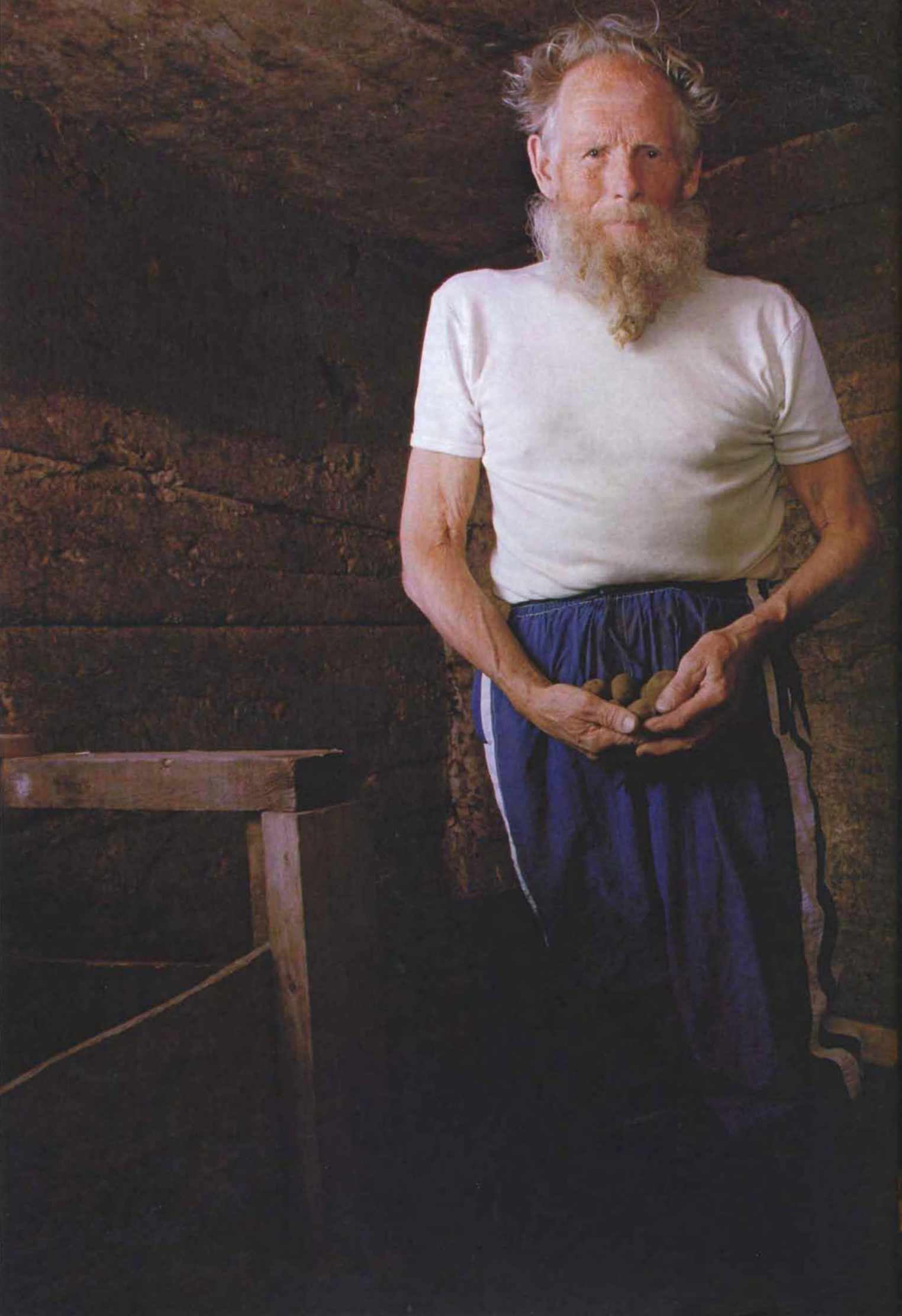




Koijarin ja Hätäläisen kaveri

Loppi on kuuluisa perunoistaan. Uusien lajikkeiden ohella kunnon pottupitäjästä löytyy vielä maataislajikkeitakin.

Toivo Salmilampi pitää Koijaria, Hätäläistä ja Lopen Mustaa hengissä jo kolmannessa polvessa.

