a minisztereknek szegfűszeget kellett a szájukban tartaniuk, hogy lehetőséget megédesítsék mielőtt a császárhoz szólnának.¹²¹

A Táng-dinasztia (618–907) alatt szegfűszeget Indonéziából és a Táng-vazallus Annánból 安南 (Annám, kb. mai Észak-Vietnám) is importáltak Guǎngzhōu kikötőjén keresztül. Ez arra utal, hogy a korabeli Indokínai-félsziget partvidéke kereskedelmi kapcsolatban állt a Śrīvijaya Birodalommal (kb. 671–1025) és az indonéz szigetvilággal.¹²² Korai kínai szerzők azt gondolták, hogy a szegfűszeg Vietnámban terem, forrását majd csak a 10. században író, perzsa származású gyógyszerész és költő Lǐ Xún 李珣 (fl. kb. 9–10. sz.) „pontossítja” a Keleti-Tengerre.¹²³ Hú Xiùyīng 胡秀英¹²⁴ néhai kínai botanikus egy egzotikus kínai szerekről szóló tanulmánya szerint a hagyományos kínai orvoslás és a *běncǎo* hagyomány a szegfűszeget először 973-ban jegyzi fel.¹²⁵ A szegfűszeg a Táng-korban is inkább mint orvosság és illatszer volt használatos, parfümök és gyógyszerek készítésében volt fontos szerepe és a fogfájás elleni fő gyógyír volt. Arra nincs utalás, hogy a szakácsművészetekben is alkalmazták volna egyetlen említést kivéve, ami szegfűszeges húspácról szól.¹²⁶ Alkoholra itt is van utalás, a szegfűszeg rágása erősíti az iszákosok erejét: „A szegfűszeg (csirkenyelvfűszer) rágása: ’Akik italozás közben szegfűszeget rágnak, azoknak [az ivóképességük] nagyobb lesz. Ha beáztatják *bantianhui*-ba, akkor nem lesznek részegek. [A *Jiǔ zhōng*

vietnámi kasszia (*Cinnamomum loureiroi* Nees, Vietnám), indonéz fahéj, Batávia kasszia (*Cinnamomum burmannii* (Nees & T.Nees) Blume, Indonézia) stb.

¹¹⁹ Azaz fahéjvirág (*cassia buds*).

¹²⁰ Ptak 1993: 13.

¹²¹ Prance & Nesbitt 2005: 161; Wang *et al.* 2023: 8.

¹²² Schafer 1985: 140; Dalby 2000: 50.

¹²³ Lǐ Xúnról, és a híres 1578-as *Běncǎo gāngmù* lapján továbbhagyományozott *Hāiyào běncǎo* 海藥本草 [Tengerentúli gyógyszerkönyv] c. munkájáról lásd még Chen 2007.

¹²⁴ Angol nyelvű publikációihoz Shiu-Ying Hu néven keresendő.

¹²⁵ *Kāi bǎo běncǎo* 開寶本草 [Kaibao gyógyszerkönyv] (973), lásd Hu 1990: 493.

¹²⁶ Schafer (1985: 172, 318, 348) gyűjtése szerint ez Zhāng Jùyuán 章巨源 *Shípǔ* 食譜 című, recepteket taglaló munkájának sorai között (70a) található, ami a *Tángdài cóngshū* 唐代叢書 [Táng-dinasztia könyvsorozat] c. gyűjteményében maradt fenn.

xuán ('Borban a titok') című műből idézve]" (嚼雞舌香：飲酒者，嚼雞舌香則量廣。浸半天回則不醉《酒中玄》)。¹²⁷

A 7. század végén a híres indiai Nālandā egyetemen tanuló és a tengeri Selyemúton hazautazó buddhista szerzetes és fordító, Yijing 義淨 (635–713) nagy örömmel jegyezte meg, hogy az indiaiak és az indonézok mindent megfőzve, bűzös aszattal,¹²⁸ vajjal, olajjal és fűszerekkel elkészítve esznek, az otthoniakkal ellentétben, akik minden halat és zöldséget nyersen esznek. Kijelentése egybeesik az indiai alapanyagokra és étkezésre vonatkozó ismereteinkkel, de kínai tekintetben kissé furcsán hangzik, mert szembe megy a korabeli kínai konyháról szóló vélekedésekkel. A nyers hal és zöldség fogyasztás inkább a modern japán konyha egyik ismert eleme, de ha hiszünk a más tekintetben megbízható adatközlőnek számító Yijingnek, az azt jelenti, hogy a kínai gasztronómia „legjobb” elemei, gazdag és karakteres ízvilága csak a Táng-korban kezd majd kibontakozni, feltehetően külső, például indiai hatásokra – vélekedik Schafer.¹²⁹

A kínai szegfűszegimportról a Sòng és Yuán korból van a legtöbb feljegyzésünk. A Sòng-dinasztia korában a szegfűszeget elsősorban magánvállalkozások importálták, amelyek Champa, Szumátra és Jáva, kikötővárosaiban, vélhetően helyi ausztronéz közvetítőktől vásároltak szegfűszeget.¹³⁰ A Yuán-dinasztia alatt kínai kereskedők közvetlenül a szegfűszeg forrásáig, a Maluku-szigetekig is elhajóztak. A kínai hajók két fő útvonal között választhattak. Az egyik a Sulu-tengeren át vezető, egyenesen a Fűszer-szigetekhez tartó, rövidebb, de veszélyesebb északi útvonal, a másik a Jávátengeren át a malukui szegfűszeget újra exportáló jávai kikötőkhöz vezető, sokkal hosszabb, de biztonságosabb déli út. A választást nemcsak a Dél-kínai-tenger ismeretlen zátonyai miatti félsz befolyásolta, hanem a „Suluzónában” éppen aktuális politika stabilitásától és a kalóztevékenységek intenzitásától is függött.¹³¹ A kereskedelmi útvonalak mintázatát és a kínai szegfűszegkereskedelem 1000 és 1400 közötti intézményi kereteit Roderich Ptak mutatta be részletesen.¹³²

¹²⁷ Ez a különös praktika a Féng Zhi 馮贄 (fl. kb. 9. század) által jegyzett *Yúnxiān zájì* 雲仙雜記 című, korábbi munkákat feldolgozó tízkötetes műből származik, a *bàntiānhuì* 半天回 nevű szer valamiféle keserű gyógynövényre utalt, de pontos azonosítása fennmaradt források alapján nem lehetséges. A szöveg online is elérhető *Chinese Text Project*-jében: <https://ctext.org/wiki.pl?if=gb&chapter=392348> (Sturgeon 2021). Lásd Schafer 1985: 172, 318, 348.

¹²⁸ A bűzös aszat/aszatgyanta/ördöggyökér (*Ferula assa-foetida*, et al. latinul és angolul *asafoetida*) Selyemúton való terjedéséről szóló kiváló cikket lásd Leung & Chen 2019.

¹²⁹ Schafer 1985: 140.

¹³⁰ Ptak 1993: 6.

¹³¹ Ptak 1993: 9. Az útvonalakról lásd még bővebben: Ptak 1992.

¹³² Ptak 1993.

Zhào Rùkuò 趙汝适 (1170–1231) *Zhūfānzhì* 諸蕃志 [Feljegyzések idegen népekről] című kb. 1225-ben kiadott munkája az egyik legfontosabb korabeli kínai forrás Délkelet-Ázsia és az Indiai-óceán népeiről, szokásairól és árucikkeiről. Zhào Rùkuò a Sòng elit tagja volt, és 1224-ben Quánzhōu tengeri kereskedelmi felügyelőjévé (*shībósi* 市舶司) nevezték ki. Ennek révén az ott megforduló kalmároktól és tengerészektől, vagyis első kézből származó információkat vehetett papírra.¹³³

A dél-szumátrai Palembangről, a néhai Śrīvijaya fővárosról írva a helyi termékeket sorolva a szegfűszeg mellett Zhào Rùkuò megemlíti a kámfort, különböző osztályú agárfákat,¹³⁴ szantálfát, kardamomot, tömjént, mirhát, aszatot, rózsavizet és egyéb növényi és ásványi anyagokat. Ugyanitt felsorolja azt is, hogy az ide érkező külföldi kereskedők mivel fizettek: arany, ezüst, porcelán, selyem, ezüstbrokát, cukor, rizs, rizsbor, galangál és rebarbara.¹³⁵ Zhào Rùkuò szerint a szegfűszeg Jáván, Lambrin (Sumátra északi csúcsa), a Malabár-parton, az arabok országában (*Dàshí* 大食) és Hainan szigetén is kapható,¹³⁶ ezek lefedik a tengeri Selyemút fontosabb állomásait.

A Míng-korszakból (1368–1644) szinte semmi említés nincs a szegfűszeg-kereskedelemtől, egy-két külföldi delegáció (Kambodzsa, Sziám, Śrīvijaya) ajándékait kivéve, de ezek az alkalmak is csak kis mennyiségekről számolnak be. Ennél is meglepőbb talán, hogy a Zhèng Hé 鄭和 (1371–1433) expedíciók (1405–1433) írnoka, Mǎ Huān 馬歡 (kb. 1380–1460) meg sem említi a szegfűszeget, noha a hét expedíció mindegyike nyugatra koncentrált és nem érintette a Maluku-szigeteket (5. kép).

4.2. A Fűszer-szigetek

A Maluku-szigetek azonosak a gyarmati korszakban áhított Fűszer-szigetekkel, az európai földrajzi felfedezések legvégső céljával. Egészen a 18. századig az itt található két maroknyi szigetcsoport volt a szegfűszeg és a szerecsendió egyetlen forrása, és ebből kifolyólag Maluku az európai tengeri hatalmak fűszerek feletti kontrolljára irányuló rivalizálás, az ún. „fűszerverseny” fő helyszíne volt. Bár az egyenlítő mentén elterülő régió több száz szigetből áll, ezek közül csak néhány volt tanúja a sokszor véres

¹³³ A munkát angol fordításban is kiadták: Hirth & Rockhill 1911.

¹³⁴ Különböző trópusi fajok (*Aquilaria malaccensis* Lam. és társai) egy speciális penész által megfertőzött illatos, olajos béléfaja, gesztje, aromájának illatának köszönhetően füstölők és parfümök alapja. Angol: *agarwood*, *aloeswood*, *gharuwood*, *agalloch* < ógörög: *agálokhon*; indiai jövevényszó (Beekes & van Beek 2010: 8).

¹³⁵ Hirth & Rockhill 1911: 61.

¹³⁶ Hirth & Rockhill 1911: 73, 89, 116, 176.



5. kép A szegfűszegtermő Maluku-szigetek egy 1630-as holland térképen, ez az egyik első részletes térkép a térségről.¹³⁷ Észak jobbra található.

eseményeknek. A Maluku-szigetek központja stratégiai szempontból Ambon volt. Ambontól kb. 600 km-re északra található az öt sziget, ahol szegfűszeg nőtt: Ternate, Tidore, Moti, Makian és Bacan (a továbbiakban Észak-Maluku, lásd a fenti ábrát), a szerencsió hazáját, a Banda-szigeteket, pedig Ambontól dél-délkeleti irányban 250 km-re találjuk.

Arab kereskedők már az időszámításunk legelső évszázadaiban jövedelmező és egyre fejlődő üzletet folytattak a Közel-Keleten, a kelet-afrikai, jemeni és indiai fűszerek és illatszerek kereskedelme volt az arabiai kereskedővárosok – például Mekka – felemelkedésének kulcsa. Már Hérodotos (i. e. 484–425) és Aristotelés (i. e. 384–322) is beszámolt azokról a fantasztikus mesékről,¹³⁸ amelyeket a kereskedők találtak ki annak érdekében, hogy

¹³⁷ A térkép forrása: van Santen 1630 [Online elérhetőség; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Atlas_Van_der_Hagen-KW1049B13_031-MOLVCCAE_INSVLÆ_CELEBERRIMAE.jpeg; utolsó megtekintés: 2024. szeptember 7.]

