

Etelä-Savon perinneyrtrit – onko niitä?

Bertalan Galambosi

Johdanto

Vuoden 2022 alussa olen saanut pyynnön luennoida Mikkeli Seuran ry:n maaliskuun kevätkokouksessa seuraavasta aiheesta: **Mitkä ovat Etelä-Savon perinneyrtrit?**

Haaste on ollut melkoinen viljelyagronomille, jolla ei ole kokkaus- ja ruoanlaitkokokemuksia ja erityisesti siksi, kun hän on ulkomaalainen, kotoisin Unkarista.

Tietysti perehdyin suurella innolla tämän mielenkiintoisen haasteen! Haastattelin ystäväpiirissäni olevia savolaisia heidän lapsuuden makumuistoistaan ja yrttikokemuksistaan. Tutustuin savolaisten ruokakulttuuriin liittyvään kirjallisuuteen (8,9,10) ja käytin vv. 2004 - 2005 aikana suoritetun Suomen yrttitarhojen inventaarion tuloksia.

Tässä kirjoituksessa saamieni kokemusten pohjalta yritän vastata otsikossa esitettyyn kysymykseen: mitkä ovat Etelä-Savon perinneyrtrit?

Kysely ja vastaukset

Olen kysynyt vuoden 2020 talvella ystävä- ja tuttavapiiristäni muutamalta ”aidolta savolaiselta” siitä, mitkä olivat heidän lapsuudessaan tuttuja ja käytettyjä, siis perinteisiä yrttejä. Alla ovat heidän vastauksensa, joista olen hyvin kiitollinen!

Viljo Muuronen, Mikkelin kaupungin ylipuutarhuri (eläkkeellä)

”En kyllä muista, että ennen 1980-lukua olisi täällä juurikaan puhuttu yrttien käytöstä. Aikanaan asuimme Pursialassa ja haimme maidon Kenkäveron pappilasta. Jotain yrttejä kyllä kasvatettiin pappilan puutarhassa, mutta ne olivat vain pappilan omaan käyttöön. Tuohon aikaan Suomessa ei vielä osattu ainakaan kansan keskuudessa arvostaa juuri mitään ”vihreää” ruokailuun liittyen.”

Arto Kolehmainen, Sulkavalta kotoisin, koneteknikko, eläkeläinen Mikkelistä

”Minun lapsuuden muistoissa tulee esille vain muutama mausteyrtti, **pippuri, tilli ja persilja.**”

Reijo Pesonen, Juvalta kotoisin, agrologi, eläkkeellä oleva MTT:n tutkimusmestari

”Valitettavasti meidän lapsuuden ruokapöytä sodan jälkeen oli melko köyhää. Peruselintarvikkeet maito, liha, leivän raaka-aineet ja peruna saatiin kotoa. Marjat ja sienet suolta ja metsästä. Kasvimaalla viljeltiin vihanneksia, kun siemeniä alkoi saada kaupoista. Kaalia, naurista, lanttua, punajuurta, porkkanaa ja ryvässipulia laihoineen. Puutarhasta herukat ja omenat, jollei pakkanen palelluttanut.

Ettei savolaisessa tai hämäläisessä kodissa maaseudulla meidän varhaislapsuudessa käytetty varsinaisia yrttejä kovinkaan paljoa. Ainoastaan keväällä **sipulin vihreät laihot**. Keväällä pieniä nokkosenlehtiä ei käyttänyt kukaan.

Kun sitten liityin 60-luvulla 4H-kerhoon, ensin **tilli, persilja** alkoivat vallata sieltä neuvonnan myötä. Eksoottiset yrtit tulivat paljon myöhemmin.

Mausteet olivat vähän samanlaista ja yksinkertaista. **Suola** ja **sokeri** olivat perusmausteita. Samoin keittoihin ja liharuokiin **maustepippuri**. **Kaneli** leivontaan. Kyläkaupassa ei ollut muuta ja harvoin käytiin kaupungissa. Omasta puutarhasta saatiin **ryvässipuli laihoineen**.

Isä käytti lihansavustamiseen aina loppulämmityksessä tuoreita **katajanoksia**. Kinkun pintaan kaunis rusketus ja tietysti katajanmaku lihaan.