Teksti: Alice Karlsson • Kuvat: Pete Kuokka

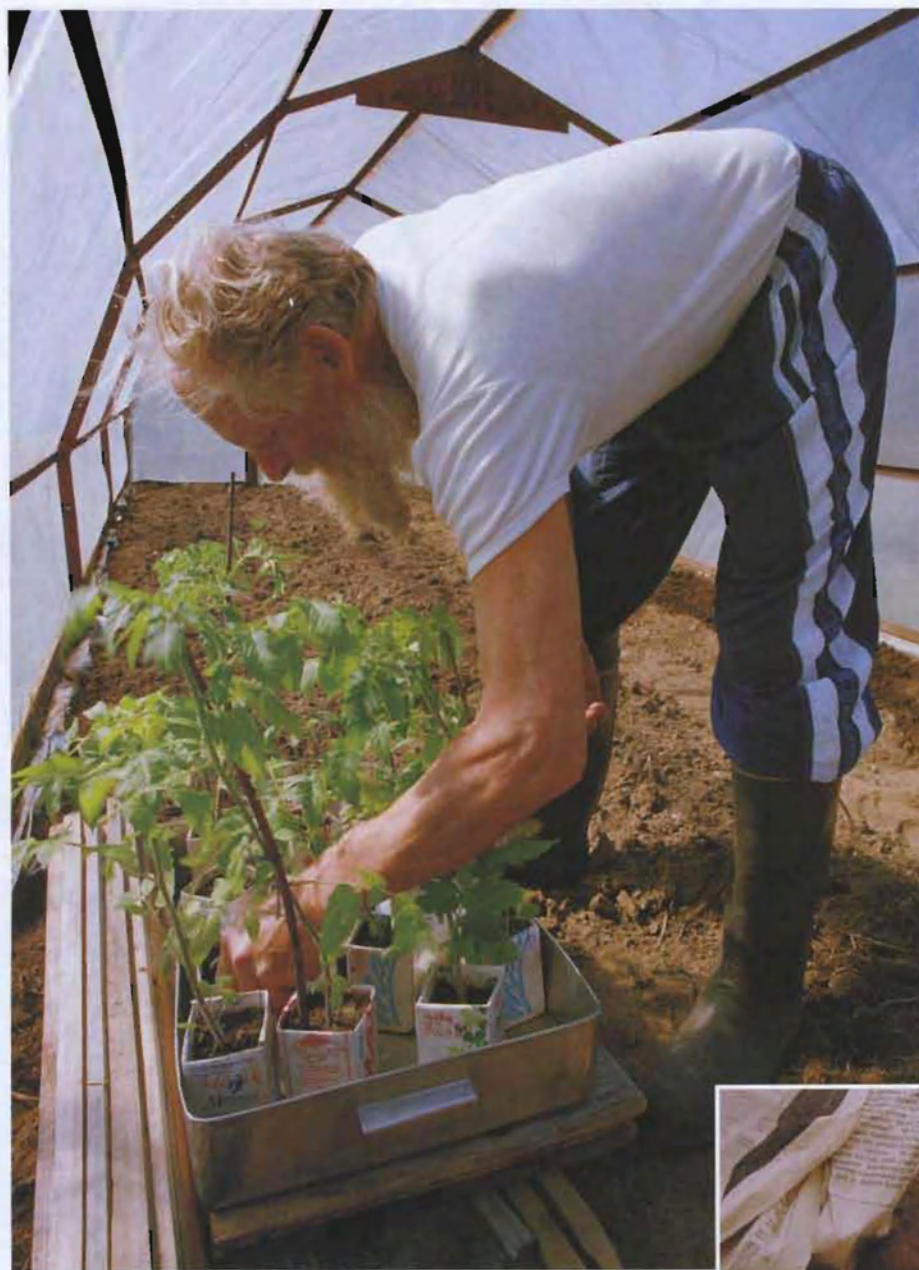
Lopella Räyskälän kylässä Jokirannan tilalla espoolainen **Toivo Salmilampi** on juuri saanut perunat maahan. Ensin on penkki sinikukkaista lajiketta, jonka nimeä Salmilampi ei tiedä. Sitten on Kultaa ja Timoa, jotka ovat uudempia jalosteita ja kolmantena vanhoihin lajikkeisiin kuuluvaa Tammiston Aikaista. Neljännessä penkissä on Puikulaa, joka on "sieltä **Eero Mäntyraunan** kotipaikalta Pellosta alkuaan". Lisäksi mullassa köllöttelevät Jokirannan tilan ylpeydenaiheet: Lopen Musta, Koijari ja Hätäläinen. Nämä maataislajikkeet ovat säilyneet suvussa jo 130 vuotta.