¹³⁸ Dalby 2000: 36–38; Czarra 2009: 25.

a fűszerek valódi forrását titokban tartásuk és a konkurenciát félrevezessék vagy elrettentsék. Az egyik ilyen történet például a *cinnamologus*ról, egy óriási arabiai madárfajról szól, amely messziről hozott fahéjgallyakból építi fel fészket magas sziklák ormain.¹³⁹ A történet szerint az arabok csak cselrel tudják megszerezni a fahéjat, mégpedig úgy, hogy levágnak egy ökröt és hatalmas húsdarabokat hagynak a fahéjmadárnak, majd elrejtőznek. A madár az ökördarabokat a fészkebe cipeli, amely végül megroppan és szétesik a nagy súly alatt, majd a lehulló fahéjdarabokat az emberek gyorsan összeszedik. Ötszáz évvel később Plinius kétségbe vonja Hérodotos elbeszélését és kijelenti, hogy ezek csak mesék, amelyeket a helyiek pusztán azért találtak ki, hogy az árakat felferjék.¹⁴⁰

Tisztázás végett meg kell jegyeznünk, hogy a kora középkorban arab és perzsa kereskedők sem közvetlenül az indonéz szigetvilágból szerezték be fűszereiket, ők is közvetítőktől, indiai és ceyloni kikötőkből vásárolták azokat. Muszlim kereskedők először a 8–9. században tűnnek fel Délkelet-Ázsiában, az iszlám terjedésének kezdete pedig a 13. századra tehető.¹⁴¹

Európának végül több mint ezer évébe telt, hogy a Fűszer-szigeteket megtalálja. A piacot uraló keletiek és a monopolhelyzetben lévő, arab fűszereket újraexportáló velenceiek monopóliumát végül a portugálok törték meg, és szintén ők az első nyugatiak, akiknek sikerült megvetni lábukat a szigetvilágban. Előbbit Vasco da Gama 1497-es indiai partraszállása jelöli, utóbbit pedig Afonso de Albuquerque (kb. 1453–1515) Melaka 1511-es elfoglalása illusztrálja. Az első európai 1512-ben érkezett meg a Fűszer-szigetekre Francisco Serrão (m. 1521) személyében, aki kezdetben jó viszonyt épített ki a Tidore szigetével rivalizáló Ternate szultánjával. A „baráti viszony” nem tartott sokáig, portugálok végül 1514-ben elfoglalták a Fűszer-szigeteket, ez ugyanakkor nem tántorított el másokat, hogy titokban folytassák üzleti tevékenységeiket, monopolhelyzetet pedig pár évtizedbe telt kialakítani.¹⁴² A portugálokat egy évszázad után a hollandok ütötték ki a versenyből, akik páratlan kegyetlenséggel igyekeztek elérni céljaikat.¹⁴³ A Fűszer-szigeteken

¹³⁹ Lásd még: „Sources: Cinnamologus” *The Medieval Bestiary*. 2024. január 13; online elérhetőség: <https://bestiary.ca/beasts/beastsource242.htm>; utolsó megtekintés: 2024. augusztus 12.

¹⁴⁰ Plinius: *Naturalis Historia* XII.42 (Rackham 1960: 63).

¹⁴¹ Esposito 1995: 196.

¹⁴² Prance & Nesbitt 2005: 161.

¹⁴³ A portugál gyarmatbirodalom hanyatlásának egyik érdekes oka, hogy a kis ország egy idő után egyszerűen nem bírta emberanyaggal. Nemcsak a Mozambiktól Makaóig mindenhol alapított erődök és raktárok fenntartása járt nagy áldozatokkal, hanem tapasztalt hajósokból sem volt elég. Egy-egy korai hajóúton sokszor a legénység nagyobb része odaveszett a hajótörés, sárgaláz, egyéb szerencsétlenségek és saját arroganciájuk miatt, és a kapitányi

ezután két emberöltőn át a holland és az angol Keleti-indiai Társaságok próbálták egymást legyűrni, a helyieket kijátszani, kiirtani, és monopóliumot kiépíteni – mindenki legnagyobb szerencsétlenségére.

A szegfűszeg és társai megkaparintása oly fontosságú volt a felfedezések korabeli Európában, hogy a hatalmas pénzügyi jutalmak ígérete mellett előfordult, hogy a sikeres visszatérőnek nemesi címet adományoztak. Magellán majdnem teljes földkörüli útja során Mactan szigetén (mai Fülöp-szigetek) egy helyiekkel kiprovokált összecsapásban életét vesztette, de egyik kapitányának, Juan Sebastián Elcano-nak végül sikerült hazakeverednie 26 tonna szegfűszeggel.¹⁴⁴ Az öt hajóval és 237-fős legénységgel elinduló expedíciót végül 18 fő élte túl. Elcano eredményeiért V. Károly német-római császár és spanyol király (ur. 1519–1556) egy címet ajándékozott, amin 12 szegfű, 3 szerecsendió, 2 fahéjtekeres és egy földgömb is látható, az utóbbit átfogó szalag szövege: „*Primus circumdedisti me*” ’elsőként kerültél meg engem’.¹⁴⁵ Érdekes módon Elcano neve egyáltalán nem él a köztudatban, pedig ő mindemellett még spanyolnak is született.¹⁴⁶

Ennél is érdekesebb talán, hogy a földet körbeutazó első ember valószínűleg egy maláj fiatalember, Malakai Henrik (spanyol: Enrique de Malaca, maláj: Awang Hitam, 1497–1522 után) volt, akit Magellán még 1511-ben, Melaka ostromakor vett mint rabszolgát, és földkörüli útjára is magával vitte. Ő Magellán halála után otthagya az expedíciót és semmit sem tudunk róla többé, de ha valaha hazajutott a Fülöp-szigetéről, akkor ő az első ember, aki körbeutazta a földet.¹⁴⁷

Miután a hollandok elfoglalták Észak-Malukut (1605–1621), Ambon és Ternate kivételével mindenhol kiirtották a szegfűszegfákat; a teljes állomány mintegy 75%-át. Ennek kizárólagos célja az volt, hogy a kereskedelmét könnyebb legyen korlátozni és a monopóliumot könnyebb legyen fenntartani.¹⁴⁸ Ez a lépés nemcsak a szegfűszegfák genetikai diverzitását vetette vissza (eredménye a gyengébb minőségű szegfűszeg, amit a holland ültetvényesek is észrevettek), hanem a helyiek megélhetését és a regioná-

rang is inkább nemeseknek ajándékozott királyi kegy volt, semmint a hozzáértés jelzője. 1643-ban például a portugálok olyan helyzetben találták magukat, hogy egyetlen tapasztalt kormányos sem volt, aki tudta volna hogyan kell Lisszabonból Indiába hajózni, ugyanis mind a tíz Goán rekedt egy holland blokád alatt (Kronld 2007: 196).

¹⁴⁴ Prance & Nesbitt 2005: 161.

¹⁴⁵ A címet lásd de Otálora 2022.

¹⁴⁶ Magellán maga portugál volt, de útját a spanyol korona finanszírozta.

¹⁴⁷ Kelsey 2016.

¹⁴⁸ Prance & Nesbitt 2005: 161.

lis kereskedelmi köröket is teljesen felforgatta. A módszer ugyan az árakat az egekben tartotta, de rendkívüli gyűlöletet szított a hollandok iránt, akik ráadásul súlyosan büntették az „illegális” fákat. Egy helyi szokás szerint minden született gyermek után egy szegfűszegfát ültettek, szimbolikusan összekötve a gyermek és a fa életét, ezért a hollandok pusztítása különösen vérlázító volt. A németalföldi szegfűszegmonopólium a 18. század második felében omlott össze, a franciák által a peremvidék szigeteiről 1770–1772 között kicsempészett, és más indiai-óceáni szigeteken – Réunion, Mauritius, később Zanzibár – sikeresen meghonosított egyedekkel.¹⁴⁹

4.3. A szegfűszeg nevei

4.3.1. Magyar

Magyarul a *szegfű* (1395 körül) szó eredetileg ’szegfűszeg’ értelemben élt, az „elnevezés keletkezésének szemléleti alapja a hajdanán kézzel előállított, kezdetleges szögnek alaki hasonlósága” – írja Zaicz – és az ’egyfajta virág’ jelentése csak másodlagos (1500 k.). A jelentésváltozást „a fűszer és a virág alakjának és illatának hasonlósága magyarázza”. A virágnévként való elterjedés után az eredeti, fűszerre utaló jelentés elhomályosult, s többszörösen összetett szavak jöttek létre, például a ma már elavult *fűszerszám-szegfű* (1690), vagy a *szegfűszer* (1783) és *szegfűszeg* (1847).¹⁵⁰ 18–19. századi helyesírással *szekfű*. A szegfű (virág)¹⁵¹ és a szegfűszeg (fűszer) zavara több európai nyelvben is fellelhető, a Balkánon őshonos virág egyik angol *köznyelvi* neve például *clove pink* (a *pink* szó eredetileg a virágra utalt és csak később a színre), de a német *Nelke* ’szegfű, szegfűszeg’ és *Gewürtznelke* ’szegfűszeg’ és a finn *neilikka-mausteneilikka* páros is ide tartozik.

4.3.2. Angol

Angolban ma a szegfűszeg *clove* (kb. 1225), nagyszámú középanyol (kb. 1066–1500) változatokon át az anglonormann *clowes* (*de gilofre*) leszármazottja, ami egy összetett francia alak – *clou de girofle*, szó szerint ’a szegfű (virág) szegje’ – átvételének az első eleme, és végső soron a latin *clāvus*

¹⁴⁹ Simmonds 1976: 216–217; Prance & Nesbitt 2005: 161.

¹⁵⁰ Zaicz *et al.* 2006: s.v. szegfű, „szegfű” *ÚESzWeb*, Nyelvtudományi Kutatóközpont. Online elérhetőség: <https://uesz.nytud.hu/index.html>; utolsó megtekintés: 2024. augusztus 30.

¹⁵¹ *Dianthus caryophyllus* L.

'szög' szóra vezethető vissza.¹⁵² A francia összetétel második elemének felmenőjét – *caryophyllum* 'szegfűszeg' – már láthattuk Pliniusnál, ez a szó a görög *karyophyllum* 'szegfűszeg' átvétele. Bár a görög alak a felszínen a *karyon* 'dió' és *phyllon* 'levél' szavak összetételének tűnik, valójában egy ismeretlen eredetű keleti jövevényszó, amit a népetimológia formált felismerhetetlenné. Beekes és van Beek etimológiai szótára egy szanszkrit etimont említ, *kaṭuka-phala*, ami Maidhofnál merült fel és 'csipős termés'-ként van megjelölve.¹⁵³

A görög szó eredete a mai napig nem tisztázott, de feltételezett indiai eredete már a 19. században felmerült; kognátumok (rokon szavak) sora sejteti a szó vándor jellegét: vö. arámi *qrnfwl*, klasszikus héber *qarunful*, arab *qaranful*, perzsa *qaranful*.¹⁵⁴ A szakirodalomban olvasható általános vélekedés szerint a sémi alakok a görög szó átvételei,¹⁵⁵ bár az eredeti átvétel mikéntjét senki sem magyarázza meg. Lehetséges-e, hogy a görög szó közvetlenül egy ind nyelvből érkezett? Ha igen, hogyan? Természetesen a fűszer szárazföldi terjedése sem kizárt, de a lehetséges közvetítő nyelvek alakjait nem ismerjük. A szegfűszeg Mediterráneumba való érkezésének irányára való tekintettel a fenti szavak minden bizonnyal egy indiai, leginkább talán egy dravida etimontból származnak, vö. modern tamil *karāmpu/kirāmpu* 'szegfűszeg' és társai.¹⁵⁶ Az sem elképzelhetetlen, hogy sok más keleti növénynevhez hasonlóan (pl. ógörög *kinnāmōmon* 'fahéj') a görög szó valójában egy sémi jövevényszó és a görög szó az átvétel.

A latin *caryophyllus* név egyébként nemcsak francia *girofle* 'szegfű' felmenője, de a szegfű virágra vonatkozva az európai növénynevek fentebb említett egyik legkuszább rejtvényét nyújtja, és mint láttuk a jelenség a magyar nyelvbe is „lefördítődött”.

4.3.3. Arab

Az arab *qaranful* 'szegfűszeg' szó szerepel az első arab nyelvű szótárban, a 8. századi *Kitāb al-Aynban*, ami szerint egy indiai fán terem (vö. Plinius), parfümök alkotóeleme, és a költőnek hosszú 'ú'-val is megengedhető, azaz

¹⁵² Angol *clove* (kb. 1225) < anglonormann *clowes* (*de gilofre*) 'szegfűszeg' (kb. 1200) < ófrancia *clou de girofle* 'szegfűszeg' < latin *clāvus* 'szeg' (+ latin *caryophyllum* 'szegfűszeg, később szegfű' < görög *karyophyllum* 'szegfűszeg'). OED n.d.: s.v. clove, Harper n.d.: s.v. clove, gillyflower.

¹⁵³ Beekes & van Beek 2010: 651; Maidhof 1920: 11.

¹⁵⁴ Fraenkel 1886: 144; Löw 1924: II/275–279; Steingass 1892: 966.

¹⁵⁵ Lásd például Zumbroich 2012: 54.

¹⁵⁶ Zumbroich 2012.

versekben a *qaranfūl* alak is előfordult.¹⁵⁷ A szótárban már igenévi alakja is szerepel (*muqarfal* 'szegfűszeggel ízesített [étel]'), ami arra utal, hogy a szegfűszeg ekkorra már a mindennapi szókészlet részévé vált. Mint fent említettem, az arab *qaranful* szó látványosan jövevényyszó, és gyaníthatóan egy dél-indiai, esetleg tamil szó átvétele.¹⁵⁸

4.3.4. Kínai

A szegfűszeg régi kínai neve *jīshéxiāng* 雞舌香 [csirke-nyelv-aromatikum], később pedig a mai is használatos *dīngxiāng* 丁香 [szög-aromatikum], vagyis 'szeg-fűszer' névvel illették, ahol az első írásjegy szintén a virágbimbó alakjára utal. Schafer megemlíti, hogy a Táng-kori versekben a *dīngxiāng* 丁香 szavak mindenhol inkább egy helyi kínai orgonafajtára utalnak, virágai alakja nyomán, ugyanakkor a rövidített *jīxiāng* 雞香 [csirke-aromatikum] a szegfűszegre utal.¹⁵⁹

4.4. A szegfűszeg neveinek szétterjedése

A szegfűszeg nevei sok különböző nyelvben hasonlóságokat, összefüggéseket mutatnak, ám a származási vonalak nem mindig egyértelműek. A szegfűszegre utaló szavak halmazai több esetben is vándorszóra utalnak, bár kölcsönzés helyett sokszor egyszerű öröklött formák adják a neveket. Ezen kívül, egyenes átvétel helyett több esetben is a közlő nyelv által ihletett tükörfordítások ragadtak meg. Az alábbiakban megpróbálom összefoglalni a szegfűszeg neveinek elosztását, és hogy a jelenlegi állapotok mit árulnak el a fűszer terjedéséről. Ehhez illusztrációként egy ábrát készítettem, amelyen a szegfűszeg neveinek eloszlása található.