Kyllä varsinainen yrttibuumi alkoi, kun suomalaiset alkoivat käydä lomamatkoilla etelässä Välimerenmaissa ja toivat sieltä uusia tuulia ruokakulttuuriin ja viljelyn puutarhoihin pienimuotoisena. Maaseudulle nämäkin ilmiöt tulivat yleisesti ainakin meidän kylille varsin myöhään.

Tällaisia meistä on kasvanut näillä eväillä! "Herraskartanoissa" oli varmaan aivan toisenlaiset mausteet ja ruokatottumukset."

Maija Rouvinen, Joroisessa toimiva eläkkeellä oleva puutarhuri, kuka viljeli ja myi erilaisia vihanneksia ja yrttejä. Tunnettiin Kuopion torilla nimellä "Yrtti-Maija".

"Olen etsinyt tietoja pyytämästäsi asiasta. Haastattelin äitiäni (s. 1935), sekä muutamia häntä hieman nuorempia. Äidin kotiin (maalaiskoti, pieni maatila) oli teetetty puutarhasuunnitelma 1930-luvulla, mutta kasvit, joita se sisälsi, oli omenapuita, marjapensaita, koristepensaita ja ehkä jotain monivuotisia kukkia. Ei yrttejä. Äiti itse nuorena tyttönä (1940-1) kuului maatalouskerhoon (vastasi nykyistä 4H-kerhoa), siinä oli ollut jotain hyötypuutarhan pitoa, mutta ei yrttejä.

1920-1930-luvuilla perustettiin maalaiskylänsä kansakouluille hienot puutarhat hiekkakäytävineen. Eräs haastattelemani henkilö kertoi kotikylänsä koululla olleesta puutarhasta ja että koululaiset joutuivat haravoimaan käytäviä. Opettajan tehtäviin kuului pitää puutarha kunnossa. Vielä minun aikani 1960-luvun lopulla vanhasta puutarhasta oli jäljellä omenapuita ja joitain pengerrettyjä kasvipenkkejä. Kukaan ei muista, että siellä olisi ollut yrttejä.

Lisäksi hyötytarhassa kasvaa villiintynyt **piparjuuri** (äiti ei muista milloin se on sinne tullut), 1950-luvulta uskoisin. **Ruohosipulia** on ollut 1960-luvulta. **Persilja** ja **tilli** tulivat käyttöön 1960-70 -lukujen vaihteessa. 1970-luvun puolivälistä alkaen kotonani on kasvatettu **sitruunamelissaa**, **basilikaa** ja muita nykyajan yrttikasveja, joiden tuloon minä olen yksin 'syyllinen'.

Sisällä kasvatettiin **vihantakrassia** vanun päällä ikkunalaudalla leivän päälle laitettavaksi jo 1960-luvulla. Naapurista löytyy navetan oven pielestä **ikivanha lipstikkakasvusto** (Äitini huomasi sen siitä 1980-luvun alussa). Naapurin emäntä sanoi sen kasvaneen siinä iät ajat, eikä tiennyt kasvista mitään, ei edes nimeä. 1800-1900 -lukujen vaihteessa talossa on asunut venäläissyntyistä väkeä, mahdollisesti lipstikka on heidän ajaltaan ja tunnettu lehmien lääkinnässä, olettaisin näin kasvupaikan perusteella. Muissa taloissa en meidän kylällä lipstikkaa tavannut. Äitini maistoi lipstikan lehteä, talon emäntä kauhisteli: "laitoitko ihan suuhun asti sen?"

Minun tietoni perustuvat maaseudun väestön puutarhakasveihin. Pappiloiden ja kartanoiden puutarhoissa tiedän kasvaneen monia muitakin yrttikasveja, mutta käyttö lienee niissäkin ollut enemmän 'lääkinnällinen'.

Kotonani vanhimpana tiedän olevan **humalan** (sen viljely oli ihan laissa määrätty 1734-1915), ei sitä mihinkään enää minun aikani käytetty - humalakasvustoja löytyy kaikista vanhoista asuinpaikoista).

