

# Kardemumma

*Elettaria cardamomum*

---



Kuva 1 kardemumma

**V**aikka kardemummalla on olennainen rooli intialaisessa keittiössä, se on muille vain keittiön maustehyllyn täyte. Se on kuitenkin aromaattinen yrtti, jota kutsuttiin mausteiden kuningattareksi aikana, jolloin mustapippuri oli mausteiden kuningas.

**ALKUPERÄALUE:** Intia

**TYYPPI:** Monivuotinen , ruokomainen kasvi, jolla on keihään kaltaiset lehdet

**KORKEUS:** 60 cm

+ RAVINTOKASVI

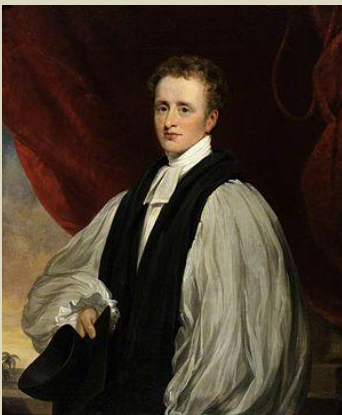
+ LÄÄKEKASVI

+ Muu hyötykasvi

+ Kauppakasvi

**Ceylonin kukkatuoksut, kauneus viehättää, maan ihanimman luokse Herramme johdattaa.**

Kalkutan piispa Reginald Herber, "Lähetyslaulu", 1819



Kuva 2 Reginald Herber

## AJATTELUN AIHETTA

---

**Y**lhäällä oleva hymnin alkuperäisissä sanoissa Kalkutan piispa viittaa paratiisiin, jota tahraa vain kulttuurin kädenjälki. Hymni oli tosin tarkoitettu saarnaksi alkuasukkaiden kuvanpalvontaa vastaan: "On puuta

jumalansa/kansoilla kaukomaan/he eessä kiviensä/palvoen kumartaa" (suom. Sirkka-Liisa Halonen). Tästä huolimatta piispa varmasti nautti kardemummasta, Intian ja Ceylonin kuuluisasta mausteesta. Se on yleinen ainesosa intialaisissa pikkelsseissä, curryissä ja jälkiruoissa, sitä käytetään suomalaisessa pullassa ja Lähi-Idän kahvissa (kardemumman uskotaan hajottavankahvin myrkkäjä), ja sitä oli aikanaan kreikkalaisten ja roomalaisten parfyymeissä. Kardemumma on tuskin tehnyt historiaa, mutta se on silti kruunattu mausteiden kuningattareksi alkukodissaan Intiassa. Gardamom-vuorilla (joista kasvi on saanut nimensä) ja Keralan osavaltion Länsi-Ghatien monsuunimetsissä kasvava kardemumma oli Etelä-Intian tämän alueen talouden tärkeä osa. Pieni, "aito" kardemumma oli **chotta elaichi**, kun taas suurempi oli **bara elaichi**.

**H**uolellisuus oli erittäin tarpeellista poimittaessa hedelmiä tästä ikiväärin sukuun (Zingiberaceae)<sup>1</sup> kuuluvasta kasvista. Viljeltävät kardemummat kasvatettiin siemenistä tai erotettiin emokasvista, ja toisena tai kolmantena vuonna niihin kehittyi pieniä siementen täyttämiä kotia. Koska kardemumman voimakas maku kesti sitä paremmin mitä pitempään siemenet olivat kodissa, kodat irrotettiin varovasti ennen kypsymistä ja niiden annettiin kuivua hitaasi. Sadon paras osa toimitettiin pieneen käsintehtyyn hopea- tai kulta-astiaan ja ojennettiin vieraille kämmenellä. Vieras otti lahjan peukalolla ja etusormella. Tupakoinnin juurruttua Intiaan hopeasepät tekivät vihreitä