Az ábrához először egy adatkészletet állítottam össze, amely a szegfűszeg neveit tartalmazza különböző nyelveken. A lexikográfiai adatok forrása a különböző digitális platformokon összegyűjtött szótári anyag (Wiktionary, SEAlang, DDSA),¹⁶⁰ amelyeket *offline* szótárak és a szakirodalom segítségével

¹⁵⁷ al-Farāhīdī 786: s.v. qrf.

¹⁵⁸ Donkin 2003: 85.

¹⁵⁹ Schafer 1985: 171.

¹⁶⁰ Wiktionary: Wikipédiához hasonlóan működő, közművelt szótár; online elérhetőség: <https://www.wiktionary.org/>. SEAlang: *The Southeast Asian Languages Library*, Délkelet-ázsiai nyelvekkel kapcsolatos digitalizált szövegtörzsek és szótárakat tartalmazó weboldal; online elérhetőség: <http://sealang.net/library/>. DDSA: *Digital Dictionaries of South Asia*, A Chicagói Egyetem digitalizált szótárak gyűj-

vel manuálisan egészítettem ki, elsősorban az indiai-óceáni világ peremterületeire koncentrálni. Az adatkészlet nyelvtipológiai oldalát a Glottolog¹⁶¹ adatbázis adja, innen származnak a nyelvekhez tartozó földrajzi koordináták is. A „szegfűszeg-adatkészlet” jelenleg kb. 140 szót tartalmaz, 115 nyelvből.¹⁶²

A térképen különböző színekkel jelöltem olyan bizonyos halmazokat, amelyek elemei alaki hasonlóságot mutatnak egymással. A hasonlóság oka, hogy ezek a szavak rokonságban állnak, ún. kognátumok, azaz egy közös eredetre vezethetők vissza.¹⁶³ Ez esetben mind egy korábbi nyelvváltozatból öröklött szavak, mind a jövevényszavak a halmaz részét képezik. Például, az angol *clove* szó a francia *clou* átvétele, ellenben a latinból öröklött spanyol *clavo* nem számít átvételnek, de végsősoron mindkettő ugyanabba a halmazba tartozik. Természetesen az etimonokat is lehet tovább fejteni, akár a rekonstruált ősnyelvekig is (pl. latin *clavus* < indoeurópai alapnyelvi **klau-* ’szög, kampó’),¹⁶⁴ de a jelen tanulmánynak ez nem témája. A halmazokat praktikus okokból önkényesen csoportosítottam, hogy segítsék a narratívát. Csoportosításom alapja, hogy egy adott halmaz legalább 5 kognátumot tartalmazzon (6. kép). Egy adott halmazhoz az összetett szavakat is hozzáadtam, ahol csak az összetétel egyik fele kognátum: pl. svéd *kryddnejlika* ’szegfűszeg’ (*krydda* ’fűszer’ + *nejlika* ’szegfű’).

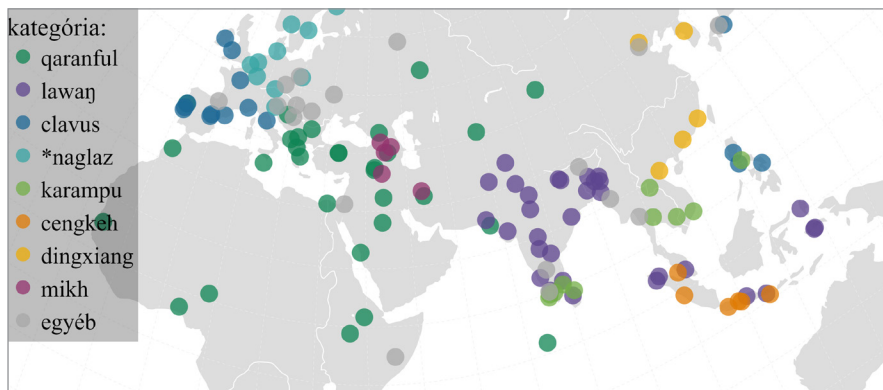
teménye; online elérhetőség: <https://dsal.uchicago.edu/dictionaries/>; utolsó meglátogatás: 2024. október 13.

¹⁶¹ Hammarström *et al.* 2024.

¹⁶² Az adatbázis folyamatosan bővül és a tervek szerint a különböző aromatikumokat tárgyaló, szerkesztés alatt álló *Encyclopedia Aromatica* weboldalon lesz publikálva 2025-ben; online elérhetőség: <https://partigabor.github.io/aromatica/>; utolsó meglátogatás: 2024. október 12.

¹⁶³ Kálmán – Trón 2007: 117.

¹⁶⁴ Harper n.d.: s.v. clove.



6. kép A szegfűszeg nevei különböző nyelvekben. A színek összetartozó kognátum-halmazokat jelölnek.

A fenti ábrán több jól kivehető halmaz jelenik meg. Európában ezek vagy a latin *clavus* leszármazottai, vagy a főleg északon fellelhető *Nelke* és társai, amik egy közös protogermán **naglaz* 'köröm; szeg' (vö. angol *nail*) alakra vezethetők vissza (pl. holland *kruidnagel*). Közép- és Kelet-Európában a szláv nyelvek – akárcsak a magyar – saját alakokat preferálnak, és sok esetben a 'szög' jelentésű szavak kicsinyítőképzős változatai (pl. lengyel *goździk*). Ezek az egyéb kategóriába esnek. A kis számú „mikh” csoport a perzsa anyanyelvi *mikh* alak köré fonódik és ennek örmény, grúz, azeri, és kurd átvételeit jelöli.

Zölddel jelöltem a „qaranful” csoportot, azaz a görögre visszavezetett arab *qaranful* szót és kognátumait. Jól látható, hogy ez a földrajzilag legkiterjedtebb halmaz, ami az arab nyelv történelmileg erős kulturális és gazdasági szerepére utal. A szegfűszeget az Indiai-óceán nyugati köreiben arab kereskedők forgalmazták, terjedésére az alábbi szótörténeti morzsák is utalnak: pl. amhara *ḵərənḵud*,¹⁶⁵ szuahéli *karafuu*,¹⁶⁶ maldív *karañḥū*¹⁶⁷ stb. A nyugat-afrikai szavak a transzszaharai kereskedelmi útvonal hagyatékei (pl., hausza *kànumfàrĩ*), a közép-ázsiai és délkelet-európai előfordulására a török *karanfil* átvétel befolyása a magyarázat (pl. ujjur *qälāmpur*, macedón *karanfilče* stb.). Különös kivétel az üzbég *qalampir*, ami ma egyedülállóan a borsra és a piros paprikára vonatkozik.

A görög (és így az arab) szóval hírbe hozott, feltételezett indiai eredetet a „karampu” csoport reprezentálja. Itt egyrészt tamil, malajálám és szingaléz szavakat találunk, valamint olyan helyszíneket (Dél-India, Srí Lanka), ahol

¹⁶⁵ Leslau 1996: 205.

¹⁶⁶ Johnson 1971: 174.

¹⁶⁷ Maniku 2000: 139.

a tengeri Selyemút nyugat felé áramló szegfűszeg-kereskedelem zöme zajlott. A thai, khmer és lao nyelvek a tamil szót vették át, ami a korabeli tamil kereskedők aktivitását mutatja.¹⁶⁸

Lila színnel jelöltem a „lawang”-nak nevezett kategóriát, amire a legtöbb példát indiai nyelvekben látjuk, akár indoárja, akár dravida nyelvcsaládról van szó. A lexikográfusok szerint ezek mind a szanszkrit *lavanga* szóra mennek vissza, ez viszont egy feltételezett ausztronéz jövevényszó, bár az nem teljesen világos, hogy pontosan hogyan és mikor érkezett Indiába. Az érvelés lényege az indonéz szigetvilágban jelenlevő maláj-polinéz nyelvvalakok (mint pl. maláj *bunga lawang* [lawang virág] ’szegfűszeg’ és a szegfűszeg háza táján előforduló egyéb helyi alakok, pl. asilulu *pukalawane* Ambon szigetén, vagy *pualawanjo* a szomszédos Nusa Laut szigetén), és az a logikus feltételezés, hogy talán a név együtt utazott az árucikkkel. Az ójávai *lavangga* alak viszont szanszkrit átvétel és a *Rāmāyaṇa* eposz jávai *kakawin* (elbeszélő verses próza) változatában is szerepel.¹⁶⁹

A „cengkeh” csoportba tartozik a maláj *cengkih*, indonéz, jávai és balinéz *cengkeh*, ami egy kínai jövevényszó,¹⁷⁰ és Nányángban 南洋 (Délkelet-Ázsia kínai kontextusban) oly sikeres hokkieni (Fújiàn 福建 tartományból származó) migránsok hagyatéka, ugyanis a hokkieni *teng-gé* 丁茅 ’szegfűszeg-bimbó’ szó kölcsönzése. A kínai a szegfűszeg szót (*dīngxiāng* 丁香) a koreai (*jeonghyang*) és a vietnámi (*đinh hương*) nyelv is átvette.

Összegezve, a szegfűszeg elnevezéseinek nyolc kategóriába sorolása során egy komplex képet kapunk a fűszer történelmi gazdasági és kulturális kapcsolatairól, és a különböző nyelvekben használt elnevezések nemcsak a nyelvek közötti kölcsönhatásokat tükrözik, hanem a múltba vésző kereskedelmi útvonalakról is informatív képet festenek.

¹⁶⁸ Szótári adatokért lásd még: *SEAlang*.

¹⁶⁹ Az ind nevek részletes vizsgálatáról lásd Zumbroich 2012.

¹⁷⁰ Burkill 1966: I/976.

5. Szerecsendió

A szerecsendió egy trópusi örökzöld fa, a muskátdiófélék (*Myristicaceae*) családjába tartozó *Myristica fragrans* Houtt. magja.¹⁷¹ Az aromatikus fa gyümölcse egy kisebb barackra hasonlít, kerekded és halványsárga (7. kép). A gyümölcs érésakor kettéhasad és előbukkan sötétbarna magháza és az azt körülölelő skarlátvörös magköpeny, ami szárítás után fakó narancssárga színt kap. Így a szerecsendiófa egyedülállóan két fűszerrel is megajándékoz minket: a magházban rejtőzködő maggal – ezt hívjuk szerecsendiónak – és a félrevezetően szerecsendió-virágnak hívott magköpennyel. Mindkettő jellegzetesen pikáns aromával rendelkezik és manapság elsősorban



7. kép Szerecsendiófa (*Myristica fragrans*)
Köhler 1887–1898: II/125.

konyhai fűszer. A „diót” általában egészben értékesítik és csak közvetlenül a használat előtt kerül lereszelésre, ezáltal egy egészen érdekes iparművészeti trend is kialakult az antik szerecsendió-reszelők formájában. Gyümölcséből a szerecsendió-termő vidékeken lekvár is készül és kandírozott csemegeként is fogyasztják; utóbbi pár száz éve még Indiában és Európában is népszerű volt.¹⁷² Illóolajának fő hatóanyaga a miriszticin, ami egy hallucinogén vegyület és nagyobb adagban halálos is lehet, de a gasztronómiában ártalmatlan.¹⁷³

A szerecsendió is az indonéz szigetvilág egy apró szegletéből származik, a már emlegetett Maluku-szigetekhez tartozó Banda-szigeteken őshonos, ami hat fő szigetből áll: Lontor (vagy Banda), Neira, Gunung Api, Ai, Run, és Rozengain. A vulkanizmus, az örök hőség, a magas páratartalom és az évszázados kézi szelekció kombinációja egy rendkívüli kultúrnövényt eredményezett, és a szerecsendió és virága végül a 16–17. századi Európa egyik legdrágább árucikkévé vált. Ez a maréknyi kis szigetcsoport ezáltal viharos

¹⁷¹ Magyarul lásd még „Szerecsendió, muskátdió” *Terebess fűszerkalauz*, n.d. Online elérhetőség: <https://terebess.hu/tiszaorveny/fuszer/szerecsendio.html>; utolsó megtekintés: 2024. augusztus 12.

¹⁷² da Orta 1913: 272–277.

¹⁷³ van Wyk 2014: 182.

évszázadokon van túl és egészen a 18. század végéig az „igazi” szerecsendió egyetlen forrása volt. A Maluku-szigetek többi részén, és a tágabb Délkelet-Ázsiában még kb. 80 egyéb *Myristica* faj van, és Dél-Indiában is kb. 20 vadon termő rokon növényt jegyzünk,¹⁷⁴ ezek közül az ízre jellegtelen vad indiai szerecsendiót (*M. malabarica* Lam.) a malukui dió és virág helyettesítésére, hamisítására használták.¹⁷⁵ Manapság az „igazi” szerecsendiót is termesztik itt. A legnagyobb szerecsendiótermelő ország Indonézia mellett ma Grenada, gazdasági szerepe itt olyannyira jelentős, hogy az ország zászlóján is helyet kapott.

