

# Rosmarin

Vi har den romerske forfatter Plinius den ældre (omkr.23-79 e.v.t.) at takke for navnet rosmarin. Navnet er en sammensætning af ordene "ros" (dug) og "mari" (hav), så rosmarin betyder "havets dug." Det er dog ikke alle forskere, der er enige. For ganske vist gror rosmarin i kystområder, men ikke helt nede ved stranden, og man finder også rosmarin i bjergegne langt fra havet.

I antikken var rosmarin vigtig som offergave til guderne. Rosmarin var viet til gudinden Afrodite, men de andre guder var også glade for den, og man brændte den i templerne, for at duften skulle holde onde ånder væk.

Rosmarin skulle også være godt for hukommelsen, så krans af rosmarin eller bare en kvist blev båret til eksamener og andre begivenheder, hvor bæreren havde brug for at kunne huske godt.

I de få kilder til madlavning og opskrifter fra antikken, som er tilgængelige i dag, optræder rosmarin ikke i opskrifterne, men meget tyder på at krydderiet blev brugt i den romerske madlavning, og var en almindelig krydderurt i villaernes have. Man har fundet spor af rosmarin i Villa dei Papiri i Herculaneum. Byen gik under, da Vesuv gik i udbrud i 79 e.v.t. Herculaneum blev på få minutter totalt begravet under den pyroklastiske strøm fra vulkanen og byen blev derfor, ligesom Pompeji, bevaret for eftertiden.

Rosmarin optræder også i kristne myter. Ifølge en fortælling skal Jomfru Maria, Josef og Jesus på deres flugt fra Kong Herodes, have holdt et hvil i en klipperig egn. Maria ville gerne lægge Jesus fra sig et øjeblik for at hvile, men der var kun de nøgne klipper så langt øjet rakte. Til sidst fik hun dog øje på en lille plante med hvide blomster mellem klipperne, og på den lagde hun barnet. Da Maria løftede Jesusbarnet op igen, var plantens blomster blevet blå, og det har rosmarinens blomster været lige siden. I andre versioner er det ikke Jesusbarnet, der forårsager farveskiftet, men derimod Jomfru Marias blå kappe.

I middelalderen blev rosmarin en hyppig ingrediens i maden i de sydeuropæiske lande. Men i konkurrence med de mere eksotiske krydderier fra fjerne egne, måtte den træde i baggrunden. Rosmarin kunne bruges som erstatning for de meget dyre krydderier, og rosmarinen blev således i højere grad almuens krydderi.

I en opskrift fra "*Le Ménagier de Paris*" ("*Paris' husmoder*"), en ægteskabsvejledning fra 1393, der udover gode råd om hvordan man begår

sig socialt og agerer i soveværelset, er der en række opskrifter, som forfatteren mener, at den unge hustru bør kende til, så hun bedre kan supervisere tjenestefolkene.

En af disse opskrifter er en "Krydret grøn sauce". "Mal fint ingefær, nelliker, paradiskorn. Tag fra morteren; Mal derefter persille eller febernellikero, syre, merian, eller en eller to af disse, og hvide brødkrummer opblødt i verjus, sigt det, mal fint igen, bland det sammen og smag til med eddike. Nogle folk bruger ingen af krydderierne, men erstatter dem med blade af rosmarin." Verjus er en sur most af umodne grønne druer, som stadig bruges til fransk madlavning i dag.

Rosmarinen kom til Danmark i slutningen af middelalderen, nærmere kan vi ikke komme. Vi ved at rosmarin blev dyrket i urtepotter i væksthuse på godser i 1500-tallet. Hvor den voksede vildt i Sydeuropa, og derfor var tilgængelig for alle, blev den i stedet i Norden et statussymbol på grund af dens sjældenhed.

I Simon Paullis "*Flora Danica*" fra 1648 står der blandt andet om rosmarin, at den plantes og sås i "fornemme haver", og at "denne urt kan ingen noksom berømme og rose". Efterhånden blev dyrkning af rosmarin mere almindeligt og også bønder kunne have potter med rosmarin, der stod ude om sommeren og blev sat ned i kælderen om vinteren. I anden halvdel af 1800-tallet ophørte dyrkningen af rosmarin i Danmark, og i 1880'erne var den blevet en sjældenhed.

Rosmarin spillede en rolle i lægemidler, hvor den blev anset for appetitvækkende, god for maven og så kunne pulveriserede rosmarinblade virke lindrende på hæmorider. Ifølge præsten Niels Mikkelsen Aalborg (1562-1645) styrkede rosmarin-øl både hjertet og hjernen og kunne drikkes mod melankoli. I køkkenet blev rosmarin både brugt i det salte og det søde køkken, og også i brødbagningen.

I Anna Elisabeth Wigants *kogebog "En Højfornemme Madames Kogebog"* fra 1703 kan man finde en opskrift på søsterkage med rosmarin. Man skal dog ikke lade sig narre af navnet, der er i denne opskrift mere tale om et sødt brød end en kage. Betegnelsen kage blev tidligere også brugt som betegnelse for det finere, lyse hvedebrød, som man spiste ved særlige lejligheder.

"Søsterkage Tag halvanden pund hvedemel, og halvanden pot Mælk, og den skal først varmes. Slå seks æg med lidt salt, rør det sammen, kom en pægel smeltet smør, og sukat skåren i lange stykker, og syltet citronskal, rosmarin, og en skefuld gær deri, sæt det ved varmen, at det kan hæves. Sæt en tærtepande ved Ilden, og kom smeltet smør udi, lad den blive hed, kom dejen i, lad den langsomt bages, når den skal anrettes, flæk den med en tråd, men de skal blive liggende tilsammen, og giv sukker over."