

Kommen

Carum carvi



Kommen er en skærmpolante, der bliver omkring 60 cm høj og vokser vildt i størstedelen af Europa og Asien og blomstrer med hvide blomster. Den har været kendt som krydderi længe før Middelalderen. Bl.a. optræder frøene i stenaldergrave.

I middelalderen har dyrkningen været så udbredt at kongemagten (Valdemar I) fandt på at kræve skat af avlen. Ak, ja.

Den stiller ikke store krav til voksestedet, og anbefales som sideafgrøde mellem gårdens frugttræer. Ved høsttid lagdes et klæde under planten, for at opfange frøene, der meget let falder ud. Når frøene er ved at være smidt, høstes hele planten og lægges til tørre, mens umodne frø eftermodner.

De kan så siden bankes af i et kar eller på et klæde, så man får det hele med.

Kommen brugtes både til snaps, brød og i

kålen, og ikke mindst til ost. Man gav de friske blade som suppe til barselskvinder, muligvis for at undgå komplikationer med luft i tarmen. Kommen har i århundreder været brugt som middel mod maveonder. Det skulle endda hjælpe at lægge urten uden på det smertende sted.

Friskoste som knapost og 'rygeost' tilberedes traditionelt med kommen.

Kommen i snapsen tjente måske navnlig til at sløre fusel og urenheder i de hjemmebrændte produkter.

Man kan stadig se, hvor folk gjorde holdt spiste madpakken på vandring mellem Hadsund og Randers, og spildte frøene i græsset, hvor planten angiveligt stadig vokser.

En særlig bornholmsk egnsret, der endnu ikke har fundet vej til Det Nye Nordiske Køkken, er fårenes endetarme fyldt med kommen!

Bondevits:

-Moar, der lopper i osten!

-Vel er der ej knægt. Det er kommen!

-Ja vist er de kommen.

Men hvor er de kommen fra?

Vitsen var så god, at ost med kommen under

Middelalderhaven fakta:

Kommen findes i naturen, ikke almindelig på Møn, flest i Nordsjælland og Nordjylland.

I Middelalderhaven vokser den i snapsebedet og som krydderurt.

tiden gik under navnet 'loppeost'

Kommen er med årene blevet mere sjælden i danske madvarer og erstattet af 'spidskommen' et krydderi, der er meget afholdt i arabisk madlavning, og som i dag forhandles i ethvert supermarked.

Som alle andre industriprodukter, er snaps blevet 'produktudviklet' de senere år med stadig flere smagsvarianter.

Den gode, gamle 'Rød Ålborg' synes dog at holde stand ved ostebordene, hvor den ifølge gammel tro, hjælper fordøjelsen og skærper appetitten, og afhjælper problemer ved over-spisning.

En pose kommenfrø om halsen, hjælper mod ondskab og er et middel mod utro kæresten: Er kæresten løbet af gårde vil en pose kommenfrø i hans sko få ham til at vende tilbage.

Til snaps fyldes en håndfuld frø på glas og overhældes med alkohol. Det trækker ca 3 uger, før væsken sies fra. Lidt citronskal eller anisfrø dertil, giver gode resultater.

Man kan også lave sin kommenessens på de friske blade eller stykker af roden, og erstatte persille i saucer og suppe med de friske blade.

OBS! Maveonder kan også bekæmpes med en 'hybenkradser', der består af lige dele kommenfrø, malurt og humle! Folk med svage maver kan dog meget vel indtage dette bryg i fortyndet udgave.

