

ja separaattorin alkuaikoina joukon halventavia nimityksiä: *huitu, joppi, kurnaali, kurri, sinukka, sintu*.

4. JUUSTO

Juoksutinjuustot ovat perinnäisiä maitotalousjalosteita vain Länsi-Suomessa. Lehmänmaidosta valmistetut juustot ovat säilyttäneet pysyvän asemansa, mutta vuohenjuusto on käynyt satakuntalaiseksi harvinaisuudeksi. Kun Kustaa Vaasan ajan latokartanoissa 1500-luvulla harrastetun lampaanjalostuksen lieveilmiönä tehtiin myös lampaanjuustoja, ehkäpä näin oli laita Suomessakin. Lappalaisten ruokatalouteen ovat kuuluneet myös poronmaidosta tehdyt juustot.

Varsinais-Suomessa, Ahvenanmaalla, Ala-Satakunnassa, Hämeessä ja Uudellamaalla juustot olivat yleensä tuoreina syötäviä *kehäjuustoja*. Tulen hohteessa kypsennetyn *leipäjuuston* alue laajenee Etelä-Pohjanmaalta Pohjois-Satakuntaan, Keski-Pohjanmaalle, Tornionjokilaaksoon, Kainuuseen ja Lapin rajoille, poronjuustona Lapin perukoille asti. Todettakoon kuitenkin, että vielä v. 1816 pyöreä leipäjuusto oli tuntematon tai ainakin harvinainen Kainuun seuduilla Sotkamossa, Kuhmoniemiellä ja Paltamossa.

Juuston valmistus alkoi siten, että lämmitettiin padassa tuoretta maitoa, jota yhteen juustoon tarvittiin keskimäärin 8—10 litraa. Juoksuuttimena käytettiin puhdistettuna, suolalla täytettynä ja kuivattuna säilytettyä juottovasikan *mako*a, jota sellaisenaan liotettiin juustopadassa. Keskipohjalaisen tavan mukaan puhallettiin puhdistettu ja suolavedessä liotettu mako täyteen ilmaa, jolloin se kuivui nopeasti ja homehtumatta. Käyttöä varten se liotettiin suolavedellä ja täytettiin maidolla. Eteläisillä juustoalueilla suosittua sianmahaa liotettiin kaljassa tai vähäsuolaisessa vedessä, josta saatiin juoksuuttimeksi kelpavaa makolientä (Grotenfelt 1916). Alkukantaisempi tapa oli leikata mahasta kappale kattilaan. Luonnonjuoksuuttimet alkoivat menettää merkitystään siitä lähtien, kun tanskalainen apteekkari Chr. Hansen keksi synteettisvalmisteisen juoksuuttimen v. 1873 (Ränk 1966).

Pataa hämmennettiin kauhalla tai hierimellä, ja lypsylämpöiseksi kuumentunut maito alkoi vähitellen juoksettua, kaseiini erkautua herasta. Padan pohjalle kertynyt aines kokoiltiin käsin puristeltuina möykkyinä *kehään*, pienehköön nelikulmaiseen laatikkoon, missä raskaan painon alle joutuneesta juustomassasta hera nirui jokseenkin tarkkaan. Näin syntyi kehäjuusto.

Juustokehän pohjaan oli tavallisesti leikattu viivakoristeisia kuvioita, hannunvaakunoita, ristejä ja muita taikamerkkejä, jotka koholle jääneinä painanteina koristivat juuston pinnan. Esim. torikaupassa kuviot edustivat jonkinlaista tavaramerkkiä, etenkin jos niihin sisältyi talon puumerkki. — Ahvenanmaalaisen suorakaiteen muotoisen kehikon, jossa ei ollut pohjaa, täytyy edustaa iäkästä kehätyyppiä, mutta vanhimmat »kehät» olivat yksipuusia kaukaloita.