<sup>1</sup> <https://fi.wikipedia.org/wiki/Inkiv%C3%A4%C3%A4rikasvit>

<sup>2</sup> [https://www.google.fi/search?q=zingiberaceae&client=firefox-b-ab&biw=1525&bih=755&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwif94XAwdzPAhXHBiWKHTaLBYgQ\\_AUICgB](https://www.google.fi/search?q=zingiberaceae&client=firefox-b-ab&biw=1525&bih=755&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwif94XAwdzPAhXHBiWKHTaLBYgQ_AUICgB)



kardemummapalkoja, joita peittävä lehtihopea oli kastettu tupakalla maustettuun ruusuveteen. Kardemumma oli tärkeä aine Intian ikivanhassa ayurvedalaisessa lääketieteessä<sup>34</sup>, jossa sillä hoidettiin keuhkoputkien sairauksia ja varsinkin laktoosi-intoleranssista johtuvia ruoansulatushäiriöitä. Kun kardemumma opittiin tuntemaan Välimeren alueella, kreikkalaiset ja roomalaiset raikastivat sillä hengityksensä ja käyttivät sitä parfyymeihin ja mahdollisesti lemmenlääkkeisiin.

## Black Cardamom



Kuva 3 bara elaichi

<sup>3</sup> <https://fi.wikipedia.org/wiki/Ayurveda>

<sup>4</sup> <http://www.mtv.fi/lifestyle/hyvinvointi/artikkeli/intialainen-laaketiede-ayurveda-ohjaa-oikeanlaiseen-elaman-tapaan/3194548>

**E**nsimmäinen muistiin merkitty tieto kardemumman käyttämisestä kiinalaisessa lääketieteessä on 1300 vuotta vanha. Vuoteen 1000 mennessä arabikauppiat olivat alkaneet viedä kardemummaa Kiinasta maitse; 1500-luvulla siirryttiin merikuljetuksiin. Portugalilainen matkailija Duarte Barbosa, maapallon ensimmäisenä kiertäneen Fernão de Magalhãesin lanko, kuvaili kasvia vuonna 1524. Eurooppalaiset pitivät sen rauhoittavista ja tyyntävistä ominaisuuksista, ja koska se tuoksui hiukan eukalyptukselta, sitä pidettiin ensisijaisena lääkkeenä ruoansulatushäiriöihin tai vauvan koliikkiin. Kardemummalla oli merkittävä osa keskiajan farmakologiassa.



Kuva 4 Duarte Barbosa

**E**nnen kuin brittilijelijät ryhtyivät istuttamaan kardemummaa merentakaisille kahviviljelmilleen, kardemummaa sai ainoastaan Intiasta ja Ceylonilta. Länsimaiset tutkijat huomasivat sen edut ja yrittivät kovasti luokitella sen. Jonkin aikaa sen latinankielinen nimi oli **Matonia**, jonka Lontoon Linnean Societyn perustaja James Smith oli antanut kasvia ahkerasti tutkineen William Matonin mukaan.

Vuonna 1811 kasvin luokitelluksi vaihdettiin *Elettaria cardamomum*.



Kuva 5 William Maton



Kuva 6 Kardemummanpalko *Elettaria cardamomum*in kellanvihreä palko sisältää mustia siemeniä ja voi olla yli 2 cm pitkiä





Kuva 7 James Smith

## SUKULAISIA

**Elettaria cardamomum**, toiselta nimeltään malabarinkardemumma, on joidenkin mielestä muita kardemummalajeja parempi. Toinen lähisukulainen on **Afromomum melegueta**. Tämän Afrikan länsitrannikolla viljeltävän kasvin pistävänmakuiset siemenet vaihtelevat väriltään punaisesta oranssiin. Niillä käytiin kauppaa Afrikan ja Euroopan välillä 1200-luvulta alkaen, ja niitä käytettiin yleisesti oluen terästämiseen ja viinin maustamiseen.



