

Anis

Frøene fra anisplanten (*Pimpinella anisum*) skal ikke forveksles med stjerneanis, der stammer fra en helt anden plante. Anisplanten tilhører skærmbloomstfamilien, der også indeholder planter som spansk kørvel og fennikel.

Det er anisplantens frø man tørrer og spiser. Selvom smagen af mange betegnes som lakridsagtig, har anis og lakridsrod ikke noget med hinanden at gøre. Anisplanten stammer fra Ægypten og Tyrkiet, men blev i løbet af antikken udbredt til Europa.

Navnet anis stammer fra det græske "*aneson*", der betyder dild. Man har tidligere troet at dild og anis var den samme plante, og i Iran og Indien skelnede man ikke mellem fennikel og anis, så der er grobund for en del botanisk forvirring, når man læser ældre kilder.

Allerede i antikken var anisfrøene populære. I den romerske kogebog "*De Re Coquinaria*" af Apicius kan man finde flere opskrifter, hvori anis indgår. En af dem er en sovs til svinekød, der bestod af peber, løvstikke, anis, koriander, rude, et laurbær, der skulle stødes i morter med lidt suppe. Derefter skulle man tilsætte porrer, honning, lidt vin og lidt olie, og til sidst koge og tykne det.

Romerne mente at anis var godt for fordøjelsen, og derfor afsluttede man ofte måltidet med kager eller små brød med anisfrø. Anis blev også flittigt brugt i antik medicin. Den romerske forfatter Plinius hævdede, at anis forhindrede dårlig ånde og havde en foryngende effekt på ansigtet. Derudover blev anis anset for at være et afrodisiakum, at kunne fordrive onde ånder, og virke mod søvnløshed.

Romerne bragte anisfrøene vidt omkring i Europa, hvor de kom til at indgå i den lokale madlavning på mange forskellige måder. I England blev anis i middelalderen genstand for en særlig lovgivning. Kong Edward I (1239-1307), også kendt som *Edward Longshanks (Langben)*, indførte i 1305 en told eller luksusafgift på anis. De penge, der kom ind via denne afgift, blev blandt andet brugt til at betale for vedligeholdelsen af London Bridge.

I middelhavslandene fik anis også en særlig rolle i forhold til spiritusfremstilling. Den franske pastis, den græske ouzo, den tyrkiske raki og flere andre er alle sammen fremstillet af anisfrø.

Brugen af anisfrø i Danmark kan spores tilbage til middelalderen, hvor det især indgik i medikamenter mod alverdens lidelser. I afskrifter fra 1300-tallet af Henrik Harpestrengs urtebog nævnes anis som et middel der udover at opløse tarmluft, kunne hjælpe mod leversygdomme, fremkalde bøvser, vække lyst hos kvinder, være sveddrivende, og desuden kunne kurere hoved- og ørepine.

I 1400-tallet kunne man også indtage anis som middel mod forgiftning, hikke og hoste. Christiern Pedersen skriver i 1533, at anis, safran, mandler og honning i en hønsekødsuppe med fordel kan gives til syge, der lider af blodsot (dysenteri).

Men den bedst kendte brug af anis i Danmark er i Kongen af Danmark bolsjer, og så selvfølgelig som en hyppig smags giver i snaps.

Kongen af Danmark-bolsjet skulle ifølge en fortælling være opstået i Christian 5.s (1646-1699) regeringstid. Kongen var blevet syg og havde ondt i halsen. Hans livlæge ordinerede anisolie, men det ville Christian 5. ikke indtage på grund af den gennemtrængende smag. Livlægen fik derfor den idé at blande anisolien i en sukkermasse, og lave medicinen til bolsjer. For at give bolsjerne en flot farve, blandede lægen rødbedesaft i bolsjemassen. Kongen havde nu ingen problemer med at indtage sin anissmagende medicin, livlægen var glad og tilfreds, og Kongen af Danmark bolsjerne var blevet opfundet. Det er en god historie, men noget tvivlsom. Men Kongen af Danmark bolsjet kan godt have sin oprindelse i den medicinske verden.

Bolsjer kendes helt tilbage fra sukkerets ankomst til Europa i 1100-tallet, og aniskonfekt kendes tilbage fra 1500-tallet, hvor konfekt var noget, der blev fremstillet af apotekere. Her havde konfekten en dobbeltrolle som både slik og medicin. Så det er muligt at Christian 5. er den konge, som navnet refererer til, men bolsjet kan sagtens være opstået både før og efter hans regeringstid.