

VANILJE – Bourbon Vanilje

Krydderiet fra Montezuma's Mexico

Allerede før det 15. århundrede anvendtes vanilje af indianerne. Det var mest kongens kakaodrik, som krydrede med vanilje. Vanilje brugtes også allerede dengang som parfume i forskellige produkter. I dag anvendes vanilje gerne i duftprodukter, så som sæbe, vokslys og olie.

Vaynilla er det aztekiske ord for ”kapsel” eller ”bælg”. Vaniljestænger var hos Aztekerne også afgift (tribut) til kejseren.



Vaniljestænger er bælgfrugterne fra *VANILLA PLANIFOLIA*, som høstes umoden. De har en gul høstfarve, som mørkner til sort ved fermentationen, hvor vaniljestængerne udvikler deres typiske vanilje aroma.

Den spanske Hernán Cortez drak vaniljehokolade ved kejser Montezuma's hof og blev så begejstret over denne drik, at han bragte vaniljeplanter til Europa. Dog forsøgte man forgæves at dyrke dem. Man kunne få planten til at gro og blomstre, men der kom aldrig frugter ud af den. Mexico var derfor over lange perioder den eneste vanilje leverandør i verdenen.

Først i det 19. århundrede fandt et hollandsk forsøgsgartneri ud af, at Mexicos kolibrier og en speciel lille bi, som kun forefindes i Mellemamerika, befrugtede vaniljeblomsten. Forsøg med kunstig befrugtning lykkedes. Derved blev det muligt at dyrke Vanilje i andre egne, som har samme klimatiske forhold som Mexico, f.eks. på øen Réunion (Bourbon), som blev kendt for deres særlig gode vanilje kvalitet, som endnu i dag kaldes Bourbon Vanilje.

I året 1874 lykkedes at fremstille den syntetiske vanilje, som forårsagede en tilbagegang i dyrkning af den naturlige vanilje.

Bourbon Vanilje eller *Vanilla Planifolia* dyrkes fortrinsvis på Madagaskar, Mauritius, Hawaii, Java, Seycheller, Sri Lanka og på Comore Islands til trods for, at MEXICO er dens oprindelige voksested. Plantager findes også i Uganda og Tonga.

I Indien findes en økologisk dyrket vanilje, som har en stor koncentration af aromastoffet VANILLIN. Dette aromastof er så kraftig, at planten omgærdet det med en tæt kappe af vanillinkrystaller. Denne hvide vanillinkrystalkappe anvendes også i den fine madlavning.



Vaniljen starter med først at være en herlig orkidé, som vokser på bløde ranker, som bruger andre træer til at klatre op på. På plantagerne bestøves orkideen med små bambuspinde, ført af kvindehånd. Først når vaniljens frugt er næsten moden, høstes den. Ellers ville den modne kapsel åbne sig og de små vaniljefrø ville falde til jorden.

Når man har høstet vaniljefrugterne, lægges de i 60°C varmt vand, derved opvarmes de og kan nu fermenteres. Vaniljen pakkes nu i lærred og lægges i trækasser, fordi fermenteringen danner aromastoffet VANILLIN. Efter denne proces lægges vaniljestængerne på træborde i solen til tørring. Når de er tørre, sorteres de efter størrelse, bundtes og derefter starter den egentlige modningsproces, som varer omkring et halvt år.

Vaniljen fra de forskellige lande har sin egen specielle aroma fra jordbunden, lige som vi kender det fra kaffebønner, te, kakaobønner og vin, hvor vi ved at voksestedet har afgørende betydning for deres særpræg, duft og smag. Specialister i madlavning ved, hvor de henter netop den vanilje, de ønsker at bruge i deres forskellige retter, så som i is, desserter, creme, gåselever og i nogle skaldyrs retter*.

Også ved vaniljen gælder det at den skal købes i specialbutikker.