5.1. A szerecsendió története

A szerecsendió használatára utaló legkorábbi régészeti leletek kb. 3500 évesek és a Banda-szigetek egyikéről, Ai szigetéről származnak.¹⁷⁶ Szerecsendió maradványokról egy 1913-as egyiptológiai publikáció is beszámol, miszerint a thébai nekropolisz Dayr al-Baħrī lelőhelyén a 18. dinasztia (i. e. 16–13. sz., Újbirodalom) áldozati relikviái között datolya, düm¹⁷⁷ és füge mellett szerecsendiót is találtak.¹⁷⁸ Bár a beszámoló egyértelműen fogalmaz és még a szerecsendió feltételezett keleti forrásáról is elmélkedik – talán Hatsepszut királynő (ur. i. e. 1479–1458) punti fűszerexpedíciója – a korai 20. századi régészeti praktikákból kiindulva egyáltalán nem biztos, hogy egy ennyire korai leletről szóló beszámoló készpénznek vehető.

Elszigeteltsége miatt a szerecsendió a többi fűszernél később kezdett el terjedni a világban, a borssal, fahéjjal vagy a gyömbérrel ellentétben sem Theophrastos (kb. i. e. 371–287) és Dioskoridés, sem pedig Plinius nem említi.¹⁷⁹ Az illatos „dió” kezdetben a regionális délkelet-ázsiai kereskedelmi körök árucikke volt, majd arab, indiai és kínai hajósok is keresték. A 6. században már Bizáncban is elérhető lehetett,¹⁸⁰ ide arab közvetítéssel került,

¹⁷⁴ Donkin 2003: 12.

¹⁷⁵ Miller 1969: 58–59.

¹⁷⁶ Anderson 2023: 168.

¹⁷⁷ *Hyphaene thebaica* (L.) Mart.

¹⁷⁸ Naville 1913: 18.

¹⁷⁹ Habár a Dioskoridés-nál szereplő *mákir* a szerecsendió-virág európai nyelvekben található neveinek etimonja (vö. latin *macir*, francia *macis*, magyar *mácisz* stb.), leírás alapján nem beazonosítható. Dioskoridés egy sárgás színű, vastag és keserű indiai kéregről írt, míg Plinius ugyanezen a néven egy piros, fűszeres indiai kérget emlegetett. Miller szerint, elképzelhető, hogy a szerecsendió valamelyik indiai rokonának „virágáról” van szó (Miller 1969: 60). Dioskoridés: *De Materia Medica* I.110. (Gunther 1968: 59); Plinius: *Naturalis Historia* XII.32. (Pliny 1960: 23).

¹⁸⁰ Prance & Nesbitt 2005: 166.

és a 12. századra már egész Európában ismert volt.¹⁸¹ Marco Polo a jávai termékek között szegfűszeggel, borssal, kubebbel,¹⁸² nárdussal,¹⁸³ és „a világ minden fűszerével” együtt sorolja fel.¹⁸⁴ A szerecsendió lehetséges korai terjedéséről és a számos hasonló *Myristica* terméssel való hibás azonosításról Haw írt legújában.¹⁸⁵

Európához hasonlóan a szerecsendió a középkori arab irodalomban is inkább gyógyszer, semmint fűszer, Ibn Sīnā *Kánonjában* a szegfűszeggel egyazon főzetben kerül elő az emésztést segítő szerként.¹⁸⁶ A szerecsendiót Ibn Juljul „csodálatosnak” írta le, szerinte erősíti a szívet és a gyomrot, szél-telenít és emésztésjavító. Ibn Rushd az illatát méltatta, és al-Kindī-vel együtt is haspanaszokra javasolta.¹⁸⁷ Ibn al-Faqīh a kámforhoz hasonlította, és azt írta, hogy Kínába Jáváról szállítják, al-Idrīsī szerint Áden kikötőjébe Indiából és Kínából tartó hajókon érkezik, és forrása a „Kínai-tenger” egy két kis szigete, különösen aṣ-Šanf (Champa). Bár Champa nem sziget, a Földközi-tenger környékén dolgozó al-Idrīsī a 12. században ezt még nem tudta, ő Koreát (as-Sīlā) is hat szigetként ismerte. Mint fentebb említettem, a szegfűszeget és a szerecsendiót Ibn Baṭṭūta is „összemosta”: ő azt írta, hogy a termése a szerecsendió, a virága a szerecsendió-virág, és szegfűszeg pedig a megmaradt, elszáradt virágok.¹⁸⁸ A konyhaművészetről érkező arab szerzők közül Ibn Sayyār al-Warrāq említi *Kitāb al-Ṭabīkh* [Ételek könyve] című 10. századi receptkönyvében, a szerecsendió-virággal együtt.¹⁸⁹ Az arab kereskedők a 13. századra már tisztában voltak a szerecsendió forrásával, de annak titka még sokáig nem került az európaiak kezébe.¹⁹⁰

Kínába a szerecsendió az i. sz. 5–6. század környékén érkezett, és először a 8. században jegyezték fel, de az említések sok esetben egyéb *Myristica* fajokkal, és különösen délkelet-ázsiai kardamom-félékkel, vagy egyéb gyömbérfélék családjába tartozó *Alpinia* fajok terméseivel keverik.¹⁹¹ Donkin szerint azok a korai Sòng-kori említések is kétségesek, melyek szerint a szerecsendiót Dél-Kínában (pl. Guǎngdōng 廣東, Lǐngnán 嶺南) is termesztették, s a 10. század során Fújiànából 福建 terményjáradékként északra küldött bors

¹⁸¹ Watson 2008: 195.

¹⁸² *Piper cubeba* L.

¹⁸³ *Nardostachys jatamansi* (D.Don) DC.

¹⁸⁴ Yule & Cordier 2004.

¹⁸⁵ Haw 2023.

¹⁸⁶ Ibn Sīnā *Qānūn* 725. (Gruner 1973: 376).

¹⁸⁷ Amar & Lev 2017: 112.

¹⁸⁸ Amar & Lev 2017: 112.

¹⁸⁹ Lásd Nasrallah 2007.

¹⁹⁰ Prance & Nesbitt 2005: 166.

¹⁹¹ Donkin 2003: 159; Haw 2023.

és szerecsendió is minden bizonnyal import volt.¹⁹² Zhào Rǔkuò 趙汝适 szerint a szerecsendió Jávától függő, eldugott, távoli szigetekről származik, fája 100 láb magasra is megnő és 40-50 fő tud alatta árnyékba húzódni. Virágait a tavaszi szüretelés után a napon szárítják ki – ez lenne a szerecsendió-virág – amit ő „kardamom virágnak” hív (lásd lentebb), magja melegítő hatású. Haw szerint ez az első leírás, amely valóban a szerecsendióról szól és nem egy gyömbérféle terméséről, bár a fa eltúlzott magassága miatt a növényt talán egy másik *Myristica* fajjal keverték. A kínaiak csak a 14. században azonosítják a Banda-szigeteket mint a szerecsendió hazáját, forrásának a korábban főleg viszonteladóként működő Jávát (Shépo 閩婆, később Zhǎowā 爪哇), vagy Borneót (Bóni 渤泥) gondolták. Étkezési fűszerként is előfordult, de inkább a szegfűszeghez hasonlóan gyógyhatása miatt használták. A *běncǎo* irodalom a szerecsendiót a szegfűszegnél kevesebbszer használja, és Hu katalógusa szerint ezt is 973-ban jegyzik fel először.¹⁹³

Európában a szerecsendió csak a késő középkorban vált igazán népszerűvé, elsősorban a nyugaton dúló pestisjárványok állítólagos ellenszereként követelt tömött pénztárcákat. Középkori feljegyzések szerint kimondottan drága volt, még a 14. században is – amikor a fűszerek könnyebben hozzáférhetőek voltak – egy font szerecsendió hét kövér ökröt ért egy 1393-as német ártábla szerint.¹⁹⁴ Amikor az európaiak először a Banda-szigetekre érkeztek, már egy régóta olajozottan működő, jávai, arab és kínai kereskedők által frekventált, virágzó kereskedelmi hálóban találták magukat, amelyek útvonalait a keletiek jól ismerték. Az első fűszerrakományokat a portugálok a helyi piacokon vették meg 1512-ben. Miután bérelt kormányosok segítségével kitanulták a helyi navigálást, a portugáloknak 1526-ra sikerült monopolizálni a Fűszer-szigetek termékeit, ami tovább emelte a szerecsendió árát.¹⁹⁵ A szerecsendió ára Angliában I. Erzsébet királynő korában érte el csúcspontját, miután orvosok a fűszerrel töltött illatszelenecéket kiáltották ki a pestis egyetlen „igazi” ellenszerének. 1600 körül 10 font (<5 kilogram) 1 penny-ért vásárolt fűszer-szigeteki szerecsendió 2 font 10 shillinget ért, ami egy képzett szakmunkás közel kéthavi bére volt.¹⁹⁶ Angliában egyébként középkori receptkönyvek alapján inkább a szerecsendió-virág volt a

¹⁹² Schafer 1954: 66.

¹⁹³ Hu 1990: 492.

¹⁹⁴ Rosengarten 1969: 62.

¹⁹⁵ Prance & Nesbitt 2005: 166.

¹⁹⁶ Milton 1999; Anderson 2023: 8. A korabeli pénzek értékének átváltásához a brit Nemzeti Archívum online valutaátváltóját használtam. „Currency converter” *The National Archives*, n.d. Online elérhetőség: <https://www.nationalarchives.gov.uk/currency-converter/>; utolsó megtekintés: 2024. augusztus 12.

népszerűbb, ámde drágább fűszer.¹⁹⁷ A két anyag rokonsága egyébként még a fűszerverseny alatt sem volt mindig egyértelmű: a Holland Kelet-indiai Társaság finanszírozói egy alkalommal levelet írtak a banda-szigeteki ültetvényeket kezelő alkalmazottaknak, amiben azt kérték, hogy ültessenek több *foelie*-t (szerecsendió-virág), mert arra nagyobb a kereslet otthon, mint a *muskaatnootra*!¹⁹⁸ Csak elképzelni tudjuk a telepések megrökönyödését.

Egy átlagos korabeli hajót több száz tonna rakománnyal is meg lehetett tölteni, így világos, hogy profitarányban a veszteségek ellenére is minden hazatérő hajó egy vagyont ért. A magas árakért egyébként először a közvetítők, az alexandriaiak, a bizánciak és főleg a velenceiek voltak felelősek; a fűszerekre kivetett hatalmas velencei felár volt a portugál felfedezések egyik fő katalizátora is. Az árakat a szerecsendió forrását megtaláló és portugáloktól megkaparintó Holland Kelet-indiai Társaság (VOC) is mesterségesen magasan tartotta – sokszor a készletek elégetésével – ami végül az angolokat sarkallta akcióra a Fűszer-szigetek tekintetében.¹⁹⁹ A hollandok a szerecsendiótermelést igyekeztek Ambon és Banda szigetére korlátozni, és az egész Fűszer-szigetek a Jan Pieterszoon Coen (1587–1629) nevével fémjelzett terrorban létezett. Coen a neki gondot okozó bandai lakosságot egyszerűen kiirtotta (1621), az angolokat bebörtönözte és megkínóztatta, a Banda-szigetek utolsó, a helyi vezetőkkel való egyezség után „hivatalosan” az angolokhoz tartozó Run szigetén pedig minden egyes fát kivágatott, hogy az angoloknak (és másoknak) semmi se jusson.²⁰⁰ A hollandok 1760-ra a Amszterdam raktáraiban elképzelhetetlen mennyiségű, 16 évnyi szerecsendió-terményt halmoztak fel, amit végül egyszerűen elégettek az árak magasan tartásának érdekében.²⁰¹ Az árak tűzzel való gerjesztése egyébként egy évszázaddal korábban Angliában is előfordult, ha nem is szándékosan: itt a nagy londoni tűzvész (1666) pusztította el a Kelet-indiai társaság bors és fűszerraktárait.²⁰² A Banda-szigetekért folyó angol–holland háborúkat lezáró 1667-es békeszerződés során a feleknek végül sikerült megegyezniük, a hollandokkal szemben legtovább kitartó Run szigetét az angolok egy újonnan elfoglalt kis szigetre cserélték, amit úgy hívtak: Manhattan. A kezdetleges holland települést pedig New Amsterdamról New Yorkra nevezték át.

¹⁹⁷ Anderson 2023: 168.

¹⁹⁸ Prance & Nesbitt 2005: 166. A szerecsendió-virág általában drágább volt, mivel a hozama a dióénak csak kb. a 15%-t tette ki.

¹⁹⁹ Az európai fűszerversenyt már sokan feldolgozták, ezért itt nem részletezem, bővebben lásd pl. Milton 1999; Turner 2004; Keay 2006, és főleg Kronld 2007. Rövid összefoglalva lásd Wright 2007.

²⁰⁰ Milton 1999.

²⁰¹ Prance & Nesbitt 2005: 166.

²⁰² Az tűzvészről részletesen lásd Dodds 2016.

