



## Siider maitseb mahedalt

Tekst: Riina Luik

**Jahutatud ja hõrk siider maitseb palaval suvepäeval oivaliselt. Siidrit on valmistatud aastatuhandeid ning see on vallutanud südameid kõikjal maailmas. Siidri sünnilugu on põnev, sest õunapuu, mille mahlast klassikalist siidrit valmistatakse, on sõna otseses mõttes „üks paras frukt“.**

Kuigi siidrivalmistamisega saavad uhkustada paljud maad ja rahvad, seostatakse selle algne traditsioon muistsete Gallia hõimude ehk keltidega. Muistsel ajal laius Gallia impeerium nii tänaste Prantsusmaa, Lõuna-Saksamaa, Šveitsi, Austria ja Tšehhi aladel, kuid jõudis otsapidi välja Suurbritannia saarele. Juba 1. saj. pKr kirjeldas Vana-Kreeka geograaf Strabon oma kogemusi gallide juures, rääkides „kangest õunajoogist“, mida nood valmistasid ja jõid, et vältida kõhuhädasid ja joogiveega nakatuvaid haigusi.

Kui Rooma leegionid Gallia sõja ajal (55-54 eKr) Suurbritannia saare vallutasid, käis varem keltide valitsetud aladel siidrivalmistamine juba täie hooga. Inglismaal on muide siider tänini ülipopulaarne, peetakse siidrifestivale ja seda valmistatakse usinasti ka kodus. Kui roomlased Mandri-Euroopasse tagasi aeti, tõid nad enesega kaasa nii esimesed õunapuuistikud, suured kivist õunaveskid (nägid välja nagu hiiglaslikud käsikivid) kui ka siidrivalmistamise tehnoloogia. Suur osa endisi sõdalasi sättis end sisse Prantsusmaa põhjaosas Normandias, mis oli kliima poolest Suurbritanniaga vägagi sarnane. Juba 9. sajandil asutati kuningas Karl Suure korraldusel Normandias siidripruulikojad – Cicitores, kus lubati valmistada kõiki õuntest ja pirnidest valmistatud alkohoolseid jooke: siidrit, veini ja likööre. Ning kuigi roomlastel oli Prantsusmaal aega oma siidriasja ajada ligi viissada aastat, ei suutnud nad prantslaste arvates ikkagi jõuda vajaliku maitsepeenuseni. Kuigi toona polnud kellelegi veel õrna aimugi tulevases kuningate joogi, šampanja sünnist (*méthode champenoise* võeti kasutusse aastal 1662), oli normannidel õunajoogis juba mull sees. Prantslastel jätkus nutti ajada „õunaveinist“ ka vesi välja, aga tulemuseks oli talumatult kibedamaitselise õunapuskar (kannab erinevates riikides nime kas *lambig* või *spitter*), mis oli nii õudne, et seda ei lubatud isegi müüa. Kuid selle kahekordsel läbikeetmine tegi imet: parimatest *blend*'idest kokku segatuna sai sellest ülinoober õunabrändi Calvados.