

Stærk botanik – om det der bider på tungen

Gunnar Rylander Hansen & Ole B. Lyshede

Stærke krydderier er gennem århundreder blevet brugt til at forstærke smag, dæmpe smag, virke medicinsk eller andet. Et udvalg beskrives, deres botanik, brug og virkning.

Wasabi (*Wasabia japonica*), Korsblomstfamilien

Et forholdsvist nyt krydderi kom til Danmark, da japansk sushi holdt sit indtog i landet. Wasabi kaldes også japansk peberrod. Minder ikke om peberrod i smagen, men er meget stærkt. Det er en flerårig plante med rynkede hjerteformede blade og en kraftig jordstængel (rhizom), som pulveriseres og opblandes med vand til en lækker udseende lysegrøn pasta. Blomsterne sidder i klaser og er

hvide med kløvede kronblade. Frugten er, som hos de fleste korsblomster, en skulpe, der er en toklappet kapsel med en hindeagtig skillevæg. Skulpen hos Wasabi er kort med op til 8 frø. Wasabi-planter findes kun i Japan og på Sakhalin, hvor den især vokser langs kolde vandløb i bjergene, men i øvrigt dyrkes. Det siges, at Wasabi dræber de parasitter, der sommetider findes i rå fisk. Den serveres sammen med sushi, sashimi (sushi uden ris), soba (boghvedenudler) og tofu; den blandes også med shoyu, japansk soja. Den skal spises, mens den er frisk, da den hurtigt taber smagen.

OBL havde denne første oplevelse med Wasabi: På den fint arrangerede tallerken lå de forskellige stykker sushi samt en teskefuld lysegrøn pasta. Uvidende om brugen af denne blev sushi'en først nydt, men til sidst røg hele den lækre pasta med ind- og verden eksploderede i tårer! Min medspiser så bekymret til, mens mine tårer sprøjtede, og



Peberrod Peberrod med rod, blad og blomsterstand



Til sushi – den japanske ret med rå fisk – er wasabi et helt uundværligt pift sammen med syltet ingefær og soya.

min ansigtskulør hastigt skiftede mellem rød og hvid, fik jeg at vide. Altså! Wasabi skal indtages med forsigtighed. Den stærke smag skyldes indholdet i visse celler af sennepsolieglycosider, der ved tygning kommer i forbindelse med enzymer fra andre celler og derved fremkalder reaktionen. En anden art, *Wasabia tenuis*, vokser vildt. Den er meget spinklere og anvendes ikke.

Peberrod (*Armoracia rusticana*), Korsblomstfamilien

Det er den kraftige *pælerod*, der bruges. Planten er let kendelig på sine langstilkede lancetformede grundblade, op til 1/2 - 1 m. Disse



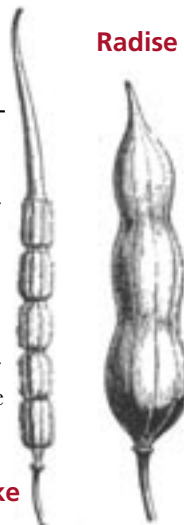
Radise: Dannelse af hypokotylknold. Fra A-E følges udviklingen fra frøspiring til den færdige hypokotylknold

kan som unge bruges i salat. Blomsterne er hvide og frugten er en kort skulpe, der som oftest ikke udvikles. Formeringen sker derfor ved dens siderødder, som udplanter følgende sæson. Planten er ikke egentlig hjemmehørende i Danmark; den kom til Norden i 1200-tallet sammen med benediktinermunkene, men findes hyppigt forvildet, mest som følge af affaldsudkast. Der kan udvindes en ildelugtende olie af den revne rod, som giver luft i næsen. Peberrod virker kraftigt stimulerende på kredsløbet og har været brugt mod infektioner i lunger og urinveje. Grundet et højt indhold af C-vitamin har den været brugt mod skørbug. Den skulle efter sigende have troldomssegenskaber. Henrik Harpestreng, der døde ca. 1244, var læge for Erik Plovpenning og udgav den ældste danske lægebog. Han skriver, at hvis man gnider sine hænder med plantens frø, skulle man kunne tage hugorme uden risiko; man kan lave en slags rensesæbe af peberrod og kirsebærblade som skulle give kvinder "skinnende og klare ansigter" og planten er god, hvis man har vandladningsproblemer. Ved gift anvendes omslag, men pas

Ræddike: Knold, bestående af hypokotyl øverst og rod nederst.