Salmilampi viljelee vuosittain 11–12 perunalajiketta. Kesämökillä Sysmässä ovat vielä toukotyöt tekemättä. Sinne Salmilampi vie muun muassa Vuokatin Mustaa ja muita vanhoja lajikkeita.

Lajikkeilla on omat tunnusmerkkinsä. "Esimerkiksi Vuokatin Musta on rettiin värinen ja satoisa, Puikuloilla on joko hyvin keltainen tai valkoinen malto. Tammiston Aikainen on sileäpintainen ja maukas, ja Koijari tekee hauskoja, pitkänomaisia mukuloita", Salmilampi luettelee.

Timoa hän pitää huonosti talvehtivana ja Kultaa erittäin kovana eikä kovin maukkaanakaan.

Komposti on paras lannoite sekä tomaateille että perunoille



Kokeilemisen riemua

Toivo Salmilammen isoisä **Jooseppi** raivasi 1870 Jokirannan tilan keskelle metsää ja tuikkasi saman tien maataisperunat peltoon. Joosepin poika **Kosti** jatkoi isän työtä, ja sitten tuli Toivon vuoro. "Kun isä kuoli, ajattelin että pidän ainakin Hätäläisen, Koijarin ja Lopen Mustan hengissä."

Maataislajikkeet ovat harvoin satoisia. "Siksi isäkin kokeili aina uudempia lajikkeita rinnalla, aivan kuten minäkin", Salmilampi sanoo. "Sitä paitsi, kun pistää monenlaisia perunoita maahan, aina osa niistä onnistuu, vaikka sääolot eivät olisikaan suotuisat." Näin tekevät myös Perun intiaanit, maailman kokeneimmat perunanviljelijät.

Salmilampi on kiinnostunut seuraamaan, mitä erilaisista lajikkeista tulee, miten ne varttuvat ja menestyvät. Paitsi perunoita hän kasvattaa myös tomaatteja. Tänä vuonna hän kokeilee kahdeksaa tomaattilajiketta: on appelsiinitomaatteja, kirsikkatomaatteja, sitruunatomaatteja. Sipuleitakin on monta sorttia, samoin lanttuja, porkkanoita, mansikoita ja kurkkuja.

Salmilampea viehättävät myös ennätykset. Tomaateista hänellä on kaksi huipputulosta. Viime kesä kypsytti kaikkien aikojen suurimman tomaatin. Se painoi 470 grammaa. Ja muutamia vuosia sitten yhdestä varresta saatiin noukkia 103 tomaattia.

Muhkein peruna, 750-grammainen Hätäläinen, kuokittiin Jokirannan pellosta jo ennen talvisotaa. Perunoiden pituusennätys on puolestaan Koijarilla, 22 senttiä. Ja kolme vuotta sitten Salmilammen pellosta kiskaistiin lanttu, joka painoi peräti 9,5 kiloa.

Koijari pääsi geenipankkiin

Toivo Salmilampi syntyi kuusilapsiseen perheeseen 1926. Maatöihin hän joutui heti kun kynnelle kykeni. Ensimmäinen tienistikin tuli perunannostosta jo alle kouluikäisenä.

Nuorena miehenä hän oli metsätoissa ja teki tiiliä. Rintamalla Salmilampi oli keittäjänä. "Tehtiin kolmea ruokalajia: kaurapuuroa, hernesoppaa ja perunasoppaa", hän muistelee.





■ Toivo Salmilampi rakentaa kompostin ruohosilpusta, puiden lehdistä, naateista ja muusta kasvijätteestä. Keväällä kasa on alentunut neljänneksen alkuperäisestä.

Lajikkeiden harrastajalla pitää olla malttia

Vuonna 1955 Salmilampi muutti Espooseen muurariksi ja rakennusmieheksi. Eläkkeelle hän jäi 12 vuotta sitten Jorvin sairaalan erikoissammattimiehen toimesta.