Kuva 8 *Afromomum melegueta*



Kuva 9 Ceylon





Kuva 10 choti elaichi



Kuva 11 Keralan osavaltio



Kuva 12 Länsi-Ghantit



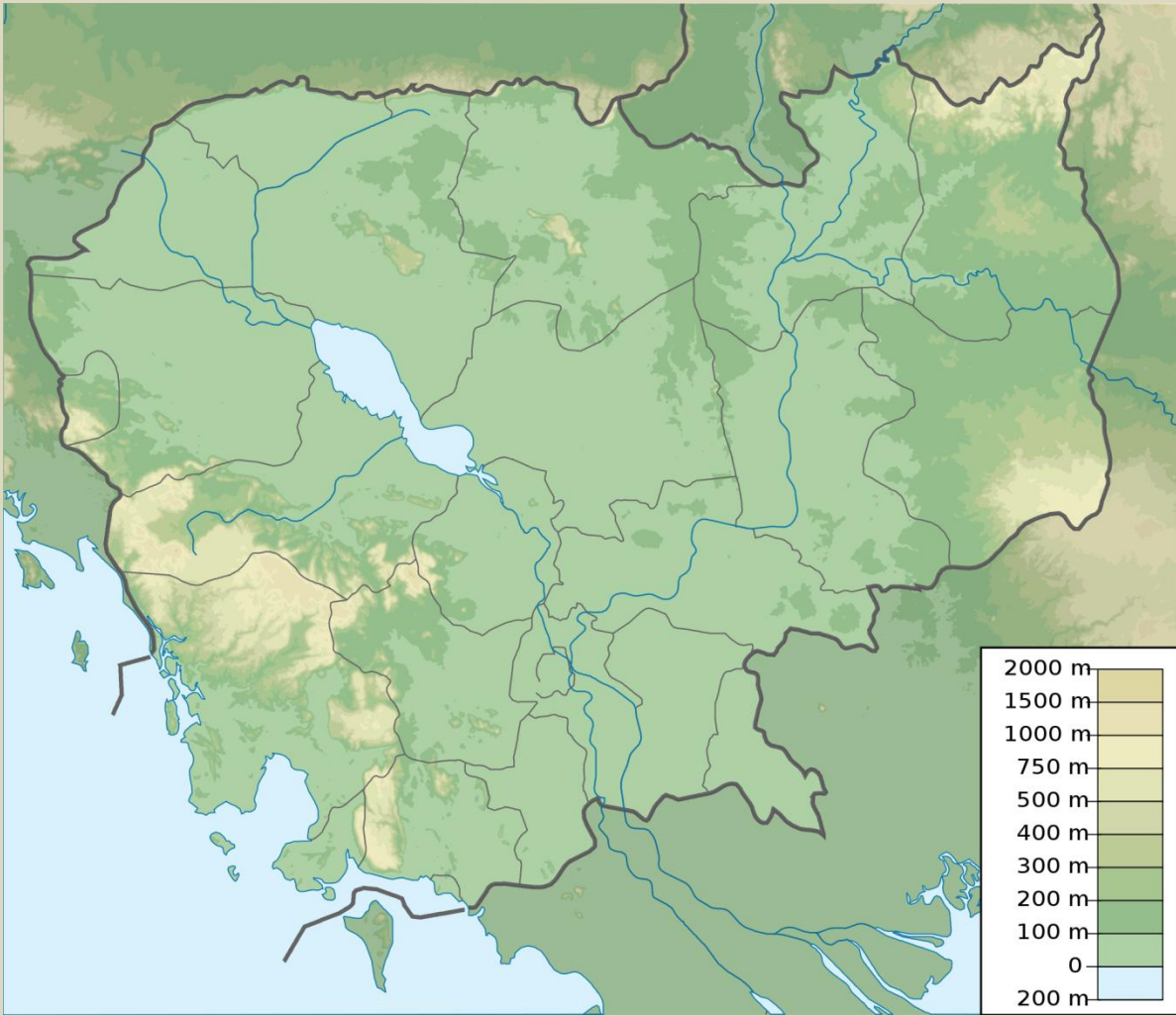
Karttakeskus

MP / HS

Kuva 13 Kerala



Kuva 14 kardemumma



Kuva 15 Cardamon-vuoristo