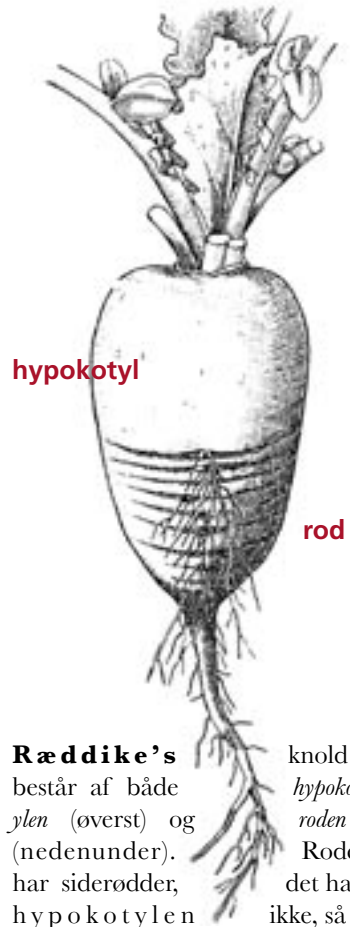
på! ved overdreven brug kan det give blærer på huden. Trods kraftig duft og smag bliver den brugt i Eau de Botot, som skulle være verdens første "mundvand", opfundet i 1755 af Dr. Botot til Ludvig XV. En nærmere præsentation af Peberrod er næppe nødvendig. Friskrevet er den meget stærk. Det er de samme sennepsolieglycosider og enzymer, som er på spil hos Wasabi. Den anvendes i en række klassiske retter, f.eks. sprængt oksekød, tatar, høne i peberrodssauce. Den er en vigtig bestanddel af det traditionelle jødiske påskemåltid som en af de 7 bitre urter. Her er den blandet op med revet rødbede, og det smager utrolig godt.

Radise/Ræddike (*Raphanus sativus*), Korsblomstfamilien. Det, vi spiser hos **Radise**, er en *hypokotylknold* – og hvad er så det? Hypokotylen (kimstænglen) er stængelstykket mellem kimbladene og kimroden, der hos Radise udvikles knoldformet med selve roden som et tyndt vedhæng. Under knoldens udvikling sprænges den primære bark, som er cellelagene udenfor plantens ledningsvæv. De ses som to langstrakte trekanter øverst på den udviklede knold. Radise er enårig og dens blomster er hvidlige til rødlig. Bægerbladene er tæt tiltrykt kronen. Skulpen springer ikke op og frøene ligger i et svampet væv.

