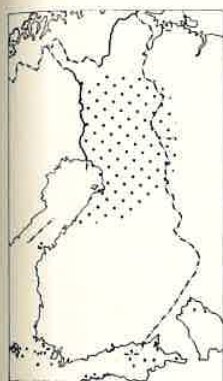




piimä



t piimä



Makea juusto

ruokalajina vanha. Se hapatetaan pohjapiimän (viilinsiemenen) avulla matalassa *kehlossa* eli *punkissa* (ruots. *bunke*), Varsinais-Suomessa ja Uudellamaalla vanhempaan aikaan korkeahkossa puupytyssä. Ruokalaji lienee alkuaan karjamajatalouden tuote, joten sen leviämisseunta oli Skandinaviassa pohjoisesta etelään, sosiaalisessa tasossa varakkaamman kansanosan piireistä alempiin yhteiskuntakerroksiin. Nykyisin viili on rasiaan pakattu suurmeijerin valmiste.

Yleinen tapa käyttää lehmänantia säästeliäästi oli hoitaa suurta piimäsaavia, jonka paikka oli maitokamarissa tai muussa viileässä ja pimeässä huoneessa. Saavin sisällöstä pidettiin huoli lisäämällä siihen kulutusta vastaavasti uutta maitoa tai kirnupiimää, liika happamuus taas estettiin raikkaalla kaivovedellä. Pöytäjuoman jatkuvuuden ylläpitäjänä piimäsaavi oli talvisin monen talon ainoa »lypsylehmä». Kylmällä vedellä ohennetusta piimästä tuli esim. heinäniitylle mukaan otettavaa virkistävää janonsammutinta.

Pohjois-Suomessa oli entisaikaan tapana kuljettaa täysinäinen piimäleili tiettomien taipaleiden takana sijaitsevalle etäniitylle jo talvisaikaan ja upottaa se siellä suohon tai lähteeseen. Kun piimään oli sekoitettu vähän viinaa, piimä säilyi heinäkorjuuseen asti maukkaana (Grotenfelt 1916).

Keski-Pohjanmaan Kalajokilaaksosta etelään ja pohjoisen suunnalla Tornionjokilaaksoon asti keitettiin täysmaidosta työjuhlien päättäjäisherkuksi ja muihinkin juhlatilaisuuksiin *makeajuustoa*, jota keskikesän pääjuhlaaksi tehtynä nimitettiin myös juhannusjuustoksi. »Makeajuusto» on käännös ruotsista (*sötost*), kansanetymologisesti sitä nimitettiin pohjalaismurteissa myös *syötinjuustoksi*. Keiton valmistaminen hiljaisella tulella kesti kuudesta kahdeksaan tuntiin. Maitoa lisättiin haihtumisen mukaan, ja punertava makea juustoaaines kertyi padan pohjalle: Sitä varten tarvittiin runsaasti maitoa ja paljon aikaa, jotka perusedellytykset täytyivät Keski-Pohjanmaan luonnonniittyjen karjamaja-alueilla (Vilkuna 1938 b).

Makeajuustoa vastaava ruokalaji — eri variantit huomioon otettuina — tunnetaan Skoonea lukuun ottamatta kaikkialla Ruotsissa. Sen omin tyysija on kuitenkin Ylä-Ruotsin, mutta eritoten Norjan karjamaja-alueilla, joten keskipohjalainen makeajuusto liittyy sekä laatunsa että taustansa puolesta luontevasti näihin yhteyksiin (Ränk 1966).

Juustokeittoa on tavallaan savolaisten *höllötys*, jota saatiin lisäämällä lämmitettyyn maitoon piimäkokkareita. Itäsuomalainen makeajuusto valmistettiin siten, että keitettiin vastalypettyä maitoa niin pitkään, että vesi alkoi haihtua, minkä perästä siihen lisättiin munaa ja mausteeksi sokeria.

### 3. VOI

Vanha suomen sana *voi* tarkoitti alkuaan mm. keiton päältä lyhytvartisella lusikalla kuorittua kalanrasvaa. Sanan merkitys nykyiseen saattoi tietenkin muuttua vasta karjatalouden kehittymisen muassa.

Alkukantainen voinalmistustapa oli vätkata hapanta maitoa hierimellä, vispilällä tai lusikalla, astiana tavallisesti tuohirove tai saviruukku. Menetelmä oli muinaisaikaisen kielenkäytön mukaisesti *pettämistä* eli *pyöhtämistä*. Vienan Karjalassa Uhtualla vispain oli nimeltään *pyöhin*. Po. primitiivinen tapa säilyi relikti-ilmiönä Kaakkois-Suomen itäisimmissä pitäjissä aina tämän vuosisadan alkukymmenille, niin ikään rajantakaisessa Venäjän Karjalassa ja Inkerissä. Toinen vanha, joskin edellistä harvinaisempi tapa oli kirnuta voita tuohisessa umpiastiassa sitä käsissä huljuttelemalla. Näin tiedetään menetellyn ainakin Vermlannin suomalaismetsissä.