A fenti események részletes történetét Giles Milton írta meg olvasmányosan, *Nathaniel's Nutmeg* című könyvében.²⁰³

1770-ben egy francia misszionáriusból lett üzletember, Pierre Poivre, Timor szigetén állomásozva szerecsendiófa csemetéket csempészett ki a Fűszer-szigetekről, és ezeket titokban Mauritiuson és a Réunion szigeten ültették el, és az onnan történő kivitelüket súlyosan büntették.²⁰⁴ A holland monopóliumot 1776-ben végül az angolok törték meg, akik Penang szigetén és Szingapúrban is elkezdték a szerecsendió termesztését, ezzel véget vetve a szerecsendió elszigetelt történetének és az évszázadok óta felfújtt áraknak.²⁰⁵

5.2. A szerecsendió nevei

5.2.1. Magyar

A magyar *szerecsendió* első előfordulása a *Magyar történeti szövegtárban* egy 1780-as cikk a Magyar Hírmondóból, ami Cook kapitány egyik expedíciójáról szól:

„Az Angliai hajók közel... hónapokat töltöttek ottan. De az alatt az idő alatt... a fáradhatatlan szorgalmatoslágú Cook Kapitány nem hívalkodott; hanem edj rézfént a Szeretsen dió fáknak ültetésébenn és egyéb hafznos fzereknek termefztésébenn, más rézfént a fzigetbélieknek hajózáfok, égi járafokot néző tudományjok, nyelvek és eredetek körül való vizsgálódásbann foglalatoskodott.”²⁰⁶

Bár a szövegtár csak 1772-ig visszamenően tartalmaz szövegeket, az leszűrhető, hogy a fenti sajtócikk írásakor már mindenki ismerte a fűszert, hiszen az írás nem magyarázza meg, hogy mi az a szerecsendió és az európai szerecsendió láz ekkor már több mint száz éve tombolt (a pestissel együtt). A „szerecsen” szó (1387, tulajdonnévként 1138) – eredetileg ’arab, mór’, később (1395 k.) ’fekete, néger’ értelemben – egy északolasz jövevényszó (vö. irodalmi *saracene* ’szaracén, mohamedán, pogány’), ami a latin *Saracenus* népnévből jön és görög közvetítéssel – *sarakénos* – egy arab szóra szokás visszavezetni, ezek között szerepel a *sarkín* ’napkeleti’,²⁰⁷ *šarqiyīna* ’kele-

²⁰³ Milton 1999.

²⁰⁴ Corn 1998: 220–223.

²⁰⁵ Prance & Nesbitt 2005: 166.

²⁰⁶ A „szeretsen” szóra keresve a második találat a *Magyar történeti szövegtár* korpuszában: „Magyar történeti szövegtár (MTSz)” *A magyar nyelv nagyszótára*, n.d. Online elérhetőség: <https://nagyszotar.nytud.hu/corptest.html>; utolsó megtekintés: 2024. augusztus 24.

²⁰⁷ Zaicz *et al.* 2006: sv. szerecsen.

tiék (tárgyeset),²⁰⁸ vagy ennek valamilyen óarab változata a *sharq* 'kelet' szóból. Ez egy egyértelmű utalás a fűszer forrására.

A szerecsendió *muskátdió* és *mácisdio* néven is ismert volt,²⁰⁹ ezek német, francia és késő latin ihletésűek. A középkori Európában a fűszerek orvosságként is funkcionáltak és a szerzetesek a kolostorok ún. *officinájában* készítették orvosságot a fűvészkertekben termesztett gyógynövényekből. Az európai szerzetesrendek, különösen a bencések, rendkívül fontosak voltak a hagyományos orvoslás és herbalizmus megőrzésében és átörökítésében, és az általuk használt latinus nevek Európa minden nagyvárosának patikáiban ismertek voltak.²¹⁰ Ez az örökség sok gyógyhatású növény tudományos nevéen is megfigyelhető, pl. *Zingiber officinale* Roscoe (gyömbér), *Saccharum officinarum* L. (cukornád). A *nox moscus* 'muskát dió' elnevezés európai terjedése is a középkori „patika latin” befolyásával magyarázható.

A szerecsendió-virág régebbi nevei még *muskátvirág* és *mácisz*, utóbbi a latin *macir* szó már Dioskoridés-nál emlegetett görög etimonjára – *mákir* – vezethető vissza. A két fűszer kapcsolata nem minden nyelvben transzparens, például a szerecsendió angolul *nutmeg*, „virága” pedig *mace* néven ismert, de a spanyol *nuez moscada* és *macis* szavak sem kiáltanak rokonsággért. A magköpenyre (*arillus*) „virág”-ként való hivatkozás vagy egyszerű félreértésből ered (a fűszert vásárlók nagy része nem találkozott a növény-nyel), vagy abból az elképzelésből, hogy a magházat körülölelő piros köpeny ténylegesen egyfajta virágra hasonlít.

5.2.2. Angol

Az angol *nutmeg* szó (kb. 1300) bőséges középangol és anglonormann alaki változatok sorával egy ófrancia alakra – *nois mu(s)guete* < *nois muscade* 'muskát dió' – megy vissza, aminek forrása a latin *nux muscada* 'u.a.' alakban keresendő. A magyar muskátdió elnevezés is a hasonló újlatin alakok tanult átvétele, kölcsönfordítás. Az összetétel második fele az érdekes, hiszen ez a szó a jól ismert *muskátli*, *muskotályos* stb. szavaink forrása. A latin *muscada* (f.), *muscat* (m.) 'mósuszillatú, pézsmailatú' < latin *muscus* 'mósusz, pézsmá; pézsmaszarvas' egy eurázsiai vándorszó. A latin szó a görög *móschos* átvétele, ami egy feltételezett középperzsa alakon át (vö. modern perzsa *mušk*) a szanszkrit *muška* 'here („kisegér”)' szóra vezethető

²⁰⁸ Harper n.d.: sv. Saracen.

²⁰⁹ Lásd pl. „Szerecsendió, muskátdió” *Terebess fűszerkalauz*, n.d. Online elérhetőség: <https://terebess.hu/tiszaorveny/fuszer/szerecsendio.html>; utolsó megtekintés: 2024. augusztus 12.

²¹⁰ Castleman 2017: 14–16.

vissza. Az összes európai alak a latin szó leszármazottja.²¹¹ A kapcsolódó magyar szavak közvetlenül a németből kerültek hozzánk: *mósusz* 'pézsmá, a mósuszszarvas illatos mirigye és váladéka', *muskotály* (1540) 'édes itáliai borfajta', középfelnémet átvétel, valamint *muskátli* (1858), a virág pézsmailata miatt. Utóbbit *pézsmavirág* (1664) alakban magyarosítani is próbálták.²¹²

Az angol *mace* szó érdekessége, hogy középgangolban a *macis* alakot többes számúnak gondolták, és egy egyszámú szó képződött belőle (1234 körül). A *macis* alak vagy ófranciából vagy középkori latinból jön, ami a latin *macir* és végezetül az ismeretlen eredetű ógörög *mákir* szó a forrása. A *macis* < *macir* elváltozás talán félremásolás során történt.²¹³

5.2.3. Arab

A szerecsendió arabul ma *jawz al-ṭīb* 'illatos dió' és bár a felszínen arab elemekből áll, valójában egy perzsa összetétel (*jawz būyā*) tükörfordítása lehet. Az arab *jawz* 'dió' szó a középperzsa *gōz* átvétele (vö. modern perzsa *gūz* és arabból visszakölcsönzött *jūz*),²¹⁴ a *ṭīb* szó 'jó íz, jó illat, aroma' jelentéssel bír. Kora középkori arab forrásokban *jawzbuwā* alakban is megtaláljuk, Ibn Juljul, Ibn Rushd és al-Idrīsī ezt használja.²¹⁵ Ez az alak a perzsa *bū* 'illat' tövet használja a szerkezetben.²¹⁶ A fentiek arra utalnak, hogy az arabok perzsa kereskedők közvetítésével ismerkedtek meg a szerecsendióval

A szerecsendió-virág hivatalos standard formája *qishrat jawz aṭ-ṭīb* 'szerecsendió-köpeny', de beszélt nyelvi alakban inkább *basbās/basbāsa* néven ismert, ami a perzsa *bazbāzból* 'szerecsendió-virág' jön. A *basbās* és változatai különböző arab nyelvjárásokban ma jelentésbővüléssel, jelentéseltolódással különféle helybeli fűszerekre vonatkoznak (pl. Észak-Afrikában édeskömény/ánizskapor, *Foeniculum vulgare*), az örölt szerecsendió-virág, mint kis mennyiségben használatos általános fűszer utáni átvitt értelemben.²¹⁷ Donkin valószínűleg téved, amikor a *basbāsa* szót tisztán arab eredetűnek gondolja, ő az arab *bassa* 'összezúz' igében keresi a megoldást,²¹⁸ amivel sem Zumbroich, sem én nem értünk egyet, bár ő egy szimpla perzsa etimon helyett indiai alakokkal kecsegtet: tamil *vacuvāci* 'szerecsendió-virág',

²¹¹ Harper n.d.: s.v. nutmeg, musk; Beekes & van Beek 2010: 971.

²¹² Zaicz *et al.* 2006: s.v. muskátli, muskotály.

²¹³ OED n.d.: s.v. mace; AHD 2022: s.v. mace.

²¹⁴ Steingass 1892: 377.

²¹⁵ Amar & Lev 2017: 66.

²¹⁶ Steingass 1892: 204.

²¹⁷ Dozy 1881: I/83.

²¹⁸ Donkin 2003: 87.

szingaléz *wasāwāsi* 'illatosítani'.²¹⁹ Az arab *basbās* szóból többek között a szuahéli *basbasi* származik.²²⁰

A szerecsendiónak egy harmadik perzsa eredetű neve is van, *dārķīsa*, szó szerint 'persely fa', talán a gyümölcsök alakja után. Ezt Ibn al-Bayṭār (1197–1248, andalúziai orvos, botanikus) jegyzi.²²¹

5.2.4. Kínai

A szerecsendió kínaiul először *jiājūlè* 迦拘勒 (középkínai:²²² /kjakjulok/; 725 körül) néven fordult elő, ami sejthetően egy átvétel, és az arab *qāqulla* 'fekete kardamom' (*Amomum subulatum* Roxb.) szóval szokás kapcsolatba hozni.²²³ Később *dòukòu* 豆蔻 'kardamom; szerecsendió'²²⁴ (863 k.), majd *ròudòukòu* 肉豆蔻 – szó szerint „hús-kardamom”; (1062) – néven volt ismert, utóbbi elnevezést használjuk ma is.²²⁵ Haw egy friss tanulmánya szerint a *ròudòukòu* 肉豆蔻 név szerecsendióval való azonosítása egy 19. századi fejlemény, és a középkori *ròudòukòu* 肉豆蔻 előfordulások más gyömbérfélék terméseire vonatkoznak.²²⁶ A szerecsendió-virág ma *ròudòukòupi* 肉荳蔻皮 [szerecsendió-héj], de klasszikus munkákban *dòukòuhuā* 豆蔻花 [kardamom-virág] néven is találkozhatunk vele.²²⁷

A kínai *dòukòu* 豆蔻 'kardamom; szerecsendió' különböző minőségjelzőkkel (fehér, piros, aromás, kicsi stb.) legalább féltucat különféle ázsiai növényre és termésre vonatkozhat, s így a terminológia kiváltképp bonyolult.²²⁸ Ezek nagy része az általunk is ismert zöld kardamom rokona és a gyömbérfélék (*Zingiberaceae*) családjába tartozó délnyugat-kínai vagy délkelet-ázsiai gyógy- és fűszernövény. A *dòukòu* 豆蔻 szó eleinte mind a kardamomra, mind a szerecsendióra vonatkozott. Li és Donkin szerint a kínaiak először összekeverték a kettőt, vélhetően terméseik hasonlósága voltán, és a félreértések elkerülése végett a fehér kardamom *báidòukòu*

²¹⁹ Bővebben lásd Zumbroich 2012: 54.

²²⁰ Johnson 1971: 30.

²²¹ Részletesebben lásd Amar & Lev 2017: 112–117.

²²² Baxter (1992) középkínai átírását követve.

²²³ Lásd például Hirth & Rockhill 1911: 211.

²²⁴ Kínában a kardamom prototípusa nem az általunk ismert indiai zöld kardamom (*Elettaria cardamomum* (L.) Maton), hanem a *báidòukòu* 白豆蔻 [fehér-kardamom] néven ismert, két – nagyon hasonló – kardamomfajta fehér és kerek termése (*Wurfbania vera* Thaiföldről és Kambodzsából, és *Wurfbania compacta* Jáváról).

²²⁵ Donkin 2003: 22.

²²⁶ Haw 2023.

²²⁷ Hirth & Rockhill 1911: 210.

²²⁸ Li 1979: 38.

