

muuttaneet veden makua, vaikka otettaisiinkin mahdollisimman puhdasta vettä esimerkiksi lähteestä. Viljan lannoitus- ja kasvinsuojeluaineet eivät voi olla vaikuttamatta maltaiden makuun. Kasvistokin on osin erilaista: esimerkiksi laajoja rypsi- tai rapsipeltoja ei keskiajalla ollut, ja hunaja oli usein sekakukka- tai kanervahunajaa.

## OLUT

Oluenpanosta on arkeologisia todisteita jo 5 000 vuoden takaa. Jotkut jopa väittävät, että oluen eikä leivän himo johti alkujaan siihen, että viljaa alettiin viljellä. Vanhin tunnettu olut enkiduz monen tuhannen vuoden takaa sisälsi rusinoita, hunajaa, ohraleipää ja vettä. Seoksen annettiin käydä, ja mäski suodatettiin pois maton läpi. Pohjolassa oluen valmistus alkoi jo 1300–500 eaa., ja Suomessa oluenpano alkoi vuosina 50–200 jaa.<sup>364</sup>

Olueksi kutsuttiin juomaa, joka valmistettiin maltaista ja maustettiin humalalla tai jollakin toisella makua antavalla kasvilla. Suomessa ruis oli ohraa vanhempi olutvilja.<sup>365</sup> Savossa ja Karjalassa ruismaltaista valmistettiin jauho- kaljaa ja leipäpaloista rapakaljaa eli taaria.

Vanha uskomus, että esi-isämme olisivat olleet jatkuvasti pienessä hiprakassa, on myytti: vain juhliin ja vieraita varten pantiin vahvoja juomia, kun taas arkena tarjottu, kotioloissa perheen kesken nautittu kalja oli huomattavasti miedompaa. Isäntäväki toki joi parempaa ja vahvempaa olutta kuin muu talonväki.

Kylminä talvipäivinä olutta saatettiin juoda lämmitettynä. Olutta voitiin sekoittaa myös viiniin, simaan tai marjamehuun. Tosin Aachenin kirkolliskokous kielsi vuonna 817 kirkonmiehiä nauttimasta oluen ja viinin sekoitusta, koska juoma oli niin maukasta, että sitä juotiin liikaa – jolloin velvollisuudet unohtuivat.<sup>366</sup> Ruotsalaisissa vanhoissa asiakirjoissa tällaista juomaa kutsuttiin *mummaksi*.

Olutta maustettiin Suomessa monilla eri kasveilla. Kuvassa on perinteisiä oluvalmistusaineita: ohraa, siankärsämöä ja puolukoita.

puuttui asiaan: kapakointi oli aiheuttanut rettelöintiä ja väkivaltaa ennen ja jälkeen jumalanpalveluksen ja jopa sen aikana. Kustaa Vaasa joutui oma-kohtaisesti havaitsemaan suomalaisten talonpoikien ylenmääräisen juopottelun ja ryhtyi poistamaan sitä kirjelmillään, joissa kiellettiin sakon uhalla liiallinen oluen kaupustelu.<sup>369</sup>

## OLUENPANO

OLUEN VALMISTUKSEN ALUKSI ohran- tai rukiinjyvät mallastettiin eli tehtiin maltaiksi. Ensin jyvät liotettiin vedessä, minkä jälkeen ne idätettiin puukuurnassa. Kun niissä näkyi pieni, vihreä idun alku, jyvään oli kehittynyt makeutta ja idut voitiin hieroa pois. Kylliksi itänyt vilja imellettiin eli hellytettiin saunassa, joka oli niin kuuma, ettei lattialle voinut astua. Jyvät laitettiin saunaan kasassa, ja välillä kasaa käytiin hajottamassa, välillä kasaamassa uudelleen. Imeltäminen kesti kaksi vuorokautta. Sen päätteeksi sauna täytettiin katajansavulla, joka antoi viljaan aromia. Näin jyvistä tuli maltaita. Jyvät voitiin mallastaa myös auringonvalossa, tai niitä voitiin paahtaa.<sup>370</sup>