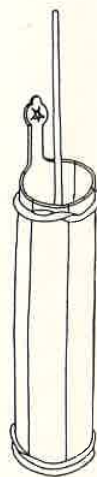
Tavallisen *kirnun*, kapean ja korkean puuastian nimitys palautuu keskialasaksaan (*kirne, kerne*), mistä päätellen myös itse tekniikka on mannermaista alkuperää. Kalannin ja Lohjan kirkkojen kalkki-maalauksissa, joista edellinen on vuodelta 1470 ja jälkimmäinen valmistui viimeistään 1500-luvun toisella vuosikymmenellä, on kuvattuna kirnuava emäntä, vieressään myyttinen varallisuudenkartuttaja *para*. Mainitut kuvatkin osoittavat, että kirnu oli käytössä jo keskiajalla. Eri puolilla maata oli viime vuosisadan jälkipuoliskolta lähtien erilaisia puusta tehtyjä kampikirnuja, joiden käyttö jäi mainoksellisista yrityksistä huolimatta suurtalouksissa harjoitetuksi kokeiluksi.

Ylös alas liikuteltava kirnun *mäntä* on toiselta nimeltään *kolkku*. Varren alapäässä on reiäkäs levy, joka mäntää rytmikkäästi liikuteltaessa panee kerman velloutumaan. Kirnussa saattaa olla kansi, jossa on männän vartta varten reikä.

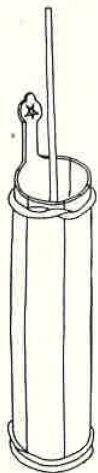
Eräässä Suomen Talousseuralle v. 1801 annetussa matkakertomuksessa kuvaillaan Halikon maitotaloutta: Asuintuvassa oli suuri puuastia, jota nimitettiin keruusaaviksi. Noin viikon ajan siihen kaadettiin maito kunkin lypsykerran jälkeen, kunnes korvo tuli täyteen. Maito sai olla siinä jonkin aikaa rauhassa, kunnes se oli hyvin hapantunut, minkä jälkeen se kirnuttiin. Kertoja ilmoittaa näin menetellyn myös Uskelassa, Perniössä, Kiikalassa ja Kiskossa, siis vanhan maatalousalueemme keskeisillä sijoilla (Grotenfelt 1916). Kuvaus saattaisi olla peräisin keskiajalta.

Kirnuamista varten tapahtuva kerman erottelu tapahtui siten, että matalissa kehloissa tai ruukuissa hapatetun maidon päältä kuorittiin kerma eli *taale* puulusikalla ja koottiin *päällispyttyyn*, *kirnupytyyn* eli *holkkiin*. Ennen kirnuamista voitiin lämmikkeeksi lisätä haaleaa vettä. Voikokkareet siirrettiin kiuluun, jossa niitä pestiin kolmeenkin kertaan, niin että kirnupiimä erottui, minkä perästä voi jo voitiinkin suolata. Esimerkki on Etelä-Pohjanmaan järvialueelta Soinista (Kui-vinen 1948). — Itä-Suomessa vallitsi slaavilaisperäinen tapa erottaa kerma maidosta lämmittämällä sitä uunissa.

Puolivalmisteinen voi oli runsaasti kirnumaitoa sisältävää pehmeätä massaa, joka Itä- ja Pohjois-Suomessa tunnettiin sunnuntaiherkuksi valmistettuna *roppavoina*; se ei olisi paria kolmea päivää pitempää säilytystä kestänytkään. Erikseen kirnuttiin roppavoita happamasta, kannellisessa astiassa lämmitetystä kermasta. Karjalaiset valmistivat kuumasta uunipiimästä eli jamakasta *kokkovoita* sekoittamalla siihen voita tai pelkästään suolaa mausteeksi.



Kirnu.



III.



Ukko voikaupalla Raahen torin laidassa. — Samuli Paulaharju 1923. Museovirasto.

Tavallinen kansanomainen voi oli entisaikaan niin suolaista, että esim. 1700-luvulla julkaistujen talouskirjojen mukaan siihen oli pantava kaksi kertaa enemmän suolaa kuin nykyiseen voihin (Ramsay 1924). Yhtenä syynä menettelyyn oli voin käyttö. Suolaisella voilla maustettiin keitot, leivonnaiset, sitä pantiin puuronsilmäksi jne. Voin siveleminen leivälle ei ole tapana vanha, ja sopimatonta oli ainakin syödä samanaikaisesti lihaa ja voita.



