

Sennep.

Sennep har været et skattet krydderi og tilhører til maden i årtusinder. Man har fundet sennepsfrø i udgravninger i Grækenland og Ægypten, for eksempel i en grav fra 1786 f.v.t. i nærheden af Theben. Romerne brugte også sennep, og det er her vi har navnet fra. Sennep hedder nemlig "sinapi" på latin.

Der er to forskellige slags sennepsfrø: hvide og sorte. I daglig tale skelner man ikke mellem dem, og sennepsproducenter bruger begge. Der findes også en tredje variant kaldet sareptasennep eller brun sennep. Det er en vild sennepsart fra Rusland, opkaldt efter Sarepta nær Volgograd, hvor produktionen af sareptasennep begyndte. Senneps stærke smag kommer fra svovlholdige stoffer, der findes i både sennepsfrøene og i sennepsplantens blade. Når frøene knuses og kommer i kontakt med vand, omdannes disse stoffer til sennepsolie.

I Danmark blev sennep først for alvor udbredt i middelalderen, og har lige siden været en vigtig del af den danske madkultur. Sennep blev spist både til hverdag og fest. Sennep spistes til fisk, især klipfisk og senere også til torsk. Til påske spiste man "skidne æg", der er hårdkogte æg i en sennepssovs, og til jul var sennep syltens trofaste følgesvend. Men hvorfra og hvordan fik man fat i sin sennep? Dijon havde siden 1600-tallet været et centrum for sennepsfremstillingen i Frankrig. I 1634 fik Dijon eneret på at lave sennep, og da sennepsproduktionen var på sit højeste, blev der solgt 80 forskellige slags sennep i Dijon. Men hvis man nu var en dansk bonde eller borger, der ikke havde råd til at få bragt franske sennep helt til Danmark, hvad gjorde man så? Man fremstillede sin egen sennep derhjemme. På landet dyrkede man sin egen sennep i urtehaven og kunne forsyne sig selv. Jakob Jakobsens "*Havebog for Bønder*" fra 1809 bemærker at "Brugen af sennep kender enhver bonde, den kan også sælges med fordel i enhver købstad".

Den sennep man selv fremstillede kaldtes også for vandsennep eller vandreven sennep. Man knuste sennepskornene i en lille sennepskværn, der kunne skrues fast på en bordkant, eller ved hjælp af en rund sten eller, endnu bedre, en kanonkugle, hvis man kunne skaffe sig sådan en. De mange krige, især med arvefjenden Sverige, sørgede for at forsyne de danske husholdninger med kanonkugler. Kanonkuglerne er blevet brugt i alle landsdele, men metoden var mest udbredt på de sydfynske øer.

På Langeland havde den hjemmefremstillede sennep øgenavnet "lårsennep", fordi man lavede sennep siddende med et lurfad mellem lårene. I fadet med sennepskornene anbragte man kanonkuglen, og så satte man fadet bevægelse, ved forsigtigt at rotere det, først med hænderne, siden bare med lårene. Det fik kanonkuglen til at rulle rundt i fadet og male sennepskornene. Jo længere tid man blev ved, jo mere finmalet blev sennep. Med mellemrum skulle der tilsættes en lille smule vand i fadet. Denne vandsennep skulle spises med det samme, da den hurtigt blev fordærvet. Hver egn havde sin måde at smage deres sennep til på. Den kunne være syrlig og skarp eller sød og krydret. På Bornholm laver man "runkasønnøp". Her blev vandsennep rørt op med en lille smule eddike og sødet med honning, farin, eller stødt melis.

Hvis sennep skulle være særlig fin og bruges til festmad, kunne man erstatte noget af vandet med portvin.