Kaneel

Tot ver in de Middeleeuwen wist men in Europa niet waar kaneel vandaan kwam. De specerij had een mythische klank in dat christelijke werelddeel, omdat hij genoemd werd in de Bijbel, onder andere in de passage waar Salomo de schoonheid van zijn geliefde bezingt. Ook in het oude Egypte en China kende men kaneel. In de Middeleeuwen werd de handel in kaneel beheerst door Venetiaanse kooplieden die wijselijk hun mond hielden over de herkomst van het kostbare product, omdat ze hun monopoliepositie niet op het spel wilden zetten.

Zij voerden het aan vanuit Alexandrië, de belangrijkste Afrikaanse handelshaven aan de Middellandse Zee, vóór de opkomst van Caïro. De kaneel had dan inmiddels al een lange weg afgelegd: van Zuid-Oost Azië per schip naar Oost-Afrika en dan over land naar de Noord-Afrikaanse kust. Dit was de handelsroute van kaneel en andere specerijen totdat Vasco da Gama in 1498 de zeeroute om de Kaap naar Azië ontdekte.

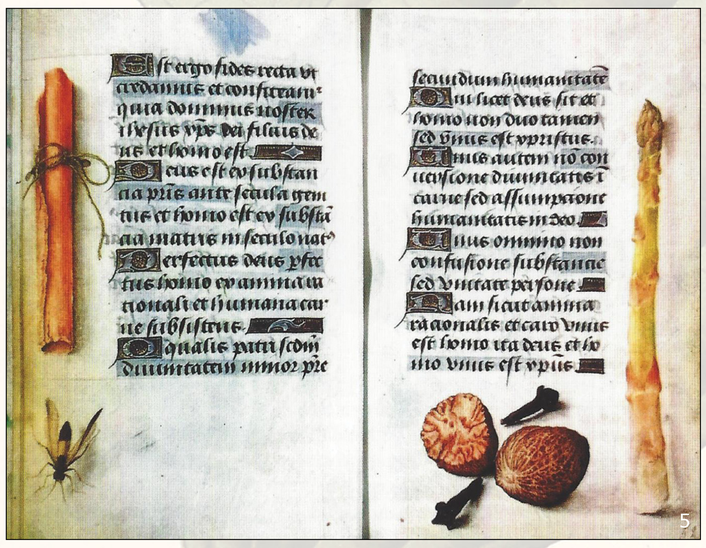
Enkele jaren na het ontdekken van die nieuwe route vestigden zich Portugese handelaren op Ceylon, het tegenwoordige Sri Lanka, waar al sinds oudsher de *Cinnamomum verum*, de echte kaneel verbouwd werd. Zij maakten zich meester van handel en transport en daarmee was het gedaan met het monopolie van de Italiaanse steden. In later jaren werd het kaneelmonopolie overgenomen door de Nederlanders die het op hun beurt weer prijs moesten geven aan de Engelsen, totdat men er in slaagde ook op Java kaneelplantages te stichten. Inmiddels wordt kaneel niet alleen in Azië geproduceerd maar ook elders in de tropen.

Kaneel is een verzamelnaam voor een product dat afkomstig kan zijn van vier plantensoorten uit dezelfde familie, de Lauraceae. Het zijn alle vier kleine, groenblijvende bomen. Die vier soorten zijn *Cinnamomum verum*, of echte kaneel (er zijn enkele tientallen Latijnse synoniemen voor deze soort, waaronder *C. zeylanicum*); *C. cassia*, Chinese kaneel; *C. loureiroi*, Vietnamese kaneel; *C. burmannii*, Indonesische kaneel.

De verschillende soorten hebben een vergelijkbaar smaak- en geurcomplex, de één verfijnder dan de andere. Een vijfde soort, *C. tamale*, wordt soms verhandeld, maar de kwaliteit wordt geacht inferieur te zijn. Kaneel wordt gebruikt in de keuken en de bakkerij, in dranken en in geneesmiddelen. Gebruik in parfums is beperkt, omdat kaneel huidirriterend kan zijn.

Wat wij kennen als kaneelstokjes is de binnenbast van de stam van de boom. Door voortdurend snoeien bereikt zo'n boom nooit z'n natuurlijke grootte. Als reactie op dat snoeien groeien er scheuten vanuit de stamvoet. Die scheuten worden gekapt als ze ongeveer 3 jaar oud zijn; ze zijn dan 2 à 5 centimeter dik.

Eerst wordt de buitenbast afgeschraapt. Dan wordt de binnenbast verticaal ingesneden, rondom en in bepaalde lengtes afgepeld en te drogen gelegd. Tijdens dit drogen krult de bast ineen en krijgt de voor ons bekende vorm. Behalve als stokjes is kaneel ook als poeder in de handel. Vaak is dit een mengsel van verschillende soorten. Ook essentiële olie is verkrijgbaar; pas op hiermee, kan huidirriterend werken.



1. Plantage met jonge kaneelplanten, Srilanka. Foto: Buddhika Ranchagoda, Flickr.
2. *Cinnamomum verum*, Royal Botanical Gardens Peradeniya, Sri Lanka. Foto: MediaJet, Wikimedia.
3. *Cinnamomum cassia.* Köhler, F.E., Medizinal Pflanzen, 1887.
4. *Cinnamomum burmannii*, Manie van der Schijff Botaniese Tuin, Universiteit van Pretoria. Foto: JMK, Wikimedia
5. Getijdenboek Philips van Kleef (1456-1528) heer van Ravenstein, 1480. Kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, asperge. Bron: KB Brussel, Wikimedia.
6. Kaneelschors pellen, Sri Lanka. Foto: seems33, Flickr.
7. Kaneelstokjes en gemalen kaneel. madebyanneblog.wordpress.com
8. Essentiële kaneelolie. barefut.com
9. Huisgeur. ditisons.nl
10. Links: echte kaneel, *Cinnamomum verum*; rechts: Indonesische kaneel, *Cinnamomum burmannii*; millimeterschaal. Foto: Antti Vähä-Sipilä, Wikimedia.
11. Kaneelbroodjes. www.mamasusanne.com

HORTUS BOTANIC GUARDIANS

TU Delft