"Minulla itselläni on puutarhakirjojen kokoelma ja siellä on muutama vanhempikin kirja. Mielenkiintoinen tässä mielessä on M. Hyvönen, Koulupuutarha - sen tarkoitus, järjestely ja perustaminen (toinen painos vuodelta 1922). Kirjan lopussa kerrotaan kasvitieteellisen osaston perustamisesta, jota ei kuitenkaan vaadita maalaiskouluilta (niissä voitiin keskittyä niihin viljelyskasveihin, joita seudulla yleensä kasvatetaan).

Mutta suurempien kaupunkikoulujen puutarhassa on eri osastoja: Myrkky-, lääke- ja teollisuuskasvien osastosta löytyvät mm. **kärsämö, mali ja kamelisaunio** (=kamomillasaunio.) (lääkekasveja), **hamppu, sikuri, humala, tupakka** (teollisuuskasveja). Biologisesta osastosta aromaattinen haju suojeleuskeinona eläimiä vastaan: **mali, yleinen maruna, tuoksumaratti, kamelisaunio, minttu, meirami, pietaryrtti, ajuruoho.**”

Päivi Saikkonen, Kangasniemellä asuva yrtti- ja sienineuvoja, ESEDU Mikkeli

”Minunkin tietoni Etelä-Savon ja etenkin Kangasniemen perinneyrteistä on pitkälti Kaija Suurosen keräämän tiedon varassa. Toki olen myös kuullut ihmisiltä tarinoita ja muisteluja.

Luulen, että kaikkein yleisimmin täällä kasvatettuja yrtejä on ollut **lipstikka**. Sitä on käytetty täällä karjan ja ihmistenkin lääkkeenä ja mausteena. Navetan ja tuvan seinustalle istutettuna se on suojannut taloa ja karjaa. Edelleenkin sitä näkee monissa paikoissa kasvamassa seinustalla. **Kumina** lienee täälläkin ollut vanha viljelyskasvi. Meidänkin kylällä sitä näkee villiintyneenä talojen ja peltojen lähellä vanhan kylätien laidoilla. **Piparjuurta** on kasvatettu rohdoksi, mausteeksi ja säilöntään, ja myös **tilliä** on kasvatettu kauan.

Kangasniemellä on usein tullut esiin **isohirvenjuuri**, josta on käytetty nimeä oolanki tai oulanki. Matolääkkeeksi ja koita ym. torjumaan on kasvatettu **pietaryrttiä**, jota on sanottukin matokukaksi. Joku sen vieläkin täällä nimellä tuntee. Myös **malia** ja **aaprottimarunaa** on kasvatettu. Aaprottiahan oli siinä meidän kirkkoyrttikimpussakin. Sitten ihan **ruoho- ja ilmasipulia** on käytetty kauan. Ilmeisesti vanhin mauste- ja lääkekasvi täällä on ollut **humala**. Siitä olen löytänytkin useamman villiintyneen kasvuston vanhojen talojen liepeiltä.”

Pepita Pylkkänen, Mikkeli, Tertin kartanon emäntä

”Meillä Tertissä on käytetty **lipstikkaa** ja **katajanmarjaa**, sekä **ruohosipulia** iät ajat (100 v!). Yrttitarhan yrtilistasta kysyy Kirsti Kovaselta, hän neuvoi sen suunnittelussa”.

Terhi Saarinen, puutarhuri, Heikkilän Yrttitilan emäntä, Mikkeli

”Jos mietin omaa lapsuutta niin **ruohosipulia** oli aina pihan laidassa. Muistan syöneeni sitä sellaisenaan ja taisipa kelvata myös ponille. Kasvimaalla oli **tilliä**, kalaruokiin ja maustekurkkuihin. Niihin tietysti käytettiin myös **mustaherukanlehteä**. Sitten meillä kasvoi jotain **villiminttua**, jota kuivattiin teetarpeiksi, kuten myös **vadelmanlehteä**. **Nokkosta** ja voikukkaa käytettiin myös. Eli aika lailla luonnosta saatavia yrtejä. Muinaisempina aikoina on **lipstikkaa** ilmeisesti käytetty myös lehmien ruokinnassa. Sillä saatiin maidon makuvirheitä parannettua. Ja melkein unohtui ihan niistä muinaisista humala! Sitähän kasvaa joka torpan nurkalla!”

