

Kommen

Kommen er et af de ældste krydderier i Europa. Man har fundet rester af kommen på stenalderbopladsen Schweiz, og kommen nævnes i ægyptiske kilder fra omkring 1500 f.v.t. Det er frøene, der egentlig ikke er frø i traditionel forstand, men bittesmå tørre frugter, fra kommenplanten, der bruges som krydderi, men hele planten er spiselig. Kommen er i familie med gulerødder og selvfølgelig også spidskommen. Begge kommentyper stammer sandsynligvis fra Middelhavsområdet eller Mellemøsten, og hvor spidskommen forblev i dette område, bredte kommen sig nordpå, og voksede allerede i oldtiden mange steder i Europa.

De gamle grækere kendte tilsyneladende ikke til kommen, det optræder i hvert fald ikke i nogen kilder. Kommen var derimod ikke fremmed for romerne. De brugte det i madlavning, og i mere begrænset mængde i lægemidler. Men det er ikke altid klart, om det er kommenfrøene eller selve kommenplanten, der er tale om. Kommenplanten kunne for eksempel bruges som krydderurt i "grønne sovs", hvor en hel række krydderurter ofte indgik. Man kan sammenligne dem med senere tiders salsa verde eller pestoer.

Apicius har flere opskrifter med kommen, blandt andet en opskrift på en sovs, der passer til gedekød. Sovsen består af peber, løvstikke, kommen, spidskommen, persille, frø af rude, honning, sennep, eddike, garum og olivenolie. Garum var en fermenteret sovs lavet på fiskeblod og -indvolde. Den var tyktflydende og havde en mørk farve. Garum blev brugt i alle slags romerske retter, og var en helt uundværlig ingrediens. Det nærmeste man kommer på garum i dag, er de asiatiske fiskesovse.

Selvom kommen blev spist af romerne, så rangerede den ikke så højt i krydderihierarkiet som dens slægtning, spidskommen. Den romerske forfatter Plinius den ældre (ca. 23-79 e.v.t.) skrev om kommen at "... af alle de krydderier, der tilfredsstillende en kræsen smag, er spidskommen den mest behagelige."

Fra middelalderen og frem var kommen et vigtigt krydderi i mange oste. Særligt i Øst- og Mellem Europa, men også i Østrig, Tyskland og Skandinavien. Kommen blev drysset over alle slags oste for at tilføje noget ekstra til ostesmag. Rygeosten med kommenfrø, som vi stadig spiser, kan spores tilbage til den middelalderlige ostefremstilling, selvom de opskrifter der bruges til rygeost i dag, blev udviklet i 1800-tallet. Rygeosten er forresten en unik dansk ostetype, der ikke findes andre steder i verden.

Et andet sted, hvor kommen gjorde godt, var i kålretter, pølser og kødretter, og selvfølgelig i bagværk. Kommen kunne bruges i både brød og i søde kager. Mange af de gamle kommenretter fortsatte med at blive spist, op gennem århundrederne, og en del af er stadig på menuen rundt om i Europa, for eksempel sauerkraut og kommenbrød.

Kommen spillede også en vigtig rolle i snapse- og brændevinsfremstillingen, hvor den var en yndet smags giver. Kommen er det ene af to krydderier, der kan bruges til at lave akvavit. Det andet er dild. I Danmark har man dyrket kommen siden middelalderen. Kong Valdemar 1.s jordebog, hvoraf størstedelen af håndskrifterne er fra tiden omkring 1300, indeholder en liste med de fødevarer, som en egn skal stille til rådighed, når der kommer kongeligt besøg:

„Hr. Kongens vintergæsten er for to nætter: 5 pund honning. Havre til foder 6 mark. Af mel 1 mark rugmel og 1 mark hvedemel, og mark bygmel. 3 mark malt. 1 mark porse efter havremål. 26 saltede svin, 14 levende svin, 16 saltede okser, 26 saltede får, 14 aske smør, asken er en tolvmynnings ask. 360 oste, af hver ost nok til 5 tallerkener. Dertil 360 høns, 180 gæs, 2 pund peber og kommen, 1 pund salt, 8 tønder sild, 360 stokfisk.”

En tolvmynnings ask er et gammelt rummål, målt ud fra et cylindrisk kar. Tolvmykning betyder ”tolv munde”. Det vides ikke med sikkerhed hvor meget målet svarer til i moderne termer. Men baseret på de andre mængder på listen, har det nok været meget smør.

Fra 1700-tallet foregik der en omfattende kommendyrkning i gårdhaverne i Danmark, og fra omkring 1780 blev der også dyrket kommen på Færøerne. Hver egn havde sine egne historier eller sagn, der forklarede hvorfor kommen groede vildt rundt omkring, og ikke kun i haverne. Kommen blev nemlig anset for at være en såsæd, man aldrig kunne slippe for, når den først var plantet. En fortælling sagde, at herremanden på Vosborg var blevet uvenner med gartneren, og som hævn plantede gartneren kommen og purløg på borgpladsen. En anden fortælling sagde, at en præst fra Asnæs altid havde kommenfrø i lommen, og dryssede dem langs vejen, når han gik, så man altid ville kunne se, hvor langt han havde vandret.

I kogebogen fra 1616 kan man finde en opskrift på kalvesteg tilberedt som vildt, hvor kommen indgår. Opskriften er faktisk en afskrift fra en ældre tysk opskriftssamling, der er blevet oversat og indgår i kogebogen. Det er imidlertid ikke gået helt godt, og oversætteren har forvekslet de tyske

betegnelser, så et sted i opskriften er kommen blevet til røllike, men det er altså kommen, der skal bruges.

"Kalvesteg på en synderlig maneer / som rådyrsteg Skær den smukt aflang / tag støt kommen / og støtte enebær / læg samme steg i et trug / og salt den ikke for meget / bestrø den smukt med førbemeldte røllike og Enebær og lad den der udi ligge en nat eller tre. Når du vil bruge den / så spæk den med flæsk og salvieblad/ og steg den.

" Et bagværk med kommen, der har været populær i Danmark i mange år, og som stadig kan fås hos mange bagere i dag, er kommenskringlen. Her i en udgave fra "Frøken Stokholms Kogebog for større og mindre Husholdninger paa Land og i By", fra 1932:

"Kommenskringler. 125 g Smør, 3 ½ dl sød Mælk eller tynd Fløde, 2 Æg, 15 g Gær, lidt Sukker Salt og Kommen slaas godt sammen med saa meget Mel, som det kan, c. ¾ kg. Dejgen formes til Kringler paa en Fingers Tykkelse, de hæves og koges i rigeligt Vand, ikke for mange ad Gangen, og man maa passe paa, at de ikke hænger fast paa Bunden af Gryden. Naar de svømmer ovenpaa, er de kogt. Kringlerne sættes derefter i en Plade og bages. Man kan unnlade at koge dem, men saa maa der trilles lidt smør ind i hver kringle. Smager udmærket til Te."