白豆蔻 [fehér-kardamom], a szerecsendió pedig *ròudòukòu* 肉豆蔻 [hús-kardamom] lett.²²⁹ Kínai forrásokból tudjuk, hogy mindkét fűszert a délkelet-ázsiai szárazföldről szerezték be, és hajókra rakodva jutottak el a Táng udvarba, egy bizonyos „Kakolából”.²³⁰ Kakola egy azonosítatlan kikötőváros valahol a mai Thaiföld déli részén, a Maláj-félsziget nyugati partján és fontos kereskedelmi központ volt az ókorban és a kora középkorban. Takola néven már Ptolemaios (i. sz. kb. 85/90–168) is beszámolt róla *Geográphiájában* és tamil forrásokban is előkerül.²³¹ Kínai szempontból tehát eleinte a kardamom és a szerecsendió is ugyanúgy a délkelet-ázsiai szárazföld kikötőiben volt kapható, de a valóságban a fehér kardamom vagy Indokína vagy Jáva erdeiből származott, míg a banda-szigeteki szerecsendió minden bizonnyal Jáván keresztül érkezett északra.

Hirth és Rockhill szerint a szerecsendiót *ròudòukòu* 肉豆蔻 néven először egy 8. századi gyógyszerkönyv, a *Běncǎo shíyí* 本草拾遺 említi, ahol a leírás szerint Kínába egy *jiājūlěi* 迦拘勒 nevű távoli országból érkezik, amelyet a szerzők az arab *qāqulla* ’fekete kardamom; amomum’ szóval hoznak összefüggésbe.²³² A *Yōuyáng zázú* 酉陽雜俎, egy Duàn Chéngshì 段成式 (m. 863) nevű szerzőnek tulajdonított, legendákról, furcsa jelenségekről, fantasztikus lényekről és egzotikus dolgokról szóló 9. századi gyűjtemény is említi Kakolát: a fehér kardamom forrásaként megjelölve *Jiāgǔluó* 伽古羅 (közép kínai: /gjakula/) ország szerepel.²³³ Talán joggal feltételezhetjük, hogy mind az arab, mind a kínai szó a Takola/Kalola helynévből származnak, ha figyelembe vesszük azt is, hogy Arábiától Indonéziáig *kakola/takola* alakú szavak különböző aromatikusan anyagokat jelölnek: például a szanszkrit *kakkola* ’olajos, aromás bogyót termő növény’, tibeti *kakola* ’fekete kardamom’, maláj *kapulaga* ’(fehér) kardamom’, ójávai *kakkolaka* ’kámfor’ stb., de ezek pontos forrása és a Kakola helynévvel való kapcsolatuk egyelőre nem teljesen világos.²³⁴

A kínai *dòukòu* 豆蔻 szó egy kínai etimológus, Shǐ Yǒuwéi 史有为 szerint jövevényyszó, és az arab „*takur*” szóból származik, ami „rokonságban áll Takola ősi kikötőjének nevével”.²³⁵ A fenti állítás nem problémamentes,

²²⁹ Li 1979: 81; Donkin 2003: 22.

²³⁰ Schafer 1985: 184–185.

²³¹ Wheatley 1961: 268–272.

²³² Hirth & Rockhill 1911: 210. Hirthnél és Rockhillnál „*kia kü lö*”.

²³³ A szöveg a *Chinese Text Project* nevű online adatbázisban is elérhető, lásd a 18. kötet 55. szakaszát; Online elérhetőség: <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&chapter=801324>; utolsó megtekintés: 2024. október 12; Sturgeon 2021.

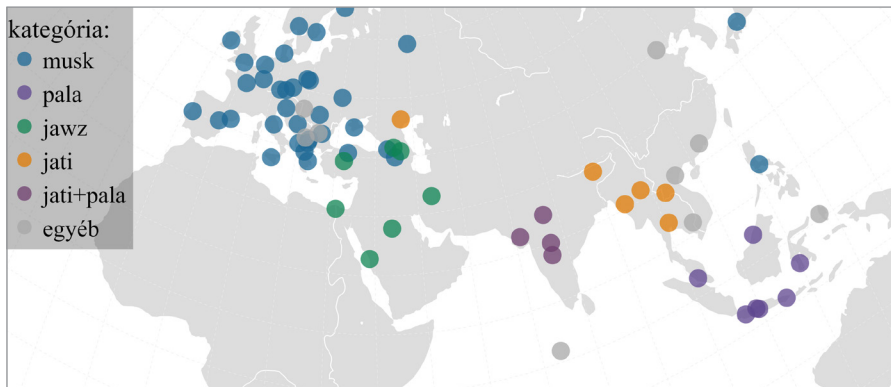
²³⁴ A *kakola/takola* típusú szavak problematikájának összefoglalásához lásd még Wheatley 1961; Wolters 1967; Hoogervorst 2013: 19.

²³⁵ Shi 2021: 44.

hiszen többek között nem világos, hogy a szerző miért gondolja ezt, vagy hogy pontosan melyik arab szót jelöli a „*takur*” átírás, ellenben több nyelvtörténeti morzsa is arra utal, hogy a *dòukòu* 豆蔻 talán kapcsolatban állhat az indiai-óceáni szavakkal.²³⁶

5.3. A szerecsendió neveinek mai elosztása

Mint fentebb a szegfűszeg esetéhez hasonlóan, a szerecsendiót jelölő szavakat is megpróbáltam összegyűjteni, és kategorizálni (8. kép). Ez esetben egy kicsit kevesebb adatponttal állunk szemben (75 szó 70 nyelvből), és az adatkészlet jelenleg nagyon „Európa-nehéz”. A módszer itt is ugyanaz. Sok esetben egy nyelvben több változatot is találunk, ilyenek például a macedón *múskatno órevče* ’muskát dió’ és *mórsko órevče* ’mór dió’, vagy a török *Hint cevizi* ’indiai dió’ és *muskat* szópárosok.



8. kép A szerecsendió nevei különböző nyelvekben. A színek összetartozó kognátumhalmazokat jelölnek.

Látható, hogy a *muskát* szó kognátumai Európában lehangyulón túl-nyomó többségben vannak, ami talán jól mutatja a latin (kimondottan a középkori latin) gyógynövény és fűszervek elnevezéseinek fontosságát az itteni terjedés során. A Közel-Keleten az arab és perzsa ’dió’ jelentésű szavak terjedtek. A szerecsendió az indonéz szigetvilág nagy részén, például malájul, indonézül, szundanézül, jávaiul, balinézül, makasszari és (celebeszi) bugisz nyelven is *pala*, ami a szanszkrit *phala* ’gyümölcs; mag’²³⁷

²³⁶ A *dòukòu* 豆蔻 kérdésről, a *kakola/takola* alakú szavakról és a kínai kardamomokról egy külön tanulmányt készülök írni.

²³⁷ Monier-Williams 1899: 716.

szóból ered, és végső soron egy dravida jövevényszó.²³⁸ A *pala* szó és helyi változatai általában a szerecsendió fájára és termésére egyaránt utalhatnak és a régió nagy nyelvein sokszor előtaggal fordulnak elő: indonézül például maga a szerecsendió *buah pala* (*buah* = 'gyümölcs', a *gyümölcs* itt a magra utal), a szerecsendió-virág pedig *bunga pala* (*bunga* = 'virág').²³⁹ Indoárja nyelveken egyébként a különböző pozitív konnotációkkal bíró *jāti* előzi meg a *phala* 'gyümölcs' vagy *patra* 'levél; szírom'²⁴⁰ szavakat, hogy a dióra és a virágra neveket képezzen; a szerecsendióra az így kapott *jātiphala*-alak terjedt el²⁴¹ (vö. mai hindí *jāyphal* 'szerecsendió, *jāvitri* 'szerecsendió-virág'), amit több indoárja nyelv is átvett. A *jāti* alak Indokínában terjedt, és a tibeti *dza-ti* is ezt kölcsönözte.²⁴²

A fenti két ábrán (6, 8) igyekeztem demonstrálni a szegfűszeg és a szerecsendió szavak vándorszó jellegét, és igencsak nemzetközi voltát. Rengeteg nyelv egymásból kölcsönzött vagy merített ihletet, hogy ezeket a fűszereket valahogyan elnevezze. A jövőben szeretnék ezzel a módszerrel tüzetesebben is foglalkozni, és az adatbázisokat nemcsak új nyelvekkel kiegészíteni, de esetleg korai nyelvváltozatokkal, időbeli feljegyzésekkel, atesztálási dátumokkal, esetleg fonetikai információkkal ellátni. Egy gazdagon annotált adatállomány talán még a jelenleg hiányzó alakok rekonstrukciójában is segíthet. Továbbá, a fenti ábrák, a hosszú adatsorok és táblázatok kíséző illusztrációjaként, a szegfűszegnél és a szerecsendiónál népszerűbb egyéb fűszernevek és más vándorszavak vizsgálatában is hasznos lehet a jövőben.

²³⁸ Donkinnál (2003: 22) „tamil jövevényszó” szerepel, és „*param*” alakot adja meg, de valójában talán egy proto-dravida rekonstrukciót kellene feltételeznünk.

²³⁹ Az európai botanikusok közül többen is beszámolnak a helyi bandai nevekről: da Ortánál *pala* és a virágra *bunapala* szerepel, Rumphiusnál (kb. 1627–1702) *pela* és egy helyi nyelvi *galago* alak. Ternate és Tidore szigetein *gosora* és *gasori*, Pigafettánál *buapala gosoga*, részletekért lásd Donkin 2003: 22.

²⁴⁰ Monier-Williams 1899: 581.

²⁴¹ Turner 1962–1966: 286.

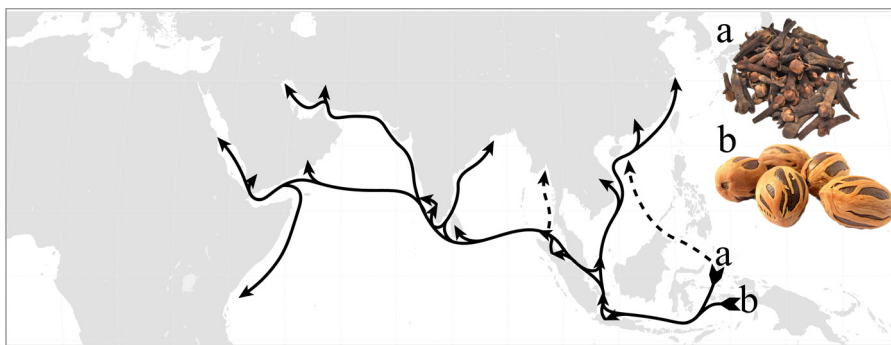
²⁴² Részletesebben lásd Donkin 2003: 55.

6. Konklúzió

A fentiekben igyekeztem röviden bemutatni a szegfűszeg és a szerecsendió kultúrtörténetét, érintve a Fűszer-szigetek premodern gazdaságát és a fűszerek történelmi szerepét a tengeri Selyemút kontextusában. Tárgyaltam növénytanukat, használatukat, kiterjedésüket, és megemlítettem a róluk szóló korai írott forrásokat. Részleteztem neveiket és azok etimológiáját is, s a magyar mellett a fűszerkereskedelem tekintetében fontos nyelveken – angol, arab, kínai – is vizsgáltam. Végül bemutattam a két fűszere mutató modern szavakat is, amelyeket kategorizálva és térképre rajzolva tárgyaltam, megmagyarázva lehetséges forrásaikat, eredetüket.

Írásomnak két célja volt. Egyrészt, hogy az olvasó egy átfogó képet kapjon a szegfűszeg és a szerecsendió történelmi terjedéséről, a terjedés tengeri Selyemút menti állomásairól, és az ebben közreműködő és ezeket lejegyző aktív szereplőkről. Másrészt igyekeztem mind a történelmi eseményeket, mind gazdasági, kulturális, és nyelvészeti információkat oly módon feldolgozni, hogy a fejezet bővelkedjen hivatkozásokban, és az olvasó kedvet kapjon a számára érdekes forrásokat felkeresni és a témában tovább kutakodni.

Ez a tanulmány a fűszerek teljes útjának feltérképezésének pusztán egy kis szelete, s konklúzióként hadd álljon itt a fent részletezett információk alapján megrajzolt térkép a szegfűszeg, a szerecsendió és a szerecsendióvirág korai terjedéséről (9. kép).



9. kép A szegfűszeg és a szerecsendió korai terjedésének vázlatos térképe

A térkép a tengeri Selyemút fő útvonalait jelöli, szaggatott vonallal néhány kevésbé fontos szakaszt. Az észak-malukui (a) szegfűszeg és a banda-szigeteki (b) szerecsendió története és útja rendkívüli mértékben összefonódik, ami nem meglepő, hiszen mostanra tudjuk, hogy a két növény egymástól nem túl távoli szigeteken őshonos, és gazdasági térnyerésük során gyakorlatilag ugyanazokon a tengeri útvonalakon utaztak, és ugyanazok

a közösségek vettek részt szállításukban. Bár kinézetre nem is lehetnének különbözőbbek, a három fűszer a használatban is hasonló volt és ebben az európai, az arab és a kínai források is egyetértenek – kezdetben hőn áhított orvosságok, aromatikumok, s végül ma ízletes fűszerek. E kincsekért az emberek óceánokat szeltek át, vagyonokat fizettek, háborúztak, és végül egész szigeteket cseréltek el egymással.

