

Hvidløg – Krydderi og medicin.

Hvornår løget første gang blev dyrket, fortæller sig i fortidens tåger, men vi skal langt tilbage til landbrugets allertidligste begyndelse. Fra Centralasien har de domesticerede løg, inklusiv hvidløget, spredt sig til resten verden. I Kina begyndte man også meget tidligt at dyrke løg ud fra vilde løg, men disse løgarter har ikke fået nogen videre udbredelse uden for Asien.

Løgets vej fra Centralasien til Europa gik gennem Ægypten til Grækenland og Rom. Romerske soldater bragte løgene nord for Alperne helt op til England og Tyskland, men det var ikke alle steder, disse løg blev en del af det lokale køkken. Først i middelalderen fik løget en fast plads i Europa, og var også nået helt op til Danmark og resten af Norden. Hjemvendte korsfarere havde, ligesom romerne før dem, bragt løg med sig nordpå, og efterhånden blev løg spist i hele Europa.

Gennem historien har hvidløget været brugt lige så ofte hos apotekeren som i køkkenet. Det har siden oldtiden været et vigtigt lægemiddel. Den danske læge og kannik Henrik Harpestreng (d. 1244) anbefalede en salve kogt på hvidløg og bønner smurt på tindingerne for at kurere hovedpine, mens Christiern Pedersen i 1533 skrev, at hvidløg kogt i vin og blandet med fugletunge, kunne bruges som elskovsmiddel. I 1648 skriver Simon Paulli i sin urtebog, at man skal spise hvidløg, hvis man i søvne har fået en slange eller et firben gennem munden ned i maven. Hvidløg kunne således være godt for mangt og meget, men man måtte være varsom med det, da de var et meget potent medikament, og nogle af urtebøgernes forfattere advarer også om, at hvidløgslugt kan smerte skrøbelige og svage hjerner, ja ligefrem give uklart syn.

I middelalderen indgik hvidløget som krydderi i madlavningen. En meget populær sovs var sauce d'aulx. Den bestod af knuste hvidløg blandet med enten persille eller havesyre, og blev serveret til fisk. Hvidløget havde fortsat en rolle i madlavningen op gennem renæssancen. I den ældste kokebog på dansk fra 1616 kan man finde en anvisning på spegeskinke, hvor hvidløg indgår:

”Spegeskinke Tag salt og hvideløg / gnid der med skinken / og stik igennem sværen ingefær / nelliker / og hvideløg” Efter denne kryddring skulle spegeskinken så tørres og røges. 1600-tallets saltmad, som spegeskinke, blev spist koldt, og var en tidlig udgave af det kødpålæg vi kender i dag.

Mens de gule løg, rødløget og skalotteløgene nød en uændret popularitet i det danske køkken, så det anderledes ud for hvidløget. Med det franske køkkens fremmarch i slutningen af 1600-tallet skiftede den kulinariske mode, og maden skulle nu i højere grad smage af sine ingredienser. Væk var de heftigt krydrede retter, hvor kødet og grønsagernes smag blev overskygget af krydderier og tunge sursøde saucer.

Væk med hvidløget. Dets smag var alt for stærk og dominerende til 1700-tallets forfinede smagsløg, og der skulle komme til at gå lang tid før hvidløget igen blev taget til nåde i Danmark. Det skete først i løbet af 1960'erne at hvidløget atter var velkomment på de danske tallerkner. En stigende interesse for de sydeuropæiske lande, både som feriedestinationer og som kulinarisk inspiration, gav hvidløget en renæssance i Danmark, der heldigvis ikke er slut endnu. Det var dog

ikke umuligt at få fat i hvidløg i Danmark før 1960'erne, men interessen for dem var ikke stor blandt de danske husmødre. De opskrifter, hvor man kunne støde på hvidløg, kom udefra.

I 1935 blev kogebogen "*Alle Nationers Livretter*" af Paula Biehe udgivet. I indledningen begræder hun at valutasituationen har fjernet en række eksotiske krydderier og konserver fra specialforretningerne, og at, der af denne grund, er udeladt en række karakteristiske retter, især fra Asien.

Formålet med kogebogen er give indblik i de forskellige landes signaturretter, men ikke indlemme dem i det danske kulinariske repertoire. "*Fremmed Mad smager bedst*", siger man, og selv om jeg ikke er overbevist om, at denne Regel holder Skik – eller, hvad mener De for Eksempel om Delikatesser som Frølaar eller stegte Blæksprutter? – saa vil et Kik ind i andre Landes Køkkener sikkert mere danske Husmødre;

Interessen for nye Retter har jo i de senere Aar være stadig stigende.", skrev Biehe. I kapitlet med franske specialiteter kan man finde en opskrift på aioli, den franske hvidløgsmayonnaise. Paula Biehe advarer dog læseren om, at denne ret, der passer så godt til det franske klima og det franske folks temperament, kun egner til "*en dag med friluftsliv*". Hvidløgsånde skal man for alt i verden undgå i pænt selskab.

"Aioli Garni (Hvidløgsmayonnaise med Garniture) Man tager til hver Person 2 Fed Hvidløg og en halv æggeblomme, Olivenolie, Citronsaft og lidt Salt. Selve Aioli'en laves ved at støde Hvidløgene ganske fint i Morteren, hvorefter Æggeblommerne tilsættes og røres godt. Saa tilsættes Olien Draabevis som til enhver anden Mayonnaise, men denne har den Fordel, at den takket være Hvidløgene, der har en afstivende Virkning, aldrig falder sammen. Naar Mayonnaisen er færdig, smages den til med Citronsaft og Salt. Garnituren er:

Kogt Klipfisk, der blot skal pocheres ligesom til Brandade, kogte Kartoffler, der serveres med Skallen paa, Kogte Gulerødder, hvorpaa der drysses lidt Fønikel. I Provence spises endvidere kogte Snegle til Denne Ret." Med "fønikel", der andre steder i bogen staves "fønnikel", menes naturligvis fennikel, der på dette tidspunkt skulle købes på apoteket sammen med olivenolien.