

Enebær

Enebær har haft stor betydning gennem historien både som krydderi og som medicin og sidst men ikke mindst, så har man tillagt dem magiske egenskaber.

Enebærret er ikke et bær i botanisk forstand, men derimod en saftig lille kogle fra et nåletræ, "*Juniperus communis*", der er i familie med cypressen. I modsætning til cypressen, vokser enebærtræet typisk som en busk, og bliver sjældent mere end 1-2 meter i højden. Det tager et enebær flere år at modnes, så det er ikke usædvanligt både at have blomster, umodne og modne bær på samme busk. Modne friske enebær kan godt spises, men de tørres almindeligvis, før de finder vej ind køkkenet, hvor de typisk indgår i kødretter og stuvninger, og i Nordeuropa i kålretter.

Men enebær er måske især kendt for at være smagsgiveren til gin, hvis historie går tilbage til den hollandske spiritus genever eller jenever, der blev brugt som medicin i middelalderen. Geneveren kom til England under Trediveårskrigen (1618-1648) og blev til gin.

I 1870 blev Schweppes "Indian Tonic Water" lanceret, og drinken gin og tonic blev til. Enebær optræder i kristen mytologi. Da Josef, Maria og det lille Jesusbarn måtte flygte fra Betlehem og Kong Herodes, søgte de ly under et stort enebærtræ, der med sine grene skjulte dem for de forfølgende soldater. Jomfru Maria velsignede enebærtræet som tak for dets hjælp, og derfor er enebær i den kristne folketro knyttet til hende og er et symbol på beskyttelse.

Det har tidligere været en juletradition i mange europæiske lande at hænge enegrene op over stalddøren til jul. Skikken findes stadig, især blandt italienske og amerikanske bønder. Enebærbusken er udbredt over det meste af den nordlige halvkugle, og har vokset vildt i Danmark siden istiden.

Man har fundet rester af enebær på bronzealderbopladser, så enebærret har en lang historie her i landet. Enekviste og -grene er gennem tiden blevet brugt til at fremstille alt fra kurve, gærdestave og ovnkoste til piskeris. I middelalderen brændte man enekviste for at duften skulle beskytte mod pest.

Der var i middelalderen og renæssancen næsten ingen grænse for, hvad enebær kunne kurere: Mavebesvær, hovedpine, hoste, mathed, hikke, gigt, døvhed, eksem og meget andet. Hvis mælken og fløden blev fordærvet, så

der ikke kunne laves smør, og man mistænkte trolddom, så skulle smørbøtterne vaskes med et afkog af enekviste, for at bryde forbandelsen.

Enebærris indgik i ølbrygningen. Hvis øllet ikke ville gære, så kunne man lægge enebærris i bryggekarret. Det skulle angiveligt få øllet til at gære så kraftigt, at spunsen blev slået af derved.

Enegrene blev også brugt til at røgning af pølser og skinker. Enebærrøget kød blev anset for at have en særlig fin smag. Og så var enebærret en vigtig smags giver til den allestedsnærværende grønkål. I den ældste trykte kogebog på dansk fra 1616 bruges enebær blandt andet til surkål, en mildere, dansk udgave af sauerkraut.

"Kål at sylte Hak den små / strø den vel / hver lag for sig selv / udi en fjerding eller tønde / strø mellem hvert lag salt / kommen og enebær / og læg vel tyngde på ham / fire eller fem dage / Derefter så giv eddike der over" En fjerding var en lille tønde, der kunne rumme omkring 33 liter, mens en rigtig tønde kunne indeholde omkring 133 liter.