

Kage! Kage! Kage!

www.kagekagekage.dk

Kanel og cassia

Vidste du, at det meste, der sælges som kanel, slet ikke er kanel, men kanelens billigere og mere vulgære "fætter" cassia? Det vidste jeg ikke indtil for kort tid siden.

Både ægte kanel og cassia fremstilles af de respektive planters bark, men der er stor forskel på høstmetoderne. Til ægte kanel bruger man tynde lag af inderbark fra rods kud fra planten *Cinnamomum zeylanicum*, som kun vokser på Ceylon (det nuværende Sri Lanka), mens man til cassia bruger hele barken fra grene og små stammer fra *Cinnamomum aromaticum* eller *Cinnamomum Cassia*. Der findes faktisk et stort antal forskellige cassia-arter, og de navngives som regel efter dyrkningsstedet. Det kan fx være Kina, Vietnam eller Indonesien.

Der er meget mere arbejde i at høste ægte kanel og mængderne bliver meget mindre end når man høster cassia, og derfor er cassia meget billigere og langt mere anvendt i de små køkkener verden rundt. For den utrænede næse og det utrænede øje er der ikke den store forskel, og eftersom mange af os er mest vant til cassia, vil den måske ligefrem forekomme at være den "rigtige" kanel.

Det amerikanske (internet-)tidsskrift Cooks Illustrated har lavet en smagstest af et antal forskellige mærker af kanel/cassia, der findes på det amerikanske marked. De fleste foretrækker faktisk cassia'en...
Læs mere på <http://www.cooksillustrated.com/images/document/tasting/nd98cinnamontaste.pdf> og på <http://www.cooksillustrated.com/tasting.asp?tastingid=45&bdc=540&extcode=L7KN2AKoo>

Man kan bedst skelne de to typer fra hinanden, hvis man skaffer dem som hele kanelstænger. Den ægte kanel udgøres af ret tynde lag, som er rullet inden i hinanden, og som let knækker. Cassiabarken er derimod noget tykkere, og en cassiastang udgøres som regel kun et enkelt stykke. Den ægte kanel er mere gul-brun end cassiaen, der snarere er rød-brun.



Ligesom det gælder for så mange andre krydderier, gælder det også for kanel og cassia, at man kan opnå et meget mere aromatisk og rigt nuanceret resultat ved selv at kværne stængerne fx i en kaffekværn end ved at bruge de færdigpulveriserede, som man kan købe alle vegne. Den tykke cassiabark kan dog volde en almindelig kværn visse vanskeligheder, så gå forsigtigt frem!

Kanel er et af de ældste krydderier man kender til. I Anden Mosebog hører vi om Moses, der får anvisninger fra Gud til hvordan templet skal indvies, og der skal bruges både kanel og cassia: *"Herren talte til Moses og sagde: Du skal tage balsamstoffer af bedste slags: 500 sekel stakte, halvt så meget, 250 sekel, vellugtende kanel, og 250 sekel vellugtende kalmus, desuden 500 sekel cassia efter helligdommens vægt og en hin olienolie. Det skal du lave til en hellig salvningsolie, en krydret salveblanding, som en salveblander laver den; det skal være en hellig salvningsolie."*

lise@kagekagekage.dk

Opskrifter, foredrag mm.

Kage! Kage! Kage!

www.kagekagekage.dk

Denne salvingsolie kunne så bruges til at gøre templet helligt, og lige præcis denne blanding måtte absolut ikke bruges til andet! ”Enhver, der blander salve som den og giver den til en uindviet, skal udryddes fra sit folk.”

I Riget i Midten, Kina, havde den kinesiske cassia et forrygende rygte, og taoister mente, at krydderiet var føden for de udødelige. Måneharen – som jeg aldrig har hørt om før! (Men læs her og bliv klogere: www.bbc.co.uk/dna/h2g2/A2465426) – klatrede ned fra sin måne på et gigantisk cassiatræ, gnavede af barken og frembragte en eliksir, som gav kineserne både deres smukke gyldne hudfarve og masser af yang-kraft.

Kanel har fra gammel tid været anset for at være noget ganske særligt. Krydderiet har – ifølge visse myter, som vist ikke er helt sande – været dyrere end guld og blev anset for at være egnet som gave til konger og andre mægtige mænd. Disse rige og magtfulde personer brugte somme tider kanel ved ligbrændinger, og det fortælles, at Kejser Nero brugte et helt års forsyninger af kanel ved hans kone Poppaea Sabinas begravelse i år 65.

Man kan så overveje, hvorfor begivenheden skulle have disse overdådige dimensioner. Var det mon, fordi han ville ære hende – eller fordi han havde dårlig samvittighed over at have slået hende ihjel?!

Den ægte kanel voksede på kysterne af Ceylon, det nuværende Sri Lanka, men i århundreder vidste europæerne ikke hvor det dyrebare krydderi kom fra. Arabiske handelsmænd hentede kanel til Alexandria i Egypten. Herfra solgte de det til købmænd fra Venedig, men bandt samtidig deres kunder en masse gode historier på ærmet om kanelens oprindelse - bl.a. at kanel med store net blev fisket op af vandet ved Nilens kilder på kanten af jorden, lige ved siden af Paradis! De skulle jo nødigt miste deres indbringende forretning.

Efterhånden sivede sandheden dog ud, men de italienske købmænd – bl.a. Polofamilien, som havde monopol på handelen med krydderier i Europa røbede heller ikke mere end højst nødvendigt – og tjente formuer. I slutningen af det femtende århundrede opdagede portugisiske købmænd Ceylons (Sri Lankas) hemmelighed og i 1518 tog de kontrol over stedet og oprettede et fort, som blev brugt til at forsvare deres tilranede monopol på vidunderkrydderiet med.

I 1638 kom hollænderne på banen og i en alliance med kongeriget i det indre Ceylon, fik man tilkæmpet sig en bid af portugisernes lukrative forretning. I slutningen af 1650'erne fik hollænderne smidt de sidste portugisere på porten og overtog eneretten på handelen med Ceylon-kanel. The Dutch East India Company udnyttede de vilde kaneltræer effektivt, og for en tid så det ud til, at man ville udpine planterne helt. Man fandt dog ud af en måde at kultivere planterne på, og pludselig kunne man producere langt større mængder af det stadig populære krydderi. Priserne styrtdykkede og markedet var ved at kollapse. Hollænderne holdt priserne kunstigt oppe ved at brænde store mængder, men i 1796 var eventyret ovre for deres vedkommende.

Englænderne overtog nu kontrollen med dyrkningen og salget af ægte kanel og de formåede at holde den gode forretning kørende en rum tid, selvom kaneltræer nu blev dyrket i alle landene omkring det Indiske Ocean og efterhånden også i Brasilien og på De Vestindiske Øer og brugerne så småt blev vænnet til at bruge cassia. Desuden trængte brugen af eksotiske varer som kaffe, te, sukker og chokoladen brugen af krydderier lidt i baggrunden, og (cassia-)kanel er i dag et temmelig ordinært – men ofte højtelsket – pift i kager og andre lækkerier.

lise@kagekagekage.dk

Opskrifter, foredrag mm.