Perunanviljely on säilynyt rakkaana harrastuksena koko elämän ajan. Mutta nyt vasta Salmilammella on kunnolla aikaa askarrella lajikkeittensa parissa ja tutkiskella niitten ominaisuuksia. Mieltä kuitenkin painaa murhe, sillä perikunta harkitsee tilan myyntiä. "Jos saisin ostettua tämän sopuhinnalla, niin jäisin ehdottomasti tänne niin kauaksi aikaa kuin jalka nousee."

Huoli on ennen kaikkea maatiaisperunoista. Kun omista lapsista ei ole peruna-keisareiksi, Salmilampi on antanut Kojarin, Hätäläisen ja Lopen Mustan Liesjärven Korteniemeen, jossa vaalitaan kaikkea vanhaa.

"Tosin Kojari on jo päässyt geenipankkiinkin", Salmilampi kiittelee. Hätäläisen sen sijaan päihitti Mikkelin läänistä löytynyt Hallikainen ja Lopen Mustan skoone-lainen Musta.

"Jos tietäisin miten ne siellä geenipankissa säilyttävät viljelykasveja, niin tekisin samoin", Salmilampi sanoo. "Mutta en tiedä muuta keinoa kuin panna perunat maahan joka kevät."

Maatiaislajikkeita on kadonnut

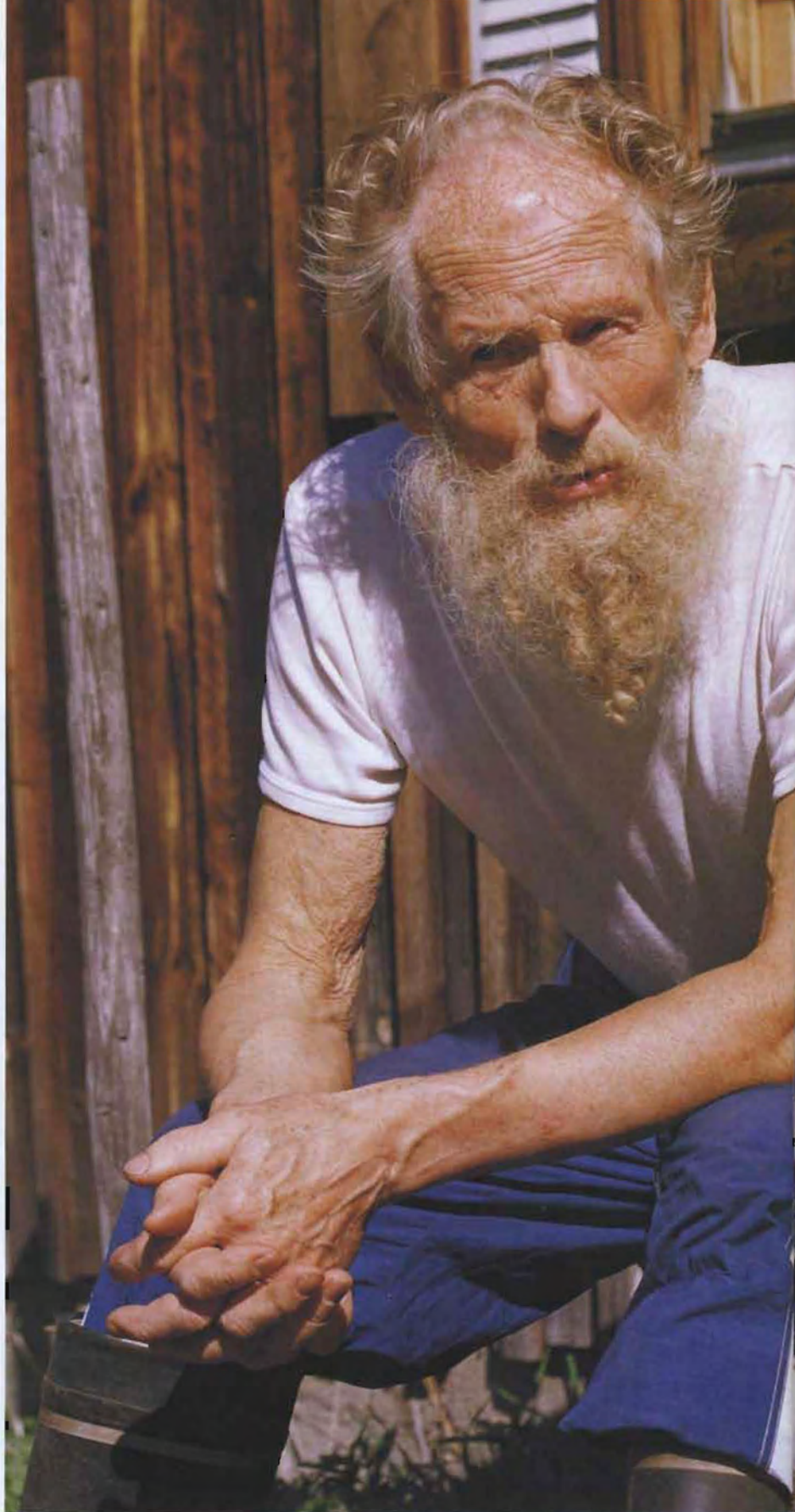
Lopen maine perunapitäjänä ei ole tuuleta temmattu.