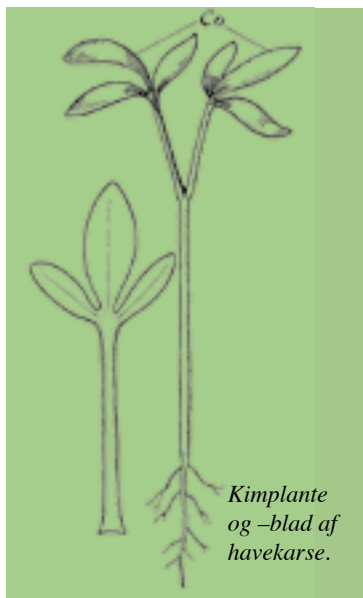


Radise

Kiddike



Ræddike's knold består af både *hypokotylen* (øverst) og (nedenunder). Roden har siderødder, det har *hypokotylen* ikke, så man kan se på ræddike, hvad der er hvad. Ræddike er toårig. Den findes i flere varieteter. *R. s.* var. *nigra* er sort og kugleformet og har ligesom den aflange røde Ræddike (*R. s.* var. *oleifera*) en stærkere smag end Radise. Japan-Ræddike (*R. s.* var. *acanthiformis*) er den op til 1/2 m lange hvide ræddike med en meget mild smag. Ræddike er en gammel lægeplante, som bl.a. var kendt i Ægypten, da den er afbildet på Keops pyramiden og den græske læge og botaniker Dioscorides fra 1. årh. e.Kr., som var feltlæge for de romerske kejsere, Claudius og Nero, bruger den mod galdesten. Hos Henrik Harpestreng beskrives virkningen, at "den varmer brystet op og giver opkastninger", og han skriver også, at Ræddike stødt med honning kan bruges mod uren hud "



Kimplante
og -blad af
havekarse.

oc gjør Haar at vaaxe igien som udfaldet er” samt, at den kan bruges mod skorpion- og hugormebid. I 1600-tallet skriver Simon Paulli at »den gemeene mand” bruger barken mod ligtorne. Radises vilde slægtning **Kiddike** (*R. raphanistrum*) forekommer på især mager jord. Den har *ledskulpe*, dvs. at skulpen ikke springer op, men afsnøres på tværs i nødagtige delfrugter.

Have-Karse (*Lepidium sativum*), Korsblomstfamilien

Hos Have-Karse er det *kimplanten*, der udgør ”grøntsagen”. Kimbladene er tredelte, hvad der ikke er normalt hos mange planter. Frøene spirer villigt. Deres yderste cellelag, epidermis, forslimer, når vand eller blot fugt tilsættes. Det gør, at frøene forbliver, hvor de er udsået. Have-Karse bruges mest til pynt, men tager man en god portion i munden, giver det en ganske stærk smag. Hvis Have-Karse får lov til at vokse videre, bliver planten 20-30 cm høj. Den har uanselige hvide blomster og skulpen er kredsround med vinget spids. Den findes sjældent forvildet.

Tykskulpet Brøndkarse

(*Rorippa nasturtium-aquaticum*), Korsblomstfamilien

Det er *hele planten* undtagen roden, vi spiser. Bladene er fjersnitdelte med et stort endeaftsnit. Blomsterne er små og hvide. Skulpen har to rækker frø i hvert rum. Planten er vildtvoksende i Danmark langs vandløb, men er blevet meget sjælden. Den kan dyrkes i fugtig jord eller i bassiner. Den anvendes ligesom Have-Karse mest til pynt på forskellige retter, men bruges også i suppe.

Tyndskulpet Brøndkarse

(*Rorippa microphylla*) ligner Tykskulpet Brøndkarse, men skulpen har kun én række frø i hvert rum. Den vokser på lignende steder, kan spises, men er ikke genstand for dyrkning.

Gul sennep (*Sinapis alba*), Korsblomstfamilien

Hos denne og de følgende to arter er det *frøene*, der anvendes. De indeholder, ligesom de andre korsblomster, glucosider og enzymer, der skal i forbindelse med hvidt vin for at fremkalde den skarpe smag. Gul Sennep er enårig med dybt indskårne blade og gule blomster. Skulpen er udstående og er forlænget i et fladtrykt sværdformet næb hvorpå støvfangeren sidder. Næbbet må ikke forveksles med en griffel. Frøene er ovale og op til 2 mm lange, gullige, med en fint grubet overflade. Frøene formales mere eller mindre fint og røres op med koldt vand for at aktivere de rette enzymer, som er med til at give smag; kogende vand ødelægger disse. Man kan tilsætte eddike for at dæmpe smagen, eller krydderier; honning, whisky mm til at fremstille forskellige sennepstyper. Kimplanterne har nyreformede kimblade og anvendes ligesom

Brøndkarse



Have-Karse. Planten blev tidligere dyrket en del i Danmark, men det er vist sjældent i dag. Gul Sennep findes af og til forvildet, men er blevet ganske sjælden.