Kirjallisuuslähteet

Ensiksi olen pyrkinyt etsimään joitakin historiallisia tietoja yrttien viljelystä Mikkeliin, mutta tulokset olivat laihoja. Savon maakunnan keskuksessa, Heinolassa oli apteekki v:sta 1815 alkaen, mutta kun Mikkelistä tuli maakunnan keskus Heinolan sijaan, myös apteekkitoiminta siirtyi Mikkeliin v. 1838. Sen perustaja oli Johan Strengt.

Ennen aikaan on kaupunkien apteekkarien toimintaan ja lupaan liittynyt kahden tynnyrinalan kokoinen peltolohko, lääkeyrtytien viljelyn takia. Kun vuonna 2018 muisteltiin Mikkelin ensimmäisen apteekin 180-vuotista toimintaa, Länsi-Savossa oli siitä historiikki. Mutta siitä ei löytynyt tietoja viljellyistä rohdosyrteistä, ainoastaan se tieto, että perustajan seuraajalle oli v. 1890 etsittävä uusi rohdosmaa, Porrassalmenkadun laajenemisen takia. Siis rohdosmaa oli silloisessa Mikkelissä, todennäköisesti Porrassalmenkadun lähistöllä. (2).

Lääninkivalteri Aschanin talo, Heinola

Siihen kysymykseen, minkälainen olisi ollut Heinolan apteekin tai Mikkelin apteekin rohdoskasviljelmä, saadaan valaisevampi tieto nykyisinkin Heinolassa toimivassa Lääninkivalterin Aschanin talon puutarhassa. Heinola ei varsinaisesti kuulu Savon alueisiin, mutta vuoteen 1835 asti se oli Savon maakunnan keskus. Lääninkivalterin (=poliisimestari) talo on Suomessa harvinaisen hyvin säilynyt sisämaan 1700-luvun kaupunkitalo ja sen ympäristö esittelee myös oman aikansa tyypillistä hyötypuutarhaa kasvivalikoimineen ja rohdosyrteineen. Vuonna 1993 julkaistun artikkelin mukaan tavallisten vihanneskasvien ja perunan lisäksi siellä on kasvanut seuraavia yrtti- ja rohdoskasveja: **sitruunamelissa, kehäkukka** (sahramin korvike), **krassi, oregano** (punamäkimeirami), **rakuuna, iisoppi, mäkikuisma, piparjuuri, lipstikka, valeriaana** (rohtovirmajuuri), **humala**, ja koristekasvien joukossa joskus rohdokseksi käytettyjä kasveja, kuten **ruiskaunokki, kurkkuyrtti, suopayrtti ja kultapiisku**. (12).

Kangasniemen perinnepuisto

Päivi Saikkonen viittaa vastauksessaan Kangasniemen perinnepuistoon, joka on perustettu vuonna 1995. Se sijaitse Kangasniemen keskustassa Ruoveden selän rannalla. Perinnepuiston silloisen priimus moottori oli eläkkeellä oleva opettaja Katja Suuronen, joka on kirjoittanut ”Kangasniemen puutarhojen vanhat kasvit” -nimisen kirjan. (13). Hänen yliopistogradunsa oli Kangasniemen puutarhojen kasvillisuuden kartoittaminen vuosina 1990-1998. Gradussa hän tarkasteli 130:n kangasniemeläisen puutarhan kasvillisuutta. Perennojen joukossa oli 13 yrttikasvia, joita käytettiin maustamis- ja lääkinnällisiin tarkoituksiin. (Taulukko 1). Perinnepuistossa olevaan yrttiruutuun on kerätty yhteen kirkonkylässä perinteisesti käytettyjä ja kasvatettuja mauste- ja rohdosyrtejä, joiden merkityksiä Päivi luettelee vastauksessaan. (Kuva 2)

Taulukko 1. Kangasniemen 130:ssa puutarhassa esiintyviä mauste- ja lääkeyrtejä (13)

<u>Kasvi</u>	<u>Puutarha kpl</u>
Rohtosuopayrtti	48
Humala	30
Lipstikka	14
Tarharaunioyrtti	13
Ruohosipuli	12
Etelänruttojuuri	11
Sormustinkukka	7
Isohirvenjuuri	7
Kangasajuruoho	5
Piparjuuri	paljon
Pietaryrtti	paljon
Saksankirveli	useampi



Kuva 2. Kansaniemen Perinnepirtin yrttiruutuja v. 2021.

