

Suomalainen leipäkulttuuri ja alueelliset erot

Suomessa on hyvin runsas tarjonta erilaisia leipiä, ja leivän kulutustottumuksissa alueelliset erot ovat säilyneet. Maakuntien perinneleivät eroavat varsin paljon toisistaan. Länsi-Suomessa leivotaan makeaa leipää ja limppua, Hämeessä hiivaleipätyyppistä ohrarievää, Savossa ja Karjalassa kalakukkoa ja monia erilaisia piirakoita, kun taas Lapissa suositaan kohottamattomia ohra-rieskoja.

Esihistoriallisella ajalla Suomeen muodostui kaksi kiinteän asutuksen keskusta: toinen itään Laatokan Karjalaan ja toinen länteen Turun seudulle. Jo silloin viljeltiin nykyään kotimaisiksi viljoiksi kutsuttuja lajikkeita: ohraa, kauraa, vehnää ja ruista.

Itä-Suomi

Näiden kahden alueen leivontaerot perustuivat uunityyppien erilaisuuteen. Idässä rakennettiin slaavien tyyliin asumuksia lämmittävä uuni, jota käytettiin myös ruoan valmistukseen. Uuni lämmitettiin usein, joten leipominen oli monipuolista ja tuotteet nautittiin tuoreina. Pehmeät leivät, monet erilaiset piirakat ja kukot ovat olleet (ja ovat edelleen) itäisen Suomen tunnusomaisia leipomuksia.

Kukkojen ja piiraiden muodot ja täytteet vaihtelivat tilanteiden mukaan. Kukot saattoivat olla avonaisia tai umpinaisia, ja ne täytettiin eri viljalajeilla, kasviksilla, maitotuotteilla, lihalla tai kalalla. Valmistustapoja olivat rasvassa keittäminen tai uunissa paistaminen.



Kuva: Leipätiedotus ry

Kuva 1 Suomalaisia leipiä.



”
Mistä tämä
kaikki
erilaisuus
juontuu?
”



Kuva: Shutterstock

Kuva 2 Perinteinen savolainen kalakukko.

Karjalanpiirakoiden suosio levisi koko Suomeen toisen maailmansodan jälkeen, ja nyt niitä nautitaan koko maassa. Perinteisesti piirakankuoret kaulittiin sitä ohuemmiksi mitä idemmäksi mentiin.

Varsinkin Karjalan alueella leivottiin lisäksi kaurakakkoa ja tattarileipää. Tattarileivän leipominen kuohkeaksi ja hyvänmakuiseksi oli silloinkin hyvin vaikeaa, ja pitoihin valmistauduttiinkin kutsumalla paikalle hyväksi tunnettu, taitava leipoja.

Länsi-Suomi

Länsi-Suomessa rakennettiin ulkouuneja ja siksi siellä leivottiin harvemmin. Keväisin ja syksyisin järjestettiin suurleipomiset, jotka kestivät parikin viikkoa kerrallaan. Leivät kuivattiin niiden säilyvyyden vuoksi joko leipävartaissa tai leipähäkeissä.

Keskiajalla Länsi-Suomessa opittiin valmistamaan leipää imellyttämällä ja hapattamalla ruisjauhoista ja maltaista. Näin aikaansaatu leipä oli hyvin säilyvää. Nykyäänkin saatavilla oleva mustaleipä imellytetään rukiista ja maltaista, paistetaan hitaasti miedossa lämmössä ja vielä paistamisen jälkeen ladotaan uunin jälkilämpöön vuorokaudeksi makeutumaan. Mustaleivän lisäksi läntisiä imellettyjä leipiä ovat varilimppu, setsuuri ja perunalimppu. Myös imellyttämällä valmistettu mämmi kuuluu alueen ikivanhoihin herkkuihin.

Länsi-Suomessa leivottiin hapan- tai hiivaleipätaikinaista myös näkkileipiä (knäkkikakko). Ne leivottiin ohuiksi, rei'itettiin keskeltä, koristeltiin pistelemällä tai kampaamalla ja kuivattiin juhlaleiviksi.

