

Kardemomme – krydderiernes dronning

Kardemomme er et krydderi med en lang historie og en stor udbredelse. Den første omtale af kardemomme er i gamle medicinske skrifter fra Indien, og det er også fra Indien, at krydderiet stammer. Her kaldtes kardemomme for krydderiernes dronning, mens krydderiernes konge var peber, og både kardemomme og peber har stadig en meget fremtrædende plads i indisk madlavning.

Kardemomme kommer fra busken "*Elletaria cardamomum*", der er en del af ingefærfamilien, som også inkluderer galanga og gurkemeje, men til forskel fra disse krydderier, er det kardemommebuskens frø, og ikke dens rødder, der spises. Kardemomme kræver særlige forhold for at trives. Den har det bedst med en konstant temperatur på omkring 22 grader celsius, og så skal den have en masse regn, gerne 3 meter om året. I dag kommer det meste kardemomme fra plantager i Guatemala.

Frøkaplerne skal plukkes før de er helt modne, ellers falder frøene ud, og er ikke nemt. Når de så er plukket, så skal de tørres enten i solen eller i særlige ovne. Det besværlige arbejde med kardemommen og dens verdensomspændende popularitet gør den til det tredjedyreste krydderi verden. Det overgås kun i værdi af safran og vanilje.

Som med mange andre krydderier, har kardemomme både været brugt som krydderi og som medicinsk ingrediens. I oldtidens Ægypten blev kardemomme brugt mod dårlig ånde, og til at få hvide tænder. I antikken brugte man kardemomme som ingrediens i parfume, særligt i Perserriget, men også hos romerne. Grækerne og romerne anså kardemomme som et varmt og tørt krydderi, i modsætning til den indiske lægekunst, der anså kardemomme for et koldt krydderi.

Krydderiets temperatur var med til at bestemme, hvordan det skulle bruges medicinsk. For at bevare sundheden måtte man sørge for at kroppen var i balance. De fire legemsvæsker; blod, slim og gul og sort galde kunne på mange forskellige måder komme ud af balance, og det påvirkede temperaturen (både fysisk og filosofisk) så blev man syg. Den bedste vej til at genskabe kroppens balance var ved at indtage kost og medicin, der modsvarede ubalancen. Det vil sige, at man ville have gavn af kardemomme, hvis ens sygdom blev kategoriseret som kold og våd og skyldtes for meget slim kroppen. I sådanne situationer havde man brug for noget tørt og varmt.

Grækerne mente desuden, at kardemommes virkning var særlig effektiv, hvis det var maven og tarmene, der var centrum for ubalancen.

Det var ikke så ofte, at kardemomme kom ind i køkkenet hos grækerne og romerne. Andre krydderier, heriblandt peber og spidskommen, faldt mere i romernes smag. Der findes kun få romerske opskrifter (som vi har kendskab til), der indeholder kardemomme, og de fleste findes i grænselandet mellem medicin og mad. Som for eksempel hos den romerske kogebogsforfatter Apicius, hvis opskrifter er overleveret til os gennem senantikke afskrifter, hvor kardemomme bruges i en opskrift på "*oxygarum til at hjælpe på fordøjelsen*". Oxygarum var en syrlig, eddikebaseret sovs, der hos Apicius optræder som en slags kosttilskud.

"Oxygarum ½ pund peber, 3 scrupuli af gallisk silphium, 6 scrupuli af kardemomme, 6 af kommen, 1 scrupulum af blade, 6 scrupuli af tørret mynte. Disse knuses og laves til en puré med honning. Når dette er gjort tilføj garum og eddike." Et romersk pund (uncia) svarer til ca. 27,4 gram. Ordet scrupulum (i flertal scrupuli) betyder "lille sten", og målet svarer til omkring 1,14 gram. Silphium var en højt skattet krydderurt, muligvis i familie med asafoetida, som romerne elskede så højt, at de udryddede den. Garum var en fermenteret fiskesovs, som romerne brugte til alle slags retter. Man kan finde lignende fiskesovse i mange af de asiatiske køkkener i dag. At der med oxygarum er tale om en medicinsk opskrift og ikke almindelig madlavning tyder mængdeangivelserne på. Korrekte mængder var meget vigtige i lægemidler, mens det er en forholdsvis moderne ting at have præcise mængder i almindelige madopskrifter.

I middelalderen kom kardemomme for alvor på menuen i Europa. I den tidlige middelalder havde peber ligesom i antikken haft en meget fremtrædende plads i fyrstekøkkener, men efterhånden kom andre krydderier til, og skubbede peberen lidt ned i hierarkiet. Krydderier som Kardemomme, kanel og safran kom til at fylde mere og mere og kulminerede i de tunge, søde og meget krydrede retter i renæssancen.

I Danmark har man kendt til kardemomme siden vikingetiden. Vi ved at vikingerne stødte på kardemomme på deres togter, og har sandsynligvis bragt det med tilbage til Skandinavien. Men hvad de har brugt det til, vides ikke med sikkerhed. Ligesom i resten af Europa var kardemommens storhedstid middelalderen og renæssancen. Det var populært at krydre vinen med kardemomme, kanel, muskatnød og ingefær. Det ikke bare smagte godt,

men man mente, at det kunne virke forebyggende på alskens sygdomme, selv pest.

I de nordiske lande fik kardemommen efterhånden stor betydning som krydderi i bagværk, og det er muligvis med til at forklare, hvorfor kardemomme forblev en del af køkkenet i 1700-tallet, hvor kraftige krydderier ellers var bandlyst. I Carl Müllers kogebog *"Nye Koge-bog for den retskafne Husmoder"* fra 1785 kan man finde en opskrift på klejner, hvor smagen kommer fra citronskal, kardemomme og rosenvand. *"klejner at bage"* "Hertil skal hvedemel, ligesom man har mange til bords, to eller tre revne citronskaller skal i dette mel, lidt kardemomme, nogle dråber rosenvand, tre eller fire skefulde sur fløde, lidt sukker og fire eller seks æg. En temmelig sej dej æltes sammen af alt dette, som meget tyndt udrulles, og med et sporejern skæres i langagtige stykker, og i hvert af disse skal atter skæres tvende ridser med samme jern, og igennem denne ridse sættes den ene ende af kagen, og således gør man ved dem alle, da de således i flydende smør bages, og med sukker på kolde serveres."

Før komfurets opfindelse skulle kager tilberedes på ildstedet eller købes hos bageren. De store bageovne på gårdene blev brugt til den månedlige brødbagning. De kager man tilberedte uden ovn blev enten kogt i fedt eller stegt på en pande, for eksempel pandekager, klejner og æbleskiver. Med komfurets opfindelse fandt kardemommen også vej ind i alle slags boller og småkager, og vi er stadig meget kardemomme glade heroppe i Norden. Omkring en tredjedel af verdens kardemomme produktion ender i Skandinavien.