Salmilammen mukaan seudulla on hyviä hiekkamaita, jotka ovat otollista perunalle. Perunaa viljellään joka talossa vähintään kotitarpeiksi. "Ja onpa täällä sellainenkin talo, jossa on 17 hehtaaria perunapeltä."

Nykyään viljellään enimmäkseen uusia lajikkeita, maataiset ovat saaneet mennä. Ennen Räyskälän kylälläkin oli useita omia perunalajikkeita. "Oli Kytälän lajike ja Korventaustan lajike, Tunterissa oli Puri-taani ja Heleniuksessa valkoista Hätäläistä", Salmilampi muistaa. "Mutta ne ovat kaikki hävinneet."

Perunanviljely vaatii kärsivällisyyttä. Pitää olla malttia kokeilla ja odottaa. Peruna vaatii myös valoa. Pilvisenä ja sateisena suvena sato ei ole lähellekään sitä mitä aurinkoisena kesänä. "Perunan lehdeillä on tärkeä osa kasvin kehittymisessä", Salmilampi toteaa. "Yhtenä vuonna kasvatin perunaa parvekkeella, jonne paistaa aurinko viisi tuntia päivässä – syksyllä perunat olivat kuin karpaleita."

Salmilammen mukaan peruna vaatii vähintään kymmenen tuntia paistetta päivässä. Ja mitä enemmän valoa tulee, sen paremmin peruna kasvaa.



■ "Suvun maatiaisperunoille ei minun jälkeeni ole enää vaalijaa", Toivo Salmilampi sanoo. Lajikkeet ovat kuitenkin turvassa Liesjärven kansallispuiston Korteniemessä.

Peruna on herkkä kasvitaudeille, mutta Salmilammen potaatteja taudit eivät juurikaan ole vaivanneet. Oikein sateisen kesän jälkeen on rutto saattanut viedä osan perunoista, mutta koko sato ei ole koskaan mennyt.

Salmilammen perunat talvehtivat maakellarissa, jossa laarit on jaettu lokeroihin,

etteivät lajikkeet sekoitu keskenään. Varmuuden vuoksi joka lokerossa on vielä iso nimilappu päällä.

Perunat istutetaan maahan loppukevällä tai kesäkuun alussa, silloin kun pelon lämpötila on 12–15 astetta. Hyvillä helteillä peruna on taimella jo vajaassa kahdessa viikossa. ■

Maatiaisperunoissa on hyvä perimä

Peruna on kotoisin Chilestä ja Perusta. Eurooppaan kasvi tuotiin 1535 ja Suomeen 200 vuotta myöhemmin In-koon Fagervikin kartanoon. Jo sitä ennen perunaa kasvatettiin tiittävästi Turun yliopiston kasvitieteellisessä puutarhassa.

Vahvasti elää myös tarina, että Pommerin sodasta 1756–1763 palaavilla sotilailla oli mukanaan perunoita, joita sitten sotilastorpissa viljeltiin. Kirstu, jossa Pommerin perunat tuotiin, on kuuleman mukaan entisen ympäristöministerin **Pekka Haaviston** kesäpaikassa Teiskossa.