Bibliográfia

- ADELAAR, Karl A. 1989. „Malay Influence on Malagasy: Linguistic and Culture-Historical Implications.” *Oceanic Linguistics* 28/1: 1–46.
- AGIUS, Dionisius A. 2005. *Seafaring in the Arabian Gulf and Oman: People of the Dhow*. New York, NY and London: Routledge.
- AHD 2022. *The American Heritage Dictionary of the English Language*. [5th ed.] Boston: HarperCollins Publishers.
- AHMAD, S. Maqbul (ed.) 1989. *Arabic Classical Accounts of India and China*. Shimla: Indian Institute of Advanced Study; Calcutta: Rddhi-India.
- AMAR, Zohar & Efraim LEV 2017. *Arabian Drugs in Early Medieval Mediterranean Medicine*. [Edinburgh Studies in Classical Islamic History and Culture] Edinburgh: Edinburgh University Press.
- ANDERSON, Ian 2023. *The History and Natural History of Spices: The 5000-Year Search for Flavour*. Cheltenham, Gloucestershire: The History Press.
- ANTONY, Robert J. & Angela SCHOTTENHAMMER (eds.) 2017. *Beyond the Silk Roads: New Discourses on China's Role in East Asian Maritime History*. [East Asian Maritime History 14.] Wiesbaden: Harrassowitz Verlag.
- BAXTER, William H. 1992. *A Handbook of Old Chinese Phonology*. Berlin: De Gruyter Mouton.
- BEAUJARD, Philippe 2019. *The Worlds of the Indian Ocean: A Global History*. [2 vols.] Cambridge, MA: Cambridge University Press.
- BEEKES, Robert Stephen Paul & Lucien VAN BEEK 2010. *Etymological Dictionary of Greek*. Leiden: Brill.
- BILLÉ, Franck, Sanjyot MEHENDALE & James W. LANKTON (eds.) 2022. *The Maritime Silk Road: Global Connectivities, Regional Nodes, Localities*. Amsterdam: Amsterdam University Press.
- BILLING, Jennifer & Paul W. SHERMAN 1998. „Antimicrobial Functions of Spices: Why Some Like it Hot.” *The Quarterly Review of Biology* 73/1: 3–49.
- BUCAILLE, Maurice 1990. *Mummies of the Pharaohs: Modern Medical Investigations*. [Trans. Alastair D. PANNELL & Maurice BUCAILLE] New York: St. Martin's Press.
- BUCCELLATI, Giorgio & Marilyn Kelly BUCCELLATI 1983. „Terqa: The First Eight Seasons.” *Les Annales Archeologiques Arabes Syriennes* 33/2: 47–67.
- BURKILL, Isaac Henry (1936) 1966. *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. [2nd ed.] Kuala Lumpur: Ministry of Agriculture, Malaysia.

- CAMPBELL, Lyle & Mauricio J. MIXCO 2007. *A Glossary of Historical Linguistics*. Edinburgh: Edinburgh University Press.
- CASSON, Lionel 1989. *The Periplus Maris Erythraei: Text with Introduction, Translation, and Commentary*. Princeton, NJ: Princeton University Press.
- CASTLEMAN, Michael 2017. *The New Healing Herbs: The Essential Guide to More than 130 of Nature's Most Potent Herbal Remedies*. New York: Rodale.
- CHAFFEE, John W. 2018. *The Muslim Merchants of Premodern China: The History of a Maritime Asian Trade Diaspora, 750–1400*. New York: Cambridge University Press.
- CHANG, Kornel 2015. „Coolie.” In: Cathy J. SCHLUND-VIALS, Linda Trinh VÕ, K. Scott WONG (eds.) *Keywords for Asian American Studies*. New York: New York University Press, 37–38.
- CHAVANNES, Édouard 1903. *Documents Sur Les Tou-Kiue (Turks) Occidentaux: Recueillis et Commentés*. St.-Petersbourg: Commissionnaires de l'Académie impériale des sciences.
- CHEN Ming 2007. „The Transmission of Foreign Medicine via the Silk Roads in Medieval China: A Case Study Of *Haiyao Bencao*.” *Asian Medicine* 3: 241–264.
- CHURCH, Sally K. 2004. „The Giraffe of Bengal: A Medieval Encounter in Ming China.” *The Medieval History Journal* 7/1: 1–37.
- COEDÈS, George 1975. *The Indianized States of Southeast Asia*. [Ed. Walter F. VELLA, trans. Susan Brown COWING] Canberra: Australian National University Press.
- CORN, Charles 1998. *The Scents of Eden: A Narrative of the Spice Trade*. New York: Kodansha International.
- CRONE, Patricia 1987. *Meccan Trade and the Rise of Islam*. Princeton, NJ: Princeton University Press.
- CZARRA, Fred 2009. *Spices: A Global History*. London: Reaktion Books.
- DALBY, Andrew 2000. *Dangerous Tastes: The Story of Spices*. Berkeley, CA: University of California Press.
- DE ROMANIS, Federico 2020. *Indo-Roman Pepper Trade and the Muziris Papyrus*. [Oxford Studies on The Roman Economy] New York: Oxford University Press.
- DIETRICH, A. 2004. „Afāwīh.” In: *The Encyclopaedia of Islam*. [2nd ed.] Ed. P. J. Bearman *et al.* Leiden: E. J. Brill, XII:42–43.
- DODDS, Io 2016. „How the Great Fire of London unfolded: Official blunders, mass hysteria, and racist violence which threatened to tear the city apart.” *The Telegraph*, 2016. szeptember 5. [Online elérhetőség: <https://www.telegraph.co.uk/news/2016/09/05/how-the-great-fire-of-london-unfolded-350-years-ago-hour-by-hour/> (utolsó meglejtetés: 2024. augusztus 24.)]
- DONKIN, Robin A. 2003. *Between East and West: The Moluccas and the Traffic in Spices up to the Arrival of Europeans*. Philadelphia: American Philosophical Society.
- DOTT, Brian Russell 2020. *The Chile Pepper in China: A Cultural Biography*. New York: Columbia University Press.
- DOZY, Reinhart Pieter Anne 1881. *Supplément aux dictionnaires Arabes*. [2nd ed.] Leiden: E. J. Brill.
- ESPOSITO, John L. 1995. *The Oxford Encyclopedia of the Modern Islamic World*. Vol. 2. New York and Oxford: Oxford University Press.
- AL-FARĀHĪDĪ, al-Khalīl b. Aḥmad. 786. *Kitāb Al-'Ayn* [A forrás könyve]. Online: ArabicLexicon.Hamrawani.com.

- FELFÖLDI Szabolcs 2009. „Egy új szemléletű Selyemút-történet alapvonalaihoz.” *Ókor* 8/2: 29–35.
- FELFÖLDI Szabolcs 2023. „Analógia és adaptív evolúció a selyemút, valamint az antikvitás és a középkor további nagy kereskedelmi útjai.” In: HOPPÁL Krisztina – KOVÁCS Szilvia (szerk.) *Percepció és recepció a Selyemút mentén.* [Studia de Via Serica 3.] Budapest: ELTE Konfuciusz Intézet, 27–54.
- FERGUSON, Niall 2008. *The Ascent of Money: A Financial History of the World.* New York: Penguin Press.
- FÓDI Attila 2015. „Farmakognózia az ősi Kínában gyógyszerkönyvi példák alapján.” *Magyar Orvosi Nyelv* 2: 120–126.
- FRAENKEL, Siegmund 1886. *Die Aramäischen Fremdwörter Im Arabischen.* Leiden: E. J. Brill.
- FRANKOPAN, Peter 2012. *The Silk Roads: A New History of the World.* London: Bloomsbury.
- FREEDMAN, Paul 2008. *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination.* New Haven, CT: Yale University Press.
- FREEDMAN, Paul 2015. „Health, Wellness and the Allure of Spices in the Middle Ages.” *Journal of Ethnopharmacology* 167: 47–53.
- GANTZER, Hugh & Colleen GANTZER 2014. *Spicestory.* New Delhi: Niyogi Books.
- GIBB, Hamilton Alexander Rosskeen & C. F. Beckingham (eds.) 1994. *The Travels of Ibn Battuta, A.D. 1325–1354.* [Trans. C. DEFRÉMERY & B. R. SANGUINETTI] Vol. 4. [Works Issued by the Hakluyt Society, Second Series 178.] London: The Hakluyt Society.
- GLARE, P. G. W. (1982) 2012. *Oxford Latin Dictionary.* [2nd ed.] Oxford: Oxford University Press.
- GREEN, Nile 2016. „The View from the Edge: The Indian Ocean’s Middle East.” *International Journal of Middle East Studies* 48/4: 746–749.
- GRUNER, Oskar Cameron (trans). (1025) 1973. *The Canon of Medicine of Avicenna.* New York: AMS Press.
- GUNN, Geoffrey C. 2006. „The Timor-Macao Sandalwood Trade and the Asian Discovery of the Great South Land?” *Review of Culture* 53: 125–48.
- GUNN, Geoffrey C. 2021. *Imagined Geographies: The Maritime Silk Roads in World History, 100–1800.* Hong Kong: Hong Kong University Press.
- GUNTHER, Robert T. (1934) 1968. *The Greek Herbal of Dioscorides: Illustrated by a Byzantine A.D. 512, Englished by John Goodyer A.D. 1655, Edited and First Printed A.D. 1933.* London and New York: Hafner Publishing Company.
- HAMMARSTRÖM, Harald, Robert FORKEL, Martin HASPELMATH & Sebastian BANK 2024. „Glottolog.” Leipzig: Max Planck Institute for Evolutionary Anthropology.
- HALIKOWSKI SMITH, Stefan 2001a. *Portugal and the European Spice Trade, 1480–1580.* (Ph.D. diss., European University Institute).
- HALIKOWSKI SMITH, Stefan 2001b. „The Mystification of Spices in the Western Tradition.” *European Review of History: Revue Européenne d’histoire* 8/2: 119–136.
- HALL, Kenneth R. 1985. *Maritime Trade and State Development in Early Southeast Asia.* Honolulu: University of Hawai’i Press.
- HANSEN, Valerie 2012. *The Silk Road: A New History.* Oxford: Oxford University Press.
- HARPER, Douglas n.d. *Online Etymology Dictionary.* [Online elérhetőség: <https://www.etymonline.com/>; utolsó megtekintés: 2024. augusztus 24.]

- HAW, Stephen G. 2023. „Nutmeg and the Identity of Chinese Rou Doukou.” *Acta Orientalia Academiae Scientiarum Hungaricae* 76/3: 373–397.
- HIRTH, Friedrich & William Woodville ROCKHILL (eds.) 1911. *Chau Ju-Kua: His Work on the Chinese and Arab Trade in the Twelfth and Thirteenth Centuries, Entitled Chu-Fan-Chi*. St. Petersburg: Imperial Academy of Sciences.
- HOOGERVORST, Tom 2013. *Southeast Asia in the Ancient Indian Ocean World*. [BAR International Series 2580.] Oxford: BAR Publishing.
- HOURLANI, George Fadlo (1951) 1975. *Arab Seafaring in the Indian Ocean in Ancient and Early Medieval Times*. [Princeton Oriental Studies 13.] New York: Octagon Books.
- HU, Shiu-Ying 1990. „History of the Introduction of Exotic Elements Into Traditional Chinese Medicine.” *Journal of the Arnold Arboretum* 71/4: 487–526.
- JACQ-HERGOUALC'H, Michel 2002. *The Malay Peninsula: Crossroads of the Maritime Silk Road (100 BC-1300 AD)*. [Trans. Victoria HOBSON; Handbook of Oriental Studies 13]. Leiden: Brill.
- JÁKL, Jiří 2021. *Alcohol in Early Java: Its Social and Cultural Significance*. [Brill's Southeast Asian Library 8.] Leiden and Boston: Brill.
- JOHNSON, Frederick (1939) 1971. *A Standard Swahili-English Dictionary*. Oxford: Oxford University Press.
- JONES, Horace Leonard (trans.) (1917) 1997. *The geography of Strabo 1: Books 1–2*. [The Loeb Classical Library 49.] London: Heinemann.
- KÁLMÁN László – TRÓN Viktor 2007. *Bevezetés a nyelvudományba*. 2. kiadás. [Segédkönyvek a nyelvészet tanulmányozásához 48.] Budapest: Tinta Könyvkiadó.
- KANG, David C. 2012. *East Asia before the West: Five Centuries of Trade and Tribute*. [Contemporary Asia in the World] New York: Columbia University Press.
- KEAY, John 2006. *The Spice Route: A History*. Berkeley, CA: University of California Press.
- KELSEY, Harry 2016. *The First Circumnavigators: Unsung Heroes of the Age of Discovery*. New Haven: Yale University Press.
- KIKUSAWA, Ritsuko & Lawrence A. REID 2007. „Proto Who Utilized Turmeric, and How?” In: Diana EADES, John LYNCH & and Jeff SIEGEL (eds.) *Linguistics Description and Linguistic Applications: Studies in Memory of Terry Crowley*. Amsterdam: John Benjamins, 339–352.
- KINGWELL-BANHAM, Eleanor *et al.* 2018. „Spice and Rice: Pepper, Cloves and Everyday Cereal Foods at the Ancient Port of Mantai, Sri Lanka.” *Antiquity* 92/366: 1552–1570.
- KÖHLER, Hermann Adolph 1887–1898. *Köhler's Medizinal-Pflanzen in naturgetreuen Abbildungen mit kurz erläuterndem Texte: Atlas zur Pharmacopoea germanica, austriaca, belgica, danica, helvetica, hungarica, rossica, suecica, Neerlandica, British pharmacopoeia, zum Codex medicamentarius, sowie zur Pharmacopoeia of the United States of America*. [Ed. Gustav PABST *et al.*] Gera-Untermhaus: Franz Eugen Köhler.
- KRISHNAMURTI, Bhadriraju 2003. *The Dravidian Languages*. Cambridge: Cambridge University Press.
- KRONDL, Michael 2007. *The Taste of Conquest: The Rise and Fall of the Three Great Cities of Spice*. New York: Ballantine Books.