### *Maitotalous ja maidon jalosteet*

Maitotaloudessa käytettyjen puu- ja tuohiastioiden sekä harvojen työkalujen puhtaudesta oli pakko pitää huolta sellaisenkin emännän, joka muuten ei isommin välittänyt siisteydestä.

Kuuraamiseen käytettiin hiekkaa ja tuohista *hosiainta*. Korkea kirnu haudutettiin upottamalla siihen kaadettuun veteen kuumia kiviä. Piimäleili pestiin huljuttamalla siinä vettä ja pieniä kiviä, jotka toistuvaa tarvetta varten säilytettiin tuohiropessa. Kaikki astiat kuivatettiin ulkosalla tuulella ja auringonpaisteessa.

Pohjois-Savon ja Pohjois-Karjalan karjataloutta alkoi 1700-luvun lopulta lähtien merkittävästi kohentaa Pietariin suuntautunut voikauppa, joka oli jonkinlaista virallisen valvonnan ulkopuolella tapahtunutta rajakauppaa. Pohjoisesta Pielistä pitkin tuotu voi kuljetettiin Puhoksen kannaksen kautta Pyhäjärvelle ja Uukuniemen Ännikänniemestä maanteitse Sortavalaan ja lotjilla Pietariin (Vilppula 1971). Rajan auettua suurkaupunki oli kylymätön voim kuluttaja, mutta merkittävämpi voikauppa alkoi vasta 1850-luvulta lähtien. Hankinta oli paljolti kaupunkien kauppiaiden maaseudulle lähettämien ostoasiamiesten varassa, jotka kokosivat voita suuriin tynnyreihinsä. Mikkelin ja Viipurin lääneistä kotoisin olleet itsenäiset yrittäjät ulottivat matkansa Päijänteen länsipuolelle asti ja veivät tavaransa Pietariin. Kun sitten 1880-luvulla ensimmäiset maakauppiat aloittivat toimintansa, he välittivät voita rannikkokaupunkeihin vanhoille kauppiaille.

Kotimaan kaupungeissa voim kysyntä lisääntyi sitä mukaa, kuin niiden asujaimet alkoivat luopua karjanpidosta. Viime vuosisadan lopulla hämäläiset möivät voitaan Tampereen torilla noin 1—1 1/2 kilon vetoisissa puupytyissä, kylmänä vuodenaikana samansuuruisina voipaperiin käärittyinä paloina (Kuusanmäki 1954). Vastaavanlainen vähittäiskauppias oli tuttu näky muidenkin kaupunkien toreilla.

Teollisen meijeriliikkeen juuret palautuvat 1850-luvulle. Uranuurtajiin kuuluu maanviljelysneuvos Gustaf Wasastjerna, joka perusti 1860-luvulla meijerin nykyisen Seinäjoen kaupungin alueella sijainneelle Östermyran tilalle. Varsinaisen meijeritoiminnan loi kuitenkin vasta keskipakovoimaan käyttöön perustuva separaattori, jolla rasva erotetaan maidon muista aineksista. Keksijän kunnian joutuivat jakamaan ruotsalainen Gustav de Laval ja tanskalainen Nielsen, joiden kumpaisenkin separaattori valmistui v. 1878. Etäisessä Kangasniemen pitäjässä oli v. 1893 vain kaksi separaattoria, mutta jo v. 1895 pitäjäläiset kävivät Mikkelin lehden palstoilla nurkkapatriotismille ominaista kiivasta väittelyä siitä, millä kulmakunnalla oli eniten näitä »meijereitä» (A. Manninen 1962). Eri asia on, että karjatalouden kehittyttyä ja varsinaisten meijereitten yleistyttyä kuorittun maidon käyttö lisääntyi terveyden kustannuksella liikaakin. Tilastojen mukaan esim. v. 1908 oli maalaisperheissä kulutetusta maidosta vain 10 % kokomaitoa, 30 % piimää ja 60 % kuorittua maitoa (Sundström 1908). Tilastovuosina 1951—55 kaikissa talouksissa kokomaidon osuus oli jo 80 %, kuorittun maidon määrä enää vain 20 % (Roine 1958). Kohonneen elintason myötä on uutuutena tullut kauppaan tölkeissä myytävä sekä vähärasvainen »kevytmaito» että kokonaan rasvaton maito. Viimeksi mainittu sai meijeritalouden



*Mako.*

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 lieveilmionä 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 juoksuuttimiksi 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.*