

Sinapin odysseia

Pienempi sinappisesonki alkaa olla menneen suven sateita. Varsinainen huippukausi, joulukuotta kohti. Suomessa kuluu sinappia vuodessa lähes kolme miljoonaa kiloa, siis puolisen kiloa henkeä kohti. Sinappi on meilläkin kymmenien miljoonien eurojen bisnestä!

Ranskalaista Dijonin sinappia pidetään sinappien kunkkuna. Sen juju oli alkujaan raaosta rypäleistä saatava hapan mehu, joka nykyään on korvattu valkoviinillä. Ranskalaiset eivät ole onnistuneet saamaan dijonilleen nimisuojaa kuten samppanjalle ja konjakille. On vieläpä niin hassusti, että Ranskassa valmistettu dijon tehdään nykyisin kanadalaisista siemenistä. Suomalaisille ei kitkerän katkera dijon oikein maistu.

Suuri osa sinapistamme pursutellaan grillimakkaroille ja nakkikioskien herkuille. Helsingin Lasipalatsin kulmalla kökötti 60-luvulla kuuluisa nakkikioski. Sen tukevalla tädillä oli tapana kysyä laitamyötäisessä kulkevalta herrasmieheltä, että pannaako sinapit tähän nakkien päälle vai suoraan kravatile.

Leijonanosa Suomen sinapista kuluu kinkkujen huntuihin. Jouluna käytetään noin neljännes koko vuoden määrästä. Silloin on myös tarjolla mitä mainioimpia erikoissinappeja, jotka poikkeavat tavallisista jauhomössöistä. Ja paljon tehdään kotona.

Reilut kymmenen vuotta sitten valtakunnassa kohistiin. Kaikkien tuntemalta mainoslauseelta ”Kahta en vaihda. Toinen on Turun Sinappi ja toinen on ...” oli pohja murenemamassa. Suomen suosituimman sinapin valmistaja Jalostaja oli myyty ulkomaille, ja maailmanlaajuinen ruokafirma ryhtyi tehostamaan tuotantoa.

Turkulaista puolustamaan kehkeytyi laaja kansanliike. Alkoi suuri sinappisota. Monet julkisuuden henkilöt antoivat kuvansa ja nimensä tempauksen tueksi. Komeili siellä Karitakin. Vaikka Turun sinappi ei todellakaan ole mitään gurmeeta, kansa piti siitä. Ennakkoluulot olivat vahvat. Ulkomaista vierastettiin.

Turun sinapin valmistus siirrettiin ensin Ruotsiin, mikä ei suomalaisia sytyttänyt. Sitten sitä ruvettiin keittämään Puolassa, mikä vaikutti vieläkin hämäämältä. Syntyi uusia korvaavia tuotteita. Puolalaisen ”Turun sinapin” myynti tyrehtyi. Jotain oli tehtävä, ja Unilever teki.

Suomalaisen sinapin toistakymmentä vuotta jatkunut odysseia päättyi. Sankari palasi harharetkiltään takaisin, ei nyt kotiinsa mutta lähimaille. Pyhäntäläinen Maustaja valmistaa nyt Turun sinappia. Firman kerrotaan palkanneen kymmenen uutta työntekijää. Mutta ei tässä vielä kaikki. Reseptiäkin on muutettu. Makeutussiirappi on korvattu oikealla sokerilla!

Polttoaineita voidaan valmistaa melko edullisesti monista kasveista, mikä alkaa pian rajoittaa ruoantuotantoa. Sinappi on myös mainio ja satoisa öljykasvi. Siitä saa jopa kotikonstein hyvää dieseliä. Ei kai vaan sinappimme ole vaarassa?

Kaikki ruoka- ja nautintoaineet on joskus tuomittu vaarallisiksi. Joskus taas julkaistaan tutkimuksia, joiden mukaan jopa alkoholi on oikeata elämän eliksiiriä. Sinapista ei ole silmiini sattunut mitään varoituksia. Päinvastoin, vanha lääke on saanut uutta potkua. Arvostetussa tiedelehdessä kerrottiin, että sinapin ainesosa allyyli-isotiosyanaatti eli AITC voisi ehkäistä syöpää.

Ennen kuin tarttuu tuttuun tuubiin kaupan hyllyllä, kannattaa vielä odotella. Saataville voi ilmaantua kunnollista kirpeää kotisinappia, siis sellaista lisäaineetonta, joka ei säily.

pajen