Ager-Sennep (*S. arvensis*) ligner meget, men skulperne er længere med et firkantet næb, som ofte indeholder et frø. Det er kuglerundt, mørkebrunt-sort, med



Gul Sennep
med skulpe



Sort Sennep, plante, blomst og skulpe.

svagt relief. Ager-Sennep er en almindeligt forekommende plante i marker, langs veje og på rudera-ter.

Gul og Sort Sennep (neden for) har igennem tiden været noget af et universalmiddel mod diverse sygdomme og tilstande. Forskellige forfattere har ikke skelnet mellem disse arter, derfor nævnes de under et. Dioscorides skriver at stødt sennep fremkalder nysen, når man indsnuser dette (tror sig pokker), og at det giver rødmen, når det anbringes på huden som hjælp mod iskias og andre vedholdende smerter. Ifølge Plinius, den romerske historiker og embedsmand, bruges den af mennesker, som skal straffes med prygl; de vil ikke mærke smerten, hvis de blander sennepsfrø sammen med vin og drikker dette. Henrik Harpestreng anbefaler den bl.a. som krydderi i alle retter hos både fattig som rig, da den ”rensner hjernen, varmer maven, styrker fordøjelsen, styrker potensen og lysten samt fordriver alle gener efter en herrebrandert”; dette er sandt at sige et vidundermiddel. Linné siger, at den er stimule-

rende og urindrivende og et godt middel mod skørbug samt et godt elskovsmiddel. Man har brugt det i medicinen igennem mange år som sennepsplastre, der forårsagede blæredannelse, hvor man anbragte det. Først i 1907 blev sennep fjernet fra den danske farmakopé.

Sort sennep (*Brassica nigra*), Korsblomstfamilien

Planten er enårig og kan ligne foregående en hel del, men tilhører Kål-slægten. Dens korte cylindriske skulper er tiltrykt stænglen og ender i et cylindrisk næb. Frøene er næsten kuglerunde, ca. 1 1/2 mm, mørkt rødbrune til sorte med et åbent regelmæssigt netmønster på overfladen. Planten stammer fra og dyrkes i middelhavsområdet.

Sareptasennep (*Brassica juncea*), Korsblomstfamilien

Enårig plante af Kål-slægten med udstående skulper. Frøene er kugleformede, ca. 1 mm og findes i to former med henholdsvis gule og mørkebrune frø. Overfladen har et fint net. Sareptasennep stammer fra Asien og bruges som de ovennævnte. *B. integrifolia* og *B. cernua*, også fra Asien, udgør sjældnere ”sennep”-arter.

Spanskpeber, Chilipeber

(*Capsicum annum*), Natskyggefamilien

Se også Baden & Find: 'Stærke' chilisorter, der skiller mændene fra drengene – nu i Danmark, i Urt 23/4 (1999): 128-132.

Denne enårig plante stammer fra Mexico. De oftest hvide blomster sidder enlige i bladhjørnerne. Frugten er et hængende bæ, som måske er lidt ejendommeligt, fordi den saftige frugtvæg omgiver et stort luftholdigt rum. Frøene findes på placenta i bærrrets øvre del

og på frugtens to sømme. Det virksomme ’capsaicin’ er mest koncentreret i placenta og i frøene. Ved gennemskæring kan man se, at den indre overflade af bæret er stærkt blæret. Det skyldes store saftholdige celler lige under en småcellet indre epidermis. Planten har givet ophav til et væld af dyrkede varieteter. Velkendte er de store ”søde” Grøn-, Rød- og Gul Peber og de mere eller mindre stærke chilipebre. Paprika, særlig kendt fra Ungarn, findes i adskillige smagsvarianter stammende fra forskellige dyrkede varieteter. Chili er generelt stærkere end paprika. Det anvendes i karry og i mange orientalske retter, ligesom der findes et utal af forskellige chilisaucer. Peperovka er en chilivodka fra Rusland, som varmer godt, og chili er også dukket op i eksklusiv chokolade.



