



Tunnelmapaloja maatiaisrukiin elonleikkuusta

TEKSTI JA KUVAT: MAARIT HEINONEN, Luonnonvarakeskus

VARSTAT kolisivat rytmikkäästi Tammelassa elokuun lopulla, kun joukko maaseudun perinnettöistä kiinnostuneita osallistui Aunus-maatiaisrukiin riihipuintiin Metsähallituksen Korteniemen perinnetilalla. Riihipuinnin yhteydessä keskusteltiin maatiaisrukiiden monimuotoisuudesta ja niiden merkityksestä suomalaisen rukiinviljelyn historiassa ja nykyisessä maatalouden monimuotoisuuden ylläpitämisessä.

Tapahtumassa oli mukana eurooppalainen Farmer's Pride -hanke, jossa edistetään maatiaiskasvien viljelyä, käyttöä ja saatavuutta Euroopassa, jotta viljelykasvien geneettinen monimuotoisuus säilyisi mahdollisimman laajana turvaamaan kestävä ruuantuotantoa. Riihipuinti oli jatkoa elokuun 2019 Hermanni-maatiaisrukiin elonleikkuutapahtumalle (Tunnelmapaloja maatiaisrukiin elonleikkuusta, Maatiainen 4/2019).

Korteniemen perinnetilalla on viljelty kahden vuosikymmenen ajan Aunukseksi nimettyä maatiaissyysruista. Vuonna 2019 Ruokavirasto myönsi

Metsähallitukselle oikeuden ja vastuun ylläpitää Aunus-ruista rekisteröitynä alkuperäiskasvilajikkeena. Se on kulkeutunut Suomeen Pohjois-Venäjältä Aunuksesta lapinjärveläisen sotilaan mukana 1940-luvulla. Korteniemessä eletään 1910-luvun tyyliin ja on tärkeää, että viljeltävät kasvit ovat tuolta aikakaudelta. Niitä myös viljellään aikakauden menetelmin. Aunus-ruis kylvetään käsin ja leikataan viikatteilla. Leikattu ruis sidotaan lyhteiksi ja kootaan kuhilaiksi ennen niiden siirtämistä riiheen puintia odottamaan.

Syyskuussa Aunus-ruis kylvettiin käsin peltoon. Metsähallitus järjestää jälleen ensi vuoden elokuussa rukiinleikkuun ja riihipuinnin Korteniemen perinnetilalla. Kannattaa ehdottomasti osallistua!

Lisätietoja:

• Korteniemen perinnetila: <https://www.luonnon.fi/korteniemi> • Farmers' pride -hanke: <http://www.farmerspride.eu/>



← Talkooruokaa ryhdyttiin valmistelemaan pari viikkoa ennen käymällä Korteniemen perinnetilan oppaan Outileena Uotilan (kuvassa edessä) kanssa Töllin Myllyssä Pusulassa jauhattamassa ruisjauhoja edellisvuosien Aunus-rukiin sadosta. Kari Lamminen (kuvassa takana) on eläkkeellä, mutta jatkaa toistaiseksi myllärinä vuonna 1922 perustetussa Töllin Myllyssä. Aunus-rukiin jyväsakit kuljetettiin sisälle myllyyn 1950- ja 1960-luvun vaihteessa rakennetulla kiskovaunulla. Jyvät jauhettiin kivimyllyllä, jossa on tummapintaiset kreikkalaisesta kiviaineksesta valetut jauhokivet.

→ Riihipuintia edeltävänä päivänä leivottiin myllytuoreista jauhoista reikäleipää 1910-luvun tapaan talven varalle ja talkooväelle. Hapanjuuri oli saanut hapattaa taikinaa vuorokauden ajan. Hapanjuurien erojen testaamiseksi leivoimme kolmella eri-ikäisellä hapanjuurella: noin 40-vuotias Liesjärveltä Iso-Herttuan matkailutilalta Liesjärveltä, yli satavuotias Kynnärän tilalta Tammelasta ja muutaman vuoden vanha juuri Sastamalasta. Aunus-ruisleivän lisäksi talkooväelle oli tarjolla Aunus-jauhoista veteen keitettyä ruispuuroa voisilmän kera ja mustikkakukkoa vaniljakastikkeella.



← Rukiinleikkuussa ruiskuhilaiksi kootut lyhteet oli ahdettu viikkoa aiemmin riihen parsille. Sisään lämpivää eli savupiiputonta riihtä oli lämmitetty etukäteen useampi päivä, jotta sinne tuodut lyhteet saatiin kuiviksi. Rukiinleikkuussa seipäälle nostetut irtoruokit siirrettiin riihipuintiin aattoiltana riihelle odottamaan vuoroaan riiheen.

→ Hämärässä riihessä lyhteet laske-
taan parsilta alas lattialle. Lyhteestä
otetaan tukeva ote kahdella kädellä ja
isketään tähkäpuolta viidesti seinään
ja kahdesti tyvipuolta. Parhaimmat
jyvät varisevat riihen lattialle. Seinään
isketyt lyhteet nostetaan riihen seinän
aukosta puintihuoneeseen eli luuvaan.



← Luuvassa lyhteiden siteet
aukaistaan, levitetään auki ja
ladotaan ohuina kerroksina kah-
dessa rivissä lattian keskiosaan
tähkäpäät osoittamaan keskelle.
Molemmiin puolin on kaksi ih-
mistä puimassa varstoilla. Nivel-
varstassa on suoran puuvarren
päässä puinen lyömäri, joka
on kiinnitetty nahkaremmillä
varteen. Kun vartta heilautetaan
tähkiä kohti, lyömäri iskeytyy
lattiaan ja irrottaa jyviä tähkistä.
Puinti on äänekkästä ja rytmikäs-
tä kolketta ja tuo hien pintaan.
Kun rivi on puitu, käännetään
lyhteet ja puidaan ne toiselta
puolelta. Välillä tarkistetaan,
onko jyvät irronneet tähkistä.

→ Puidut oljet siirretään luuvan
aukosta olkilatoon. Jyvät lakaistaan
luuvan ja riihen lattialta talteen ja
viedään puhdistettavaksi viskuriin.
Puurakenteisen viskurin sisäpuolella
on kammien puoleisessa päässä
puhaltaja ja toisessa päässä sihtejä.
Viskurin käyntiin veivaaminen käsin
pyörítettävällä kammella vaatii voi-
maa. Kun viskurin saa pölyttämään
akanoita, korrenpätkiä ja pölyä, kam-
mien pyörittäjää vaihdetaan lennosta,
ettei koneisto pysähdy. Puhdistetut
jyvät otetaan talteen, siemenvilja
ja ruuanlaittoon tarkoitetut jyvät
erikseen. Hiirten toppuuttelemiseksi
Korteniemessä jyvät säilytetään mai-
totongissa ulkorakennuksessa.

