

Kanel

Man kan ikke lave historier om krydderier uden at have kanel med.

I december er det ikke til at komme udenom kanelen. Den er i småkagerne, på grøden, i gløggen og alle mulige andre steder. Kanel er den tørrede bark fra træet "*Cinnamomum verum*", også kaldet "*Cinnamomun zeylanicum*", mens den anden type "kanel" vi kender som cassiakanel kommer fra et andet træ, nemlig "*cinnamomun cassia*".

De to kaneltyper er således i familie med hinanden, men de er ikke det samme. Meget af den stødte kanel, der sælges under navnet "kanel", er cassiakanel. Det må nemlig gerne kaldes kanel, mens betegnelsen "ægte kanel" kun må bruges om ceylonkanelen, i hvert fald i EU.

I USA hedder det hele kanel, og det kan således være svært at for amerikanere at finde ud af, hvad der egentlig er i den kanel, de køber. Kanel har været et højt skattet krydderi i Europa siden antikken. Det var fønikiske og arabiske købmænd, der bragte kanelen fra det sydlige Indien til Europa, hvor de solgte det.

Kanelens oprindelse var derfor ukendt for Europæerne i begyndelsen, og det gav anledning til mange spekulationer. Den græske historiker Herodot (omkr. 480-420 f.v.t.) havde af arabiske rejsende fået denne fortælling om, hvor og hvordan man fik fat i kanel: "... store fugle bærer de tørrede pinde, som vi har lært fra fønikerne at kalde kanel, bærer dem, siger jeg, op til reder, som er lavet af ler og sidder fast på stejle bjergsider, som mennesker ikke på nogen måde kan nå op til. ... Araberne har udtænkt følgende påfund: De parterer selvdøde okser og æsler og andre lastdyr i store stykker og bringer stykkerne hen til klippesiderne. Når de har lagt stykkerne ned ikke langt fra rederne, så trækker de sig lidt tilbage. Fuglene flyver ned og bringer kødstykkerne op til deres reder. Rederne kan dog ikke bære vægten af kødet, men bryder sammen og falder til jorden. Så kommer mændene frem og indsamler kanelpindene. Sådan samles kanel og sendes ud til de andre lande i verden."

Herodots fortælling om cassiakanelen er ikke mindre fantasifuld. Her måtte de arabiske kanelsamlere forklæde sig i oksehuder for at få fat det. Cassia groede, ifølge Herodot, i en lavvandet sø, der udover krydderiet også var hjem til nogle vingede væsener, der mindede om flagermus. Disse væsener var meget aggressive, og udover at larme forfærdeligt, kunne de finde på at angribe mennesker, der kom til søen. I løbet af antikken og den tidlige

middelalder fik man dog bedre styr på kanelens oprindelse, men det gjorde ikke dens popularitet mindre.

I Danmark har kanelen siden middelalderen været værdsat af både høj og lav, og brugt, såfremt man havde råd til det, både i det salte og det søde køkken. Kanel indgik i egnsretter over hele landet. I mange bondeopskrifter fra 1800-tallet optræder det som det eneste krydderi, så det har været en vigtig del af almuens smagsunivers.

I Sønderjylland kunne man finde retten vinsuppe. Det var en festret, der blev serveret til nogle af de store livsbegivenheder; konfirmationer, bryllupper og især begravelser. Vinsuppen var en fin udgave af de mere almindelige frugtsupper. Vand, ribssaft (men andre bær og frugter kunne også bruges), byggryn eller sagogryn, rosiner, korender, svesker, og citronskiver blev krydret med kanel, og kogt til en suppe. Til allersidst når gryden var taget af ilden, tilsatte man vin. Vinsuppen blev spist til flæsk eller pølser, eller som på Rømø til fårekølle.

Oppe nordpå ved Limfjorden havde man Plorris. Det er en særlig slags æggekage. Ordet "plorris" betyder noget i retninger af pludder eller pløre. Man svitsede flæsketerninger på en pande, og hældte så æggemassen, der var pisket med lidt mælk og mel, over. Når æggekagen var færdig, spredte man et lag af stiftpiskede æggehvider med lidt sukker henover den. Æggehviderne kom til at ligge som et slags skumlag oven på æggekagen. Inden plorris blev serveret, blev der drysset kanel over.