Cayennepeber (*Capsicum frutescens*), Natskyggefamilien

Denne art afviger fra foregående ved at være flerårig. Blomsterne sidder to-flere sammen i bladhjørnerne. Planten har mindre bær, som sidder opret, og som er betydeligt stærkere i smagen. Anvendelsen er i meget stærke retter, men i begrænset mængde ("knivspids"), og den er også set anbefalet til myrebekæmpelse. Den velkendte Tabascosauce er lavet af frugterne af Cayennepeber. Den findes i øvrigt nu i 4 ikke lige stærke varianter. Cayennepeber stammer fra Fransk Guyana, hovedstaden hedder Cayenne, og det er dette lands fugtige og usunde klima der ligger til grund for udtrykket at ønske en ubehagelig person hen "hvor pebret gro". Frankrig brugte en lille ø, Djæveløen, ud for kysten som fængsel. En særlig kendt fange var den fransk-jødiske officer Dreyfus, der blev anklaget for spionage for Tyskland. Han blev uskyldig dømt og deporteret til øen i 1894. Han blev senere rehabiliteret og



Rosa peber – *Schinus molle*. Blade og frugstand.

frigivet. Filmen "Papillon" med Steve McQuinn og Dustin Hoffman foregår på denne ø.

Sort Peber (*Piper nigrum*), Peberfamilien

Se *Urt 28/4: 118-119*.

Peruviansk Pebertræ (Rosa peber) (*Schinus molle*), Mangofamilien

I peberblandinger ses ofte nogle rosafarvede frugter af samme størrelse som peberkorn. Det er *stenfrugterne* af nævnte plante og de har en skarp smag. De kan også købes for sig selv. Planten er et lille træ, op til 6 m, med ligefinnede blade. Den har gullighvide små blomster i klase og indeholder en harpiks i kanaler i sine væv. Den ligner også sin slægtning Hjortetaktræet (*Rhus hirsuta*), som mange har i deres haver. Som navnet siger, stammer pebertræet fra Sydamerika, men i Middelhavsområdet ses det ofte plantet som vejtræ. Det er nok både farven og smagen, der betinger frugternes brug. En anden slægtning er Sumak-træet (*Rhus coriaria*), som af *stenfrugterne* leverer et rødt ikke stærkt smagende krydderi, som i Mellemøsten bl.a. bruges til lam.

Japanpeber (*Zanthoxylum piperitum*), Rudefamilien

Dette krydderi, som består af kapsler og frø, er næppe kendt af mange på vore breddegrader, men det er brugt en del i Kina og Japan. Det er en tornet busk eller et lille træ med ligefinnede blade. Blomsterne er små og gulgrønne og kommer om foråret; de røde kapsler er runde og med kirtler, frøene er sorte. Det er de tørrede frugter uden frø, som man bruger som krydderiet i Kina og det kaldes Fagara eller sichun-peber, dette krydderi som har en let træagtig smag er ganske pop-

ulært. I Japan bruger man hele frugten og det lokale navn er sanbo. Japanpeber bruges bl.a. til sprængt and, hvor det iblandes det salt, anden indsmøres i før tilberedningen. Udover frugterne bruger man også bladene til at garnere suppe med, og de helt unge skud spiser man sammen med sojabønne pasta, der kaldes miso. Også blomsterknopperne bliver indsamlet og syltet i risbrændevin og soja og derefter spist. Man finder sichun- eller japanpeber i det japanske shichimi, som er en blanding af syv forskellige krydderier. Andre arter af samme slægt bruges bl.a. som medicin mod forskellige sygdomme. Hos *Z. xanthoxylodes* bruger man rødderne som tandstikkere, idet ved det indeholder stoffer, som virker mod forskellige bakterier, man finder i menneskers mundhule.

Ingefær (*Zingiber officinale*), Ingefærfamilien

Den "stærke" side af Ingefær berørte vi ikke i vores artikel i *Urt 28/4: 118*, men den brænder godt nok på tungen og bruges med måde. Melon med stødt Ingefær er en populær spise.

