

Korianteri

Coriandrum sativum



Kuva 1 Korianteri

Mitä intialainen keittiö olisi ilman korianterin antamaa sävähdystä? Intia oli kuuluisa mausteiden maana - "Intian mausteisilla rannoilla", kuten runoilija William Cowper kirjoitti ("Charity" vuodelta 1782). Korianteri ei kuitenkaan ole alkuaan aasialainen yrtti vaan välimerellinen yrtti, joka on viety Aasiaan. Miksi? Koska tämä korkea, hoikka ja tuoksuva kasvi - joka tunnettiin auttavan ilmavaivoihin - oli sekä yrtti että mauste.

ALKUPERÄALUE: Etelä-Euroopasta ja Pohjois-Afrikasta
Lounais-Aasiaan

TYYPPI: Tuoksuva yksivuotinen kasvi
KORKEUS: Noin 60 cm

- ✂ RAVINTOKASVI
- ✂ LÄÄKEKASVI
- ✂ Muu hyötykasvi
- ✂ KAUPPAKASVI



Kuva 2 korianteri



Kuva 3 William Cowper

KEITTIÖTARINOITA

Tätä korkeana heiluvaa tienvarten rikkakasvia näkee yhtä hyvin minnesotalaisen moottoritie vierellä kuin kyproslaisen pikkukylän raitilla. Kun tilaat salaatin Egyptissä, se voi sisältää pieninä poimittuja korianterinlehtiä, joita toiset rakastavat ja toiset inhoavat. Kun ostat kulhollisen keittoa Perussa, näet jälleen korianterin lehtiä. Mumbailainen katukauppias myy vahvaa, korianterinsiemenillä maustettua ruokaa. Jos kuvittelet siirtyväsi keskiaikaan, voit nähdä lasta epätoivoisesti haluavan naisen, joka sitoo vasempaan reiteensä 11-30 korianterinsiementä (määrällä oli mystinen merkitys) tullakseen raskaaksi. Miksi tällä luonnonvaraisella Välimeren alueen kasvilla on niin suuri merkitys keitto- ja lääkintätaidon maailmassa?

Korianteri kuuluu aromaattisten siemenkasvien **Umbelliferae-sukuun**¹, ja sitä tuotiin kurkuman tavoin Intiasta. Se puhdistaa elimistöä ja estää lihaa pilaantumasta kuumuudessa. Suvun muita jäseniä ovat kumina (**Carum carvi**), juustokumina (**Cuminum cyminum**), tilli (**Anethum graveolens**) ja fenkoli (**Foeniculum vulgare**). Ne eivät ehkä ole aiheuttaneet kenenkään valtiopäämiehen pään putoamista eivätkä

¹ <https://fi.wikipedia.org/wiki/J%C3%A4n%C3%B6putket>

sytyttäneet sotia, mutta niillä on kuitenkin ollut osansa keittotaidon historiassa.

Manna muistutti korianterin siemeniä ja oli samanväristä kuin suitsutuspihka.

Neljäs Mooseksen kirja: 11

Kuminan siemenillä on perinteisesti höystetty eurooppalaisia kakkuja, leipiä, juustoja, ja keittoja sekä annettu tunnusomainen maku saksalaiselle Kümmel-liköörille. Juustokumina antoi hienon sävöksen curryjauheelle ja toimi sekä piristävänä että rauhoittavana yrtilääkkeenä. Säilöttyihin kurkkuihin lisättävää tilliä suositeltiin lääkkeeksi ilmavaivoihin. Fenkolin, jota aluksi käytettiin keittojen ja kalakastikkeiden mausteena, todettiin sisältävän niin hyödyllisiä öljyjä, että se liitettiin British Pharmaceutical Codex-läakeluetteloon vuonna 1907. Sitä löytyy myös leivonnaisista, mausteista, pikkelsistä sekä hedelmä- ja alkoholijuomista.



Kuva 4 kumina

Korianteri sen sijaan oli jonkinlainen arvoitus. Kuminan, tillin ja fenkolin tavoin sen parantavat vaikutukset liittyivät ruoansulatusjärjestelmään. Vähintään 3000 vuoden ajan viljelty kiinanpersilja, kuten korianteria joskus kutsuttiin, tunnettiin Kiinassa ikää pidentävänä aineena. Kreikkalaiset antoivat kasville nimen **koriandron** siksi, että sen pahanhajuiset lehdet toivat mieleen luteet (**koris**). He arvostivat korianterin lääkeominaisuuksia yhtä paljon kuin roomalaiset, jotka lisäsivät sitä lihan säilyvyyttä parantaviin nesteisiin. Korianteri on peräisin Välimeren kuivilta pensasalueilta, ja roomalaisten ansiosta korianteri saapui Pohjois-Eurooppaan ja ranskalaiset munkit alkoivat käyttää sitä Chartreuse - ja Bénédictine-likööreissä, jotka tunnetaan ruoansulatusta tehostavista ominaisuuksistaan. Melko varmasti roomalaiset kauppiat, jotka tekivät sopimuksia silkkiteitä pitkin kulkevien kauppiaiden kanssa tai purjehtivat laivoillaan Intian valtameren poikki, myivät korianteria takaisin Intiaan, ja siellä siitä tuli ruokien olennainen osa.

MAUSTE VAI YRTTI

Yrtit ja mausteet olivat aikoinaan paljon enemmän kuin makuaineita. Niitä pidettiin yliluonnollisten voimien maallisina symboleina, joita käytetään niin magiassa kuin lääketieteessä (nämä olivat muutenkin lähisukulaisia) ja joiden luonnetta tutkittiin tarkoin. Esimerkiksi Culpeperin mielestä tilliä "hallitsee Mercurius" ja kuminakin on "Merkuriuksen kasvi". Fenkoli oli "Merkuriuksen yrtti, ja Neitsyen alla se tuntee vastenmielisyyttä Kaloja kohtaan". Culpeper unohti luettelosta korianterin.



Kuva 5 Monikäyttöinen siemen. Intiassa on tapana keittää korianterinsiemeniä vedessä ja käyttää nestettä flunssalääkkeenä



Kuva 6 Elävöittävä mauste. Erilaisia ruokia esittävä seinämaalauk hautakammioista vuoden 1400 eKr. paikkeilta. Muinaiset egyptiläiset maustivat leipää korianterilla.



Kuva 7 Juustokumina



Kuva 8 Tilli



Kuva 9 Fenkoli