Mausteet ja mausteyrtit kartanokulttuurissa

Mikkelin seudun kulttuuriperintöohjelman tieteellisistä julkaisuista on mahdollista saada kattavia tietoja suomalaisesta ruokakulttuurista, mukaan lukien Savon kartanoiden mausteiden ja yrttien käytöstä. Tutkijoiden, mm. Maarit Knuutilan mukaan Savo on ollut historiallisesti kartanokulttuurin merkittävä alue. Tutkimuksissaan hän on kerännyt ja listannut 1700-1800-lukujen suomalaisten kartanoiden keittiössä käytettyjä ruoka-aineita, mukaan lukien kiinnostavia mausteita ja yrttejä (4).

Vaikka heidän listauksensa koskee koko valtakuntaa, julkaisusta käy ilmi, miten intensiivistä keittokirjojen ja reseptien vaihto oli kartanoiden omistajien kesken - jotka olivat melkoinen sukulaisverkosto. (5). Siis voidaan varmuudella olettaa, että savolaisissa kartanoissa käytettiin pääosin artikkelin 1. Taulukossa esitettyjä mausteita ja yrttejä:

Yleiset maustamisaineet : suola, sokeri, hunaja, etikka ja joskus ruusuvesi

Varsinaiset tai ns. siirtomakauppatavaran mausteet: anis, fenkoli (saksankumina), inkivääri, kaakao, kaneli, kapris, kardemumma, korianteri, kurkuma, laakerilehti, manteli, muskotti, neilikka, pippurit, pomeranssi, rosmariini, sahrami, saksanpähkinä.

Mausteyrtit tai luonnonyrtyt: humala, iisoppi, katajanmarja, kumina, piparjuuri, (pelto)minttu, persilja, sinapinsiemen, tilli, väinönputki, valkosipuli.

Vastauksessa Reijo Pesonen oli oikeassa, kun kuvaili, että ” Herraskartanoissa oli varmaan aivan toisenlaiset mausteet ja ruokatottumukset.” Ne ovat levinneet ”rahvaan” keskuudessa melko hitaasti, mutta ne ovat seurattavissa ja dokumentoitavissa aikalaiskirjallisuudessa. Tätä työtä on tehnyt Puutarha-lehden ent. päätoimittaja, Stiina Saarikoski pro gradu -tutkielmassa Helsingin yliopistossa. (11).

Hänen mukaansa mausteyrttien käytössä oli selvä kahtiajako. 1500-luvulta 1900-luvun alkuun asti säätyläisten puutarhoista löytyivät lähes kaikki ne 60 maustekasvia, joita v. 1683 Turun

yliopiston professori Elias Tillandz on luetellut Catalogus Plantarum -kirjassaan. Ajan mittaan tästä laajasta kasvivalikoimasta n. puolitusinaa on siirtynyt kansanomaisille viljelyksille, suomeksi sanottuna ”rahvaan” pihapiiriin. Saarikosken mukaan näitä suosittuja mauste- tai lääkinnällisiin tarkoituksiin käytettyjä kasveja olivat: **aaprotti** (saksankataja), **koiruoho**, **minttuja** (mynttiä, esim. kähäräminttu, karjalanminttu), **pihakrassi**, **piparjuuri**, **rohtoliperi**, (lipstikka), **ruohosipuli**.

Muutokset

Tutkija Maarit Knuutila on Mikkelissä pitämässään luennossa todennut, että ”*Ruokakulttuuri on historiallisesti ja kulttuurisesti kerrostunut kokonaisuus, joka on jatkuvassa muutoksessa*” (3). Yksi sellainen muutos oli Saarikosken kuvailema ilmiö, jossa osa yläluokan käyttämistä mausteista siirtyi säätyläis- ja kartanoympäristöstä palvelusväen kautta talonpoikien puutarhoihin ja keittiöön.