Hvid-Løg (*Allium sativum*), Løgfamilien

De fleste forbinder vel ikke hvidløg med en brænden på tungen. Men hvis du tør for dine omgivelser, så prøv at spise et fed rå, og du er blevet klogere. Krydderiet er et løg. Et løg består af en kort flad stængedel, løgkagen, hvorpå bladene sidder. Disse er cylindriske og hule, i det mindste i deres basale del, hvor de udgør en bladskede. Nydannede blade vokser ud gennem et hul i den øvre del af det forrige (ydre) blads skede. Den øvre grønne del af bladet kan være cylindrisk som hos Pur-Løg (*Allium schoenoprasum*) eller



Hvidløg med blomsterstand og enkelt fed og hvidløg gennemskåret på tværs

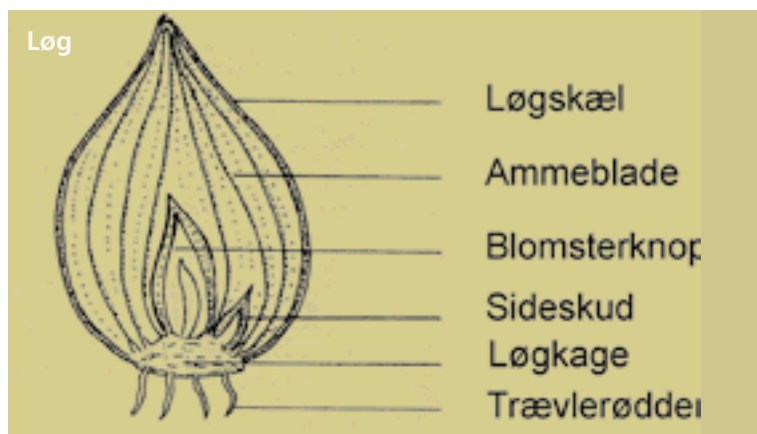
fladt sammenlagt som hos Porre (*Allium porrum*).

Løg kan danne sideskud (side-løg) på løgkagen ved grunden af bladene. Oftest ser man ikke meget til disse, men hos Hvidløg er det dem, der udvikles bedst, de såkaldte *fed*. De papiragtige hinder, der omgiver hele klyngen af fed er hovedløgets visne bladskeuder. Hvert af feddene har kun to blade, et tørt ydre beskyttende, som vi gerne fjerner, og et indre som indeholder oplagsnæringen. Den grønne del er flad og sammenlagt som hos Porre. I centrum af hvert fed findes en blomsterstilk, som under givne forhold kan vokse op til blomstring. Dette sker dog ikke ofte, men som hos andre Løg-arter findes yngeløg oppe i blomsterstanden. Hvidløgskraftige, og for nogle stærkt ubehagelige, lugt skyldes enzymatiske processer, når hvidløg knuses. Hvidløg er det mest næringsrige af alle løg-arterne. Dets brug er mangfoldig og velkendt af alle i diverse retter og salater. I Rusland fremstilles en udmærket hvidløgsvodka. Man ved, at Hvid-Løg ind-

gik i vikingernes udrustning, når de drog ud på de lange sørejser, og når man ingen beretninger har om skørbug på disse, mener man, at det skyldes brugen heraf. Det siges, at vikingerne bare kunne ånde på deres fjender før de løb skrigende væk. Man vidste, at et løg pr. mand pr. uge var nok til at holde skørbugen væk. At man har kendt hvidløgets egenskaber som medicin i mange år; ses ved, at det er omtalt på de lertavler, man har udgravet i Babylon. Disse kile-skriftstavler er over 5000 år gamle; de priser Hvid-Løg som et middel mod hudsygdomme, appe-