Puristettu juusto suolattiin ja pantiin orrelle, hyllylle tai erityiseen juustohäkkiin kuivumaan. Juustoja voitiin kuivatella myös ulkona



Mako.

Maitotalous ja maidon jalosteet

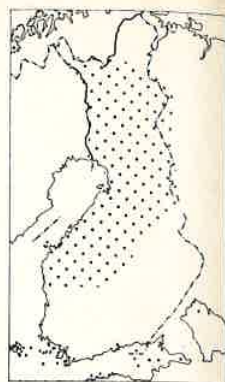
jonkin rakennuksen seinämälle asetetulla laudalla. Suolatut, hyvin kuivatut juustot säilyivät jyväläärissa kuukausimääriä. Kehäjuusto voitiin valmistaa myös piimäjuustona käyttämällä piimää juoksuttimena. Munajuustoa syntyi, kun piimäjuoksuun lisättiin munia. Juustomassa voitiin myös koota kankaaseen ja panna painon alle puserruksiin. Tämän pääpainollisesti eteläsuomalaisen munajuuston vastine on virolaisten ainoan talonpoikaisuuden laji *sõir* (*Latviassa siers*). Inkerinmaan ortodoksisten inkerikkojen *siiru* oli rakkasta, kananmunasta tai kermasta valmistettua pääsiäisherkkua (ven. *syr*).

Leipäjuuston teossa massa kokoiltiin ensin viilipunkkiin tai muuhun matalaan puuastiaan, siitä aines siirrettiin *juustolaudalle*, paineltiin siinä isohkon leivän muotoiseksi ja suolattiin maun mukaan. Juustolauta asetettiin vinoasennossa takkatulen loisteeseen. Lautaa tarpeen mukaan käännettäessä juusto kypsyy kummaltakin puolelta ruskean täplikköksi. Juustolauta oli koivua, mieluiten visakoivua, sillä havupuisesta juusto olisi saanut pihkanmaun. Tulen loisteesta kihosi pintaan tiivis, konservoinnin kannalta merkityksellinen rasvakerros, mikä tavallisessa leivinuunissa olisi jäänyt saavuttamatta. Sikäli kuin leipäjuustoja nykyisin valmistetaan, niitä voidaan onnistuneesti kypsentää sähkölieden uunin ritilällä (*Jalasjärvi*).

Leipäjuusto on maistuvimmillaan heti paistamisen jälkeen. Tavallisesti se kuitenkin pantiin muutamaksi päivää päreorsille kuivumaan. Pitempään säilytettävät suolattiin runsaammin ja kuivatettiin kovemmiksi; pareittain orrelle ripustettuina ne säilyivät »miten kauan hyvänsä».

Kolmattasataa vuotta sitten painetussa kotiseutukuvauksessa kiitellään eritoten muutamien Pohjanmaan pitäjiä (Kalajoen, Lohtajan, Kälviän, Kokkolan, Kruunupyyn, Pietarsaaren) juustoja näiden seutujen hyvien karjanlaitumien vuoksi muita niin paljon paremmiksi, että muka vain Ahvenanmaan ja Smoolannin juustot saattoivat olla niiden veroisia (Kalm—Calamnius 1753). Ensimmäiset tiedot suomalaisista juustoista palautuvat 1500-luvulle, maksoivathan Varsinais-Suomen ja Uudenmaan talonpojat papinverojaan juustokymmenyksillä, ja kuiva juusto oli tähän aikaan arvostettua vientitavaraa. Olaus Magnus kiitteli varsinkin suomalaisen vuohenjuuston hyvää makua, joka oli saatu aikaan suomyrtilin savulla.

