

## Chiliens rejse rundt i verden.

Chilien er et af de krydderier, hvis færd rundt i verden fundamentalt har ændret mange landes madkultur. Kan man forestille sig det indiske køkken uden chili? For mange vil det nok være svært, hvis ikke umuligt, men ikke desto mindre var chili ukendt i Indien indtil midten af 1500-tallet. Før chiliens indtog i indisk madlavning var det dominerende krydderi peber, navnet stammer faktisk fra "pippali", hindi-ordet for peber.

Chili stammer oprindeligt fra Sydamerika og forskning peger på Bolivia som oprindelsessted. Herfra spredtes chilien til andre dele af Syd- og Mellemamerika. De første tegn på madlavning med chili er fundet i Peru, og kan dateres til mellem 8.000-10.000 f.v.t. Men det var aztekerne i Mexico, der begyndte at dyrke og forædle vilde chilier i stort omfang, og det er også fra aztekerne, at vi har ordet chili. Da Columbus og de spanske conquistadorer stødte på chilierne, var de fascinerede af den, men de ville nok hellere have fundet en ny variant af sort peber, der var et af de mest eftertragtede krydderier i Europa. Ikke desto mindre tog de chilien med sig tilbage til Spanien. I 1529 rejste franciskanermunken Bernardino de Sahagún (1499-1590) til Mexico, hvor han slog sig ned og grundlagde en række missionskoler. Bernardino var dybt fascineret af den aztekiske kultur og nahuatl-sproget, og sammen med sine aztekiske assistenter satte han sig for at lave en encyklopædi over aztekernes historie og kultur.

Det er et to-sproget værk, hvor nahuatl-tekster står side om side med spanske oversættelser. Om chili står der blandt andet: "Den gode chilisælger sælger milde røde chilier, brede chilier, stærke grønne chilier, gule chilier, cuitlachili, tenpilchili, chichioachili. Han sælger vandchilier, conchili; han sælger røgede chilier, små chilier, træchilier, tynde chilier, billelignende chilier. Han sælger stærke chilier, tidlige chilier, hule chilier. Han sælger grønne chilier, spidse røde chilier, sene chilier, chilier fra Atzitzuacan, Tochmilo, Huaxtepec, Michoacan, Anauac, Huaxteca, Chichimeca. Adskilt sælger han snore med chilier, kogte chilier, chilier med fisk, chilier med hvid fisk. Den dårlige chilisælger sælger stinkende chilier, sure chilier, ulækre chilier, rådne chilier; chilirester, for sene chili. Han sælger chili fra vådområderne, chilier uden styrke, chilier uden smag, misformede chilier, slappe chilier, umodne chilier, chiliknopper."

Spanierne bragte chilien til Europa, men det var ikke dem der for alvor gjorde chilien verdensomspændende. Den ære tilfalder Portugiserne, hvis voksende imperium efterhånden omfattede kolonier i både Amerika og Asien. Da den portugisiske opdagelsesrejsende Vasco da Gama (1460-1524) rundede Kap Det Gode Håb og kortlagde sejlruten fra Sydamerika til Indien i 1498, kunne Portugal nu udfordre Venedigs monopol på den europæiske krydderihandel fra Asien, og bringe krydderier fra den ene ende af verden til den anden. I 1510 erobrede portugiserne Goa i det vestlige Indien. Goa er en del af Malabarkysten, hvor den indiske krydderihandel havde sit centrum. På den måde fik portugiserne kontrol med en meget stor del af den globale krydderihandel. Forholdet mellem kolonimagt og koloni har altid været et ulige forhold, hvor den ene part udnytter den anden. Men når det gælder madkultur og fødevarer sker der ofte en udveksling, som kan være mere eller mindre tilsigtet, og som kan berige maden på begge sider. Dermed ikke sagt at kolonialismen var en god ting, men snarere at menneskers kulinariske tilpasningsevne og opfindsomhed er utrolig.

Det var portugiserne, der introducerede chilien til Indien, og her blev den lynhurtigt ikke bare accepteret, men højt skattet. I Goa kom det til udtryk i Vindalooen. Vindaloo er en stærk ret bestående af kød, oprindeligt svinekød, i en stærkt krydret curry, hvor især hvidløg, chili, tamarinde og ingefær er dominerende. I dag er den en del af det internationale indiske køkken, og man kan få den på de fleste indiske restauranter i hele verden, men de færreste er klar over at retten er et resultat af mødet mellem Portugals og Goas madtraditioner. I Portugal havde man en ret kaldet "*carne de vinha d'alhos*". Den bestod

af svinekød krydret med hvidløg og tilberedt i vin og eddike. Men i Goa producerede man ikke eddike og drak heller ikke vin, så retten gennemgik en forvandling hos de indiske kokke, der tilsatte tamarinde og andre krydderier og ikke mindst den nye chili, som portugiserne havde haft med. Efterhånden blev Vindalooen, som den nu kaldtes til en lokal Goa-specialitet, som både indfødte og portugisere nød at spise.

Chilien menes at have nået til Danmark i slutningen af 1500-tallet. Christian 4. giver i 1600 jord til Københavns Universitet, så der kan anlægges en botanisk have med lægeplanter, og her blev der også gjort anstalter til at indsamle chiliplanter, men det var ikke for deres kulinariske værdi. I løbet af 1600-tallet bliver chiliplanter populære som pryddplanter, og en beskrivelse af dem findes i den danske havebog "*Horticultura Danica*" fra 1647. Men man spiser den stadig ikke. I kogebøger fra 1700-tallet kan man finde nogle enkelte sylteopskrifter, hvor der indgår chili, men udbredt er det ikke.

Chiliens kulinariske vej til Nordeuropa og Danmark gik igennem Ungarn og paprikaen. Grønne, røde eller gule chilier som dem man kan finde i stort set alle supermarkeder i dag, fandt først vej til køkkenbordet i løbet af 1970'erne, og det er først for nylig at chilien for alvor har fået en plads i danskernes madlavning.