titløshed, mavepine, hoste, magerhed, gigt, smerter i underlivet, sygdom i milten, hæmoroider og meget mere. I Kina omtales det i den 4000 år gamle lægebog "Pen ts'ao". I Biblen omtales det bl.a. i 4. Mosebog, hvor jøderne under deres lange ophold i ørkenen brokker sig over, at de bl.a. må undvære deres Hvidløg. De gamle ægyptere brugte store mængder af Hvid-Løg for at holde sygdom væk fra alle de mennesker, som var med til at bygge pyramiderne. De græske læger Hippokrates (ca. 460-377 f.kr.) og Dioskorides brugte flittigt Hvidløg til at kurere diverse sygdomme såsom indvoldsorm, koldfeber (malaria), lungebetændelse, tandpine, underlivssygdomme hos kvinder. Opløst i vin skulle det være det allerbedste middel mod slangebid.

I Danmark har den været prist op igennem tiden for sine gode egenskaber, dog advarer Simon Paulli (1630-80) mod overdreven brug, når man f.eks. havde "franzosen" (syfilis) eller hæmoroider. I Serbien brugte man Hvid-Løg til at fange hekse med: Man skulle dagen før Marie Bebudelsedag slå en hugorm ihjel, skære hovedet af den, lægge et lille hvidløg i gabet, og på selve dagen skulle det placeres på kirkegulvet under en hue; da ville alle de kvinder, som var hekse, forsøge at få fat i det.



Peber-Rørhat. Foto: Jan Vesterholt.



Som bekendt brugte man også Hvidløg til at holde vampyrer væk med. Hvidløg kendes ikke i vild tilstand, men menes opstået i Vestasiens steppeområder.

De følgende eksempler er svampe, der er medtaget som et kuriosum, da de kun bruges af mere entusiastiske kendere.

Stærke svampe

Peberrørhat (*Chalciporus piperatus*), Rørhattefamilien
Denne svamp er en lille brunlig rørhat, som vokser under

nåletræer. Dens rør er kort nedløbende på stokken med orange-brune fine mundinger. Tygger man på en bid af denne svamp, er det som at tygge på et peberkorn, altså en meget skarp smag. Svampen kan tørres og pulveriseres og bruges som krydderi.

Mælkehatte (*Lactarius* spp.).

Mælkehattefamilien.

Denne svampeslægt omfatter flere arter med meget skarp smag. I de østeuropæiske lande er disse svampe meget skattede. Man ned-

salter dem. Det tager det værste af den meget stærke smag. Følgende konserveringsmåde er taget fra: Zeltner (1986): Politikens Svampekeggebog bearbejdet af Henning Knudsen & Birgit Siesby. Blanchér svampene i nogle minutter og ryst dem godt af. De fyldes i et rent sylteglas og overhældes med en lage af 75 g salt kogt i ½ liter vand, efter afkøling. En spiseskefuld olivenolie hældes over før glasset lukkes godt til. OBL har komponeret følgende opskrift: De saltede svampe afvandes i mindst 2 timer i koldt vand. De skæres i passende bidder og vendes i en dressing af yoghurt med masser af knust eller tyndt udskåret hvidløg. En spiseskefuld paprika giver smag og farve. Hakket persille og andre friske krydderurter kan drysses over ved serveringen. Et lækkert tilbehør til en frokost- eller middagsret. Egnede skarpsmagende mælkehatte omfatter følgende: Peber-Mælkehat (*Lactarius piperatus*), en stor hvid tragtformet mælkehat, der vokser i bøgeskov. Dunet Mælkehat (*L. pubescens*) er lyst cremefarvet med håret-skægget hatrand og fast kød. Den vokser under Birk, men ofte på mere tørre områder end den lignende Skægget Mælkehat (*L. torminosus*), der også vokser med Birk. Denne er rødlig med stærkt skægget hatrand. Rødbrun Mælkehat (*L. rufus*) er en mellemstor svamp med lyst brune lidt nedløbende lameller; den vokser især under nåletræer, men findes også under Birk og Bøg.

TAK

En stor tak til Jan Vesterholt for at levere billeder til omtalte svampe i artiklen.



Peber-Mælkehat. Foto: Jan Vesterholt.