

## Peberfeber i det gamle Rom.

Det var fra Indien, at peberet blev spredt til resten af verden. Ordet peber stammer faktisk fra pippali, hindi-ordet for peber. Krydderiet kom til Europa allerede i antikken. Romerne etablerede handelsruter til Indien, og startede en pebermani i Romerriget, hvor peber blev brugt til både madlavning, medicin og ikke mindst til at krydre vinen med. Den peber som romerne fik fra Indien var i virkeligheden to forskellige slags: almindelig sort peber og langpeber. Langpeber var den dyreste slags. Den er stærk i smagen, og kan minde lidt om chili, men man skal være forsigtig med den, da den kan give leverskader, hvis man indtager for store mængder. At peber var en populært og en vigtig handelsvare vidner opførelsen af pakhuse om. I 92 e.v.t. lod kejser Domitian opføre hele syv af slagsen i Rom, der var specielt beregnet til peber, de såkaldte "Horrea Piperataria" (Peberlagerhuse). Langt senere i 410 e.v.t., da goterne med Alarik i spidsen belejrede Rom, betalte byen en del af løsesummen i peber, hele 5000 romerske pund (omkring 1600 kg).

I Apicius' kogebog, der er en samling af opskrifter fordelt på 10 bøger overleveret gennem senantikke og middelalderlige afskrifter, indgår der peber i stort set alle retterne. Hele værket indledes med en oversigt over de krydderier, som altid bør være i et køkken og her nævnes peber som nummer to på listen, lige efter safran.

Opskriften på "*Fintskåret kød med abrikos*" giver et godt billede på den romerske madkultur og peberets betydning. "

Kom olie, liquamen og vini en morter. Hak tørret skalotteløg; skær kogt svineskank i små tern. Når det alt sammen er mørt, støder du peber, spidskommen, tørret mynte og dild. Tilsæt honning, liquamen, passum, eddike og en smule kogevæske. Tilsmag. Kom de udstenede abrikoser i, bring det i kog, så det koger, til de er gennemkogte. Knus noget tracta (brødkrummer el. rasp) over og jævn med det. Strø peber over og servér."

Liquamen er den mindre luksuriøse udgave af den romerske fiskesovs, garum. Hvor garum blev lavet på fiskenes blod og indvolde og var tyktflydende med en mørk farve, blev liquamen fremstillet af hele småfisk, og den var tyndere og lysere i farven. Både liquamen og garum indgår i mange romerske opskrifter, hvor de tilføjede retterne umami og salt. Ligesom de asiatiske fiskesovse gør i moderne madlavning.

Passum var en slags dessertvin, lavet på tørrede druer. Den blev både drukket som vin, fortyndet med vand som man gjorde i antikken, og brugt i madlavningen. Passum havde en intens sød smag, og skulle ifølge den græske historiker Polybios (omkr. 203 f.v.t.-120 f.v.t.) blev den primært drukket af romerske kvinder, der ikke måtte drikke de stærkere fermenterede vine.

En anden af romernes kulinariske kærligheder var skaldyr, og her blev både peber og andre krydderier flittigt brugt i tilberedningen. Hos Apicius kan man også finde en skaldyrsgrøde fra Baiae.

Baiae lå ved Napolibugten og var den romerske overklassens feriested. Her var luksuriøse villaer med havudsigt, og den fineste og mest raffinerede mad.

"Gryde fra Baiae Kom hakkede østers, muslinger og søpindsvin i en gryde. Tilsæt ristede og hakkede pinjekerner, rude, selleri, peber, koriander, spidskommen, passum, liquamen, dadel og olie." Hvis man føler sig fristet til at forsøge sig med opskriften i sit eget køkken, skal man udskifte ruden med en anden bitter urt, for eksempel rucola, da rude er giftig.

Det var dog ikke alle romere, der var lige begejstrede for krydderiet.

Historikeren og videnskabsmanden Plinius den ældre (død 79 e.v.t.) skrev i sit store værk "*Naturalis historia*" undrende om peberets popularitet. "Hvorfor sender man utallige skibe helt til Indien med sølv og guld for at få fat i det? Peber tiltrækker jo hverken med sit udseende eller sin søde smag, men kun sit bid", skrev han, "hvem fandt dog på at putte det i maden?" Plinius' selv, foretrak i stedet at krydre sin mad med spidskommen.