Toinen maustekasveja koskeva merkittävä muutos ilmenee yllä olevissa kollegoiden vastauksissa. Nimittäin lähimenneisyydessä tapahtui yrttitietoisuuden merkittävä ja mainitsemisen arvoinen muutos, jonka vastaajat kertovat alkaneen 1960-luvun taitteessa, kun Suomessa sodan jälkeisen rasituksen höllentymisen takia elämänlaatu oli alkanut parantua, ja mm. oli aloitettu puutarhakulttuurin kehittäminen sekä kouluissa että myös muissa organisaatioissa, mm. Martta-Liitossa ja Kotitalousnaisten järjestössä.

Tätä prosessia kuvaa hyvin mikkeliläinen arkkitehti Kirsti Kovanen, joka on suunnitellut Tertin kartanon yrttitarhan. Sen merkitys koko Suomen kannalta oli esimerkillinen.

Tertin kartanon yrttitarha, Kirsti Kovanen, Mikkelä

”Yrttitarhojen suunnittelussa käytin apuna Aili Peltolan ”Mausteilla maukkaaksi” kirjaa. Lähes kaikki sisällysluettelon ”Mausteyrtit” ovat olleet käytössä sekä ennen että Tertin tarhoissa. Kirjassa on myös kunkin yrtin historiaa ja suurin osa niistä on ollut kauan käytössä ja tullut Suomeen keskiajan tienoilla. Oma muistini ulottuu vain juuri tuonne 1960-luvulle, jolta ajalta ko. kirja on. Sen valikoimasta listaisin seuraavat:

anis, fenkoli, humala, iisoppi, korianteri, kumina, lipstikka, saksankirveli, meirami, unikko (siemenet), palsternakka, persilja, piparjuuri, rakuuna, salvia, selleri, sipulit, sitruunamelissa, kynteli, tilli, timjami, väinönputki, sinapit.

Ne levisivät eri teitä, pappilasta, kartanosta, rautateiltä, koulupuutarhoista, ym. jo 1800-luvun lopulla. Paikoitellen levisivät myös *kamomilla, tuoksumaratti ja minttu*. Metsämarjoja ja käpyjä ja siemeniä (niinkuin *katajanmarja*) käytettiin tietysti. Sota-aikaan käytettiin myös ainakin *vuohenputken* lehtiä ja juuria, kuin myös *voikukan juuria* (korvikkeeseen), *nokkosta, ketunleipiä, suolaheinää, herukoiden lehtiä*. Toki kaikki em. yrtit eivät ehkä olleet kaikissa taloissa käytössä. Keittiössä on varmasti käytetty myös sisällysluettelossa olevia ”Ulkomaisia mausteita”, mitä vaan oli saatavissa. Uskoisin, että kauppialla on ollut niistä suurin osa käytössä kuivattuina, ainakin juhla-aikoina käytettäväksi.”

(Nykyisin Aili Peltolan kirja on lainattavissa kirjastoissa uusittuna Peltola, A. 1983. Suuri yrtti- ja maustekirja. WSOY. Kirjassa esitellään 38 mauste- ja luonnonyrttiä ja 25 varsinaista Kaukoidän maustetta, siis yhteensä 63 lajia).



Kuva : Tertin kartanon yrttitarha

Johtopäätökset

Jos halutaan vastata otsikossa olevaan kysymykseen, voi tähänastisen pohdinnan perustella hyväksyä Stiina Saarikosken menetelmän: on arvioitava erikseen tavallisten savolaisten ja kartanoiden herrasväen yrttietoisuutta.

Kartanoiden ja pappiloiden hyötykasvipuutarhan kasvivalikoima on ollut huomattavasti laajempi kuin kylien talonpoikaisissa tarhoissa. Näiden kasvien lista riippuu monista tekijöistä: esimerkkitarhan sijainnista, tilan emännän kiinnostuksesta tai kylien perinteestä - kuten Kangasniemen perinnepuiston esimerkki todistaa.

Arviointia vaikeuttaa myös se, että Etelä-Savon alue on ollut melko pieni, siellä kaupungit olivat melko harvassa. Perinteisten yrttien vakiintumista alueelle vaikeutti aluksi savolaisten pitkään jatkunut liikkuva elämäntapaa (kaskiviljely), mutta juuri liikkuvuudesta johtuen he olivat alttiita muiden maakuntien ruokatottumuksille ja yrttiperinteille. Yrtti- ja lääkekasvien tietoisuuteen on voinut vaikuttaa myös apteekkien vähyys.