Sitten valmiit imelät maltaat jauhettiin käsikivillä rouheeksi ja pantiin tiinuun. Päälle kaadettiin kuumaa vettä. Tämä seos, mäski, keitettiin upottamalla tiinuun kuumia kiviä: punaisiksi kuumennettuja kiviä pantiin tiinuun, ja niitä vaihdettiin uusiin kuumiin kiviin, kunnes mäski alkoi kiehua. Jos käytössä oli puutiinu, kiviä piti liikutella, jotta ne eivät polttaneet pohjaa. Keittämisen jälkeen keitoksen annettiin hautua hetken. Näin saatu uute, vierre, erotettiin mäskistä siivilöimällä se puiseen kiuluun. Kun vierre oli jäähtynyt kädenlämpöiseksi, siihen lisättiin suomyrttiä ja hiivaa, leipää tai vanhaa olutta. Keitos sai käydä kiulussa viikon, minkä jälkeen se suodatettiin olkien tai katajanhavujen läpi. Parhaimmillaan alkoholiprosentteja kertyi kahdeksan.<sup>371</sup>

Hiivan, leivän tai vanhan oluen sijaan käymisessä voitiin hyödyntää luonnon bakteereja. Tällöin maltaat ja vesi sekoitettiin ja seos lämmitettiin tynnyrissä kuumien kivien avulla samoin kuin edellä tai tynnyri asetettiin aurinkoiselle paikalle. Nesteeseen lisättiin tarvittavat mausteet. Sitten tynnyrin kansi jätettiin auki ja odoteltiin, että bakteerit ryhtyisivät töihin. Jos mausteena käytettiin hunajaa tai nesteenä mahlaa, keitos alkoi käydä hitaasti itsekseen. Tällä tavalla saatiin nykymakuun erikoinen, hieman hapen perusmaku, joka nykyisin

yleensä peitetään olueen lisätyn marjan tai hedelmän aromin alle. Tällä tavalla käytetään edelleen lambic-oluet, jotka ovat yleensä marja- tai hedelmäoluita.<sup>372</sup>

Oluen mukana suuhun tuli savusaunan maku ja tuoksu, ja kivillä lämmittäminen antoi olueen oman arominsa. Myös puiset valmistus-, säilytys- ja juoma-astiat, jotka desinfoitiin katajanoksilla tai nokkosilla, jättivät juomiin oman miellyttävän makunsa.

Oluen valmistus kehittyi edelleen keskiajalla, ja vanhan tavan rinnalle tai sitä korvaamaan tuli menetelmä, johon oluenpano nykyisinkin perustuu. Esimerkiksi Hämeen linnassa 1500-luvulla olutta valmistettiin hieman eri tavalla kuin ennen. Ensinnä ohranjyvistä imellettiin maltaita mallaspirtin lämmössä. Maltaidentekijät, jotka olivat yleensä naisia, laskivat säkeissä ja koreissa olevat ohranjyvät veteen likoamaan. Lionneet jyvät vietiin mallaspirttiin, jossa ne levitettiin lattialle itämään. Itäneet jyvät kuivattiin pirtin lavoilla lämmittämällä kiuasta.<sup>373</sup>

Juomanpanijat olivat puolestaan yleensä miehiä. He laittoivat maltaat aluksi kattilaan: Hämeen linnassa oli käytössä 1,5 ja 2,5 tynnyriä vetäviä kuparikattiloita. Sitten he kastoivat maltaat mäskiksi lisäämällä maltaiden sekaan hiljalleen kuumaa vettä. Kun mäski oli sakean vellin paksuista, sitä alettiin keittää joko padassa tulella tai kuumien kivien avulla.<sup>374</sup>

Sitten keitetty mäski levitettiin kuurnan päälle asetetuille oljille. Kun mäskiä valettiin kuumalla vedellä, kuurna suodattui olkien läpi vierrettä. Vierteeseen lisättiin humalat ja hiiva. Hiiva oli pintahiivaa, jota oli tapana säilyttää humaliin kerättyinä ja kuivattuna. Mausteena voitiin käyttää myös suopursua ja katajaa. Oluen annettiin käydä käymisastiassa muutamia päiviä oluttyypin mukaan. Suurin käymisastia Hämeen linnan panimotuvassa oli 18 tynnyriä vetävä puinen sammio. Pintakuohun laskettua olut siirrettiin ilmatiiviisiin tynnyreihin loppukäymistä varten. Tynnyrin täyttöaukko suljettiin, ja loppukäyminen alkoi. Halutun vahvuuden mukaan juoma oli valmista nautittavaksi 2–6 kuukauden kuluttua. Parhaita säilytysastioita olivat tammitynnyrit, joita varten ostettiin lautoja aina Tanskasta saakka.<sup>375</sup> Olutta pantiin käymään linnassa noin 30 tynnyriä viikossa, muttei 120–130 tynnyrinkään viikkovauhti ollut harvinainen.