



Vierrettä valutetaan kuurnasta astiaan. Mäsäki jää kuurna. Karvia. Eino Nikkiliä 1930. MV.

## Juomat

ja Ruotsiin, sittemmin

ssa länsi- ja itäsuoma-  
t toistaan (SKK karitta  
tot voidaan jakaa kah-  
mäjuustoihin ja juoksu-  
ihin. Ensiksi mainittuja  
Länsi- ja Keski-Uudel-  
eessä ja Satakunnassa.  
i mumia, syntyi muna-  
oli valmistettu kehässä,  
a.

i alue käsitti Ahvenan-  
omen, Satakunnan ja  
i eteläosissa juoksutin-  
a, mutta Pohjanmaalla  
istoa juustolaudalla tu-  
illa. Leipäjuustoa säily-  
ä, jossa siitä tuli kuivaa  
hjanmaalla ja Pohjois-  
ssa valmistettiin juhan-  
stoa, oikeastaan juusto-  
säilyttää. Sitä syötiin lu-  
a. Juustonvalmistukses-  
tiin maitoon sekoitettu-  
on. Vuohenjuustoa on  
ettu Varsinais-Suomessa  
massa.<sup>21</sup> Sekin oli juok-  
joka kuivattiin ja suo-

oli kansanomai-  
isiosissa; idässä tunnet-  
sta valmistettu ns. uuni-  
hka. Nimitys *juusto* kuu-  
ioihin (vrt. ruots. *ost*) ja  
i piimäjuustokulttuuria

imurron jälkeen vanhat  
menettivät kaupallisen  
suomalainen juustokult-  
läisin esikuvium 1850-lu-  
kartanomeijereihin kut-  
i juustomestareiden väli-

Ainoa luonnon tarjoama juoma veden lisäksi  
oli yleensä koivunmahla, jota juoksutettiin  
kevällä ja juotiin sellaisenaan. Vaahteran-  
mahlaa käytettiin harvoim, sillä vaahteraa  
kasvoi vain maan eteläosissa. Koi-  
vumahlaa annettiin Pohjois-Savossa ja -Kar-  
jalassa lehmillekin. Lounais-Suomessa siitä  
taas on valmistettu jauhojen tai maltaiden  
avulla eräänlaista mahlakajjaa, joka maini-  
taan jo 1600-luvun lähteissä.<sup>23</sup> Myös kata-  
janmarjoista valmistettiin eri puolilla kajjaa,  
johon kuitenkin vain Lounais-Suomessa li-  
sättiin maltaita ja hiivaa.

Oluen ja kajjaan liittyvän perinteen ja  
tekniikan osalta maa jakaantuu kahteen  
osaan (SKK kartta 56). Vanhin perinne on  
säilynyt Savossa ja Karjalassa, missä kajjaa,  
*taaria* tai *voassaa* (vrt. ven. *kvass*) valmistettiin  
ruisjauhoista lisäämällä vain hiukan maltai-  
ta. Niistä sekoitettiin puuromainen seos tai  
paistettiin uunissa kakkuja kuten Pohjois-  
Karjalassa ja Laatokan Karjalassa. Kuuman  
veden ja käyttöaineksi lisätyn hapanjuuren  
avulla valmistettiin juomaa, joka setsoi avoi-  
nessa puutynnyrissä ja valmistui 1–2 päi-  
vässä. Tällainen jauhokajja ei ollut kirkasta,  
se säilyi huonosti eikä sitä voinut kuljettaa-  
kaan. Se edustaa vanhaa, todennäköisesti  
eshistoriallista traditiota, joka lienee yhtä  
vanha kuin rukiin- ja ohranviljelykin.

Länsi-Suomessa (Kotkan—Oulun linjan  
länsipuolella) kansanomaiseen oluenvalmis-  
tukseen vaikutti jo aikaisin skandinaavinen  
perinne ja sittemmin saksalainen oluenpano-  
tekniikka, joka välittyi keskiaikaisten kau-  
punkien kautta. Käytettiin ohramaltaita ja/  
tai ruismaltaita, joista kuuman veden avulla  
valmistettiin *mäsäki*. Maan lounaisosissa mäs-  
kiä voitiin lämmittää kuumilla kivillä, mutta  
myöhemmin se yleensä keitettiin. Mäsäki kaa-  
dettiin valumaan puunkaukaloon, *kuurna*

tai *kynään*. Kirkas *vierre* otettiin talteen ja sii-  
hen sekoitettiin humalavettä, jonka jälkeen  
se pantiin käymään oluthiivan (*keritys*) avul-  
la. Noin vuorokauden kuluttua olut lasket-  
tiin tynnyreihin, joissa käyminen jatkui vielä  
jonkin aikaa.

Vanhempi perinnekerrostuma heijastuu  
germaanista lainasanoista, kuten *mallas*  
(vrt. *malt*), *vierre* (vrt. *vört*), *rapa* (vrt. *drav*),  
ja nuorempi keskiaikaisista ruotsalaisista lai-  
noista, kuten *prykkätä* (ruots. *brygga*), *mäsäki*  
(ruots. *mäsk*), *keritys* (ruots. *gjära*) ja *sahki*  
(ruots. *sajt*). Olut-sanaa on pidetty joko ger-  
maanisena (ruots. *öl*, engl. *ale*) tai balttilaise-

na lainana (vrt. liettuan *alus*). Humalaa on  
viljelty maassa ainakin 1300-luvulla, lähinnä  
lounaisosissa. 1500-luvulla Suomen humala-  
sato oli kaksi kertaa niin suuri kuin Ruotsin,  
minne suomalaista humalaa vietiinkin. Suo-  
pursun ja -myrön käytöstä humalan sijasta  
tai ennen sen tunnetuksi tulemistä on vain  
joitakin epäselviä tietoja.

Oluen teollisen valmistuksen aloitti Hel-  
singissä N. Sinebrychoff 1819, mutta sen lä-  
pimurto tapahtui 1850-luvulla uusien baijeri-  
laisten panimomenetelmien tultua käyttöön.  
Oluen eli sahdin valmistus kotiloissa on  
1970-luvulla rajoittunut lähinnä Etelä-Hä-