Perunan nimi tulee Ruotsin päärynää tarkoittavasta sanasta päron. Nimen syntyyn lienee syyllinen Asikkalan kappalainen **Axel Laurell**, jolla oli perunamissio. Hän muun muassa kirjoitti kuninkaan käskystä 1773 kirjan *Lyhykäinen kirjoitus Potatesten eli Maa-Päronain viljelemisestä, säilyttämisestä ja hyödytyksestä Huoneen hallituxessa*.

Laurellin valistustyöstä huolimatta perunan viljely yleistyi meillä hitaasti. Maapäärynöitä vierastettiin, eikä niitä pidetty kaskinauriin veroisina. Kestikin yli sata vuotta ennen kuin perunasta tuli arkiruokaa.

Kun peruna sitten sai jalansijan, siitä alkoi meilläkin kehittyä nopeasti paikallisia lajikkeita, joita viljeltiin vain vaikkapa yhdessä pitäjässä, kylässä tai talossa.



■ Punertavakuoristen manteliperunoiden kantaemot tuotiin Suomeen Amerikasta 1800-luvun puolivälissä.

Maatiaislajikkeet ovat aikojen kuluessa sopeutuneet paikallisiin oloihin, muun muassa ilmastoon ja maaperään. Maatiaisissa on arvokkaita geenejä — ne saattavat olla esimerkiksi vastustuskykyisiä vakaville taudeille ja loisille.

Perunan ja muiden viljelykasvien perimän säilyttäminen monimuotoisena on tärkeää. Jos viljelykasvien geeniperimä kapeenee, kuten on jo tapahtunut, saattavat seuraukset olla vakavia. Jos pellossa kasvaa vain yhtä lajiketta, voi pienen pieni virus tai sieni-itiö tuhota sadon kokonaan.

Viljelykasvien monimuotoisuuden säilyttämiseen herättiin 1960-luvulla ja geenivaroja ryhdyttiin tallentamaan geenipankkeihin. Geenipankki muodostuu isoista kansainvälisistä tutkimuslaitoksista sekä kansallisista ja alueellisista geenipankeista. Suomi kuuluu Skoonessa toimivaan Pohjoismaiseen geenipankkiin.

Suomalaisia perunalajikkeita on geenipankissa puolensataa.

Lajikkeita pidetään hengissä monin ta-

voin, esimerkiksi säilömällä siemenet nestetyypen sekä viljelemällä lajiketta aika ajoin. Geenipankeissakin kasvin monimuotoisuus vähenee, kun näytteestä vain osa lisätään viljelemällä. Parempi ratkaisu olisi viljellä lajikkeita tavalliseen tapaan niiden syntysijoilla.

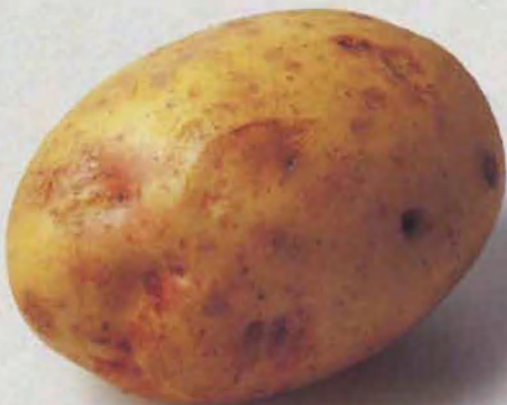
Kansainvälisen biodiversiteettisopimuksen mukaan lajit ja niiden geenit ovat sen valtion



■ Mustaa perunaa on viljelty vanhastaan muun muassa Kainuun vaaramailla.

omaisuutta, jonka luontoon ne kuuluvat, ja geenivarojen hyödyntämisestä on maksettava korvaus niiden omistajalle.

Geenitekniikan kehittyminen on johtanut siihen, että hyvistä geeneistä on kova kysyntä, niistä on tullut kauppatavaraa. Yritykset pyrkivät myös patentoimaan geenejä siinä toivossa, että niillä jonakin päivänä on suuri taloudellinen merkitys. ■



■ Punasilmäinen King Edward VII -lajike tuotiin Suomeen Englannista 1902 ja sai kansan suussa lempinimen politiikkaperuna.

Lähteet:

Anne Paalo: *Peruna, Rakenusalan Kustantajat RAK 2000.*
Arne Rousi: *Auringonkukasta viiniköynnökseen, WSOY 1997.*