

Pestkrydderier.

I middelalderen var grænserne mellem mad og medicin mere flydende end i dag. Man skulle selvfølgelig have noget at spise uanset hvad, men hvad man spiste kunne have stor indflydelse på ens helbred og kroppens velbefindende.

Maden skulle være med til at bringe legemsvæskerne i balance, og derfor var det vigtigt at kosten tilgodeså både blod, sort og gul galde og slim og de forskellige elementer og temperaturer, der hørte til hver. Hvis man havde råd, var krydderier afgørende i forhold til at sikre en fyldestgørende diæt. Feber blev fx anset for at skyldes en ophobning af varme og tørre elementer. Derfor var kuren at tilføre kroppen mere vådt og koldt, og på den måde genskabe harmonien.

Da pesten i slutningen af 1347 kom til Europa, blev brugen af krydderier udvidet i en sådan grad, at alle, der havde råd og adgang til krydderier anskaffede sig nogle. Disse krydderier blev ikke bare spist, men indgik i røgelse, amuletter og beklædning. At bære en lille pose med krydderier om halsen var en yndet måde at beskytte sig på.

Krydderiernes duft var særlig vigtig i deres rolle som pestforebyggelse, og derfor var krydderier med en kraftig, men behagelig, aroma attraktive. Kanel, kryddernellike, ingefær og kardemomme var nogle af de mest populære, men alt efter hvad man havde råd til eller kunne finde vildtvoksende, der havde en sygdomsbortjagende duft, kunne bruges.

I Danmark brændte man fx enebærkviste, for at holde sygdom på afstand. En af middelalderens forklaringer på sygdomme, og pest i særdeleshed var, at de skyldtes dårlig eller fordærvet luft, de såkaldte miasmer. Og hvis smitten var i dårlig luft, så måtte man kunne beskytte sig med "god luft" ved hjælp af aromatiske krydderier og blomster. Danmarks ældste kogebog fra 1616 indeholder en opskrift på "lutendrank". Det er en krydret vin som var meget populær i renæssancen. Den er et godt eksempel på en drik, der både kunne nydes som en velmagende og luksuriøs drik og indtages som medicin.

Navnet lutendrank betyder noget i retning af ren drik, og hentyder til drikkens klare farve og at den er lavet med sukker i stedet for honning. "At fremstille lutendrank Disse efterskrevne species (krydderier) skulle stødes groft og formænges (blandes)

Kardemomme 5 lod

Ingefær 3 kvintin

Kanel 4 lod

Muskat 3 kvintin

Paradiskorn 1 lod.

Når man vil gøre to Støbicken eller otte potter vin til lutendrank / da skal først sættes en messingpande på ilden / med to pund sukker / og af fornævnte vin to potter derpå slaget. Lad samme vin med sukkeret bekomme en opsød (opkog). Når vinen og sukkeret nu syder / da giv 8 lod af førnævnte stødte species (krydderier) der udi / straks tages det fra ilden / igennem en

lutendrankspose, slaget / der på giv de andre 5 pottes vin kolde / og lad en gang 3 eller 4 lede igennem samme pose / indtil den bliver klar / så er han beredt.

Giver du en skefuld sød mælk / eller det hvide af et æg derudi / så bliver den straks klar.”

Paradiskorn, også kaldet guineapeber, tilhører ingefærfamilien og har således ikke noget med peber at gøre, men det blev i 1400-tallet brugt som en pebererstatning. Prisen på peber var på dette tidspunkt meget høj, og da søvejen til Indien endnu ikke var fundet, kunne man kun få peber fra arabiske købmænd gennem Venedig, der sad på Europas krydderihandel på dette tidspunkt.

Paradiskornene kom fra Guinea og Afrikas vestkyst, og da de var billigere end ægte peber, blev de populære at bruge i retter, hvor der også skulle bruges andre krydderier. På den måde kunne få en peberagtig note i maden, selvom smagen ikke var helt så skarp og stærk som peber. Paradiskorn bruges stadig i flere vestafrikanske køkkener og også i forskellige nordafrikanske retter.

Det kan også indgå i krydderblandingen ”ras el hanout”.