

SAHDINTEKIJÄ

Jouko Ylijoki ”Härkää” valmistaa muinaisolutta eli sahtia.

Sahdin ja oluen historiaa

Olut on yhtä vanha kuin sivistys. Oluen ja sahdin historia alkaa jo 5000 vuoden takaa Mesopotamiasta. Sumerit, ihmiskunnan ensimmäiset korkeakulttuurin luoja, olivat oluenjuojia. He tekivät oluensa vehnästä tai ohrasta ja todennäköisesti käyttivät myös humalaa oluensa maustamiseen. Sumerilaiset valmistivat yhteensä 16 erilaista olutta. Olutta käytettiin myös maksuvälineenä.

Olutta juotiin myös Babyloniassa, jossa kuningas Hammurabin laeissa oli useita olutta koskevia pykälä, mm. oluen hinta oli säännöstelty. Myös Egyptissä olut oli tunnettu juoma, se oli jokapäiväinen hyödyke. Olutta myytiin pienissä suipoissa saviruuksissa ja olutteollisuus oli jo tuolloin varsin kehittyneenä. Lääkkeenä olut auttoi vaivaan kuin vaivaan, joten panimot toimivat myös aikansa terveyskeskuksina.

Pohjolassa olut tunnettiin jo pronssikaudella. Muutamista yli kolme tuhatta vanhoista haudoista on Tanskassa löydetty astioita, joihin kuivuneesta jätteestä on pystytty tutkimaan niissä muinoin olleen oluen koostumus.

Keskiajalla luostarien yhteydessä toimi panimoita. Pelkästään Saksassa oli 500 luostaripanimoa. Vahvempaa olutta valmistettiin munkeille ja miedompaa olutta pyhiinvaeltajille. Maallikkopanimot alkoivat 1000-luvun paikkeilla saada jalansijaa luostaripanimoilta. Belgian Bruggessa syntyi ensimmäinen panimomestareiden ammattikunta vuonna 1303.

Suomyrtti ja ohra olivat Euroopassa pitkään oluen raaka-aineet. Monissa Ruotsin vanhimmissa laeissa, aina 1200-luvun lopulta alkaen, kielletään ankarasti keräämästä suomyrttiä toisen mailta tai tarhoista, ja ennen tiettyä päivämäärää metsistäkin. Humala tuli 1500-luvulla laajalti käyttöön sahdin maustekasvina. Vuonna 1422 kuningas Kristoffer määräsi jokaisen talonpojan kasvattamaan 40 tankoa humalaa. Määräyksen takana oli halu vähentää humalan tuontia ulkomailta, sillä humalaolut oli selvästi tuolloin paremman väen suosimaa. Köyhemmät joutuivat tyytymään suomyrttiolueen. Tullessaan 1700-luvulle humala syrjäytti suomyrtin lähes täysin oluen raaka-aineena.

Vuodelta 1366 ovat ensimmäiset asiakirjatiedot oluen käytöstä Suomessa ja 1500-luvulla oluenkulutus oli huomattavaa. Varsin normaalina sotilaan päiväannoksena pidettiin kannullista olutta. Sunnuntaisin linnan nihdit saivat kaksi kannua, siis yli 5 litraa olutta. Kuningas Erik XIV sai vuonna 1570 ollessaan vankina Turun linnassa 23 tynnyriä herraolutta (tynnyri veti 125 litraa, joten määrä oli yhteensä 2875 litraa) ja 24,5 tynnyriä nihtiolutta (yli 3000 litraa). Erik siemäsi vankeusaikanaan päivittäin siis yli 15 litraa olutta. Suomalainen olut oli jo 1500-luvulla tunnettu korkeasta laadustaan. Suomalaista olutta pidettiin ruotsalaista parempana. Kuningas Juhana III kirjoitteli Turkuun useamminkin kertana vaatien, että hänelle pantaisiin olutta tulemaan heti, kun meri vapautuisi jäistä. Tukholman linnan vouti puolestaan olisi halunnut tilata kaiken Suomessa pannun oluen ja katolinen piispa Olaus Magnus kehui suomalaisen oluen tekevän naiset hedelmällisiksi ja miehet sitkeiksi tekemään työtä.

Oluen luokittelu haitalliseksi ja vaaralliseksi alkoholijuomaksi on varsin tuore ilmiö. Olut oli ennen ruoan asemassa, ilman negatiivisia piirteitä. Se oli turvallinen juoma, sillä juomavesi oli usein saastunutta ja hygienian huonoa. Yksi maailman vanhimmista yhä valmistettavista oluttyypeistä oli sahti. Sahnilla ja oluella ei ole muuta eroa kuin se, että olut on suodatettu. Sahtiperinne elää ja voi hyvin ja vuonna 2002 Euroopan unioni myönsi suomalaiselle sahdille nimisuojan.

**”Se oli oluen synty, kalevalaisen kaljan alku;
Siitä sai hyvän nimensä, siitä kuulun kunniansa ,
Kun oli hyvänoloinen, hyvä juoma hurskahille:
Pani naiset naurusuulle, miehet mielelle hyvälle,
Hurskahat iloitsemahan, hullut huppeloitsemahan”.**

Kalevala