- KULKE, Hermann, K. KESAVAPANY & Vijay SAKHUJA (eds.) 2009. *Nagapattinam to Suvarnadwipa: Reflections on the Chola Naval Expeditions to Southeast Asia*. [Nalanda-Sriwijaya Series] Singapore: Institute of Southeast Asian Studies (ISEAS).
- LANE, Edward William 1863. *An Arabic-English Lexicon: Derived from the Best and the Most Copious Eastern Sources*. [Ed. Stanley LANE-POOLE] London: Williams and Norgate.
- LAUFER, Berthold 1919. *Sino-Iranica: Chinese Contributions to the History of Civilization in Ancient Iran, with Special Reference to the History of Cultivated Plants and Products*. [Anthropological Series XV/3.] Chicago: Field Museum of Natural History.
- LAWTON, John, Nik WHEELER, Tor EIGELAND & Bill LYONS 2004. *Silk, Scents & Spice: Tracing the World's Great Trade Routes the Silk Road, the Spice Route, the Incense Trail*. Paris: UNESCO.
- LESLAU, Wolf 1996. *Concise Amharic Dictionary*. Berkeley, CA: University of California Press.
- LEUNG, Angela Ki Che & CHEN Ming 2019. „The Itinerary of Hing/Awei/Asafetida across Eurasia, 400–1800.” In: Pamela H. SMITH (ed.) *Entangled Itineraries: Materials, Practices, and Knowledges across Eurasia*. Pittsburgh, PA: University of Pittsburgh Press, 141–164.
- LEVEY, Martin (trans.) 1966. *The Medical Formulary, or Aqrābādhīn of al-Kindī: Translated with a Study of Its Materia Medica by Martin Levey*. Madison, WI: University of Wisconsin Press.
- LI, Hui-Lin (trans.) 1979. *Nan-Fang Ts'ao-Mu Chuang: A Fourth Century Flora of Southeast Asia*. Hong Kong: Chinese University Press.
- Lo, Jung-Pang 2024. „Zheng He” *Britannica* 2024. augusztus 17. Online elérhetőség: <https://www.britannica.com/biography/Zheng-He> (utolsó meglátogatás 2024. augusztus 30.)
- LÖW, Immanuel 1924. *Die Flora der Juden: Vol. 2. Iridaceae–Papilionaceae*. Wien: R. Löwit.
- MAIDHOF, A. 1920. „Rückwanderer aus den islamitischen Sprachen im Neugriechischen (Smyrna und Umgebung).” *Glotta: Zeitschrift für Griechische und Lateinische Sprache* 10: 1–21.
- MAIR, Victor H. & Erling HOH 2009. *The True History of Tea*. London: Thames & Hudson.
- MANIKU, Hassan Ahmed 2000. *A Concise Etymological Vocabulary of Dhivehi Language*. Colombo: The Royal Asiatic Society of Sri Lanka.
- MATHEW, Kuzhippalli Skaria (ed.) 2017. *Imperial Rome, Indian Ocean Regions and Muziris: New Perspectives on Maritime Trade*. London and New York: Routledge.
- MCLAUGHLIN, Raoul 2014. *The Roman Empire and the Indian Ocean: The Ancient World Economy and the Kingdoms of Africa, Arabia and India*. Barnsley: Pen & Sword Military.
- MILLER, James Innes 1969. *The Spice Trade of the Roman Empire, 29 B.C. To A.D. 641*. Oxford: Oxford University Press.
- MILTON, Giles 1999. *Nathaniel's Nutmeg: How One Man's Courage Changed the Course of History*. London: Hodder & Stoughton.
- MONIER-WILLIAMS, Monier 1899. *A Sanskrit-English dictionary: Etymologically and philologically arranged with special reference to cognate Indo-European languages*. Oxford: Clarendon Press.

- NABHAN, Gary Paul 2014. *Cumin, Camels, and Caravans: A Spice Odyssey*. [California Studies in Food and Culture 45.] Berkeley, CA: University of California Press.
- NASRALLAH, Nawal (trans.) 2007. *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*. [Islamic History and Civilization 70.] Leiden: Brill.
- NAVILLE, Edouard 1913. *The XIth Dynasty Temple at Deir el-Bahari: Part III*. London: Egypt Exploration Fund.
- DA ORTA, Garcia (1563, 1895) 1913. *Colloquies on the Simples and Drugs of India*. [Trans. Clements MARKHAM] London: Henry Sotheran and Co.
- OTÁLORA, Óscar Beltrán 2022. „Los secretos del escudo de Elcano: un regalo real.” *El diario Vasco*, 2022. szeptember 6. [Online elérhetőség: <https://www.diariovasco.com/culturas/secetos-escudo-elcano-20220906095518-nt.html>; utolsó megtekintés: 2024. augusztus 12.]
- OUP n.d. *Oxford English Dictionary*. Oxford: Oxford University Press. [Online elérhetőség: <https://www.oed.com/>; utolsó megtekintés: 2024. szeptember 14.]
- PARRY, John W. (1953) 1969. *Spices: Vol. 1. The Story of Spices*. 2 vols. New York: Chemical Publishing Company, Inc.
- PETRAM, Lodewijk 2014. *The World's First Stock Exchange*. [Trans. Lynne RICHARDS] New York: Columbia Business School Publishing.
- PETROVSKA, Biljana Bauer 2012. „Historical Review of Medicinal Plants' Usage.” *Pharmacognosy Reviews* 6/11: 1–5.
- PRANCE, Ghilleen & Martin NESBITT (eds.) 2005. *The Cultural History of Plants*. New York: Routledge.
- PTAK, Roderich 1992. „The Northern Trade Route to the Spice Islands: South China Sea - Sulu Zone - North Moluccas (14th to Early 16th Century).” *Archipel* 43/1: 27–56.
- PTAK, Roderich 1993. „China and the Trade in Cloves, circa 960–1435.” *Journal of the American Oriental Society* 113/1: 1–13.
- RACKHAM, Harris (trans.) 1960. *Pliny: Natural History, Volume IV: Books 12–16*. [Loeb Classic Library] London: William Heinemann; Cambridge, MA: Harvard University Press.
- ROSENGARTEN, Frederic (1969) 1973. *The Book of Spices*. New York: Pyramid Books.
- VAN SANTEN, Dirk Janszoon 1630. „Moluccæ insulæ celeberrimæ [A Molukkák leghíresebb szigetei].” In: Willem Janszoon BLAEU 1690. *Atlas van der Hagen*. Vol. 4. KW 1049 B 13, Koninklijke Bibliotheek, Hága. [Online elérhetőség: <https://www.kb.nl/ontdekken-bewonderen/topstukken/atlas-van-der-hagen>; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Atlas_Van_der_Hagen-KW1049B13_031-MOLVCCAE_INSVLA_CELBERRIMAE.jpeg]
- SCHAFFER, Edward H. 1954. *The Empire of Min*. Rutland, Vermont and Tokyo: Published for the Harvard-Yenching Institute, Charles E. Tuttle Company.
- SCHAFFER, Edward H. 1985. *The Golden Peaches of Samarkand: A Study of Tang Exotics*. Berkeley, CA: University of California Press.
- SCHOTTENHAMMER, Angela (ed.) 2001. *The Emporium of the World: Maritime Quanzhou, 1000–1400*. [Sinica Leidensia 49.] Leiden: Brill.
- SEALang: *The Southeast Asian Languages Library*. n.d. Madison, WI: University of Wisconsin–Madison. [Online elérhetőség: <http://sealang.net/library>; utolsó megtekintés: 2024. augusztus 24.]

- SEN, Tansen. 2016. „The Impact of Zheng He’s Expeditions on Indian Ocean Interactions.” *Bulletin of the School of Oriental and African Studies* 79/3: 609–636.
- SEN, Tansen. 2019. „Zheng He’s Military Interventions in South Asia, 1405–1433.” *China and Asia* 1: 158–91.
- SEN, Tansen. 2023. „Inventing the ‘Maritime Silk Road’.” *Modern Asian Studies* 57/4: 1059–1104.
- SHERMAN, Paul W. & Jennifer BILLING. 1999. „Darwinian gastronomy: Why we use spices: Spices taste good because they are good for us.” *BioScience* 49/6: 453–463.
- SHI Youwei. 2021. *Loanwords in the Chinese Language*. [Trans. HU Zhengmao] Abingdon: Routledge.
- SIDEBOTHAM, Steven E. 2011. *Berenike and the Ancient Maritime Spice Route*. [The California World History Library 18.] Berkeley, CA: University of California Press.
- SIMMONDS, Norman W. 1976. *Evolution of Crop Plants*. London: Longman.
- SPRIGGS, Matthew. 1998. „Research Questions in Maluku Archaeology.” *Cakalele* 9/2: 51–64.
- STEINGASS, Francis Joseph. 1892. *A Comprehensive Persian-English Dictionary: Including the Arabic Words and Phrases to Be Met with in Persian Literature*. London: Routledge & K. Paul. [Online elérhetőség: <https://dsal.uchicago.edu/dictionaries/steingass/>; utolsó megtekintés: 2024. szeptember 14.]
- STURGEON, Donald. 2021. „Chinese Text Project: A Dynamic Digital Library of Premodern Chinese.” *Digital Scholarship in the Humanities* 36/suppl. 1: 101–112.
- TÓTFALUSI István. 2008. *Idegenszó-tár: Idegen szavak értelmező és etimológiai szótára*. [3. kiadás] Budapest: Tinta Könyvkiadó.
- TRASK, Robert Lawrence. 2000. *The Dictionary of Historical and Comparative Linguistics*. Chicago: Fitzroy Dearborn.
- TURNER, Jack. 2004. *Spice: The History of a Temptation*. New York: Vintage Books.
- TURNER, Ralph Lilley. 1962–1966. *A Comparative Dictionary of the Indo-Aryan Languages*. London: Oxford University Press.
- UNESCO. 2002. *The Silk Roads Project: ‘Integral Study of the Silk Roads: Roads of Dialogue’ 1988–1997*. [online:] UNESCO. [Online elérhetőség: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000159189>; utolsó megtekintés: 2024. október 12.]
- Új magyar etimológiai szótár (ÚESz.) [beta] n.d. Nyelvtudományi Kutatóközpont. [Online elérhetőség: <https://uesz.nyttud.hu/index.html>; utolsó megtekintés: 2024. augusztus 31.]
- WADE, Geoff & Li Tana (eds.) 2012. *Anthony Reid and the Study of the Southeast Asian Past*. [Nalanda-Sriwijaya Series] Singapore: Institute of Southeast Asian Studies.
- WANG Gungwu (1958) 2003. *The Nanhai Trade: Early Chinese Trade in the South China Sea*. [2nd ed.] London: Eastern Universities Press.
- WANG Weiwei, NGUYEN Khanh Trung Kien, ZHAO Chunguang & HUNG Hsiao-chun. 2023. „Earliest Curry in Southeast Asia and the Global Spice Trade 2000 Years Ago.” *Science Advances* 9/29: 1–12.
- WATSON, Andrew M. 2008. *Agricultural Innovation in the Early Islamic World: The Diffusion of Crops and Farming Techniques 700–1100*. [Cambridge Studies in Islamic Civilization] Cambridge: Cambridge University Press.
- WELCH, Jeanie Maxine. 1994. *The Spice Trade: A Bibliographic Guide to Sources of Historical and Economic Information*. Westport, Conn.: Greenwood Press Inc.

- WHEATLEY, Paul 1961. *The Golden Khersonese: Studies in the Historical Geography of the Malay Peninsula before A. D. 1500*. Kuala Lumpur: University of Malaya Press.
- WOLTERS, Oliver William 1967. *Early Indonesian Commerce: A Study of the Origins of Śrīvijaya*. Ithaca, NY: Cornell University Press.
- WRIGHT, Clifford A. 2007. „The Medieval Spice Trade and the Diffusion of the Chile.” *Gastronomica* 7/2: 35–43.
- VAN WYK, Ben-Erik 2014. *Culinary Herbs and Spices of the World*. Chicago: University of Chicago Press; Kew: Royal Botanic Gardens.
- XIA Nai 2024. *Studies in Silk Road Archaeology*. [Trans. LUO Yili & LI Mi] [Studies in Silk Road Archaeology] Singapore: Springer Nature.
- YULE, Henry (trans.) & Henri CORDIER (ed.) (1903) 2004. *The Travels of Marco Polo (c. 1300): The Complete Yule-Cordier Edition*. Project Gutenberg.
- ZÁICZ Gábor (főszerk.) et al. 2006. *Etimológiai szótár: Magyar szavak és toldalékok eredete*. Budapest: Tinta Könyvkiadó.
- ZUMBROICH, Thomas J. 2012. „From Mouth Fresheners to Erotic Perfumes: The Evolving Socio-Cultural Significance of Nutmeg, Mace and Cloves in South Asia.” *eJournal of Indian Medicine* 5: 37–97.