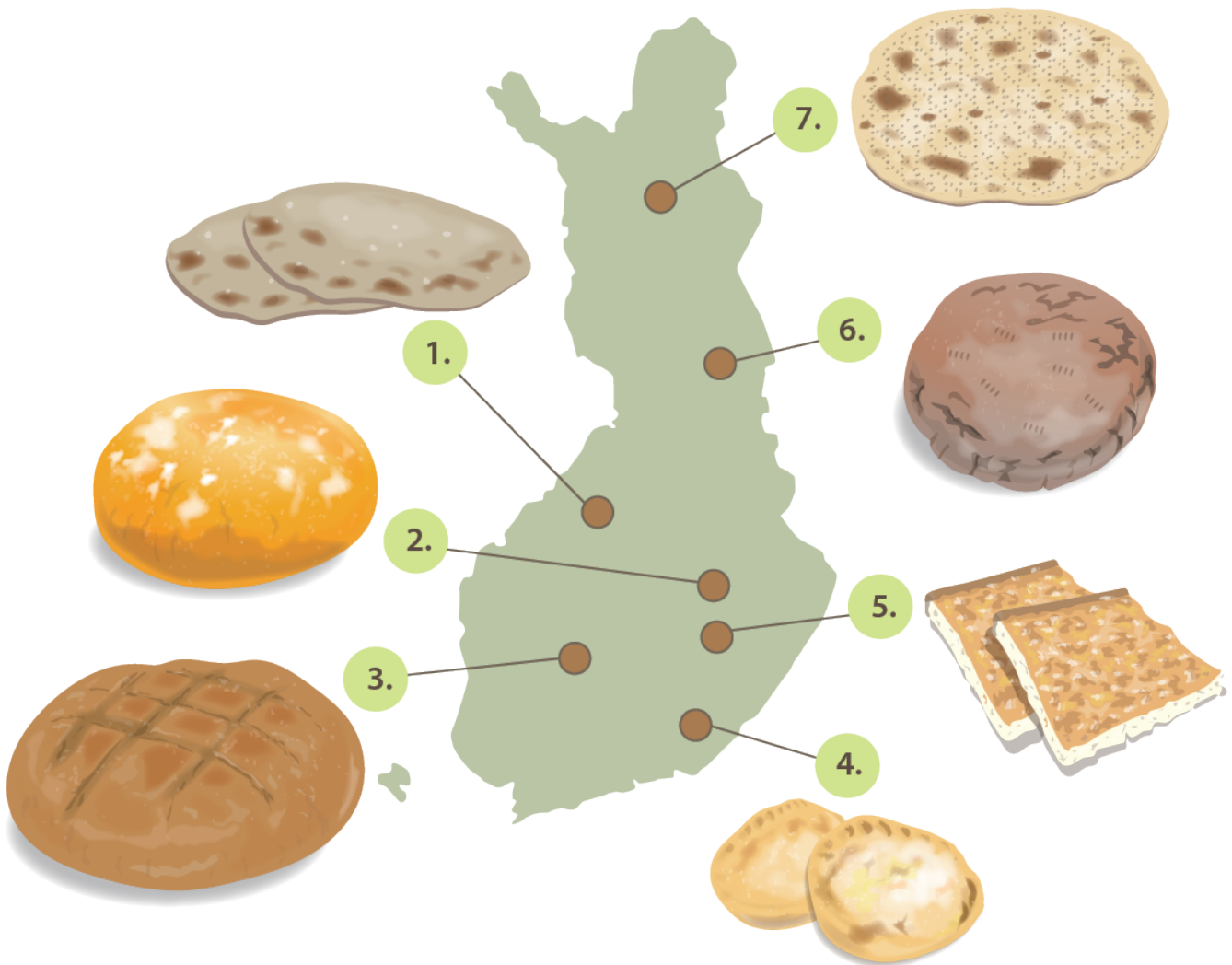
Verileipää leivottiin Länsi-Suomessa yleensä syksyisin teurastusaikaan. Verileipää syötiin sellaisenaan tai sitä kuivattiin ja liotettiin lämpimään maitoon. Verileivästä käytetään myös nimityksiä veripalattu, palttuleipä, punasleipä tai ruppana.

Limpun arkea ja juhlaa

Itä-Suomessa pehmeä ja hapan ruislimppu on säilynyt viikoittain leivottavana arkileipänä keskiajalta lähtien. Lännessä tällainen leipä oli erityistä juhlaleipää, jota leivottiin syksyllä ja säilöttiin vilja-aittojen jyvälareissa.

Juurta jaksain

Hapanleipä valmistettiin ennen vanhaan aina puuastioissa. Juuriastian (juurihulikan) reunoille jätettiin aina vanhaa taikinaa, jonka avulla uuden taikinan hapattaminen saatiin käyntiin. Tärkeitä työvälineitä olivat tuolloin melat, härkimet, luiset sarvet, peltimuotit, puskimet, tärppäimet ja pistimet.



1. Pohjanmaan rieska valmistetaan perinteisesti ohrajauhoista veteen, maitoon tai piimään ja paistetaan nostattamatta kuumassa uunissa.
2. Savon rieskaa kutsutaan muualla Suomessa usein leiväksi. Tämä pyöreä ja pullea ohrarieska valmistetaan hapattamalla ja nostattamalla.
3. Hämeen rievä on oikeastaan hapattamaton ja reiätön leipä, joka on leivottu ohrapitoisesta sekajauhotaikinasta.
4. Etelä-Karjalassa leivotaan perunasta pehmeitä lepuskoja eli potaattikakkaroita. Rieskoja leivotaan Etelä-Karjalassa myös valmistamalla hapantaikina tattarista.
5. Etelä-Savon herkku on röpörieska, joka valmistetaan ohrasuurimoista piimään ja paistetaan uunipannulla kohottamattomana.
6. Kainuussa leivotaan nyrkkirieskaa, joka valmistetaan sekoittamalla ohrajauhot taikinaksi kylmän veden kanssa ja paistetaan hyvin kuumassa uunissa. Taikinaan voidaan lisätä myös perunaa.
7. Lapin rieska on ohutta ohrarieskaa, joka on tärpätty eli kuvioitu pistelemällä. Rieskan malli ja koko vaihtelevat Lapin alueella.

Kuva 3 Suomen erilaiset rieskat.

Kahvileivät

Vehnäpullat ja -pitkot ovat olleet juhliin tarkoitettuja harvinaisia herkkuja. Vehnätaikinasta tehtiin erilaisia pullia, pullapoikia, pitkoja, rinkeleitä, kransseja, korvapuusteja ja sisaruskakkuja. Osa tuotteista kuivatettiin korpuiksi, joita tarjottiin vieraille kahvin kanssa.

Pitoherkkuja olivat myös vinoneliöiksi leikatut kanelileivät ja kampanisut. Kun voita vielä kirnuttiin kotona, oli tapana valmistaa kampanisujen taikina keskentekoiseen piimäiseen voihiin eli höppävoihin.



Kuva: Virpi Pemanen

Kuva 4 Kampanisuja.