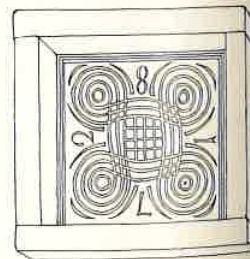
Mutta talonpoikaisuuden lähtökohta on todistettavasti jo parin vuosituhannen takaisessa ajassa. Itse *juusto*-sana (vir. *juust*) on nimittäin muinaisgermaaninen laina, joka nykyruotsissa on saanut asun *ost*. Kun saksalaiset omaksuivat tälle maitojalosteelle latinalaisperäisen nimityksen *Käse* (lat. *caseus*), kysymyksessä oli kenties uusi, primitiivistä keittojuustoa kehittyneempi kiinteä juusto. Rinnattainen nimenmuutos oli tapahtunut jo aikaisemmin vanhalla kulttuuripohjalla: — Pajukori, jossa kreikkalainen vuoristopaimen puristi juustoistaan heran, oli nimeltään *formos*, rahvaanlatinassa *forma*, *formaticum*. Korista itse juustoa merkitsemään siirtyneenä sana ilmaantui pohjoisitalian murteisiin muodossa *formag*. Nykyranskan juuston nimitys *fromage* on samaa lähtöä. — Juuston kiinteää muotoa tähdentää lounaissuomalainenkin juuston nimi *kehä-* eli *vormujuusto*.



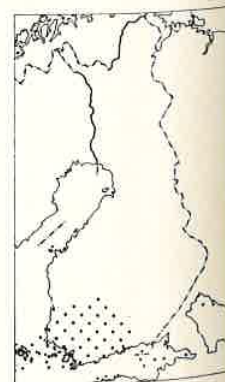
Leipäjuusto



Telineeseen asennettu pyöritettävä juustolauta, jossa juusto tulen hohteessa kypsennetään.



Juustokehä.



Kehäjuusto



Juustujuoksute panna haaleaan maitoon ja juostunut juustomassa kerätään käsin. Kemijärven Tapiionniemi. Valok. Eino Nikkilä v. 1939.



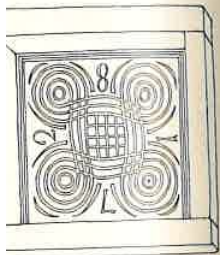
Juustomassa nostetaan viilipunkan päälle, jossa hera puserretaan pois. Kemijärven Tapiionniemi. Valok. Eino Nikkilä v. 1939.



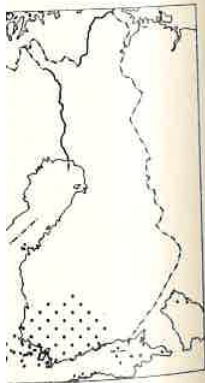
Juusto



teeseen asennettu pyö-
ävä juustolautta, jossa
o tulen hohteessa kyp-
etään.



juustokehä.



chäjuusto



Järvikankaan emäntä paistaa juustoa. Kuortane. Tyyni Vahter 1929.
Museovirasto.



Juustokuksute pannaan
haaleaan maitoon ja juok-
settunut juustomassa kerä-
tään käsin. Kemijärvi,
Tapionniemi. Valok. Eino
Nikkilä v. 1939.



Juustomassa nostetaan
viihipunkan päälle, jossa
hiera puserretaan pois. Ke-
mijärvi, Tapionniemi.
Valok. Eino Nikkilä v.
1939.

Nykyisellä juustoteollisuudellamme, jonka tuotteita tunnetaan 32 eri lajiketta, on ikää toistasataa vuotta. — Sippolan kartanon omistaja Alexander von Daehn, joka oli mieltynyt sveitsiläisiin juustoihin, perusti maatilalleen sveitsiläismallisen meijerin ja kutsui juustomestariksi sveitsiläisen Rudolph Klossnerin, joka aloitti Suomessa Emmental-juustojen valmistuksen. Ensimmäisen juustokattilansa mestari ripusti taivasalle petäjänoksaan v. 1856.

Euroopan huomattavin juustomaa on Ranska, missä valmistetaan nykyisin peräti 356 erilaista lajiketta (Plume 1970).