Mutta kirjallisuudesta ja savolaisten kollegoiden vastauksien pohjalta eteläsavolaisiksi perinteisiksi voin rohkeasti luokitella seuraavat viljellyt mausteyrtit: **tilli, persilja, ruohosipuli**, (sipulinlaiho), **piparjuuri, lipstikka, koiruoho, maruna** ja luonnonkasveista **villimintut, kataja** ja **mustaherukkalehti**.

Mutta, kuten tutkijat totesivat, ruokakulttuuri on jatkuvasti muutoksen alainen ja yllä kuvattu suhteellisen kapea mausteyrttilista on 1960-luvulta lähtien nopeasti laajentunut, erityisesti juuri Etelä-Savossa. Elämänlaadun parantamiseksi ja uusien vaihtoehtokasvien etsimiseksi on Etelä-Savossa valtioavun avulla perustettu useita kehittämissuunnitelmia (mm. luonnonmukainen viljely

Partalassa, mausteyrttien viljely Puumalassa), joiden pitkäaikaisia vaikutuksia voidaan nähdä tänä päivänä.

Miten eteläsavolaisesta kapeasta yrttivalikoimasta on kehittynyt seuraavien vuosikymmenien yrttien tyyssija? – siihen löytyy vastaus Helsingin yliopiston Ruralia – instituutin julkaisussa: ”Etelä-Savon merkitys yrttialan kehittämisessä Suomessa 1983-2010”. Raportteja 85.

<https://helda.helsinki.fi/handle/10138/225819>

Kirjallisuus:

1. Aartomaa, U. 2001. Hermanin herkkuja. in: Aartomaa, U., Grönholm, K., Tamminen, M. 2001. Kulttuurihistoriallinen keittokirja. pp. 56-61.
2. Kontti, . 2018. Rohdokset ja käsityöläisyys takaavat pitkän iän. Länsi Savo, 15.9. pp. 4-5.
3. Knuutila, M. 2013. Ainutlaatuisia eväitä savolaisesta ruokakulttuurista. Luento 2013. 27.5. Mikkeli
4. Knuutila, M. 2013. Säädystä vieraanvaraisuutta. Ruokakulttuuri 1700-1800-lukujen suomalaissa kartanoissa. in: Julkunen, J.- Knuutila, M. 2013. Dostojevskin anoppi ja savustettu hanhi. Mikkelin seudun kulttuuriperintöohjelma. Julkaisu 2. Mikkelin kaupunki. pp.35-61.
5. Knuutila, M. 2013. Ruoka- ja kartanokulttuurin lähteitä. in: Julkunen, J.- Knuutila, M. 2013. Dostojevskin anoppi ja savustettu hanhi. Mikkelin seudun kulttuuriperintöohjelma. Julkaisu 2. Mikkelin kaupunki. pp.63-75.
6. Peltola, A. 1983. Suuri yrtti- ja maustekirja. WSOY. 352 s.
7. Rikkinen, J. 2011. Suomalaiset perinnekasvit. Otava
8. Räsänen, B. 1980. Savolainen keittokirja. Kuopio: Kustannuskiila Oy.
9. Räsänen, M. 1980. Savo-karjalainen ateria. Helsinki: Otava.
10. Räsänen, B. 1981. Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä. Kuopio. Kustannuskiila Oy
11. Saarikoski, S. 1974. Maustekasvien viljelyhistoria 1900-luvun alkuun. Puutarhatieteen pro-gradu-tutkielma. Helsingin yliopisto. 177 s
12. Salakaari, T. 1993. Ryytimaa kuin silloin ennen. (Lääninkivalteri Aschanin talo) Avotakka 4: 42-46.
13. Suuronen, K. 2007. Kangasniemen puutarhojen vanhat kasvit.
14. Takala, M. 2014. Tertin Kartanon keittokirja. Readme.fi..

Esitän sydämelliset kiitokseni Kirsti Kovalle kirjoituksen oikolukemisesta!

Bertalan Galambosi