

Oroszlánfog

avagy a gyomismeret fontosságáról

FEUILLETON - LXVI. évfolyam, 26. szám, 2022. július 1.

Az ókori Róma népe, ahogy ez az idősebb Pliniustól is tudható, rendszeresen fogyasztott salátát, persze nem azért, mert a saláta („acetaria”) egészséges, kalóriaszegény, vitamindús stb., hanem mert ahhoz megvolt mindene. Olajfa akadt a környéken, ergo az olívaolaj a leghétköznapibb élelmi anyagok közé tartozott, ecetből se volt hiány, azt ugyanis eredetileg bornak szánták, csak nem annak sikeredett, ami pedig a lényegét, a friss, zöld növényeket illeti, olyasmi nőtt mindenfelé.

Természetesen a római előkelőségek nem elégedtek meg ennyivel, így aztán a salátaöntetben az olaj, ecet, só és bors kvartettjén túllépve idővel megjelent a datolya, fenyőmag, gyömbér, halmártás, koriander, lestyán, mazsola, menta, méz, római kömény, zellermag és sok más efféle, ami még csak hagyján, de megjelent például a ruta is. Utóbbi dísznövénynek elmegy ugyan, de a fogyasztása gyomor- és bélgyulladást, hányást, hasmenést, hasgörcsöket, vérvizelést, súlyosabb esetben kómát okozhat. És ez még mindig istenes ahhoz képest, hogy megjelent az öntetben a csombormenta (*Mentha pulegium*) is, ami bolha- és szúnyogriasztásra kiválóan alkalmas ugyan, emberi fogyasztásra viszont nem annyira, lévén komolyan mérgező.