

Tetriselän leivän tarina

Tärkeä leivän raaka-aine on ruis. Sitä viljeltiin ennen useissa taloissa. Muistoissani palaan ensin lapsuuskotiini.

Vuonna 1952 oli rukiinleikkuutalkoot. Se oli silloin sirppihommia. Lyhteiksi leikattiin, kuivattiin seipäillä. Ahosta varten nostettiin riihen orsille pystyyn kuivausta varten. Uunia lämmitettiin muutama kerta. Kuivuneet lyhteet ladottiin permannolle riviin, siteet puukolla poikki. Alkoi riusan heilutus jyvien irrottamiseksi. Oljet kerättiin isoihin kupoihin, sidottiin oljista punotulla siteellä. Ne olivat hyvää "postelin" eli patjapussin täytettä tai silppukoneella silputtuna hevosten apeainesta. Jyvät puhdistettiin vielä tuultokoneella.

Tetriselässäkin oli ruista viljelty jo paljon ennen minun tuloani. Riihtä ei enää ollut. Se oli palanut. Mieheni pitämästä päiväkirjasta selviää milloin ruis oli kylvetty ja kuka milloinkin kylvi. Kylvöaika oli yleensä elokuun puolivälin jälkeen. Rukiin niitto tapahtui viikatteella ja nostettiin hangolla seipäälle kuivumaan. Se oli raskasta työtä. Tekijöiltä piti löytyä ruista ranteestakin! Puimakoneella tapahtui puinti. Vuodesta 1979 lähtien leikkuupuimuri toi helpotuksen raskaaseen työhön.

Kuivaus hoitui 1970 rakennetussa omassa pienessä kuivaamossa. Saatiinpa vielä tutun riihessä puidun rukiin savuaromit mukaan sulkemalla uunin pelti kuivauksen loppuvaiheessa, vaikka oli vielä hiukan palamista uunissa.

Myllymatka suuntaansa oli noin 30 kilometrin päässä oleva Luhtapohjan mylly. Päiväkirjan merkinnöistä löytyi tieto milloin oli mies käynyt tai poika, joskus minäkin. Nämä matkat loppuivat kun mylly paloi. Ruismaakin sai antaa tilaa marjapensaille. Nykyisin riihiruisjauhot löytyvät leipomiseen kaupan hyllyltä. Niiltä hyllyiltä löytyy paljon valmiita leipätuotteita moneen makuun. Vaihtelun vuoksi tulee niitäkin käytettyä, silti 100-prosenttinen hiivaton omaleipomani ruisleipä on vielä kuulunut jokaiseen päivään.

Palataanpa siihen leivänjuureen. Se on vakio, muuttumaton, on toiminut vuosikymmeniä, jopa satakin vuotta. Edesmennyt anoppini Eeva Kaltiainen oli leiponut Tetriselässä jo silloin olleella juurella vuodesta 1932 lähtien. Yhteisiä vuosia meille saman katon alla kertyi melkein 40 vuotta. Siinä oppia kertyi näkemällä ja tekemällä. Epäonnistumisetkin kuuluivat asiaan. Saattoi tulla kohokuorta tai liian tummaa. Rukiin kasvuolosuhteetkin vaikuttivat leivän laatuun.

Vein kerran taikinajuurta erälle emännälle. Hän oli pakastanut oman taikinanjuurensa ja valitteli, ettei saa leipään sitä tuttua makua. Kehotin, että kokeile: tätä juurta en ole koskaan pakastanut. Jo oli löytynyt oikea maku!

Minä säilytän juuren ilmatiiviiksi puristamassani muovipussissa taikinassa (= taikinapytty) ja kellarissa. Edellisenä päivänä otan huoneenlämpöön, jauhot samaten. Nykyinenkin taikina, jonka sain uutena lapsuuskodistani, on palvellut 50 vuotta. Edellinen taikina palveli vielä tulipalossa kotinsa menettäneiden naapureiden taloudessa vielä 20 vuotta. Entinen leipälapio ja hierin ovat nekin tallella aitan vintillä. 70-luvulla mieheni teki leipälapion, se on käytössä, samoin lahjaksi saamani valettu hiilikoukku, vuosiluku siinä 1977. Uuden hierimen taikinaan tein itse, päivämäärä varressa on 25.11. 2002.

Uunin arina puhdistettiin ennen tuhkista männyn oksista tehdyllä uunihavulla. Uuniharjoja saa nykyisin kaupoista ja markkinoilta.

Leivänjuuren laitto tapahtuu iltasilla . Sopiva määrä jauhoja sekoitetaan haaleaan veteen vellimäiseksi seokseksi. Ainemääriä ei ole koskaan mitattu. On näppituntuma, se riittää. Aamusilla suola kuplivaan juureen ja käsin alustus niin, että saadaan sitko esiin, taikina kädestä irtoavaksi. Taikina jää kohoamaan ja laitetaan uunin lämpiämään. Noin 1½ -2 tunnin kuluttua vedän hiilet pois ja harjaan arinan puhtaaksi, pelti kiinni ja lämpö tasaantumaan.

Kohonneen taikinan leivon leiviksi pöydälle. Liikkuneet (kohonneet) leivät noin tunniksi uuniin. Kypsat leivät peittelen liinojen alle hautumaan.

Se on siinä: jokapäiväinen leipämme, jota rukouksessakin anomme. Tekee mieli leikata kantapala, sivellä voita päälle ja nauttia aistit avoimina niin tuoksusta kuin maustakin, todeta samalla onko paistos onnistunut. Saattaapa taloon poikkeava tuttu lähteä lämmin leipä kainalossaan.

Moni nuorempi haluaa opetella ruisleivän teon. Viimeksi veljenpoika kyseli, että vieläkö leipää paistan, halusi tulla oppiin. Saa nähdä milloin ehtii.

Rukiin viljelykin on elpynyt Ilomantsissa. On hyvä, että on ahkeria yrittäjiä silläkin alalla. Mikä sen ihanampaa kuin nähdä laihoa lainehtimassa Ilomantsin pelloilla. Toivotaan perinteen jatkuvuutta.

Valma Kaltiainen